

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universitat de València (Estudi General)	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	46014583	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Nutrición Humana y Dietética		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat de València (Estudi General)			
NIVEL MECES			
2 2			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias de la Salud	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
Sí	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009		
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JESUS AGUIRRE MOLINA	Jefe de Sección de Planes de Estudios y Títulos		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA ISABEL VAZQUEZ NAVARRO	Vicerrectora de Estudios		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Hortensia Rico Vidal	Decana de la Facultad de Farmacia		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Avda. Blasco Ibañez 13	46010	València	690919095
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vicerec.estudis@uv.es	Valencia/València	963864117	
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Valencia/València, AM 29 de julio de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat de València (Estudi General)	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación		
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Dietista-Nutricionista		
RESOLUCIÓN	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
NORMA	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
AGENCIA EVALUADORA				
Agència Valenciana d'Avaluació i Prospectiva				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universitat de València (Estudi General)				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
018	Universitat de València (Estudi General)			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
15	135	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universitat de València (Estudi General)

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
46014583	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

1.3.2. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

1.3.2.1. Datos asociados al centro

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



160	160	160
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
160	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	72.0
RESTO DE AÑOS	60.0	72.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	24.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://sestud.uv.es/variados/normativa/permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG9 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.
CG10 - Poseer capacidad de análisis y síntesis, de trabajo en equipo y de organizar y planificar actividades
CG11 - Capacidad comunicativa oral y escrita en todos los ámbitos posibles del ejercicio de su profesión; espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT2 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones
CT3 - Capacidad de organización y planificación
CT4 - Desarrollar habilidades de comunicación en las relaciones interpersonales y capacidad de trabajo en equipo
CT5 - Capacidad para la toma de decisiones
CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género
CT7 - Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género
CT8 - Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito



CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de dietista-nutricionista, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
CT10 - 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.
CT1 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE91 - Comprender los procesos de transformación culinaria de los alimentos y sus implicaciones en dietoterapia.
CE92 - Conocer los espacios de restauración colectiva y sus variantes así como su organización y funcionamiento.
CE93 - Conocimiento básico de los distintos tipos de microorganismos
CE94 - Comprensión del crecimiento de los microorganismos sus requerimientos y los métodos para su control
CE95 - 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
CE96 - Comprender los mecanismos básicos de patogenicidad microbiana
CE97 - Entender la genética microbiana y las aplicaciones básicas de la ingeniería genética en el campo alimentario
CE98 - 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.
CE99 - Conocimiento de las principales fuentes de contaminación microbiológica de los alimentos
CE100 - Conocimiento básico de los microorganismos patógenos de los alimentos
CE101 - Conocimiento básico y comprensión de la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos
CE102 - Conocimiento básico de la sintomatología y tratamiento de las enfermedades mas importantes causadas por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos
CE1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE2 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CE3 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CE4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE5 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CE6 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CE7 - 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.
CE8 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CE9 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CE10 - 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
CE11 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CE33 - Saber cómo plantearse problemas y utilizar los métodos adecuados para su resolución, siendo capaz de llevar a cabo un razonamiento crítico.
CE34 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.
CE35 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.
CE36 - Desarrollar y aplicar los principios básicos de técnicas de comunicación.
CE37 - 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.



CE38 - Comprensión teórica de fenómenos físicos: tener una buena comprensión de las teorías Físicas más importantes (estructura lógica y matemática, apoyo experimental, fenómenos físicos descritos).
CE39 - Destrezas matemáticas: comprender y dominar el uso de los métodos matemáticos y numéricos más comúnmente utilizados.
CE40 - 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.
CE41 - 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
CE42 - Capacidad de aprendizaje: Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la ciencia y tecnología en general, a través del estudio independiente.
CE43 - Calcular integrales con diferentes métodos de cálculo de primitivas.
CE44 - Resolver ecuaciones diferenciales ordinarias sencillas.
CE45 - Diseñar experimentos sencillos útiles para alcanzar los objetivos del estudio.
CE46 - Describir y sintetizar adecuadamente el conjunto de datos observado en el experimento
CE47 - Analizar los datos observados utilizando algún paquete estadístico.
CE48 - Interpretar correctamente los resultados proporcionados por paquetes estadísticos.
CE49 - Elaborar y presentar un informe del estudio experimental realizado.
CE50 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
CE51 - Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE52 - 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.
CE53 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE54 - Conocer los fundamentos bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.
CE56 - Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.
CE57 - Comprender el funcionamiento de las enzimas y su regulación.
CE12 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CE13 - 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.
CE14 - 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.
CE15 - 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.
CE16 - 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.
CE17 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CE18 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CE19 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CE20 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CE21 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CE22 - 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



CE23 - Conocer la estructura de la célula y su evolución.
CE24 - Comprender de una manera general el funcionamiento celular.
CE25 - Ser capaz de entender donde tienen lugar los diferentes procesos celulares.
CE26 - Conocer el ciclo celular y su regulación
CE27 - Comprender los principios básicos de la organización del genoma, la herencia y la diversidad biológica
CE28 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE29 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE30 - Conocer la fisiología básica del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.
CE31 - Aprender a entender el organismo como un todo
CE32 - Conocer e interpretar cómo participa cada órgano al mantenimiento de la constancia del «medio interno».
CE233 - Aconsejar sobre la alimentación más adecuada para cada situación individual y colectiva.
CE234 - Evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional de individuos y colectividades
CE235 - Conocimiento de los tejidos.
CE236 - Conocimiento de la formación en los primeros estadios del embrión.
CE237 - Conocimiento de los órganos, aparatos y sistemas del cuerpo humano.
CE238 - Reconocer los huesos del cuerpo humano.
CE239 - Reconocer las vísceras del cuerpo humano.
CE240 - Conocer las relaciones de las vísceras.
CE212 - Evaluar la desnutrición desde todas las perspectivas
CE213 - Conocer los diferentes tratamientos utilizados en la desnutrición en situaciones de emergencia
CE214 - Estudiar los diferentes modos de rehabilitación y seguimiento en los pacientes desnutridos.
CE215 - Conocer el funcionamiento y la organización de los centros de rehabilitación nutricional y de los centros nutricionales móviles
CE216 - Elaborar proyectos que permitan ayudar en las situaciones de desnutrición en situaciones de emergencia
CE217 - Ahondar en la alimentos y nutrientes de importancia nutricional en el deporte
CE218 - Evaluar el estado nutricional deportivo del deportista
CE219 - Estudiar las recomendaciones alimentarias y nutricionales tanto en los periodos de entrenamiento, competición y en la fase de recuperación.
CE220 - Estudiar los diferentes tipos de deportes (corta, media y larga duración) y las principales consideraciones nutricionales.
CE221 - Conocer las diferentes tipos de ayudas ergogénicas nutricionales y sus posibles beneficios y/o contraindicaciones.
CE222 - Conocer los posibles trastornos del comportamiento alimentario, así como su tratamiento que puedan verse en diferentes prácticas deportivas.
CE223 - Conocer las características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia.
CE224 - Conocer las necesidades y recomendaciones nutricionales en la infancia
CE225 - Conocer las distintas posibilidades de nutrición en los lactantes
CE226 - Elaborar dietas adecuadas para las enfermedades relacionadas con la nutrición de los lactantes
CE227 - Actuar a nivel de la educación nutricional para la prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición
CE228 - Evaluar y diseñar menús escolares
CE229 - Evaluar el nivel de desarrollo y el estado nutricional en la infancia
CE230 - Comprender las bases fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales del envejecimiento
CE231 - Conocer los problemas alimentarios más frecuentes en el anciano
CE232 - Proporcionar soportes dietético-nutricionales tanto en la salud como en la enfermedad y su prevención en individuos y colectividades



CE241 - Conocer las estructuras del Sistema Nervioso.
CE58 - Conocer los mecanismos de obtención y transformación de energía.
CE59 - Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.
CE60 - Conocer y comprender los procesos esenciales en la transmisión de la información genética desde el ADN hasta la proteína.
CE61 - Entender el origen molecular de las funciones básicas de los seres vivos y de sus principales implicaciones biotecnológicas y médicas.
CE68 - Reconocer los tipos de enlaces que pueden presentarse en los compuestos orgánicos y los distintos tipos de representación de las moléculas orgánicas.
CE69 - Saber aplicar las reglas generales de nomenclatura para los compuestos orgánicos, incluyendo la estereoquímica.
CE70 - 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.
CE71 - Conocer la reactividad general de los grupos funcionales más importantes presentes en las moléculas orgánicas
CE72 - Conocer los mecanismos de las transformaciones químicas más importantes
CE73 - Conocer los métodos de obtención más generales de los distintos tipos de compuestos
CE74 - Saber relacionar la presencia de grupos funcionales en las moléculas con su reactividad frente a diferentes procesos (sustitución, eliminación, adición, hidrólisis, oxidación, reducción,..)
CE75 - Comprender y poder predecir el comportamiento de los compuestos orgánicos en diferentes entornos (químicos, biológicos, ambientales,¿.)
CE76 - Capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.
CE77 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE78 - 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.
CE79 - Conocer cómo se generan 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.
CE80 - Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.
CE82 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional
CE83 - Adquirir capacidad para evaluar las repercusiones del consumo de alimentos en la salud de la población
CE84 - Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos
CE85 - Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos
CE86 - Conocer la influencia de factores físicos y químicos sobre los componentes de los alimentos.
CE87 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la elaboración y conservación de alimentos
CE88 - Adquirir conocimientos para el diseño y/ o mejora de los alimentos
CE89 - Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE242 - Conocer las relaciones de las estructuras del Sistema Nervioso.
CE243 - El estudiante debe adquirir conocimientos básicos sobre inmunología básica y aplicada
CE244 - Conocimientos sobre el sistema inmune
CE245 - Conocimientos sobre aplicación al laboratorio de las reacciones inmunológicas,
CE246 - Conocimientos sobre inmunopatología y farmacología del sistema inmune.
CE247 - Adquisición de una mejor comprensión de la naturaleza de las asociaciones biológicas.
CE248 - Conocimiento de la morfología y sistemática de los vegetales, especialmente de aquellos con interés en Farmacia, incluyendo las plantas medicinales.
CE249 - Comprensión e interpretación de trabajos científicos relacionados con los vegetales.



CE250 - Realizar trabajos de recolección, preparación y conservación de muestras vegetales para su estudio e identificación mediante claves.
CE251 - Conocer la incidencia de los vegetales en el desarrollo de la profesión farmacéutica.
CE81 - Mantener una actitud receptiva durante el desarrollo de las distintas actividades, comprendiendo el significado e importancia de los conocimientos que se transmiten.
CE184 - 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.
CE185 - Conocer la diversidad cultural y religiosa como punto de acción alimentario.
CE186 - Conocer y valorar los determinantes de la salud.
CE187 - Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.
CE188 - Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.
CE189 - Estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, fundamentalmente relacionadas con el campo de la nutrición.
CE190 - Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles.
CE191 - Conocimiento de la organización sanitaria: Sistemas de Salud. Salud Pública Internacional.
CE192 - Conocer los principales foros de discusión científica y su funcionamiento habitual
CE193 - Ser capaz de redactar, presentar y defender resultados de investigación.
CE194 - Entender qué es una tesis doctoral, cómo se redacta y cómo se presenta
CE195 - Ser capaz de cumplimentar una solicitud de un proyecto de investigación
CE196 - Conocer los condicionantes éticos en la investigación en Ciencias de la Salud
CE197 - Conocer los componentes bioactivos fundamentales en alimentos y nutracéuticos.
CE198 - Conocer la legislación relativa a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables.
CE199 - Conocer las nuevas tendencias en tecnología de alimentos para la preparación de componentes bioactivos y comercialización de nuevos alimentos y nutracéuticos.
CE200 - Conocimiento de las formas de exposición a los tóxicos
CE201 - Conocimiento de los distintos procesos toxicocinéticos y ecotoxicocinéticos de las sustancias tóxicas.
CE202 - Conocimiento de los protocolos internacionales de los ensayos toxicológicos para evaluar los efectos tóxicos.
CE203 - Diseñar y evaluar ensayos toxicológicos
CE204 - 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.
CE205 - Conocimiento de las restricciones de uso derivadas de la evaluación de los efectos tóxicos
CE206 - Capacidad para interpretar los datos obtenidos de la evaluación del riesgo y establecimiento de límites de seguridad.
CE207 - Habilidad para interpretar el establecimiento de los márgenes de seguridad.
CE208 - Conocimiento de los métodos más empleados para la evaluación del riesgo.
CE209 - Conocer y manejar las fuentes de información básicas y las bases de datos que se utilizan para la evaluación del riesgo.
CE210 - Conocer la doble carga de la malnutrición y su distribución a nivel mundial, además de las repercusiones políticas de la desnutrición
CE211 - Estudiar las diferentes situaciones de emergencia y su evolución en el contexto de las guerras, desplazamientos de poblaciones, discriminaciones y catástrofes naturales
CE163 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE164 - 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.
CE165 - 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.
CE166 - Destacar la importancia de la nutrición en el desarrollo de la osteoporosis y saber cómo prevenirla y tratarla desde el punto de vista dietético.



CE167 - 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.
CE168 - 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.
CE169 - Conocer, resaltar y ser capaz de proporcionar consejo dietético-nutricional en la prevención y tratamiento de enfermedades como la diabetes mellitus, 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.
CE170 - 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.
CE171 - Adquirir conceptos básicos en Farmacología (aspectos farmacocinéticos y farmacodinámicos).
CE172 - Conocer las acciones farmacológicas de los grupos terapéuticos y relacionarlas con sus efectos, indicaciones y reacciones adversas.
CE173 - Conocer la influencia del estado nutricional en la respuesta farmacológica, las interacciones fármacos-alimentos y su trascendencia clínica.
CE174 - Conocimiento de la estructura de las legislaciones española y comunitaria en el ámbito alimentario.
CE175 - Conocimiento de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas referidas al ámbito alimentario
CE176 - Ser capaz de interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CE177 - 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
CE178 - Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos
CE179 - 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.
CE180 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas y políticas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE181 - 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.
CE182 - Estimular y participar en las iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en tema de dieta y salud.
CE183 - 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.
CE143 - Conocer la estructura y la utilización de las diferentes tablas de composición de alimentos y las listas de intercambios.
CE144 - Establecer los criterios para la realización de una dieta individualizada, incluyendo bases de datos y aplicaciones informáticas.
CE145 - Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.
CE146 - Conocimiento de las principales enfermedades a nivel molecular
CE147 - Bases moleculares para aplicar los tratamientos dietéticos en las enfermedades.
CE148 - Comprensión de la regulación epigenética de los nutrientes
CE149 - Conocer la fisiopatología básica del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida.
CE150 - Conocer la influencia de la nutrición sobre los estados patológicos y viceversa.
CE151 - Conocer e interpretar de qué forma un fallo orgánico o sistémico inciden sobre la falta de constancia del «medio interno».
CE152 - Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE62 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE63 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
CE64 - Adquirir los conocimientos y destreza necesarios para elucidar las causas de las modificaciones organolépticas y/o nutricionales de componentes y/o alimentos



CE65 - Conocer los sistemas de producción y los sistemas básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE66 - Conocer las tecnologías emergentes de transformación y conservación de alimentos y sus repercusiones en la calidad
CE67 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE153 - 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.
CE154 - Estudiar las posibles interacciones entre los componentes alimentarios y las funciones orgánicas y sus repercusiones sobre la salud.
CE155 - Estudiar los principales síndromes metabólicos y su repercusión nutricional.
CE156 - Estudiar las patologías generadoras de malnutrición y sus consecuencias sobre la evolución clínica de los pacientes y la eficacia de su tratamiento.
CE157 - Conocer las características de las dietas terapéuticas principales.
CE158 - Conocer las características e indicaciones de las técnicas de apoyo nutricional
CE159 - 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.
CE160 - Adquirir la destreza necesaria para desarrollar las tareas de educación alimentario-nutricional de pacientes y entorno, tanto en consultas externas como en hospitalización.
CE161 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE162 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE117 - Conocimiento y comprensión de los diferentes tipos de ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos
CE118 - Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes y deteriorantes de alimentos
CE119 - Conocimiento adecuado de los parásitos propios de productos cárnicos, productos piscícolas, y productos derivados
CE120 - Conocer los grupos parásitos con impacto sobre el crecimiento y el status nutricional humano.
CE121 - Conocimiento y comprensión de la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas a través de los alimentos
CE122 - Dominio de las técnicas de muestreo, su diagnóstico e identificación de parásitos en alimentos
CE123 - Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos
CE124 - Conocimiento de los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.
CE125 - 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
CE126 - Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidos por parásitos
CE127 - Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por microorganismos.
CE128 - Conocimiento de la correcta utilización de guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la correcta manipulación de alimentos.
CE129 - Conocimiento e interpretación de los resultados obtenidos en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
CE130 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE131 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE132 - Planificar e interpretar la evaluación del estado nutricional en sujetos y/o grupos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE133 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE134 - Conocer otros componentes de los alimentos con repercusión nutricional ahondando en su función, biodisponibilidad y sus fuentes alimentarias.
CE135 - Conocer las interacciones de y entre los nutrientes que puedan afectar a su biodisponibilidad.
CE136 - Conocer la anamnesis y la historia clínica-dietética como antesala de la valoración nutricional individual.



CE137 - Aplicar técnicas, métodos y herramientas que permitan la evaluación del estado nutricional individual.
CE138 - Estudiar la relación de los hábitos alimentarios con la salud y la enfermedad.
CE139 - Conocer las bases de una alimentación saludable y poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.
CE140 - Conocer las características de los diferentes patrones y hábitos alimentarios y su relación con la salud.
CE141 - Estudiar los diferentes objetivos nutricionales y guías dietéticas a nivel nacional e internacional
CE142 - 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.
CE103 - Aislar cultivos puros de microorganismos, evaluar el crecimiento microbiano y trabajar teniendo presente la técnica aséptica y el concepto de esterilidad
CE104 - Dominio de las técnicas de cultivo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos
CE105 - Aplicación de las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos
CE106 - Conocer los conceptos básicos de toxicología
CE107 - Conocer los distintos procesos toxicocinéticos (absorción, distribución, metabolismo y excreción).
CE108 - Conocer los mecanismos generales de la acción tóxica
CE109 - Conocer los procedimientos para la evaluación de la toxicidad
CE110 - Conocer las fuentes de exposición, fisiopatología, efectos tóxicos, y mecanismo de acción de las sustancias tóxicas presentes en los alimentos.
CE111 - Conocimiento de los efectos nocivos de las sustancias tóxicas en los alimentos, mecanismo y manifestaciones de estos efectos.
CE112 - Colaborar en la prevención de las intoxicaciones alimentarias y conocer los límites de seguridad de los tóxicos, para garantizar a la población alimentos seguros
CE113 - Conocer aspectos relacionados con la evaluación y caracterización del riesgo toxicológico de las sustancias potencialmente tóxicas en alimentos.
CE114 - Conocer los métodos más empleados para el análisis de tóxicos en alimentos.
CE115 - Conocimiento de los conceptos básicos de parasitología
CE116 - Conocimiento de los conceptos específicos de parasitología alimentaria
CE90 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto a la gastronomía tradicional

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA: Acceso y admisión de estudiantes

Apartado 4.2

El artículo 15 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de la calidad, dispone que el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado será el establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y en sus normas de desarrollo.

El Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, indica que para dicho acceso se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente. No obstante, y de conformidad a lo dispuesto en la disposición transitoria única de esta norma, las Universidades, durante el periodo hasta la total implantación del calendario de actuaciones, podrán utilizar como criterio de valoración en los procedimientos de admisión la superación de las materias de la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) y la calificación obtenida en la misma.

El artículo 3.2 del RD 412/2014 indica que, en el ámbito de sus competencias, las administraciones educativas podrán coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio, mientras que el artículo 16 del RD 1892/2008 determina que las administraciones educativas constituirán, en sus respectivos ámbitos de gestión, una comisión organizadora de la prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. En este sentido, en la Comunitat Valenciana la organización de la prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y de los procesos de admisión a las universidades públicas del sistema universitario valenciano, se lleva a cabo por la *Comisión Gestora de los Procesos de Acceso y Preinscripción en las Universidades Públicas del Sistema Universitario Valenciano*, que se regula por el Decreto 80/2010, de 7 de mayo, del Consell. La Comisión Gestora está adscrita a la Consellería que tiene atribuidas las competencias en materia de universidades y, a estos efectos, las universidades públicas valencianas se consideran como una sola, constituyendo el Distrito Universitario Valenciano.



En la actualidad la convocatoria ordinaria de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en las universidades públicas de la Comunitat Valenciana se realiza durante la primera quincena de junio, y la convocatoria extraordinaria durante la primera quincena de julio. La información relativa a la organización de estas pruebas y al proceso de admisión a las universidades públicas del sistema valenciano puede consultarse en la web de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte de la Generalitat Valenciana y, más específicamente, en la web de la Universitat de València. Esta información se organiza de la siguiente forma:

1. Admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado

La admisión a las titulaciones oficiales de Grado de la Universitat de València es un proceso por el que se distribuyen las plazas ofertadas cada curso entre las personas que las solicitan y cumplen alguno de los requisitos de acceso. Pueden acceder a estas titulaciones:

- Quienes se encuentren en posesión del título de Bachillerato del sistema educativo Español o de otro declarado equivalente, mediante la superación de la PAU.
- Estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea, o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales, que cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para el acceso a la universidad.
- Estudiantes procedentes de otros sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación del título de origen al título español de Bachiller.
- Quienes se encuentren en posesión de los títulos de Técnico Superior de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior.
- Mayores de 25 años y mayores de 45, mediante la superación de una prueba.
- Mayores de 40 años, mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Quienes estén en posesión de un título universitario oficial.
- Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o que, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española.

2. Perfil de acceso recomendado

La Universitat de València ha establecido los factores de ponderación que se tienen en cuenta en el cómputo de la nota de acceso PAU, que son comunes para todo el sistema universitario público valenciano. En base al documento publicado por la Consellería de Educación, Cultura y Deportes de la Generalitat Valenciana sobre ponderaciones para el acceso a la universidad, para el acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética, titulación perteneciente a la rama de conocimiento de Ciencias de la Salud, se aplica el factor máximo de 0.2 a las siguientes asignaturas: Química, Biología, Física y Matemáticas II; y se pondera con 0,1 la asignatura Ciencias de la Tierra y Medioambientales.

3. Preinscripción

Lapreinscripción es el procedimiento de admisión que sirve para ordenar por nota de acceso a los estudiantes que solicitan plaza en titulaciones de Grado. Las universidades públicas valencianas realizan la preinscripción conjuntamente, y cada estudiante solo puede presentar una única preinscripción al distrito universitario valenciano. Se realiza entre los meses de junio y julio, en convocatoria única para los alumnos de las convocatorias ordinaria y extraordinaria de la PAU.

El estudiante ha de indicar en la solicitud el orden de preferencia de las titulaciones de grado, teniendo en cuenta que es una información fundamental puesto que el estudiante será admitido en una única titulación, la de mayor preferencia que le permita su nota, quedará en lista de espera de las de mayor preferencia y se eliminará de la lista de espera de las titulaciones solicitadas con menor preferencia.

3.1. Acceso y admisión de estudiantes

Para poder valorar la admisión en el Grado en Nutrición Humana y Dietética, impartido en el Centro de la Facultad de Farmacia de la Universitat de València a los estudiantes con nacionalidad de países no hispanohablantes que además procedan del sistema educativo de un país cuya lengua no sea el español, deberán acreditar un nivel B2 en dicho idioma. Este nivel de idioma español deberá haber sido certificado por alguno de los organismos reconocidos por ACLES (Asociación de Centros de Lenguas de la Enseñanza Superior en España) y estar verificado y validado en la acreditación emitida por la UNED.

También podrán acreditar el conocimiento de la otra lengua oficial de la Comunidad Valenciana, aportando el Certificado de Conocimientos del Valenciano, nivel B2, de la Universitat de València, de cualquier otra Universidad de la Comunitat Valenciana perteneciente a CIEACOVA (Comisión Interuniversitaria de Estandarización de Acreditaciones de Conocimientos de Valenciano), o de la Junta Qualificadora de la Generalitat Valenciana.

4. Oferta de plazas y criterios de adjudicación

El número de plazas ofertadas para cada titulación de grado es el que se indica en la Memoria de Verificación del plan de estudios. La propuesta de plazas de acceso a cada titulación de Grado es ratificada, en el mes de febrero, por el Consejo de Gobierno. Las plazas se reparten entre los estudiantes que acceden por diferentes vías del siguiente modo:

4.1. Cupo general y porcentajes de reserva de plazas

Las plazas del cupo general se adjudicarán a los estudiantes que reúnan alguno de los siguientes requisitos:

1. Tener superada la PAU establecida en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, o que, según normativas anteriores, estar en posesión de cualquiera de los títulos y certificados que se indican a continuación:
 - Título de bachillerato establecido por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
 - Título de bachillerato establecido por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
 - Certificado acreditativo de haber superado el curso de orientación universitaria.
 - Certificado acreditativo de haber superado el curso preuniversitario.
 - Cualquiera otro título que el Ministerio de Educación declare equivalente, a estos efectos, al título de bachillerato regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
 - Título homologado al título español de bachillerato para estudiantes de sistemas educativos extranjeros.
2. Cumplir los requisitos exigidos para el acceso a la universidad en los sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros estados con los que España suscriba acuerdos internacionales en esta materia, según lo previsto en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
3. Poseer un título de técnico superior de formación profesional, enseñanzas artísticas o de técnico deportivo superior, a los que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, o títulos equivalentes.
4. Estar en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones educativas anteriores a la establecida por el RD 1892/2008, del 14 de noviembre, no contempladas en los apartados anteriores.

Del número total de plazas ofertadas en cada titulación, y siempre que el estudiante cumpla los requisitos académicos correspondientes, se realizarán los siguientes porcentajes de reserva por colectivos:



a) Titulados universitarios o equivalentes. Se reserva el 3 por 100 de las plazas.

b) Alumnado con discapacidad. Se reserva el 5 por 100 de las plazas para el alumnado que tenga reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%, así como para aquellos estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a las condiciones personales de discapacidad que durante su escolarización anterior hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa.

c) Alumnado con la Calificación de Deportista de Alto Nivel. Se reserva el 3 por 100 de las plazas para los estudiantes que el Consejo Superior de Deportes califique y publique como Deportistas de Alto Nivel antes del 15 de junio del año en curso, así como aquellos que la Comunitat Valenciana clasifique como Deportistas de Elite (Nivel A o B) y que figuren como tales en la relación publicada en el DOCV, o que cumplan los requisitos que establezca el Consejo de Coordinación Universitaria.

d) Mayores de 25 años. Se reserva el 3 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 25 años que tengan superada la correspondiente prueba de acceso.

e) Mayores de 40 años. Se reserva el 1 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional. El procedimiento de selección de estos estudiantes tendrá en cuenta su experiencia laboral y profesional, su formación, el conocimiento del valenciano y de idiomas comunitarios. También se les realizará una entrevista para valorar su madurez e idoneidad.

f) Mayores de 45 años. Se reserva el 1 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 45 años que tengan superada la correspondiente prueba de acceso y superen una entrevista de aptitud.

De acuerdo con el dispuesto en el RD 412/2014, de 6 de junio, las plazas que queden sin cubrir en los cupos de reserva serán acumuladas a las ofertas para el cupo general. Los estudiantes que reúnan los requisitos para solicitar la admisión por más de un porcentaje de reserva podrán hacer uso de dicha posibilidad.

4.2. Orden de prelación en la adjudicación de plazas

La asignación de plazas se hará atendiendo a los siguientes criterios de preferencia:

a) Estudiantes que reúnan los requisitos académicos para el acceso a la universidad en la convocatoria ordinaria del año en curso o en convocatorias ordinarias o extraordinarias de años anteriores.

b) Estudiantes que reúnan los requisitos académicos para el acceso a la universidad en la convocatoria extraordinaria del año en curso.

Las solicitudes que, atendiendo a los criterios recogidos en el punto anterior, estén en igualdad de condiciones, se ordenarán en función de la nota de admisión que corresponda, expresada con tres cifras decimales y redondeada a la milésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior, habida cuenta de lo dispuesto en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre.

4.3. Adjudicación de plazas a los estudiantes que quedan en lista de espera

A los estudiantes que no hayan sido admitidos en la titulación que solicitaron en primera opción se les adjudicará un número de orden en la lista de espera de todas las titulaciones que hubiesen solicitado con mayor preferencia, y se les eliminará de la lista de espera de las titulaciones solicitadas con menor preferencia.

Una vez finalizada la matrícula de los estudiantes admitidos en cada titulación de grado, se analizarán las vacantes y se procederá a la adjudicación de las mismas entre los estudiantes que estén en la lista de espera de cada titulación. Esta adjudicación no es presencial y se realizará mediante un procedimiento equivalente a la adjudicación de las plazas iniciales, teniendo en cuenta el número de plazas vacantes y las preferencias del estudiante. Se realizarán varias adjudicaciones antes de comenzar el curso académico, y el resultado se publicará en la web de la Universitat y podrá ser consultado, con acceso individual y personalizado, por las personas interesadas.

Los estudiantes deberán confirmar, antes de cada adjudicación y para cada titulación en la que estén en lista de espera, que continúan interesados en obtener plaza en la misma. Dicha confirmación se realizará a través del portal web de la Universitat de València y, en caso de no realizar esta confirmación, se entenderá que no siguen interesados y se les excluirá automáticamente de los listados, perdiendo la opción de ser admitidos en esa titulación.

5. Admisión de estudiantes con estudios universitarios oficiales parciales por cambio de estudios y/o universidad

Además de las vías de acceso relacionadas anteriormente, que son las mayoritarias es posible la admisión por cambio de estudios oficiales y/o universidad. Pueden solicitarlo los estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales y los estudiantes con estudios universitarios extranjeros parciales o totales que no hayan obtenido la homologación del título en España y se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del RD 1393/2997, de 29 de octubre.

La oferta de plazas deberá ser aprobada por la Junta de Centro y comunicada al vicerrectorado con competencias en materia de estudios de grado.

El plazo de presentación de solicitudes se fijará anualmente en el calendario de procesos de gestión académica de la Universidad y, en todo caso, el procedimiento deberá garantizar que los estudiantes puedan incorporarse a los estudios de grado como muy tarde en la primera quincena del mes de octubre.

No serán admitidas solicitudes de cambio de estudios en los casos siguientes:

a) Solicitudes que comporten la necesidad de cursar asignaturas que no se impartan como consecuencia de la extinción del plan de estudios correspondiente.

b) Solicitudes de estudiantes procedentes de otras universidades con seis convocatorias agotadas en los estudios universitarios iniciados.

Por otra parte, la admisión deberá comportar la realización en la Universitat de València de al menos 30 créditos, además del trabajo de fin de grado correspondiente, excepto en aquellos casos en que concurran en la persona solicitante circunstancias especiales debidamente acreditadas.

Las solicitudes que cumplan los requisitos se priorizarán de acuerdo con los criterios siguientes:



1. Solicitudes de estudiantes procedentes de titulaciones de la misma rama de conocimiento. En el caso de títulos que habilitan para el ejercicio de actividades profesionales reguladas en España, tendrán preferencia las solicitudes procedentes de títulos que habiliten para la misma profesión regulada.
2. Solicitudes de estudiantes procedentes de titulaciones de otras ramas de conocimiento.
3. Una vez aplicados los criterios anteriores, el criterio de ordenación dentro de cada grupo será:

1. Número de créditos reconocidos.
2. Nota media del expediente académico, calculada de acuerdo con lo que establece el Real Decreto 1125/2003, para estudios españoles y, en el caso de estudios extranjeros, de acuerdo con las equivalencias que establezca el MEC.
3. Causa que motiva la solicitud, debidamente acreditada: traslados laborales, traslados de residencia familiar, deportistas de alto nivel y alto rendimiento, existencia de convenio con la universidad de origen, otras causas justificadas.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

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 realizaran 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.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Exposición de Motivos

La Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en su artículo 36. a), establece que el Gobierno, previo informe del Consejo de Universidades, regulará los criterios generales a los 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 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 Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, modifica parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre. Entre las modificaciones introducidas se encuentran las que afectan al reconocimiento de créditos en estudios universitarios cuyo contenido se recoge en la nueva redacción de los artículos 6 y 13.

A la vista de la nueva redacción dada a los citados artículos resulta necesario adecuar a la actual regulación el Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos en estudios de Grado y de Máster en la Universitat de València, aprobado en Consejo de Gobierno de fecha 16 de febrero de 2010 y, en consecuencia, aprobar una nueva reglamentación.

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

El objeto de esta normativa es regular la transferencia y el reconocimiento de créditos en los estudios universitarios conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universitat de València, de acuerdo con los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre y las posteriores modificaciones introducidas por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, de conformidad con las recomendaciones generales emanadas del Espacio Europeo de Educación Superior.

Transferencia de Créditos

Artículo 2. Transferencia de créditos

1. La transferencia de créditos implica que en el expediente y en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. La transferencia de créditos requiere la previa admisión del estudiante/ta en el estudio correspondiente.

2. La Universitat de València transferirá al expediente académico de sus estudiantes/tas todos los créditos obtenidos de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior. En el expediente del estudiante/ta, debe constar debiendo la denominación de los módulos, las materias o asignaturas cursadas, así como el resto de la información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título (SET).

3. Los módulos, las materias o asignaturas transferidas al expediente académico de los nuevos títulos no se tendrán en cuenta para el cálculo de la baremación del expediente.

4. En los supuestos de simultaneidad de estudios, no serán objeto de transferencia los créditos que el estudiante/ta haya obtenido en estos estudios, salvo que el estudiante renuncie a la simultaneidad, por abandono de dichos estudios.

Reconocimiento de Créditos

Artículo 3. Reconocimiento de créditos

1. Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

2. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

3. El reconocimiento se realizará sobre la totalidad de la unidad administrativa de matrícula, sea ésta el módulo, la materia o la asignatura, de acuerdo con lo establecido en el plan de estudios. No será posible el reconocimiento parcial de la unidad administrativa de matrícula.

Artículo 4. Reconocimiento de créditos obtenidos en estudios oficiales universitarios conforme a anteriores ordenaciones.

1. En el caso de créditos obtenidos en estudios oficiales de la Universitat de València regulados por el Real Decreto 1497/1987 o el Real Decreto 56/2005, el reconocimiento se realizará teniendo en cuenta la tabla de adaptación de créditos de las asignaturas de dichos planes de estudio con las asignaturas de los nuevos planes de estudio regulados por el Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, que acompañan a cada memoria de verificación de títulos de la Universitat de València.



2. En el caso de créditos obtenidos en otros estudios oficiales pertenecientes a anteriores ordenaciones, éstos se podrán reconocer teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos asociados a las materias y/o asignaturas cursadas por las siguientes reglas:

- a) que el número de créditos, o en su caso horas, sea, al menos, el 75% del número de créditos u horas de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos, y
- b) que contengan, al menos, el 75% de conocimientos de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos.

3. Excepcionalmente, se podrá otorgar el reconocimiento de créditos optativos de carácter genérico, si se considera que los contenidos asociados a las materias cursadas por el o la estudiante en la titulación de origen se adecuan a las competencias generales o específicas del título.

4. Quienes, estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Diplomado o Ingeniero Técnico pretendan acceder a enseñanzas conducentes a un título de Grado perteneciente a la misma rama de conocimiento que su título de origen, según el anexo que acompaña este reglamento, obtendrán el reconocimiento de créditos de formación básica que proceda con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, sin perjuicio de aquéllos otros que puedan realizarse de acuerdo con el apartado anterior.

5. En el caso de los créditos obtenidos por la superación de cursos de doctorado regulados conforme a anteriores ordenaciones, éstos no podrán ser reconocidos por más de 45 créditos ECTS en los estudios de máster o período formativo del programa de doctorado.

Artículo 5. Reconocimiento de créditos obtenidos en títulos universitarios oficiales conforme a la actual ordenación.

1. Podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia, teniendo en cuenta:

- a) La adecuación entre las competencias, contenidos y créditos asociados a las materias superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino.
- b) A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75%.

2. Excepcionalmente, se podrá otorgar el reconocimiento de créditos optativos de carácter genérico, si se considera que los contenidos y competencias asociadas a las materias cursadas por el estudiante/ta en la titulación de origen, se adecuan a las competencias generales o específicas del título.

3. En el caso particular de las enseñanzas de Grado, el reconocimiento de créditos deberá respetar además las siguientes reglas básicas:

a) Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

b) Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

4. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

5. Lo dispuesto en este artículo le será de aplicación también a los reconocimientos de créditos obtenidos en títulos universitarios extranjeros.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales.

1. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que confieran, al menos, el 75% de las competencias de las materias por las que se quiere obtener reconocimiento de créditos. El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como ¿prácticas externas¿. La Comisión Académica o la Comisión de Coordinación Académica del correspondiente título determinará el período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener este reconocimiento de créditos, y que en ningún caso podrá ser inferior a 6 meses.

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

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



4. La Comisión de Estudios de Grado o Postgrado, a propuesta de la Comisión Académica del Título o de la Comisión de Coordinación Académica respectiva, puede aceptar la excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la Universitat de València, y se den las circunstancias requeridas para ello que se establecen en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

Artículo 7. Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.

1. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales, siempre que quede acreditado que los contenidos de la formación superada y la carga lectiva de la misma sea equivalente a aquella para la que se solicita el reconocimiento.

2. En el caso concreto de quienes acrediten haber superado estudios de formación profesional de grado superior, se atenderá igualmente a lo que a este respecto se establece en el artículo 44.3 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

Artículo 8. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad.

1. Los/as estudiantes/tas de la Universitat de València que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales, y hayan cursando un período de estudio en otras instituciones de educación superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico correspondiente.

2. Asimismo, serán objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas oficiales reguladas mediante convenios o acuerdos interuniversitarios que así lo recojan específicamente. En ambos casos, no será necesario el informe establecido en el artículo 12.1.

Artículo 9. Reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación

En los estudios de grado se podrá reconocer hasta un máximo de 6 créditos por participar en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, no programadas en el marco del plan de estudios cursado, de acuerdo con lo establecido en la normativa estatal y en la reglamentación propia de la Universitat de València.

En estos casos, la formación reconocida se computará como créditos optativos de la titulación.

Procedimiento

Artículo 10. Solicitud

1. Los procedimientos de transferencia o reconocimiento han de iniciarse a instancias del/la estudiante/ta.
2. Las solicitudes para este tipo de procedimientos se han de presentar en el Registro del centro al que estén adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, en cualquier otro registro de la Universitat de València o de los mencionados en el art 38 de la ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y de Procedimiento Administrativo Común.
4. El plazo de presentación coincidirá con el período de matrícula de la titulación que curse el/la interesado/a.
5. La solicitud deberá ir acompañada de la documentación indicada en el artículo siguiente. En caso contrario, se concederá un plazo de 5 días para completar la documentación. Si, después de este plazo, no se ha aportado toda la documentación se entenderá que el/la estudiante/a desiste en su petición, previa resolución declarando el desistimiento.

Artículo 11. Documentación

1. En el caso de solicitantes con estudios superiores españoles que no hayan conducido a la obtención de un título, que incluyan materias, actividades u otra formación para la que se solicite reconocimiento, deberán aportar, en el momento de presentar la solicitud, los programas o guías docentes de las mismas y acreditar, en su caso, que han solicitado el traslado del correspondiente expediente académico (estudios universitarios) desde el centro de origen a la Universitat de València.
2. En los restantes supuestos se aportará Certificación Académica Oficial (CAO), en la que conste la denominación de las materias, programas y créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas. En su caso, se aportará además el Suplemento Europeo al Título.
3. La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda, preferentemente:



a) Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que la persona interesada ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de coincidir con lo reflejado en el informe de vida laboral. Este informe acreditará la antigüedad laboral en el grupo de cotización que la persona solicitante considere que guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.

b) En caso de realizar o haber realizado actividades por su cuenta, certificado censal, certificado colegial o cualquier otra documentación que acredite que el/la interesado/a han ejercido, efectivamente, la citada actividad por su cuenta.

4. La acreditación de la superación de estudios correspondientes a enseñanzas universitarias no oficiales, se efectuará mediante la aportación de la certificación académica expedida por el órgano competente de la universidad en que se cursaron, el programa o guía docente de las asignaturas cursadas y, en su caso, el correspondiente título propio.

5. Para el reconocimiento de créditos en programas de movilidad se tendrá en cuenta el acuerdo de estudios o de formación y el certificado de notas expedido por la universidad de destino.

6. En el caso de reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, la documentación acreditativa será la que establece el reglamento aprobado por la Universitat de València relativo a este tipo de reconocimientos.

7. Para efectuar la transferencia de créditos será suficiente la presentación de la certificación académica emitida por la Universidad de procedencia. En el caso de traslados internos, el Centro receptor efectuará la transferencia de créditos teniendo en cuenta la información académica existente del/la estudiante/ta en la Universitat de València.

8. En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la citada documentación deberá presentarse debidamente legalizada, traducida por un traductor jurado a una de las dos lenguas oficiales de la Universitat de València, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.

9. No será precisa la documentación referida en los apartados anteriores cuando el reconocimiento se refiera a estudios cursados en la propia Universitat de València.

Artículo 12. Resolución

1. Son competentes para resolver estos procedimientos el decano/a y director/a del centro al que están adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, visto un informe previo de la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o de la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de máster o doctorado. No será necesario el mencionado informe cuando se solicite, exclusivamente, la transferencia de créditos ni en los supuestos que se contemplan en el artículo 13.6 de este reglamento.

2. El plazo máximo para emitir la resolución será de un mes contado desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes. En el caso de que no se resuelva expresamente en el mencionado término se entenderá desestimada la petición.

3. Contra estas resoluciones, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada ante el Rector de la Universitat de València en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la misma.

Artículo 13. Efectos de la resolución

1. En cualquiera de los supuestos anteriores, la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de estudios de master o doctorado, determinará en la correspondiente resolución qué módulos, materias o asignaturas del plan de estudios le son reconocidas. Asimismo, en dicha resolución la Comisión podrá recomendar al/la estudiante/ta cursar voluntariamente aquellas materias/asignaturas en que se aprecien carencias formativas.

2. La resolución del procedimiento dará derecho a la modificación de la matrícula en función del resultado de la misma. Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente de la persona interesada, especificándose su tipología en cada caso, y señalándose el número de créditos y la denominación de *¿reconocido¿*.

3. En el expediente constará la calificación obtenida, que se obtendrá a partir de las materias objeto de reconocimiento, de acuerdo con los siguientes criterios:

a) Reconocimiento de una materia a partir de otra materia: a la materia reconocida se le asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.

b) Reconocimiento de una materia a partir de varias materias: a la materia reconocida se le asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.



c) Reconocimiento de varias materias a partir de una materia: a todas las materias reconocidas se les asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.

d) Reconocimiento de varias materias a partir de varias materias: a todas las materias reconocidas se asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.

Estas calificaciones, una vez incorporadas al expediente, se tendrán en cuenta para su baremación.

4. Excepción a lo dispuesto en el apartado anterior son los créditos reconocidos por actividades universitarias de participación, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente de la persona interesada sin calificación, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

5. Todos los créditos obtenidos por el/la estudiante/ta en las enseñanzas oficiales que haya cursado en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

6. Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado en este reglamento, se considerarán como reglas precedentes y serán aplicadas directamente a las nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas. Estos antecedentes deberán hacerse públicos en las páginas web de los centros responsables de la titulación con anterioridad al inicio del plazo de presentación de solicitudes.

Artículo 14. Tasas

Por el estudio de las solicitudes e incorporación al expediente de los créditos reconocidos, se devengarán las tasas establecidas por la comunidad autónoma para cada uno de estos supuestos.

No devengará pago de tasas la transferencia de créditos entre expedientes de otros estudios de la Universitat de València.

Disposición Derogatoria. Quedan derogados el Reglamento de Transferencia y Reconocimiento de Créditos aprobado por Consejo de Gobierno de 16 de febrero de 2010 y las Directrices para el reconocimiento de créditos en estudios conducentes a la obtención de títulos de máster y doctorado aprobadas por acuerdo 191/2009 de 3 de noviembre del Consejo de Gobierno, así como cualquier otra norma de igual o menor rango, que contradiga la actual. Disposición Final. La presente Normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación y es aplicable a los estudios que regula el RD1393/2007.

Aprobado por el Consejo de Gobierno de 24 de mayo de 2011. ACGUV 126/2011.

ANEXO I

Vinculación de los títulos a las ramas de conocimiento que establece el RD 1393/2007, elaborados por la Universitat de València al amparo del RD 1497/1987 y también sus equivalentes,

Títulos de la rama de Ciencias Sociales y Jurídicas

Diplomado/a en Ciencias Empresariales

Diplomado/a en Logopedia

Diplomado/a en Relaciones Laborales

Diplomado/a en Trabajo Social

Diplomado/a en Turismo

Licenciado/a en Administración y Dirección de Empresas

Licenciado/a en Ciencias Políticas y de la Administración Pública

Licenciado/a en Derecho

Licenciado/a en Economía

Licenciado/a en Psicología

Licenciado/a en Sociología

Diplomado/a en Educación Social

Maestro, especialidad en Audición y Lenguaje



Maestro, especialidad en Educación Musical
Maestro, especialidad en Educación Infantil
Maestro, especialidad en Educación Física
Maestro, especialidad en Educación Especial
Maestro, especialidad en Educación en Lengua Extranjera
Maestro, especialidad en Educación Primaria
Licenciado/a en Pedagogía
Licenciado/a en Ciències de la Actividad Física y del Deporte
Licenciado/a en Comunicación Audiovisual
Licenciado/a en Periodismo
Diplomado/a en Biblioteconomía y Documentación
Títulos de la rama de Artes y Humanidades
Licenciado/a en Filología Alemana
Licenciado/a en Filología Catalana
Licenciado/a en Filología Clásica
Licenciado/a en Filología Francesa
Licenciado/a en Filología Hispánica
Licenciado/a en Filología Inglesa
Licenciado/a en Filología Italiana
Licenciado/a en Geografía
Licenciado/a en Historia del Arte
Licenciado/a en Historia
Licenciado/a en Filosofía
Títulos de la rama de Ciencias
Diplomado/a en Óptica y Optometría
Licenciado/a en Física
Licenciado/a en Matemáticas
Licenciado/a en Biología
Licenciado/a en Ciències Ambientales
Licenciado/a en Química
Títulos de la rama de Ingeniería y Arquitectura
Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especialidad en Telemática
Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especial. en Sistemas Electrónicos
Ingeniero/a en Informática
Ingeniero/a en Química



Títulos de la rama de Ciencias de la Salud

Diplomado/a en Enfermería

Diplomado/a en Podología

Diplomado/a en Fisioterapia

Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética

Licenciado/a en Farmacia

Licenciado/a en Medicina

Licenciado/a en Odontología

Nota explicativa

En el caso de estudiantes que hayan cursado estudios de sólo 2º ciclo o el 2º ciclo de una titulación procedente de un primer ciclo distinto, los reconocimientos de las materias de formación básica de rama son aquellas de la rama de conocimiento de la titulación del primer ciclo.

Títulos sólo de segundo ciclo

Licenciado/a en Ciencias Actuariales y Financieras

Licenciado/a en Investigación y Técnicas de Mercado

Licenciado/a en Ciencias del Trabajo

Licenciado/a en Criminología

Licenciado/a en Humanidades

Licenciado/a en Traducción e Interpretación

Licenciado/a en Psicopedagogía

Licenciado/a en Bioquímica

Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ingeniero/a en Electrónica

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS

55,5

A) DESCRIPCIÓN DEL CURSO DE ADAPTACIÓN

Modalidad (es) de enseñanza(s) en la que será impartido el curso.

La formación será de carácter presencial, si bien se facilitará, en la medida de lo posible, la asistencia a las actividades docentes para aquellos que deben compatibilizar el curso de adaptación con su trabajo. La modalidad presencial busca el alcance de las competencias relacionadas con el carácter práctico/experimental de las asignaturas que conforman el curso de adaptación.

Número de plazas ofertadas para el curso

El número de plazas ofertado para estos cursos será de 32 estudiantes que se integrarán en los grupos de los diferentes cursos y materias del grado. Este dato ha sido tenido en cuenta a la hora de valorar la suficiencia y adecuación de los Recursos Humanos y Materiales disponibles.

Normativa de permanencia

Para los estudiantes del curso de adaptación será de aplicación la normativa de permanencia ¿Reglament de permanència¿ de la Universitat de València, aprobada por el Consell Social el 23 de julio de 2009 (ACSUV 349/2009).



Créditos totales del curso de adaptación

Los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética que deseen obtener el Grado en Nutrición Humana y Dietética habrán de cursar un total de 55,5 ECTS, si bien podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional acreditada y por asignaturas cursadas en otros estudios universitarios distintos de la Diplomatura de acuerdo con el RD 1393/2007, de 29 d'octubre, modificado por el RD 861/2010, de 2 de julio, y el reglamento sobre reconocimiento de créditos de la Universitat de València (¿Reglament per a la transferència i reconeixement de crèdits¿, aprobado por el Consell de Govern el 24 de maig de 2011, ACGUV 126/2011).

Centro (s) donde se impartirá el curso

Facultat de Farmàcia de la Universitat de valència

B) JUSTIFICACIÓN DEL CURSO DE ADAPTACIÓN

El Grado en Nutrición Humana y Dietética procede de la diplomatura en Nutrición Humana y Dietética cuyos estudios se iniciaron en la Universitat de València en el curso 2001-2002.

La importancia de la implantación del curso de adaptación se basa en los siguientes aspectos:

- Muchos de los estudiantes de las promociones que han finalizado la diplomatura en la UV desean acceder al Título de Grado con el fin de facilitar su acceso a estudios de máster y doctorado, de ejercer en países del Espacio Europeo de Educación Superior con un título homologado, de mejorar su inserción laboral, en especial respecto al acceso a la docencia en la educación secundaria y universitaria, y a la habilitación para poder presentarse a oposiciones del grupo A (Artículo 76 de la Ley 7/2007 del 12 de abril del Estatuto Básico del empleado público).
- El Colegio de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODINUCOVA), así como la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas a través de la Conferencia de Decanos y Directores de los Centros que imparten Nutrición Humana y Dietética (VII Asamblea general, de 4 de noviembre de 2011), han mostrado su interés en que se facilite a los Diplomados un curso de adaptación para obtener el Grado.

C) ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Perfil de ingreso: Podrán acceder al curso de adaptación los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética de cualquier universidad del Estado Español, que han obtenido su Título Universitario Oficial de acuerdo al RD433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquel (BOE nº 90 de 15 de abril de 1998).

Admisión de estudiantes: La Comisión Académica de Título del Grado de Nutrición Humana y Dietética, para la ordenación de la adjudicación de plazas y si las solicitudes son superiores a la oferta, seguirá los siguientes criterios de prelación:

- 1º Nota media del expediente.
- 2º Año de finalización de estudios (Preferencia de los Diplomados más recientes)

Transferencia y Reconocimiento de Créditos

La experiencia profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. Para ello será preciso acreditar y justificar documentalmente, la experiencia profesional en el desempeño de los objetivos y competencias propios de la titulación. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente. La experiencia en actividades profesionales para las que capacita el título de Diplomado, acreditada durante no menos de 375h mediante informe de vida laboral, podrá ser utilizada para el reconocimiento de ECTS relativos al ¿Practicum¿ (18 ECTS).

Los créditos cursados en otras enseñanzas universitarias oficiales conducentes a la obtención de otros títulos, podrán ser objeto de reconocimiento, siempre que garanticen la adquisición de competencias y/o conocimientos de alguna de las materias del curso de adaptación.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional y de otras enseñanzas universitarias no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 ECTS (15% del total de créditos del Grado). En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los Trabajos Fin de Grado y Master (Artículo 6, RD 861/2010, de 2 de julio).



La Comisión Académica de Título informará al decano, asesorándose como estime oportuno, sobre la procedencia o no del reconocimiento de créditos.

4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos.

La redacción del apartado 4.4 incluye al Grado y al curso de adaptación y no se modifica.

D) COMPETENCIAS Y PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo por la que se establecen los requisitos para la verificación de títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, establece las competencias que los estudiantes de Grado deben adquirir y que se alcanzan en el actual Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universitat de València (Resolución de 12 de diciembre de 2011, de la UV, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en nutrición Humana y Dietética), pero que no se lograban necesariamente con las directrices propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y dietética (RD 433/1998, de 20 de marzo). Estas competencias no alcanzadas o alcanzadas con deficiencias con las directrices propias del Diplomado, son las deben lograr los estudiantes del curso de adaptación y son las siguientes:

Competencias generales (correspondencia con competencias CIN):

G2 (2), Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

G3 (3), Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

G4 (4), Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

G5 (5), Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

G6 (6), Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Competencias específicas:

E1 (8) , Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

E8 (15), Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

E13 (20), 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.

E14 (21), 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.

E15 (22), 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.

E21 (28), Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

E22 (29), 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

En relación a la planificación de enseñanzas, a continuación se expone la tabla que relaciona las directrices propias del título de Diplomado (RD 433/1998, de 20 de marzo), las correspondientes asignaturas troncales de la Diplomatura en Nutrición Humana y dietética de la UV (Resolución de 30 de enero de 2002, de la Universidad de Valencia, por



la que se ordena publicar el plan de estudios conducente al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética) y las asignaturas equivalentes en la adaptación al Grado en la UV .

Materias RD 433/1998	Créditos	Asignaturas Diplomatura en UV	Créditos	Asignaturas adaptadas en el Grado en UV	ECTS
Alimentación y Cultura	4,5	Alimentación y Cultura	4,5	Alimentación y Cultura	4,5
Bioquímica	7	Bioquímica	7	Bioquímica I	6
				Bioquímica II	6
Bromatología y Tecnología de alimentos	12	Bromatología	8	Bromatología	10,5
		Tecnología de alimentos	8	Física	6
				Bases de la Tecnología de Alimentos	6
Deontología	4,5	Deontología	4,5	Legislación Alimentaria y Deontología	4,5
Dietética	12	Dietética	12	Dietética I	6
				Dietética II	6
Dietoterapia	9	Dietoterapia	9	Dietoterapia	9
Economía y Gestión alimentaria	4,5	Economía y Gestión	4,5	Economía y Empresa	4,5
Estructura y Función del Cuerpo Humano	9	Estructura y Función del Cuerpo Humano	9	Fisiología	6
				Fisiología de aparatos y sistemas	6
				Biología general	6
Fisiopatología	4,5	Fisiopatología	4,5	Fisiopatología	4,5
		Patología Nutricional	4,5	Patología Nutricional	4,5
Higiene de los alimentos	16	Microbiología Alimentaria	8	Microbiología Alimentaria	6
		Toxicología	6,5	Toxicología Alimentaria	6
		Parasitología Aplicada	6	Parasitología Alimentaria	6
Nutrición	12	Nutrición	12	Nutrición	12
Química aplicada	6	Química aplicada	8	Química general	6
				Química orgánica	6
Salud Pública	6	Salud Pública	9	Salud Pública	9
Tecnología culinaria	6,5	Tecnología culinaria	7	Tecnología culinaria	6

Por lo tanto, las asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la UV que no encuentran correspondencia en las directrices propias del título de Diplomado (RD 433/1998, de 20 de marzo) y que se deben cursar como mínimo para asegurar las competencias exigidas por la Orden CIN/730/2009, son las siguientes:

Nuevas asignaturas de Grado	ECTS	Competencias de la Orden CIN/730/2009
Química de los Alimentos	6	1,2, 3, 5, 6, 8, 29
Documentación y Metodología Científica	4,5	5, 6, 8, 29
Patología Molecular	4,5	2, 3, 5, 6, 8, 14, 15, 29
Nutrición Comunitaria	6	1, 2, 3, 5, 6, 17, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29
Higiene Alimentaria	4,5	2, 3, 5, 6, 28, 29
Practicum	18	2, 3, 4, 5, 6
Trabajo Fin de Grado	12	2, 3, 4, 5, 6
Total	55,5	

Las asignaturas se impartirán en el semestre acorde con el calendario y horario establecido para las mismas materias del Grado.

CURSO DE ADAPTACIÓN



Primer Semestre		ECTS	Segundo Semestre		ECTS
33943	Química de los Alimentos	6	33969	Documentación y Metodología Científica	4,5
33967	Nutrición Comunitaria	6	33961	Patología Molecular	4,5
33954	Higiene Alimentaria	4,5	33970	Practicum	18
			33971	Trabajo Fin de Grado	12
TOTAL					55,5

Las materias que debe cursar el estudiante en el curso de adaptación son las mismas que las de los estudiantes de grado.

E) PERSONAL ACADÉMICO

Las horas de docencia del profesorado se recogerán en el Plan de Ordenación Docente. Las materias a impartir y las áreas de conocimiento afectadas junto con la estimación del incremento docente son:

Materia del curso de adaptación	Área de conocimiento
Química de los Alimentos	Nutrición y Bromatología y/o Tecnología de los Alimentos (+36h)
Nutrición Comunitaria	Nutrición y Bromatología (+16h)
Higiene Alimentaria	Microbiología (+12h) y Parasitología (+12h) y Toxicología (+12h)
Documentación y Metodología Científica	Historia de la Ciencia (+9h) y Biblioteconomía y documentación (+10h)
Patología Molecular	Bioquímica y Biología Molecular (+6h)
Practicum	Nutrición y Bromatología (+64h)
Trabajo Fin de Grado	Todas las áreas de la titulación (+192h)

Al incorporarse el curso de adaptación a la docencia programada del Grado, el incremento de docencia se estima únicamente en 379h.

El personal académico implicado en el curso de adaptación es el mismo del Grado en Nutrición Humana y Dietética, por tanto, el Practicum será tutelado por un profesor de las áreas de conocimiento implicadas en la docencia del grado, y en el Trabajo Fin de Grado, el tutor debe tener además la condición de doctor.

F) RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Los recursos materiales serán los propios de la Facultad de Farmacia. Las asignaturas se impartirán en el semestre que corresponda en las enseñanzas de grado, por lo que la ocupación de espacios sería simultánea al desarrollo del Grado. Los estudiantes del curso de adaptación se incorporarán a los grupos de teoría existentes, sin crear nuevo grupo de teoría (siempre y cuando no se superen las capacidades indicadas por la UV), pero con aumento de grupos en las actividades docentes de laboratorio, seminarios y tutorías.

En cada curso académico, se compatibilizarán los horarios de las asignaturas implicadas en el curso de adaptación.

La Facultad de Farmacia dispone de 27 laboratorios con equipamiento adecuado para la realización de prácticas con una capacidad de entre 20 y 32 estudiantes y 4 aulas de informática con capacidad de 21 estudiantes, además de otros recursos indicados en el apartado correspondiente de la memoria verifica del Grado de Nutrición Humana y Dietética.

La realización del Practicum 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)¿.

G) CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

El curso de adaptación se implantará en el curso 2013-2014.



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clases de teoría
Prácticas de aula: problemas
Prácticas de aula: seminario
Prácticas de laboratorio
Prácticas de informática
Tutorías
Actividades on line
Otras actividades
Preparación y exposición de trabajos
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante
Realización de exámenes y pruebas
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo
Realización del trabajo fin de Grado y elaboración de la memoria
Preparación de la exposición del trabajo fin de grado y defensa pública ante el tribunal
Elaboración y redacción de la memoria del Practicum
Estancia en el centro de prácticas
Prácticas de laboratorio e informática
Prácticas clínicas
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Practicum.- Realización de una estancia en el centro de prácticas.
Trabajo Fin de Grado.- 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. Supone la integración de las enseñanzas recibidas durante la titulación.
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.



Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
Clases prácticas clínicas		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.		
Autoevaluación de la formación on-line.		
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.		
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 del informe del tutor, la calidad científica, la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria del trabajo fin de grado realizada.		
El Prácticum se evaluarán en función del informe de los tutores sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje, de la valoración de la memoria que presentará el estudiante al final del periodo de prácticas y de la participación en seminarios, trabajos en grupo y actividades on-line.		
Evaluación de las prácticas clínicas		
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.		
5.5 NIVEL 1: Formación básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biología General		



5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>ASIGNATURA 1: Biología General - 6 ECTS (150 h), básica</p> <p>La célula como unidad estructural y funcional de los organismos vivos.</p> <p>La célula procariota y eucariota: el árbol de la vida.</p> <p>Pared celular.</p> <p>La membrana plasmática y el sistema de endomembranas.</p> <p>Permeabilidad y conexiones intercelulares.</p> <p>Orgánulos semiautónomos: Plastos y mitocondrias.</p> <p>Citoesqueleto y movilidad celular.</p> <p>El núcleo. Empaquetamiento del DNA en los cromosomas</p> <p>El ciclo celular, división celular: mitosis y meiosis</p> <p>Introducción a la genética.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



CE22 - 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		
CE23 - Conocer la estructura de la célula y su evolución.		
CE24 - Comprender de una manera general el funcionamiento celular.		
CE25 - Ser capaz de entender donde tienen lugar los diferentes procesos celulares.		
CE26 - Conocer el ciclo celular y su regulación		
CE27 - Comprender los principios básicos de la organización del genoma, la herencia y la diversidad biológica		
CE28 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE29 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0



Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Fisiología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiología general		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiología de aparatos y sistemas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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</p> <p>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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		



CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Saber cómo plantearse problemas y utilizar los métodos adecuados para su resolución, siendo capaz de llevar a cabo un razonamiento crítico.		
CE34 - Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.		
CE35 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.		
CE22 - 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		
CE30 - Conocer la fisiología básica del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.		
CE31 - Aprender a entender el organismo como un todo		
CE32 - Conocer e interpretar cómo participa cada órgano al mantenimiento de la constancia del ζ medio interno ζ .		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	76	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Prácticas de laboratorio	24	100
Prácticas de informática	4	100
Tutorías	4	100
Actividades on line	25	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	159	0
Realización de exámenes y pruebas	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		



Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Física
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Física		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>1.- Introducción: Medidas, sistema de unidades S.I, concepto de dimensión.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>4.- Rayos X y radiaciones ionizantes. Física atómica y nuclear. Dosimetría Física y Biológica</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		



5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE37 - 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.		
CE38 - Comprensión teórica de fenómenos físicos: tener una buena comprensión de las teorías Físicas más importantes (estructura lógica y matemática, apoyo experimental, fenómenos físicos descritos).		
CE39 - Destrezas matemáticas: comprender y dominar el uso de los métodos matemáticos y numéricos más comúnmente utilizados.		
CE40 - 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.		
CE41 - 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		
CE42 - Capacidad de aprendizaje: Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la ciencia y tecnología en general, a través del estudio independiente.		
CE22 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los	0.0	0.0



apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Estadística		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Estadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Materia Estadística: Asignatura: estadística - 6 ECTS, Carácter básico</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE43 - Calcular integrales con diferentes métodos de cálculo de primitivas.		
CE44 - Resolver ecuaciones diferenciales ordinarias sencillas.		
CE45 - Diseñar experimentos sencillos útiles para alcanzar los objetivos del estudio.		
CE46 - Describir y sintetizar adecuadamente el conjunto de datos observado en el experimento		
CE47 - Analizar los datos observados utilizando algún paquete estadístico.		
CE48 - Interpretar correctamente los resultados proporcionados por paquetes estadísticos.		
CE49 - Elaborar y presentar un informe del estudio experimental realizado.		



CE50 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.		
CE22 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de informática	8	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0



Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Psicología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Psicología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE36 - Desarrollar y aplicar los principios básicos de técnicas de comunicación.		
CE51 - Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
CE52 - 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.		
CE53 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE14 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: seminario	10	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		



Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica I		



5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>ASIGNATURA 1: Bioquímica I - 6 créditos ECTS. Básico.</p> <p>ASIGNATURA 2: Bioquímica II - 6 créditos ECTS. Básico.</p> <p>Bioquímica estructural. Estructura básica de las biomoléculas: glúcidos, nucleótidos y ácidos nucleicos, lípidos, proteínas.</p>		



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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

Química General, Química Orgánica, Biología General.

Para cursar la Bioquímica II, debe haberse cursado Bioquímica I.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE54 - Conocer los fundamentos bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.

CE56 - Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.

CE57 - Comprender el funcionamiento de las enzimas y su regulación.

CE22 - 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

CE58 - Conocer los mecanismos de obtención y transformación de energía.

CE59 - Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.

CE60 - Conocer y comprender los procesos esenciales en la transmisión de la información genética desde el ADN hasta la proteína.

CE61 - Entender el origen molecular de las funciones básicas de los seres vivos y de sus principales implicaciones biotecnológicas y médicas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	76	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Tutorías	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	182	0
Realización de exámenes y pruebas	4	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante



Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12		



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química general		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química orgánica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Materia Química: asignaturas química general (6 ECTS) y química orgánica (6 ECTS), Carácter básico</p> <p>Química general</p> <p>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.</p> <p>Química orgánica</p> <p>Estructura de las moléculas orgánicas. Grupos funcionales. Nomenclatura.</p> <p>Alcanos y cicloalcanos. Análisis conformacional.</p> <p>Estereoisomería.</p> <p>Alquenos, alquinos y sistemas conjugados.</p> <p>Compuestos aromáticos</p> <p>Compuestos orgánicos halogenados y organometálicos.</p> <p>Alcoholes, fenoles.</p> <p>Éteres, epóxidos.</p> <p>Aldehídos y cetonas.</p> <p>Ácidos carboxílicos y sus derivados.</p> <p>Aminas y otros compuestos nitrogenados.</p> <p>Azúcares, aminoácidos, ácidos grasos y lípidos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT8 - Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito		



CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de dietista-nutricionista, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE22 - 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		
CE68 - Reconocer los tipos de enlaces que pueden presentarse en los compuestos orgánicos y los distintos tipos de representación de las moléculas orgánicas.		
CE69 - Saber aplicar las reglas generales de nomenclatura para los compuestos orgánicos, incluyendo la estereoquímica.		
CE70 - 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.		
CE71 - Conocer la reactividad general de los grupos funcionales más importantes presentes en las moléculas orgánicas		
CE72 - Conocer los mecanismos de las transformaciones químicas más importantes		
CE73 - Conocer los métodos de obtención más generales de los distintos tipos de compuestos		
CE74 - Saber relacionar la presencia de grupos funcionales en las moléculas con su reactividad frente a diferentes procesos (sustitución, eliminación, adición, hidrólisis, oxidación, reducción,...)		
CE75 - Comprender y poder predecir el comportamiento de los compuestos orgánicos en diferentes entornos (químicos, biológicos, ambientales, etc.)		
CE76 - Capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	83	100
Prácticas de aula: problemas	8	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Tutorías	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	180	0
Realización de exámenes y pruebas	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Alimentación y Cultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación y cultura		



5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de dietista-nutricionista, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE77 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
CE78 - 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.		
CE79 - Conocer cómo se generan 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.		
CE80 - Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.		



CE62 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	35	100
Prácticas de aula: seminario	5	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	68.5	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de los alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		



NIVEL 2: Bromatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	10,5	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bromatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	10,5	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	10,5	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- 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.</p> <p>- 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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS		
Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, química general y orgánica.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG9 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE3 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE17 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CE18 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CE83 - Adquirir capacidad para evaluar las repercusiones del consumo de alimentos en la salud de la población		
CE84 - Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos		
CE63 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	65	100
Prácticas de aula: seminario	5	100
Tutorías	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	157.5	0
Realización de exámenes y pruebas	6	100
Prácticas de laboratorio e informática	25	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		



Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Química de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química de los alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p> <p>Modificaciones en los alimentos (cambios químicos y reacciones entre componentes) durante su procesado industrial y/o elaboración culinaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS		
Materias del módulo básico, fundamentalmente física y química (general y orgánica).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		



5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE22 - 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		
CE85 - Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos		
CE86 - Conocer la influencia de factores físicos y químicos sobre los componentes de los alimentos.		
CE87 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la elaboración y conservación de alimentos		
CE88 - Adquirir conocimientos para el diseño y/ o mejora de los alimentos		
CE64 - Adquirir los conocimientos y destreza necesarios para elucidar las causas de las modificaciones organolépticas y/o nutricionales de componentes y/o alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los	0.0	0.0



apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Bases de la tecnología de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bases de la tecnología de los alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 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. Proceso de alimentos y bebidas especiales. Nuevas tendencias de la tecnología de alimentos		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS Tener cursadas las siguientes asignaturas: Biología, Microbiología alimentaria y Química (general y orgánica)		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CE89 - Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE65 - Conocer los sistemas de producción y los sistemas básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE66 - Conocer las tecnologías emergentes de transformación y conservación de alimentos y sus repercusiones en la calidad		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0



Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Tecnología culinaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología culinaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

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

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE91 - Comprender los procesos de transformación culinaria de los alimentos y sus implicaciones en dietoterapia.

CE92 - Conocer los espacios de restauración colectiva y sus variantes así como su organización y funcionamiento.

CE2 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal

CE89 - Conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CE90 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto a la gastronomía tradicional

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).



Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
5.5 NIVEL 1: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Microbiología alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Microbiología alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		



CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE93 - Conocimiento básico de los distintos tipos de microorganismos		
CE94 - Comprensión del crecimiento de los microorganismos sus requerimientos y los métodos para su control		
CE95 - 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		
CE96 - Comprender los mecanismos básicos de patogenicidad microbiana		
CE97 - Entender la genética microbiana y las aplicaciones básicas de la ingeniería genética en el campo alimentario		
CE98 - 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.		
CE99 - Conocimiento de las principales fuentes de contaminación microbiológica de los alimentos		
CE100 - Conocimiento básico de los microorganismos patógenos de los alimentos		
CE101 - Conocimiento básico y comprensión de la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos		
CE102 - Conocimiento básico de la sintomatología y tratamiento de las enfermedades mas importantes causadas por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos		
CE4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE22 - 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		
CE103 - Aislar cultivos puros de microorganismos, evaluar el crecimiento microbiano y trabajar teniendo presente la técnica aséptica y el concepto de esterilidad		
CE104 - Dominio de las técnicas de cultivo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos		
CE105 - Aplicación de las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,		



y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Toxicología alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Toxicología alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Toxicología básica: Toxicocinética. Mecanismos de acción tóxica. Toxicodinamia.</p> <p>Métodos de evaluación de la toxicidad.</p> <p>Procesos fisiopatológicos de origen tóxico.</p> <p>Efectos tóxicos de nutrientes y no nutrientes.</p> <p>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.</p> <p>Sustancias tóxicas presentes en los alimentos: naturales, sintéticas y contaminantes.</p> <p>Intoxicaciones alimentarias.</p> <p>Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS		
Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, bioquímica y química.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE22 - 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		
CE106 - Conocer los conceptos básicos de toxicología		
CE107 - Conocer los distintos procesos toxicocinéticos (absorción, distribución, metabolismo y excreción).		
CE108 - Conocer los mecanismos generales de la acción tóxica		
CE109 - Conocer los procedimientos para la evaluación de la toxicidad		
CE110 - Conocer las fuentes de exposición, fisiopatología, efectos tóxicos, y mecanismo de acción de las sustancias tóxicas presentes en los alimentos.		
CE111 - Conocimiento de los efectos nocivos de las sustancias tóxicas en los alimentos, mecanismo y manifestaciones de estos efectos.		
CE112 - Colaborar en la prevención de las intoxicaciones alimentarias y conocer los límites de seguridad de los tóxicos, para garantizar a la población alimentos seguros		
CE113 - Conocer aspectos relacionados con la evaluación y caracterización del riesgo toxicológico de las sustancias potencialmente tóxicas en alimentos.		
CE114 - Conocer los métodos más empleados para el análisis de tóxicos en alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,		



y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Parasitología alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Parasitología alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Introducción general a la ciencia de la parasitología, enfatizándose en aquellos aspectos concernientes a la parasitología alimentaria.</p> <p>Contaminación parasitaria de los alimentos: protozoos, helmintos y artrópodos contaminantes de aguas, frutas y verduras.</p> <p>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.</p> <p>Deterioro parasitario de los alimentos: parásitos deteriorantes de los productos Alimenticios.</p> <p>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.</p> <p>Acciones nocivas de los parásitos sobre sus hospedadores.</p> <p>Acciones del parásito sobre el crecimiento y el status nutricional humano.</p> <p>Parásitos de importancia en nutrición humana.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS		
Materias del módulo básico, fundamentalmente Biología y Fisiología		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE22 - 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		
CE117 - Conocimiento y comprensión de los diferentes tipos de ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos		
CE118 - Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes y deteriorantes de alimentos		
CE119 - Conocimiento adecuado de los parásitos propios de productos cárnicos, productos piscícolas, y productos derivados		
CE120 - Conocer los grupos parásitos con impacto sobre el crecimiento y el status nutricional humano.		
CE121 - Conocimiento y comprensión de la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas a través de los alimentos		
CE122 - Dominio de las técnicas de muestreo, su diagnóstico e identificación de parásitos en alimentos		
CE123 - Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos		
CE115 - Conocimiento de los conceptos básicos de parasitología		
CE116 - Conocimiento de los conceptos específicos de parasitología alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		



Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Higiene alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Higiene alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Medidas higiénicas básicas. Plan integral de higiene: Higiene del personal.</p> <p>Educación higiénica de manipuladores de alimentos: productores y procesadores. Personal que sirve alimentos. Personal de transporte y almacenamiento</p> <p>Higiene y sanidad del manipulador de alimentos y de los establecimientos alimentarios, maquinarias y utillaje.</p> <p>Protocolos de limpieza y desinfección. Detergentes y desinfectantes. Métodos y procedimientos de limpieza.</p> <p>Programas de control de plagas: desinsectación y desratización.</p> <p>Control higiénico de ingredientes y materias primas.</p> <p>Estrategias para el control en la cadena alimentaria.</p> <p>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.</p> <p>Aspectos higiénicos de alimentos conservados por la acción del calor: conservas y semiconservas.</p> <p>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.</p>		



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS		
Microbiología alimentaria, Parasitología alimentaria y Toxicología Alimentaria		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG9 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE21 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CE22 - 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		
CE124 - Conocimiento de los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.		
CE125 - 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		
CE126 - Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidos por parásitos		
CE127 - Conocimiento de las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por microorganismos.		
CE128 - Conocimiento de la correcta utilización de guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la correcta manipulación de alimentos.		
CE129 - Conocimiento e interpretación de los resultados obtenidos en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	24	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Prácticas de laboratorio e informática	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Economía y empresa

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Economía y empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Concepto de empresa, tipos y su entorno. Crecimiento de la empresa.</p> <p>El empresario y la función directiva.</p> <p>Estrategia empresarial</p> <p>La organización de la empresa</p> <p>Planificación y control de la empresa</p> <p>El subsistema de administración. Toma de decisiones y objetivos. Los sistemas de información y comunicación.</p> <p>El subsistema de producción. Estrategias, diseños y costes.</p> <p>El subsistema financiero. Financiación e inversión. Evaluación y selección de proyectos.</p>		



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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

Es conveniente haber cursado la asignatura estadística

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE11 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CE15 - 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.

CE16 - 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.

CE18 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CE20 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CE130 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE131 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	34	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de informática	5	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).



Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	12	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	12	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	12	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS Se recomienda haber cursado la materia Bioquímica y Fisiología.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG9 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		



CE5 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CE8 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CE9 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.
CE82 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional
CE67 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE134 - Conocer otros componentes de los alimentos con repercusión nutricional ahondando en su función, biodisponibilidad y sus fuentes alimentarias.
CE135 - Conocer las interacciones de y entre los nutrientes que puedan afectar a su biodisponibilidad.
CE136 - Conocer la anamnesis y la historia clínica-dietética como antesala de la valoración nutricional individual.
CE137 - Aplicar técnicas, métodos y herramientas que permitan la evaluación del estado nutricional individual.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	76	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Tutorías	4	100
Actividades on line	15	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	165	0
Realización de exámenes y pruebas	6	100
Prácticas de laboratorio e informática	30	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje,	0.0	0.0



que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Dietética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	6	6
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietética I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietética II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Dietética I: Dieta y salud. Alimentación equilibrada. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Comportamiento alimentario. Dieta Mediterránea. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Alimentación individual, modificaciones y adaptaciones en distintas etapas de la vida.</p> <p>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</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.</p>		



CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE7 - 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.		
CE8 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CE9 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE143 - Conocer la estructura y la utilización de las diferentes tablas de composición de alimentos y las listas de intercambios.		
CE144 - Establecer los criterios para la realización de una dieta individualizada, incluyendo bases de datos y aplicaciones informáticas.		
CE145 - Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.		
CE132 - Planificar e interpretar la evaluación del estado nutricional en sujetos y/o grupos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE133 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE138 - Estudiar la relación de los hábitos alimentarios con la salud y la enfermedad.		
CE139 - Conocer las bases de una alimentación saludable y poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.		
CE140 - Conocer las características de los diferentes patrones y hábitos alimentarios y su relación con la salud.		
CE141 - Estudiar los diferentes objetivos nutricionales y guías dietéticas a nivel nacional e internacional		
CE142 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	76	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Tutorías	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	180	0
Realización de exámenes y pruebas	6	100
Prácticas de laboratorio e informática	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		



Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Patología molecular y Fisiopatología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2



CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Patología molecular		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fisiopatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Materia Patología Molecular y Fisiopatología, Asignaturas Patología molecular (4,5 ECTS) y Fisiopatología (4,5 ECTS), carácter obligatorio</p> <p>Conceptos fundamentales: etapas en el estudio de la enfermedad y terminología médica.</p> <p>Bases genéticas y epigenéticas de la enfermedad.</p> <p>Aproximaciones avanzadas de estudio en patología molecular: técnicas de diagnóstico molecular.</p> <p>Bioquímica clínica, patología molecular y fisiopatología de las enfermedades metabólicas. Diabetes mellitus. Dislipoproteinemias. Síndrome metabólico.</p> <p>Bioquímica clínica y patología molecular de aparatos y sistemas.</p> <p>Bioquímica clínica endocrinológica.</p> <p>Fisiopatología de las neoplasias y bases moleculares del cáncer. Aplicación clínica de los marcadores tumorales.</p> <p>Adaptación, lesión y muerte celular.</p> <p>Trastornos inmunitarios.</p> <p>Fisiopatología del equilibrio hidrosalino y ácido-base.</p> <p>Fisiopatología de aparatos y sistemas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS Haber cursado las materias del módulo de formación básica, biología, fisiología, bioquímica		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		



No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE7 - 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.		
CE8 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CE22 - 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		
CE146 - Conocimiento de las principales enfermedades a nivel molecular		
CE147 - Bases moleculares para aplicar los tratamientos dietéticos en las enfermedades.		
CE148 - Comprensión de la regulación epigenética de los nutrientes		
CE149 - Conocer la fisiopatología básica del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida.		
CE150 - Conocer la influencia de la nutrición sobre los estados patológicos y viceversa.		
CE151 - Conocer e interpretar de qué forma un fallo orgánico o sistémico inciden sobre la falta de constancia del «medio interno».		
CE152 - Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	76	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Tutorías	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	135	0
Realización de exámenes y pruebas	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas	0.0	0.0



y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Dietoterapia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
		9
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dietoterapia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
		9
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
5.5.1.3 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.	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
Se requiere haber cursado las asignaturas de Nutrición y de Dietética I	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.	
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.	
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.	
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.	
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES	
No existen datos	
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS	
CE6 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.	
CE7 - 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.	
CE9 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.	
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.	
CE163 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos	
CE153 - 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.	
CE154 - Estudiar las posibles interacciones entre los componentes alimentarios y las funciones orgánicas y sus repercusiones sobre la salud.	
CE155 - Estudiar los principales síndromes metabólicos y su repercusión nutricional.	
CE156 - Estudiar las patologías generadoras de malnutrición y sus consecuencias sobre la evolución clínica de los pacientes y la eficacia de su tratamiento.	
CE157 - Conocer las características de las dietas terapéuticas principales.	
CE158 - Conocer las características e indicaciones de las técnicas de apoyo nutricional	
CE159 - 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.	
CE160 - Adquirir la destreza necesaria para desarrollar las tareas de educación alimentario-nutricional de pacientes y entorno, tanto en consultas externas como en hospitalización.	
CE161 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.	
CE162 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.	
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS	



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	60	100
Prácticas de aula: seminario	4	100
Tutorías	3	100
Actividades on line	15	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	120	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas clínicas	20	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
Clases prácticas clínicas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas clínicas	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0



NIVEL 2: Patología nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Patología Nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Los objetivos fundamentales de la materia son:</p> <p>Conocer las enfermedades de etiología nutricional: diagnóstico y tratamiento clínico.</p>		



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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado la materia Nutrición

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

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

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

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

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

CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE22 - 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

CE164 - 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.

CE165 - 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.



CE166 - Destacar la importancia de la nutrición en el desarrollo de la osteoporosis y saber cómo prevenirla y tratarla desde el punto de vista dietético.

CE167 - 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.

CE168 - 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.

CE169 - Conocer, resaltar y ser capaz de proporcionar consejo dietético-nutricional en la prevención y tratamiento de enfermedades como la diabetes mellitus, 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.

CE170 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	20	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	47.5	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de	0.0	0.0



los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.		
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Farmacología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Farmacología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p> <p>definiciones y conceptos generales de interés en Farmacología.</p> <p>mecanismos de acción de los fármacos. Interacción fármaco receptor.</p> <p>principios generales de farmacocinética. Proceso ladme. Absorción, distribución, eliminación, metabolismo y excreción. Parámetros farmacocinéticos interacciones farmacológicas y v ariaciones en la respuesta a los fármacos. Reacciones adversas de los fármacos.</p> <p>desarrollo y evaluación de nuevos fármacos. Farmacoepidemiología y farmacovigilancia</p> <p>Farmacología del sistema digestivo. Farmacoterapia de las dislipemias, la obesidad</p> <p>Farmacología del sistema nervioso central</p> <p>Farmacología del Sistema Renal, cardiovascular y sangre</p> <p>Farmacología de los procesos infecciosos y parasitarios</p> <p>Farmacología antitumoral</p> <p>Interacciones fármacos-alimentos</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
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.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE9 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CE171 - Adquirir conceptos básicos en Farmacología (aspectos farmacocinéticos y farmacodinámicos).		
CE172 - Conocer las acciones farmacológicas de los grupos terapéuticos y relacionarlas con sus efectos, indicaciones y reacciones adversas.		
CE173 - Conocer la influencia del estado nutricional en la respuesta farmacológica, las interacciones fármacos-alimentos y su trascendencia clínica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	35	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de informática	3	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	4,5	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	64	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Legislación alimentaria y deontología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Legislación alimentaria y deontología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE16 - 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.		
CE17 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CE174 - Conocimiento de la estructura de las legislaciones española y comunitaria en el ámbito alimentario.		
CE175 - Conocimiento de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas referidas al ámbito alimentario		
CE176 - Ser capaz de interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes		
CE177 - 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		
CE178 - Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los	0.0	0.0



apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
5.5 NIVEL 1: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición Comunitaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición comunitaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS Se recomienda haber cursado las materias del módulo de formación básica (estadística, química y fisiología)		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE10 - 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		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE13 - 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.		
CE14 - 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.		
CE15 - 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.		



CE18 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CE19 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CE20 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CE21 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CE22 - 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		
CE184 - 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.		
CE185 - Conocer la diversidad cultural y religiosa como punto de acción alimentario.		
CE179 - 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.		
CE180 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas y políticas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.		
CE181 - 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.		
CE182 - Estimular y participar en las iniciativas llevadas a cabo por los medios de comunicación social en tema de dieta y salud.		
CE183 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	42	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de informática	10	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	15	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	75	0
Realización de exámenes y pruebas	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Salud Pública		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
		9
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Salud pública		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Anual



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
		9
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Concepto y métodos de la Salud Pública. Determinantes de la salud.</p> <p>El método epidemiológico y su aplicación al estudio de nutrición.</p> <p>Epidemiología y prevención de los principales problemas de salud relacionados con la nutrición.</p> <p>Medio ambiente y salud humana.</p> <p>Educación sanitaria. Métodos y agentes.</p> <p>Estilos de vida y salud. Promoción de la salud.</p> <p>Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
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		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



CE10 - 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		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE12 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
CE13 - 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.		
CE14 - 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.		
CE22 - 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		
CE186 - Conocer y valorar los determinantes de la salud.		
CE187 - Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.		
CE188 - Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.		
CE189 - Estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, fundamentalmente relacionadas con el campo de la nutrición.		
CE190 - Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades transmisibles y no transmisibles.		
CE191 - Conocimiento de la organización sanitaria: Sistemas de Salud. Salud Pública Internacional.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	75	100
Prácticas de aula: seminario	10	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	135	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución	0.0	0.0



de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Documentación y metodología científica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Documentación y metodología científica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El método científico. Observación, hipótesis y teoría.</p> <p>La información científica en ciencias de la salud. Fuentes de información.</p> <p>Bibliotecas y Centros de documentación. Catálogos</p> <p>Bases de datos. Acumulación y recuperación de la información</p> <p>La referencia bibliográfica.</p> <p>Indicadores bibliográficos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG9 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.		
CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE22 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	25	100
Prácticas de aula: seminario	10	100
Prácticas de informática	5	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

5.5 NIVEL 1: Prácticum y Trabajo Fin de Grado

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Prácticum

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Prácticas Externas
ECTS NIVEL 2	18
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral	



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticum		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	18	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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) . 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.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>REQUISITOS PREVIOS</p> <p>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 al menos 198 créditos de las asignaturas, tanto obligatorias como optativas, que integren el plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética y estar matriculado de todas las asignaturas pendientes, si las hubiere.</p>		



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones		
CT3 - Capacidad de organización y planificación		
CT4 - Desarrollar habilidades de comunicación en las relaciones interpersonales y capacidad de trabajo en equipo		
CT5 - Capacidad para la toma de decisiones		
CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género		
CT7 - Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género		
CT8 - Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito		
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de dietista-nutricionista, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.		
CT1 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo	25	40
Elaboración y redacción de la memoria del Practicum	50	0
Estancia en el centro de prácticas	375	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Practicum.- Realización de una estancia en el centro de prácticas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
El Prácticum se evaluarán en función del informe de los tutores sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje, de la valoración de la memoria que presentará el estudiante al final del periodo de prácticas y de la participación en seminarios, trabajos en grupo y actividades on-line.	0.0	0.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>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.</p> <p>El Trabajo fin de grado será evaluado por una comisión nombrada al efecto por la Junta de Centro para cada curso académico.</p> <p>La calificación será el resultado de:</p> <p>El informe del tutor</p> <p>La calidad científica La claridad expositiva, tanto escrita como oral Capacidad de debate y defensa de la memoria</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>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 al menos 198 créditos de las asignaturas, tanto obligatorias como optativas, que integren el plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética y estar matriculado de todas las asignaturas pendientes, si las hubiere.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		



CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones		
CT3 - Capacidad de organización y planificación		
CT5 - Capacidad para la toma de decisiones		
CT8 - Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito		
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de dietista-nutricionista, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.		
CT10 - 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.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	25	40
Realización del trabajo fin de Grado y elaboración de la memoria	250	0
Preparación de la exposición del trabajo fin de grado y defensa pública ante el tribunal	25	8
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Trabajo Fin de Grado.- 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. Supone la integración de las enseñanzas recibidas durante la titulación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
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 del informe del tutor, la calidad científica, la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria del trabajo fin de grado realizada.	0.0	0.0
5.5 NIVEL 1: Optativas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Iniciación a la investigación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Iniciación a la investigación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Proporcionar los conceptos fundamentales para iniciarse en la investigación siguiendo el método científico.</p> <p>Conocer y utilizar adecuadamente los diferentes recursos y herramientas disponibles en la actualidad para la investigación.</p> <p>Aplicación del método científico al desarrollo de un trabajo de investigación.</p> <p>Diseño y optimización de experimentos. Estudios cualitativos y cuantitativos.</p>		



Análisis y exposición de resultados. Elaboración de conclusiones.

Exposición de la bibliografía consultada.

Elaboración de Proyectos de investigación.

La publicación de trabajos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE22 - 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

CE192 - Conocer los principales foros de discusión científica y su funcionamiento habitual

CE193 - Ser capaz de redactar, presentar y defender resultados de investigación.

CE194 - Entender qué es una tesis doctoral, cómo se redacta y cómo se presenta

CE195 - Ser capaz de cumplimentar una solicitud de un proyecto de investigación

CE196 - Conocer los condicionantes éticos en la investigación en Ciencias de la Salud

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de informática	8	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Nuevos Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		



No existen datos		
NIVEL 3: Nuevos alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Componentes funcionales de los alimentos: nutrientes, no nutrientes y microorganismos. Evaluación de las propiedades fisiológicas y posibilidades terapéuticas Legislación: declaraciones nutricionales y propiedades saludables. Nutrigenómica Nutracéuticos</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
REQUISITOS PREVIOS		
Tener cursadas las siguientes asignaturas: Bioquímica, Fisiología, Microbiología y Bromatología		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG8 - Capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CE197 - Conocer los componentes bioactivos fundamentales en alimentos y nutracéuticos.		
CE198 - Conocer la legislación relativa a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables.		
CE199 - Conocer las nuevas tendencias en tecnología de alimentos para la preparación de componentes bioactivos y comercialización de nuevos alimentos y nutracéuticos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0



Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Evaluación de riesgos toxicológicos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Evaluación de riesgos toxicológicos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - 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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

Materias del módulo básico, fundamentalmente biología, química y bioquímica

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE81 - Mantener una actitud receptiva durante el desarrollo de las distintas actividades, comprendiendo el significado e importancia de los conocimientos que se transmiten.

CE200 - Conocimiento de las formas de exposición a los tóxicos

CE201 - Conocimiento de los distintos procesos toxicocinéticos y ecotoxicocinéticos de las sustancias tóxicas.

CE202 - Conocimiento de los protocolos internacionales de los ensayos toxicológicos para evaluar los efectos tóxicos.

CE203 - Diseñar y evaluar ensayos toxicológicos

CE204 - 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.

CE205 - Conocimiento de las restricciones de uso derivadas de la evaluación de los efectos tóxicos

CE206 - Capacidad para interpretar los datos obtenidos de la evaluación del riesgo y establecimiento de límites de seguridad.

CE207 - Habilidad para interpretar el establecimiento de los márgenes de seguridad.

CE209 - Conocer y manejar las fuentes de información básicas y las bases de datos que se utilizan para la evaluación del riesgo.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).



Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Nutrición en situaciones de emergencia

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LINGÜAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: Nutrición en situaciones de emergencia			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
4,5		ECTS Semestral 9	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		Sí	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
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.			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.			
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.			
CE212 - Evaluar la desnutrición desde todas las perspectivas			
CE213 - Conocer los diferentes tratamientos utilizados en la desnutrición en situaciones de emergencia			



CE214 - Estudiar los diferentes modos de rehabilitación y seguimiento en los pacientes desnutridos.		
CE215 - Conocer el funcionamiento y la organización de los centros de rehabilitación nutricional y de los centros nutricionales móviles		
CE216 - Elaborar proyectos que permitan ayudar en las situaciones de desnutrición en situaciones de emergencia		
CE210 - Conocer la doble carga de la malnutrición y su distribución a nivel mundial, además de las repercusiones políticas de la desnutrición		
CE211 - Estudiar las diferentes situaciones de emergencia y su evolución en el contexto de las guerras, desplazamientos de poblaciones, discriminaciones y catástrofes naturales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de informática	8	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	7.5	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	60	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0



Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Alimentación y nutrición deportiva		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: 4,5		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE217 - Ahondar en la alimentos y nutrientes de importancia nutricional en el deporte		
CE218 - Evaluar el estado nutricional deportivo del deportista		
CE219 - Estudiar las recomendaciones alimentarias y nutricionales tanto en los periodos de entrenamiento, competición y en la fase de recuperación.		
CE220 - Estudiar los diferentes tipos de deportes (corta, media y larga duración) y las principales consideraciones nutricionales.		
CE221 - Conocer las diferentes tipos de ayudas ergogénicas nutricionales y sus posibles beneficios y/o contraindicaciones.		
CE222 - Conocer los posibles trastornos del comportamiento alimentario, así como su tratamiento que puedan verse en diferentes prácticas deportivas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	7.5	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	60	0
Prácticas de laboratorio e informática	8	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Nutrición infantil

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: 4,5		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Objetivos:</p> <p>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.</p> <p>Descriptores:</p> <p>Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia.</p>		



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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE223 - Conocer las características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia.

CE224 - Conocer las necesidades y recomendaciones nutricionales en la infancia

CE225 - Conocer las distintas posibilidades de nutrición en los lactantes

CE226 - Elaborar dietas adecuadas para las enfermedades relacionadas con la nutrición de los lactantes

CE227 - Actuar a nivel de la educación nutricional para la prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición

CE228 - Evaluar y diseñar menús escolares

CE229 - Evaluar el nivel de desarrollo y el estado nutricional en la infancia

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	7.5	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	60	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,



y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0

NIVEL 2: Alimentación y nutrición en las personas ancianas

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Alimentación y nutrición en las personas ancianas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Objetivos:</p> <p>Mejorar la calidad de vida a través de una correcta alimentación.</p> <p>Aplicar los conocimientos adquiridos en cursos anteriores a las características específicas de la tercera edad.</p> <p>Descriptores:</p> <p>Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la vejez.</p> <p>Problemas alimentarios más frecuentes en el anciano.</p> <p>Encuestas y preferencias alimenticias.</p> <p>La ingesta de líquidos y el ejercicio físico.</p> <p>Educación nutricional en la tercera edad.</p>		



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.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

REQUISITOS PREVIOS

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

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE233 - Aconsejar sobre la alimentación más adecuada para cada situación individual y colectiva.

CE234 - Evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional de individuos y colectividades

CE230 - Comprender las bases fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales del envejecimiento

CE231 - Conocer los problemas alimentarios más frecuentes en el anciano

CE232 - Proporcionar soportes dietético-nutricionales tanto en la salud como en la enfermedad y su prevención en individuos y colectividades

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	30	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Tutorías	2	100
Actividades on line	7.5	0
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	60	0
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Prácticas de laboratorio e informática	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Anatomía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Anatomía Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Estudio de los tejidos, formación del cuerpo humano y estudio de los órganos, aparatos y sistemas del cuerpo humano. - Estudio de los tejidos y primeras etapas del embrión. <p>- Estudio anatómico del aparato locomotor, del tórax, del abdomen y del sistema nervioso.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG10 - Poseer capacidad de análisis y síntesis, de trabajo en equipo y de organizar y planificar actividades		
CG11 - Capacidad comunicativa oral y escrita en todos los ámbitos posibles del ejercicio de su profesión; espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE235 - Conocimiento de los tejidos.		
CE236 - Conocimiento de la formación en los primeros estadios del embrión.		



CE237 - Conocimiento de los órganos, aparatos y sistemas del cuerpo humano.		
CE238 - Reconocer los huesos del cuerpo humano.		
CE239 - Reconocer las vísceras del cuerpo humano.		
CE240 - Conocer las relaciones de las vísceras.		
CE241 - Conocer las estructuras del Sistema Nervioso.		
CE242 - Conocer las relaciones de las estructuras del Sistema Nervioso.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	37	100
Prácticas de aula: seminario	2.5	100
Prácticas de laboratorio	16	100
Tutorías	2.5	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla	0.0	0.0



la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Inmunología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Inmunología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Los contenidos de la asignatura, en la parte teórica, han sido divididos en 6 módulos fundamentales: 1) Introducción a la Inmunología; 2) Reconocimiento antigénico y activación de la respuesta inmunitaria; 3) Mecanismos efectores de la respuesta inmunitaria; 4) Regulación de la respuesta inmunitaria; 5) Aplicaciones de la respuesta inmunitaria; y 6) El sistema inmunitario y la enfermedad. De esta manera se pretende ir introduciendo progresivamente al estudiante en los conceptos básicos de la respuesta inmunitaria para, posteriormente, analizar los aspectos más aplicados de la Inmunología. La parte práctica estará compuesta por nociones generales de obtención y purificación de antígenos y de las principales pruebas de laboratorio de carácter inmunológico.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>REQUISITOS PREVIOS Conocimientos básicos sobre Fisiología, Anatomía, y Bioquímica.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG10 - Poseer capacidad de análisis y síntesis, de trabajo en equipo y de organizar y planificar actividades		
CG11 - Capacidad comunicativa oral y escrita en todos los ámbitos posibles del ejercicio de su profesión; espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género		
CT8 - Destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE243 - El estudiante debe adquirir conocimientos básicos sobre inmunología básica y aplicada		
CE244 - Conocimientos sobre el sistema inmune		
CE245 - Conocimientos sobre aplicación al laboratorio de las reacciones inmunológicas,		
CE246 - Conocimientos sobre inmunopatología y farmacología del sistema inmune.		
CE247 - Adquisición de una mejor comprensión de la naturaleza de las asociaciones biológicas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	43	100
Prácticas de aula: seminario	1	100
Tutorías	1	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	65.5	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0
NIVEL 2: Botánica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Botánica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptos básicos sobre botánica, evolución, reproducción y niveles morfológicos de organización en el mundo vegetal.</p> <p>Las algas y su interés en Farmacia.</p> <p>Briofitos y Pteridofitos: interés en Farmacia.</p> <p>Gimnospermas: interés en Farmacia.</p> <p>Angiospermas: interés en Farmacia.</p> <p>Las plantas y el entorno: ecología, biodiversidad y medio ambiente.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG10 - Poseer capacidad de análisis y síntesis, de trabajo en equipo y de organizar y planificar actividades		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE55 - Comprender y manejar la terminología científica básica relacionada con la materia.		
CE248 - Conocimiento de la morfología y sistemática de los vegetales, especialmente de aquellos con interés en Farmacia, incluyendo las plantas medicinales.		
CE249 - Comprensión e interpretación de trabajos científicos relacionados con los vegetales.		
CE250 - Realizar trabajos de recolección, preparación y conservación de muestras vegetales para su estudio e identificación mediante claves.		
CE251 - Conocer la incidencia de los vegetales en el desarrollo de la profesión farmacéutica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	28	100
Prácticas de aula: seminario	2	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Tutorías	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	66.5	0
Realización de exámenes y pruebas	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorías.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor 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. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y	0.0	0.0



en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración problemas realizados por los estudiantes, cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc.		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	0.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	0.0	0.0
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso.	0.0	0.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat de València (Estudi General)	Catedrático de Universidad	17.2	100	15
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	9.8	10	10
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Contratado Doctor	6	100	5
Universitat de València (Estudi General)	Ayudante Doctor	4	100	4
Universitat de València (Estudi General)	Ayudante	.5	0	,1
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Titular de Escuela Universitaria	5	50	5
Universitat de València (Estudi General)	Catedrático de Escuela Universitaria	1.5	100	1
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Titular de Universidad	56.6	100	60
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
60	10	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROGRESO Y LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>1. Gestión del proceso</p> <p>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.</p> <p>Aprobación y lanzamiento del Plan: Comisión de Calidad de los Servicios Universitarios.</p> <p>Estructura Técnica de apoyo:</p>		



- 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

ENLACE	http://www.uv.es/gade/c/docs/SGIC/VERIFICA/VERIFICA.pdf
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2009
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	



APARTADO 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

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4029000-46014583	Diplomado en Nutrición Humana y Dietética-Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Decana de la Facultad de Farmacia	Hortensia	Rico	Vidal
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. Vicent Andrés Estellés s/n	46100	Valencia/València	Burjassot
EMAIL	FAX		
hortensia.rico@uv.es	963864979		
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Estudios	MARIA ISABEL	VAZQUEZ	NAVARRO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. Blasco Ibañez 13	46010	Valencia/València	València



EMAIL	FAX		
vicerec.estudis@uv.es	963864117		
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Jefe de Sección de Planes de Estudios y Títulos	JESUS	AGUIRRE	MOLINA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. Blasco Ibañez 13	46010	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
planestud@uv.es	963864117		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Apartado 2 con Alegaciones NHD.pdf

HASH SHA1 : E82D3184CBB49ED93DBF73407A2171257DBE0329

Código CSV : 565618728359135452877120

Ver Fichero: Apartado 2 con Alegaciones NHD.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Sistemas de información previa.pdf

HASH SHA1 : 9280C2DFA1775EFFB6EC5B5657CD43925CB46FA9

Código CSV : 91433078510216438163049

Ver Fichero: Sistemas de información previa.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.pdf

HASH SHA1 : 9F1F69692B569423D46BE4782FD9C86220162ED3

Código CSV : 100721474291160859710296

Ver Fichero: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : APARTADO 6.pdf.pdf

HASH SHA1 : 66D6461E52DE816631F00181BE87CF30385742AB

Código CSV : 100721489574267028451025

Ver Fichero: APARTADO 6.pdf.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Apartado 6_2.pdf

HASH SHA1 : 2A288ABA3CAD459DFB8D782A4009B3097EEC5DD9

Código CSV : 538809455352452100480124

Ver Fichero: Apartado 6_2.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Apt 7 RecursosMaterialesyServicios.pdf

HASH SHA1 : 3F0DD9F0215709446A35DB360F18966EF77A06CA

Código CSV : 91433104874463753906737

Ver Fichero: Apt 7 RecursosMaterialesyServicios.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Apt 8. JustificacionTasas.pdf

HASH SHA1 : 4CBC5FF4FFB0058DDAB7776AAB1E5C1B0D8D43A4

Código CSV : 91433117697827957430714

Ver Fichero: Apt 8. JustificacionTasas.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Apt 10.1CronogramaImplantacion.pdf

HASH SHA1 : 02C2B87F0EF972006B44CC84B836C21CAA34561C

Código CSV : 91433124831491037454220

Ver Fichero: Apt 10.1CronogramaImplantacion.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegación Mayo 2022.pdf

HASH SHA1 : 3CCF16EA2C23D6A05A641750F995C059F307283F

Código CSV : 538803593991220087104591

Ver Fichero: Delegación Mayo 2022.pdf



Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : informe AVAP_MNS TFG_Grado Nutricion Humana y Dietetica.pdf

HASH SHA1 : 147F041C531E66F293062BDBFDA209988DA02848

Código CSV : 761288886126322528652963

Ver Fichero: informe AVAP_MNS TFG_Grado Nutricion Humana y Dietetica.pdf



