



CEU

*Universidad
Cardenal Herrera*

Memoria para la solicitud de verificación de Títulos Oficiales.

Marco Normativo:

Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por los Reales Decretos 861/2010, de 2 de julio y 99/2011, de 28 de enero.

GRADUADO O GRADUADA EN Nutrición Humana y Dietética.

**Graduado o Graduada
en Nutrición Humana y Dietética
por la Universidad
CEU Cardenal Herrera**

INDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO
 2. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO
 3. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS
 4. ACCESO Y ADMISIÓN
 5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA
 8. RESULTADOS PREVISTOS
 9. GARANTIA DE CALIDAD
 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN
- ANEXO I: MODIFICACIONES EVALUADAS FAVORABLEMENTE EN FECHA 29/11/21.

1.- DESCRIPCIÓN TÍTULO

Descripción del título

Denominación:

Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad CEU Cardenal Herrera.

Título Conjunto:

Centro/s donde se imparte el título: Universidad CEU Cardenal Herrera

Tipo de enseñanza: Modalidad semipresencial

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el primer año de implantación: 25

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el segundo año de implantación: 25

Número de ECTS del título: 240

Número mínimo y máximo de ECTS de matrícula para estudiantes a tiempo completo y parcial (ver normativa de permanencia)

Normas de permanencia:

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_permanencia_masteres.pdf

Códigos ISCED: 091
720 Salud

Resto de información necesaria para la expedición del suplemento europeo al título de acuerdo con la normativa vigente.

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Naturaleza de la Institución que concede el título: Universidad Privada

Naturaleza del centro universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios: Centro propio

Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título: Dietista Nutricionista

“El Grado en Nutrición Humana y Dietética habilita para el ejercicio de la profesión de Dietista – Nutricionista, profesión regulada como sanitaria en la Ley 44/2003 de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. En la citada ley, se reconoce al Dietista – Nutricionista para el desarrollo de las actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública.

Como profesional sanitario, el Dietista – Nutricionista puede desarrollar funciones en los ámbitos asistencial, investigador, docente, de gestión clínica y de información y educación sanitarias. Le corresponde participar activamente en proyectos que puedan beneficiar la salud y el bienestar de las personas en situaciones de salud y enfermedad, especialmente en el campo de la prevención de enfermedades, de la educación sanitaria, de la investigación y del intercambio de información con otros profesionales y con las autoridades sanitarias, para mejor garantía de dichas finalidades.

Más concretamente, al Dietista Nutricionista se le reconocen fundamentalmente tres campos de actuación: a nivel clínico, administrativo y comunitario o de salud pública.

El Dietista Clínico es el encargado de planificar, formar, supervisar y evaluar un plan de alimentación diseñado clínicamente para que el paciente o cliente recupere la salud nutricional y funcional. Los dietistas clínicos deben trabajar en Asistencia Primaria, instituciones y Centros Hospitalarios.

El trabajo del Dietista Administrativo incide especialmente en la gestión de la restauración colectiva, encargado de proporcionar alimentos de calidad y adecuados nutricionalmente a personas y colectivos, tanto en condiciones de salud como de enfermedad, en el marco de una institución o comunidad.

El Dietista Comunitario o de Salud Pública está directamente involucrado en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad mediante el establecimiento de políticas que conduzcan al fomento de buenos hábitos alimentarios entre personas y grupos, para mejorar o mantener una nutrición saludable y reducir el riesgo de contraer enfermedades vinculadas con la nutrición.”

Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo: Español

2.- JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

Interés académico, científico o profesional del mismo

El título de Graduado o Graduada en Nutrición y Dietética por la Universidad CEU Cardenal Herrera, fue verificado favorablemente por ANECA en fecha 27/04/2009 y ratificado por Consejo de Universidades en 13/05/2009.

El objeto de esta solicitud, es incorporar la modalidad semipresencial así como realizar un cambio en el enfoque de determinadas materias. Dado que en la fecha en que se evaluó la solicitud de verificación, el rigor de la información requerida distaba mucho de la actual (redacción de competencias, inexistencia del requerimiento de resultados de aprendizaje, porcentajes de presencialidad) además se desea introducir las modificaciones necesarias, derivadas de la experiencia de estos años y aportando un enfoque adaptado a las necesidades actuales.

Para ello, tal y cómo se nos instó desde la propia agencia, tras presentar una modificación de título (evaluada como desfavorable al “suponer un cambio sustancial y amplio en la naturaleza y objetivos del título inscrito que cabe considerarlo como un nuevo título cuya implantación debería ser objeto de una nueva verificación,”) se plantea la presente solicitud que conlleva a la extinción del título Graduado o Graduada en Nutrición”.

La importancia de la alimentación en la salud de las personas, como factor determinante de la misma es una evidencia cada vez más constatada y reconocida. Es por ello que todo cuidado y vigilancia de la salud, desde una concepción global, debe incluir conocimientos y estrategias de carácter nutricional; lo que justifica que como materia docente, los contenidos de nutrición forman parte de los planes de estudio en prácticamente todas las titulaciones del área de salud, con mayor o menor extensión según competencias profesionales.

El crecimiento de los conocimientos y competencias de esta rama de las Ciencias de la Salud y la necesidad de especialistas en ella dio lugar en 1988 a la implantación en España del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (B.O.E. nº 90 de 15 de abril de 1998). La creación de título oficial universitario de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética supuso un importante avance en el reconocimiento de la profesión, ya que con anterioridad, la formación de los profesionales del sector alimentario no era específica ni integrada, se contemplaba por separado y con distintos enfoques en distintas titulaciones, lo que requería acudir a títulos de postgrado si el profesional quería una formación adicional relacionada con el ámbito alimentario.

De hecho las unidades de nutrición clínica y dietética o los servicios de alimentación hospitalaria no siempre disponen de dietistas-nutricionistas que junto al personal médico especializado en nutrición, aborden de forma multidisciplinar los problemas de alimentación de los pacientes ingresados. Actualmente, en España, la figura de dietista-nutricionista en la Administración Pública Sanitaria no existe. La ausencia de este profesional desde Atención Primaria, Atención especializada, Salud Pública y demás administraciones locales y estatales vinculadas a la salud, obliga a la población a recurrir de forma privada a los servicios de este profesional, ya que el dietista-nutricionista en España ejerce su actividad por cuenta ajena en hospitales y clínicas privadas, en la empresa alimentaria o en consultas privadas. Por otra parte, a pesar de que en la actualidad está absolutamente reconocida la importancia de una adecuada nutrición para disfrutar de una buena salud y calidad de vida, muchas de las enfermedades más frecuentes en países desarrollados están íntimamente relacionadas con una alimentación inadecuada y con hábitos de vida poco saludables y constituyen uno de los mayores problemas de la nutrición en las sociedades industrializadas. Teniendo en cuenta que la mayoría de las

enfermedades crónicas se pueden prevenir o tratar mediante un abordaje dietético y que el colectivo de dietistas nutricionistas es el más cualificado para realizar dicho abordaje, resulta de vital importancia la formación universitaria de estos dietistas-nutricionistas. Además, la sociedad actual demanda cada vez más profesionales con una formación específica en el ámbito de la gestión y control de calidad de productos, en el diseño de nuevos productos y dietas para satisfacer las necesidades del mercado, de la seguridad alimentaria, de la restauración colectiva, nutrición comunitaria y salud pública, etc.

El hecho de que los estudios universitarios específicos del ámbito alimentario en España, lleven pocos años instaurados y que tal como se ha comentado, hasta hace poco tiempo la formación de los profesionales en nutrición se llevaba a cabo desde otras titulaciones, la figura del dietista nutricionista está adquiriendo una creciente valoración como experto para su integración en los campos profesionales de cuidado y atención a la salud (la clínica, la educación, la promoción, la industria, la docencia, la investigación) y en cada uno de ellos el profesional de la nutrición va constatando la necesidad de sus conocimientos como complemento imprescindible del resto de especialidades y consolidando su profesión y las labores propias de la misma; hasta hace poco tiempo desempeñadas por otros profesionales (titulados en enfermería, farmacia, medicina...). Esta situación aumenta el interés de las nuevas promociones de estudiantes a formarse en este campo y hace necesario la implantación de las correspondientes enseñanzas de Grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD).

La Universidad Cardenal Herrera-CEU imparte en su Facultad de Ciencias de la Salud la mayoría de los Grados que integran la formación de los profesionales de la salud: Grado en Farmacia, Enfermería, Odontología, Fisioterapia, Medicina, incluyendo en todos ellos contenidos de nutrición y dietética; por ello es consciente de la necesidad de consolidar su oferta con este nuevo Grado en Nutrición Humana y Dietética que cubra la demanda de formación específica en este campo. La experiencia de la UCH-CEU en docencia e investigación en el campo de la salud, la disponibilidad de profesores y profesionales asociados expertos en muchas de las materias que se incluyen en esta solicitud, los medios con los que dispone ya en uso en el resto de titulaciones de salud le capacita con sobrada competencia para llevarlo a cabo.

Por la estrecha relación de la alimentación y nutrición de las personas y colectivos sobre su salud, y la limitada formación que los profesionales de las diferentes titulaciones del campo adquieren en su formación académica, no extraña el interés que en ellos despierta ampliar su formación con cursos en materia de nutrición. La oferta de la titulación del Grado en Nutrición Humana y Dietética en modalidad semipresencial sería una ayuda de gran valor para facilitar su formación como expertos Dietistas Nutricionistas, lo que les capacita para ampliar sus competencias laborales y les permite, en muchos aspectos, a mejorar la labor profesional que ya desempeñan.

Viabilidad de la impartición del título en modalidad semipresencial.

Consideramos la enseñanza semipresencial como aquella en la que la planificación de las actividades formativas previstas en el Plan de Estudios combina la presencia física del estudiante en el centro de impartición del título con un mayor trabajo autónomo del estudiante. Por eso la enseñanza semipresencial se erige como una modalidad óptima para cursar un Grado con alto contenido teórico.

Se ha elegido la modalidad semipresencial para impartir este título teniendo en cuenta varias razones: Primero, la modalidad semi-presencial apoyada en recursos digitales, facilita una formación integral y completa, accesible y adecuada a sus necesidades, haciendo que el alumno sea el protagonista de su propia formación.

En segundo lugar, el proceso enseñanza-aprendizaje cada vez se está cimentando más en las nuevas tecnologías con resultados muy positivos que nos hacen decidirnos por su utilización en aras a obtener una formación más completa, dado la inherente adquisición de competencias tecnológicas.

En tercer lugar, en la Universidad CEU Cardenal Herrera tenemos experiencia en la enseñanza on line con la puesta en marcha con éxito de varias titulaciones tales como el Máster Universitario en Gestión y Dirección de Centros Educativos, el Máster Universitario en Agentes de Igualdad de Oportunidades,

el Máster en Educación Bilingüe (inglés y español), el Máster en Seguridad Alimentaria, Máster en Gestión Ambiental, Máster en Cuidados de Enfermería, Máster en Dirección de Sistemas de Información, Máster en Gestión de Instalaciones Energéticas, Grado en Ciencias Políticas, Grado en Educación Infantil, y otros que se encuentran actualmente en proceso de verificación.

Como refuerzo de la justificación a la viabilidad del título en la modalidad de impartición semipresencial, detallamos los siguientes argumentos y reflexiones adicionales a los ya expuestos:

1. Sobre el apoyo de profesionales de la informática:

La Universidad CEU Cardenal Herrera tiene un Servicio de Informática en el que trabajan 18 informáticos titulados que se encargan de dar soporte técnico a las plataformas tecnológicas de apoyo a la docencia. De este modo se garantiza contar con suficientes personas que puedan atender con calidad y prontitud cualquier incidencia técnica que pueda afectar al desarrollo de la intranet o campus virtual y a los títulos en modalidad semipresencial y on line.

2. Sobre la plataforma tecnológica:

En los últimos tres años la Universidad CEU Cardenal Herrera ha evolucionado en el uso de las plataformas tecnológicas de apoyo a la docencia pasando de aplicaciones basadas en Moodle a desarrollos basados en soluciones tecnológicas proyectadas por nuestro propio Servicio de Informática. Tras estos avances y experiencias finalmente se ha decidido migrar a una plataforma Blackboard. En ese sentido ya se ha hecho efectiva la compra por parte de la Universidad CEU Cardenal Herrera de la plataforma Blackboard Learn™ como base relacional en los nuevos proyectos de docencia semipresencial y on line, entre los que se encuentra la versión semi presencial del Grado en Nutrición. Consideramos por ello pertinente realizar aquí una sucinta explicación de esta nueva plataforma adquirida por nuestra Universidad:

Blackboard es referente en el mundo de la formación a distancia. Este sistema fue creado para el sector académico en 1997, siendo adoptado por miles de organizaciones e instituciones, lo que lo ha convertido en líder en el sector de soluciones de e-Learning, atendiendo hoy al 72% de las 200 universidades más grandes del mundo. Ubicada en Washington DC, Blackboard cuenta con oficinas en Norteamérica, Europa, Asia, Australia y Latinoamérica.

Desde agosto del 2010, Blackboard Learn tiene el Gold Certificate del NFB (National Federation of the Blind) en EEUU. Esto implica que es la única solución reconocida en el mundo para discapacitados.

Blackboard Learn™ ofrece herramientas innovadoras con el objetivo de facilitar a los instructores la creación y administración de sus cursos a través de funcionalidades poderosas pero que a la vez son intuitivas y fáciles de usar. Las funcionalidades engloban tres grandes áreas: enseñanza, comunicación y evaluación, las cuales permiten administrar los cursos de manera sencilla y eficiente, desarrollar evaluaciones y promover la colaboración entre los estudiantes. Blackboard puede satisfacer un ambiente de enseñanza totalmente en línea así como un complemento para la educación presencial o bien, si se desea, desarrollar un programa de educación a distancia.

Blackboard Learn™ cuenta con una interfaz personalizable y con diseño 2.0 lo que permite una interacción dinámica y un acceso sencillo a las herramientas y cursos para todos los usuarios: administrador, instructor, alumno, etc. Además es compatible con todo tipo de tecnologías informáticas y de smartphones.

Esta plataforma permite a los profesores crear módulos de aprendizaje secuenciados y controlar el avance de los estudiantes sobre dichas unidades de aprendizaje con base en esta secuencia o bien tener la habilidad de seleccionar los temas de su interés a partir de la tabla de contenidos. Los Módulos de Aprendizaje de Blackboard permiten a los estudiantes seguir un camino estructurado para su avance en los contenidos del curso. Este camino puede ser obligatorio para los estudiantes o incluso pueden ellos tener la posibilidad de acceder a cualquier unidad en cualquier momento. Los estudiantes deberán seguir un cierto orden establecido, si es que el profesor determina que el camino sea obligatorio. Si este camino no es obligatorio, entonces los usuarios podrán revisar los materiales en cualquier orden.

Además es posible crear caminos de aprendizaje personalizados, a través de los diversos contenidos y actividades del curso. Los módulos de contenido, discusiones, tareas, actividades, exámenes y otras actividades se liberan a los estudiantes con base en una serie de reglas adaptativas previamente establecidas: fecha/hora, nombre de usuario, pertenencia a algún grupo o equipo de trabajo, rol dentro de la institución, calificación en alguna actividad particular o previa revisión de algún otro contenido.

Estas son en síntesis algunas de las ventajas más destacadas de la nueva plataforma ya adquirida y en fase de puesta en marcha para que sea la base digital sobre la que se desarrolle el presente título.

(Se dispone de la información completa en el apartado 7 de la memoria).

Desde la introducción de la plataforma *Moodle* en la Universidad CEU Cardenal Herrera en el año 2010 al nuevo *Blackboard*, el profesorado de la Universidad, y por tanto el adscrito a la titulación de Ciencias Políticas, ha ido experimentando con herramientas, formas de comunicación y actividades que se consideran propias de la docencia no presencial. Entre las plataformas empleadas, además de la ya mencionada *Moodle*, el personal docente está acostumbrado a trabajar con distintas plataformas desarrolladas por el Servicio de Informática de la CEU Cardenal Herrera. Entre ellas destaca *Oktopus* que comenzó a emplearse en 2007, año en que recibió el Premio a la Innovación Docente de la Universidad CEU Cardenal Herrera. La misma se desarrolló con el objeto de que los profesores pudiesen gestionar el material docente de sus asignaturas (materiales, actividades formativas, evaluación online, etc.). Se trataba de una plataforma personalizable para cada profesor, de forma que éste podía definir temarios para sus grupos docentes, compartir temarios con otros grupos y profesores, crear tests virtuales, comunicarse con los alumnos de forma individual o conjunta a través del foro o tutorías virtuales, etc. Dicha plataforma estuvo vigente hasta el pasado enero de 2014, entrando en funcionamiento entonces una nueva plataforma informática desarrollada por el propio Servicio informático de la Universidad. Dicha plataforma se denominó *Alcides*, y nació con el objetivo de ahondar en las potencialidades para tecnologías móviles. Tras toda esta experiencia propia, y tal y como ya hemos explicado, vamos a poner en marcha ahora la plataforma con base en tecnología Blackboard Learn™.

3. Sobre la necesidad de adaptación a requerimientos de segmentos de la demanda de Marketing:

La oferta de formación universitaria actual debe planificarse considerándose como una adaptación necesaria al nuevo contexto social. La apuesta de la Universidad CEU Cardenal Herrera por la modalidad semipresencial y on line, surge por la necesidad de adaptación a las nuevas demandas de formación de algunos segmentos de la sociedad.

Tras la implantación del grado, y al analizar el perfil de solicitantes, se ha observado un alto interés por parte de los titulados en Farmacia o de estudiantes de últimos cursos de esta misma titulación. En ambos casos el interés tiene como eje obtener la doble titulación en Farmacia y Nutrición. Cabe recordar que la Titulación de Farmacia está íntimamente relacionada con el ámbito de la alimentación y la nutrición. Así, en su plan de estudios ya aparece incluida la Bromatología desde los años ´40 del pasado siglo. Además, la estrecha relación entre la nutrición y la salud, motiva el interés de este grupo de profesionales por completar sus estudios con este grado.

El interés de estos perfiles de titulados en Farmacia y estudiantes de últimos cursos de ese mismo grado está relacionado, según se evidencia por el testimonio de los candidatos y el análisis del contexto por:

- Un mercado laboral en el área de Farmacia mucho más cambiante, que demanda profesionales más versátiles, con mayores conocimientos y competencias, por lo en los últimos años ha aumentado la demanda de dobles grados, grados simultáneos o adaptados a titulados.
- Un interés académico similar al que generaban en anteriores regulaciones del sistema universitario los títulos de “segundo ciclo”. Nos referimos a aquellas titulaciones en las que solo se impartía el segundo ciclo (cuarto y quinto de licenciatura) y que por tanto eran cursadas con vía de acceso: un primer ciclo afín o titulados universitarios de área afines. Este planteamiento coincide completamente con la actual situación relativa al interés por el Grado en Nutrición.

Como consecuencia de estos factores, y para dar más transparencia a la información pública del Grado en Nutrición de nuestra Universidad, se ha elaborado un itinerario formativo específico para los estudiantes titulados en Farmacia o que se encuentran en los últimos cursos de ese grado.

Para la Facultad de Ciencias de la Salud de la CEU-UCH donde se imparte la titulación de Farmacia, supone un proyecto académico de gran interés, en el que los farmacéuticos podrán adquirir una formación integral que les habilite para integrarse más aún en el mundo profesional y servir a la sociedad, por lo que durante la preparación del título se estableció un convenio de colaboración con el M.I. Colegio de Farmacéuticos de Valencia (2014)

El contexto digital: las nuevas tecnologías forman parte ya de la vida cotidiana. El estudiante universitario actual vive y se desarrolla personal y profesionalmente en un entorno digital que es ya un espacio casi natural para su aprendizaje.

4. Sobre la experiencia de la Universidad CEU Cardenal Herrera en formatos de docencia no presencial:

Si atendemos al global de la experiencia de nuestra Universidad en títulos on line o semipresenciales el listado de títulos activos este curso y activados en el curso 2014/2015 es el siguiente:

Máster Universitario en Seguridad Alimentaria.

Máster Universitario Gestión y Dirección de Centros Educativos.

Máster Universitario en Gestión de instalaciones energéticas e internacionalización de proyectos

Máster Universitario en Gestión de la Seguridad de la Información.

Máster Universitario en Gestión Ambiental.

Grado en Educación Infantil (recientemente aprobada por ANECA su modificación solicitando la modalidad semi presencial, se iniciará la actividad el próximo curso)

Por otra parte en el área de títulos propios destacamos la siguiente oferta formativa que ya está activa en nuestra Universidad:

Título de Experto Universitario en el Manejo de Situaciones Clínicas en Enfermería

Curso Universitario de Actualización en Técnicas, Procedimientos y Cuidados de Enfermería

Curso Universitario de Actualización en Urgencias Cardíacas en Atención Primaria

Curso Universitario de Actualización en Urgencias Pediátricas en Atención Primaria

Curso Universitario de Actualización en Urgencias Psiquiátricas en Atención Primaria

Curso Universitario de Competencias Docentes y Digitales para Profesores

Curso Universitario de Comunicaciones y Presentaciones Científicas en Inglés

Curso Universitario de Inglés para Enfermería

Título Experto Universitario en Inglés para Enfermería

Título Experto Universitario en Competencias Docentes y Digitales en Ciencias de la Salud

Título Experto Universitario en Enfermería en Emergencias Extra hospitalarias

Título Experto Universitario en Enfermería en el Servicio de Medicina Interna

Título Experto Universitario en Enfermería en el Servicio de Urgencias Hospitalarias

Título Experto Universitario en Enfermería Escolar

5. Preparando a nuestros docentes para entornos de formación on line y semi presencial:

En el plan estratégico de la Universidad CEU Cardenal Herrera se definieron varias líneas de trabajo y metas en relación con el desarrollo de títulos on line y semipresenciales. Por ello desde hace varios cursos se viene trabajando en la mejora de la formación de nuestros profesores para ser capaces de

desarrollar con éxito modelos de pedagogía adaptados a contextos no presenciales convencionales. En ese marco se han venido desarrollando desde hace varios cursos las siguientes iniciativas:

Acciones formativas organizadas por el área de formación de Recursos Humanos en colaboración con por el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado. Se trata de actividades formativas como “Introducción a la docencia on-line”, “Educación online en la Universidad: retos y oportunidades”, “Formación en Campus Virtual Online”, “La e-evaluación orientada al aprendizaje en la Universidad”, “Los Blogs como herramienta educativa”, “Usos de entornos virtuales para la docencia universitaria” o “Recursos informáticos para la docencia”, entre otros, tal y como indicamos en el apartado correspondiente a “Personal Académico”.

Además de los cursos ya realizados, se prevé la próxima realización de otros cursos para seguir intensificando la formación del profesorado en este ámbito, los cuales se detallan, así mismo, en el apartado 6 relativo al “Personal Académico”.

Uso de tecnologías abiertas de interacción: paulatinamente el conjunto de titulaciones, y entre ellas las de la Facultad de Derecho, Empresa y Ciencias Políticas, fueron activando blogs de las titulaciones. Nos referimos a blogs de contenido académico, por ello son profesores los que se encargan de alimentarlos de contenidos y de alimentar la conversación. Para ello previamente estos profesores recibieron sesiones formativas en torno a la herramienta WORDPRESS.

Creación de los premios de innovación docente: que premian en una de sus categorías a los mejores proyectos de docencia apoyados en tecnologías que permitan la mejora del aprendizaje de competencias en contexto on line.

6. Configurando las bases de un modo pedagógico para la docencia on line y semipresencial en la Universidad CEU Cardenal Herrera:

Para dar respuesta a los retos que plantea desde la perspectiva de la pedagogía el aprendizaje on line y semipresencial nuestra Universidad puso en marcha un Grupo de Mejora, siguiendo una metodología de calidad fundamentada en los parámetros del modelo EFQM. Los objetivos básicos del trabajo de dicho grupo eran la definición de las bases de un modelo pedagógico para los títulos on line y semi presenciales. Dicho modelo contiene los parámetros desde los que debe desarrollarse la formación on line y semi presencial en nuestra Universidad, y por tanto es el modelo en el que se basa la propuesta del grado en Nutrición en su modalidad semi presencial. En esencia este modelo plantea las siguientes bases metodológicas y pedagógicas:

a) El tutor en el modelo semipresencial y a distancia:

Análisis de antecedentes: existen datos (College Board, 2001) que muestra un incremento de los costes de “tuition” del 5,5% al 7,7%, alcanzando incluso un incremento del 14% en el desarrollo de títulos on line y semi presenciales. Los sistemas de e-learning han venido buscando dos “soluciones-parche” a este problema: la contratación de tutores-becarios y el recurso a soluciones automáticas (agentes inteligentes tutores). Mientras que la segunda opción no termina de mostrar resultados

satisfactorios con el carácter que se le pretende dar (sustituto del tutor humano), la primera se ha traducido en un descenso de la calidad de la enseñanza.

Así algunas instituciones en sus títulos de formación a distancia han ido forzando a sus tutores a multiplicar por 10 y por 20 el número de alumnos que debían atender, en el mismo número de horas. Los tutores, forzados a atender más alumnos, recurren a una menor dedicación, una lectura más superficial de los mensajes, incremento del uso de soluciones genéricas no siempre adecuadas a las necesidades del alumno, incremento del retraso en la respuesta lo que a su vez le genera ansiedad y estrés que también afecta a la calidad de su trabajo,... además de no disponer de tiempo para leer y actualizarse, descuidando su propia formación continua.

Conclusión a partir de los antecedentes: el modelo de la Universidad CEU Cardenal Herrera para formación on line y semipresencial no puede caer en estos errores que afectan a la calidad de la tutorización, que es una de sus señas de identidad en la docencia presencial, por ello el modelo debe sustentarse en soluciones que garanticen la calidad en la experiencia relacional de tutorización.

Propuesta para nuestro modelo: Los sistemas más avanzados están realizando el tránsito de *la persona "tutor" al entorno "tutor"*:

Dejemos de pensar por un momento en la figura del tutor y pensemos en un entorno, parte del entorno de aprendizaje global, en el que se produce la acción tutorial: un entorno tutorial. Este entorno está formado por diferentes recursos que ayudan al alumno a resolver sus dificultades, y a orientar su aprendizaje. Esta es una lista de algunos de estos recursos que deberán integrar los procesos de aprendizaje on line y semipresenciales de nuestra Universidad:

- FAQ. Listas de preguntas frecuentes que el alumno puede consultar de modo "anónimo" y donde frecuentemente descubre nuevas dudas de las que ni siquiera era consciente.
- Ayuda online sensible al contexto o soporte técnico no especializado en el contenido del curso: para dar respuesta en el momento las frecuentes cuestiones que son sobre el contexto de aprendizaje y no sobre el objeto de aprendizaje.
- Guías del alumno: para comenzar a trabajar, para alumnos "noveles", guías que le permiten introducirse progresivamente en el entorno y en la materia.
- Listas de discusión donde no sólo aprenden los que preguntan, sino también los alumnos que contestan. Y un mirador privilegiado para el profesor que puede descubrir errores no sospechados.
- Sesiones de Chat: la agilidad del diálogo para temas que permiten un tratamiento sencillo y directo.
- Tutoría virtual en plataforma: una instancia más cuando otros recursos fallan y se hace preciso superar barreras de espacio y tiempo.
- Entrevistas vía videoconferencia de despacho. La entrevista personal por encima de la distancia, y reduciendo la pérdida de aspectos emocionales de la comunicación.
- Reuniones en grupo con el profesor: la optimización del tiempo con otras ventajas añadidas.

b) El problema de la insuficiente consideración de los aspectos emocionales.

Antecedentes: Es frecuente encontrar sistemas e-learning que prescinden total o en gran medida de los aspectos emocionales-personales. En la enseñanza presencial los aspectos emocionales están presentes de modo natural a través del uso de lenguajes no verbales: una frase del profesor siempre incluye un aspecto emocional pues siempre la acompaña una expresión facial, un tono, una posición corporal, y a través de lo que implica el propio contacto.

Propuesta para nuestro modelo: en la enseñanza a distancia de la Universidad CEU Cardenal Herrera esta dimensión emocional debe ser tratada y sistematizada en las actividades formativas y espacios de relación. Así, por ejemplo, la dimensión emocional debe estar presente cuidando el texto de los mensajes electrónicos, mediante el recurso a medios audiovisuales, como videoconferencias (de ahí la importancia que adquiere el audiovisual en los cursos de e-learning) y, especialmente, en las sesiones presenciales en que juntamos profesores y alumnos, estas sesiones deben orientarse al aprendizaje de competencias que requieren del trabajo conjunto (casos, prácticas, debates, etc) y a generar la sensación de comunidad educativa y de grupo, lo cual redundará directamente en la motivación de los participantes en el conjunto del título y especialmente en las partes no presenciales.

c). Existe una cierta obsesión de las instituciones por homogeneizar los cursos a distancia.

Antecedentes: técnicamente podríamos estar hablando de consistencia del entorno, aunque seguramente se hablará más de “imagen de marca” o de la necesidad del alumno de trabajar de modo similar en todos los cursos. Vayamos un momento a la educación presencial, en ella algunos profesores prefieren explicar con ejemplos, otros utilizan PowerPoint, hay quien llena la pizarra, mientras los hay que hablan sin recurrir a ningún medio. ¿Por qué tiene que ser un problema que los profesores de entornos virtuales utilicen diferentes recursos?. Así por ejemplo cuando las instituciones pretenden que los profesores utilicen todos la misma metodología, con cursos diseñados de la misma manera y con los mismos recursos no parecen tener en cuenta la diferencia entre las materias que pretenden desarrollar competencias de tipo más práctico y las que se mueven en un ámbito más teórico y reflexivo.

Pero la situación todavía es peor cuando se defienden sistemas en los que la presentación y organización de los cursos es la misma en todos los casos, y el profesor se convierte en un “rellenador” de bases de datos/plantillas con contenidos, que luego son presentados de modo estándar. No sólo se descuidan los aspectos diferenciales de la formación por lo que respecta a los alumnos, sino que también se olvidan por lo que se refiere a los profesores y a las materias.

Conviene destacar la posible carencia que encierra esa sistemática de trabajo: en vez de entender que diseñar una materia es diseñar un entorno de aprendizaje, pensando las actividades más adecuadas para alcanzar los objetivos o desarrollar las competencias deseadas, lo que se hace es un único diseño con recursos estándar (léase un foro, un calendario, un documento PDF bien maquetado, etc.) que se supone válido para todos los cursos, todas las materias, todos los profesores y todos los alumnos, y el diseño específico del curso no es sino colocar contenidos. Los pedagogos con experiencia en contextos digitales nos dicen que cuando hacemos eso estamos confundiendo “formar” con “informar”.

Propuesta para nuestro modelo: precisamos aplicar criterios asimétricos en el desarrollo de los contenidos, no serán los mismos para todas las materias y títulos, para ello es necesario el concurso de equipos de trabajo que sepan traducir a pedagogía digital los contenidos previstos por los profesores acostumbrados a docencia presencial.

d). Contenido versus continente

Antecedentes: Este es un error frecuente en muchísimos programas de formación bajo cualquier modelo: creer que la formación se reduce a la transmisión de contenidos. A la hora de poner en marcha un sistema de educación a distancia hay una tendencia a pensar lo primero en contenidos, y solo después se añaden los resultados de aprendizaje y las herramientas. Considerando la cantidad de recursos informativos disponibles en Internet, este planteamiento se traduce en un gasto innecesario de recursos que después penaliza los recursos destinados a la formación. Utilizando una terminología al uso, habría que recordar “cuál es nuestra actividad”, y respondiendo en esa terminología diríamos que nuestro “actividad” es la formación y no la información.

En el análisis que realiza Kart Steffens (2006) sobre diferentes entornos de aprendizaje potenciados por la tecnología, distingue entre “Container system” versus “Content system”. El segundo se distingue por estructurar el entorno alrededor del contenido a aprender, en tanto que el primero se centra en el propio entorno y los recursos que ofrece. No debe extrañarnos que cada vez haya más programas docentes que ofrecen sus materiales abiertos y gratuitos, reservando sus recursos de formación para los estudiantes registrados.

Propuesta para nuestro modelo: el valor que ofrecemos al estudiante no está en la generación de contenidos (ya hay muchos e incluso buenos en abierto en la red) sino en la metodología de formación que implican los contenidos para alcanzar las competencias definidas en lo que implican y en sus diferentes escalas según la pirámide de Miller: saber (recordar), saber cómo (integrar), mostrar cómo (demostrar) y hacer (práctica). Esta es una de las claves de nuestro modelo: trasladar de forma efectiva el aprendizaje en contextos de formación on line y semipresencial en los cuatro niveles de la pirámide de Miller, y para ello hay que diseñar las materias desde las competencias y resultados de aprendizaje, y no desde los contenidos.

e) Lineal versus hipertextual: ficheros pdf y páginas web hipertextuales

Antecedentes: Algunos proyectos formativos a distancia parece que desconozcan que es posible construir documentos no lineales y se limitan a proporcionar a sus alumnos abundantes documentos en formato pdf. Pero también hay quien cree que el hipertexto es lo mejor, lo único. No es así, la información en soporte textual (sea papel o electrónica, sea lineal o hipertextual) debe ofrecerse de modo diverso para atender a las necesidades de alumnos diferentes.

Propuesta para nuestro modelo: las materias que desarrollemos para títulos en contextos de aprendizaje on line y semipresencial deberán, con carácter general, hacer uso de una gradación de

recursos de aproximación a la misma. Así por tanto cada materia deberá hacer uso según su criterio de varios de estos recursos:

- Una guía “Quick Start”: documento lineal corto que introduce a aspectos clave. Adecuado para comenzar, para alumnos que lo desconocen todo.
- Un tutorial: adecuado para alumnos con estilo de aprendizaje no autónomo, o con poca iniciativa.
- Uno o varios manuales: es un documento lineal, largo, estructurado, que el sujeto puede seguir o en el que puede consultar. Provisto de índices de acceso. Adecuado para alumnos con pocos conocimientos previos pero también para expertos, cuando desconocen totalmente un aspecto o cuando desean conocerlo en profundidad.
- Una ayuda online: un documento hipertextual que nos permite encontrar informaciones concretas y responder a necesidades específicas. Además, nos permite navegar por la información sin perder tiempo en aspectos que no nos interesan. Pero requiere una cierta habilidad para navegar sin perderse o despistarse, y un cierto conocimiento del tema para optimizar la navegación sin falsos viajes, es para alumnos expertos.
- Una ayuda sensible al contexto: en cada momento está la pequeña frase que nos ayuda a continuar sabiendo donde estamos.
- Una lista de discusión: un sistema de tutoría social en el que aclarar dudas
- Una lista de preguntas frecuentes: la solución para los obstáculos que se repiten año tras año.
- Cursos y talleres presenciales.

Consideramos que con estas seis líneas argumentales damos respuesta a la cuestión sobre los recursos, experiencia previa y justificación de estar en disposición de desarrollar en el seno de nuestra Universidad un título en formato semi presencial.

Consideramos que la aplicación de los recursos que acabamos de exponer así como las bases del modelo pedagógico sobre el que trabajamos para la docencia on line y semi presencial pueden incluso, para algunos perfiles de estudiantes, implicar una mejora del proceso de aprendizaje. De hecho uno de nuestros objetivos es lograr una mayor personalización con una mejor adaptación al ritmo de trabajo y recursos que cada uno requiera. Además en este caso el formato semipresencial está pensando para provocar aumentos en la asunción de responsabilidades por parte del estudiante en su propio proceso de aprendizaje, especialmente entre el segmento de profesionales de distintos ámbitos que puedan cursar esta titulación, fomentando así la denominada “formación continua”, cuestión fundamental e imprescindible en la sociedad del conocimiento actual, que requiere de los profesionales no sólo una capacidad de adaptación al entorno cambiante sino una formación “de por vida”. La modalidad semipresencial facilita en este sentido la conciliación entre el desempeño de una profesión y el estudio continuado.

Las razones expuestas justifican la propuesta de la UCH-CEU para emprender el grado semipresencial en Nutrición Humana y Dietética, como titulación ofertada en su facultad de Ciencias de la Salud.

Descripción de los procedimientos de consulta utilizados para la elaboración del plan de estudios

Procedimiento de Consultas Internas

La elaboración del plan de estudios del Grado de Nutrición Humana y Dietética se ha llevado a cabo por una Comisión creada para este fin, constituida por:

- Vicedecana de la Titulación de Farmacia de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UCH-CEU
- Profesora Agregada de Nutrición y Bromatología, con docencia en Farmacia, Fisioterapia, Enfermería, Medicina, Máster Universitario en Seguridad Alimentaria de la UCH-CEU
- Profesora de Nutrición y Dietoterapia con dedicación parcial a la UCH-CEU y experiencia profesional en nutrición clínica y hospitalaria
- Profesor asociado a la UCH-CEU que compatibiliza su docencia en Nutrición y Salud Pública con labor de investigación en alimentación y salud
- Personal técnico de la Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad.
- Coordinadora de Calidad de la Facultad de Ciencias de la Salud. Profesora del Departamento de Enfermería.
- Directora del Departamento de Farmacia, al que pertenece la mayor parte del profesorado implicado en el nuevo grado.

La comisión de trabajo, coordinada por la coordinadora de Calidad de la Facultad, mantuvo reuniones periódicas donde se fueron consensuando los diferentes puntos integrantes de la presente solicitud, poniendo en común los avances alcanzados y siendo aprobados en su caso por mayoría.

Esta Comisión ha recabado información, sugerencias y opinión a los profesores implicados en cada uno de los Módulos que constituyen el plan de estudios; para ello se creó una subcomisión representada por, al menos, un profesor vinculado a la UCH-CEU de cada uno de ellos. La labor de esta subcomisión fue la realización de las fichas de cada una de las asignaturas correspondientes en base a los objetivos previamente establecidos para el título, así como la comprobación de la coherencia de todo el plan de estudios en su conjunto. El representante de cada uno de los módulos fue:

- Módulo de formación básica: Profesor Agregado perteneciente al Departamento de Ciencias Básicas de la UCH-CEU
- Módulo de Ciencia de los Alimentos: Profesora Adjunta de Tecnología de los Alimentos, perteneciente a la Facultad de Veterinaria de la UCH-CEU
- Módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad: Profesora Agregada de Nutrición y Bromatología y responsable del Máster en Seguridad Alimentaria, perteneciente a la Facultad de Veterinaria de la UCH-CEU
- Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud: las profesoras miembro de la Comisión Permanente como expertas en esta área
- Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria: profesor miembro de la permanente y profesora de Salud Pública, asociada al Departamento de Enfermería de Facultad de Salud de la UCH-CEU
- Prácticum y Trabajo Fin de Grado: profesora responsable del Prácticum y de los TFG de la Titulación de Farmacia, perteneciente al Departamento de Ciencias Biomédicas de la Facultad de Salud de la UCH-CEU.

El anteproyecto del Título se supervisó por las siguientes Unidades de la UCH-CEU:

- Unidad de Desarrollo Estratégico y Calidad de la UCH-CEU
- Decanato de la facultad de Salud. UCH-CEU
- Vicerrectorado de Ordenación Académica y de Profesorado. UCH-CEU

Posterior aprobación por la Junta de Centro de la Facultad de Ciencias de la Salud. UCH-CEU.

La elaboración del plan de estudios para la obtención del nuevo Título Oficial de Grado en NHD que se presenta se ha llevado a cabo en base a la siguiente normativa reguladora, actuando como referentes externos para el diseño del título.

- Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.
- Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso elaborado en el año 2003 por las universidades españolas que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN)
- Directiva 2005/36/CE, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales
- Libro Blanco “Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y dietética”. Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, Programa de Convergencia Europea (2005)
- Documento de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) sobre los estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética (Junio 2005)
- Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Grado en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007)
- Recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia (Febrero de 2007)
- Propuesta borrador de Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación del título que habilite para el ejercicio de la Profesión de Dietista Nutricionista, elaborada por la Conferencia Española de Decanos y Directores de Centros que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética (Marzo – abril de 2008)
- Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo (BOE de 26 de marzo de 2009), por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Subject benchmark statements: Health care programmes. Dietetics. The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2001. (Reino Unido).

Procedimiento de consultas externas .

Para la consulta a referentes externos a la UCH-CEU, se seleccionaron entidades con el siguiente criterio: en su totalidad, cubrirán todas las áreas en las que el dietista-nutricionista puede desempeñar su labor profesional; los expertos consultados fueran profesionales con experiencia que mostraran interés por la oferta académica del presente título, y motivación por una futura colaboración en su desarrollo y docencia.

A los expertos seleccionados se les convoca en entrevista personal o telefónica, con alguno de los miembros de la comisión del plan de estudios; en ella se les informa sobre el proceso de elaboración del título y, en particular, acerca de los apartados de su competencia incluidos en el plan de estudios, recabando la información pertinente sobre los resultados, competencias y/o contenidos en sus correspondientes apartados. Posteriormente, toda la información recogida de los expertos se debatió por todos los miembros de la comisión y, en su caso, quedó recogida en el anteproyecto.

La consulta se realizó a profesionales expertos pertenecientes a entidades de diferentes ámbitos de actuación:

(restauración (1), producción alimentaria (5) , sanidad (3) , educación (4), Colegios profesionales (1),

Como resumen de las conclusiones o decisiones adoptadas tras estas consultas y que han revertido en el diseño de la presente propuestas se citan las siguientes:

- Definición del perfil de egreso más ajustada a la realidad de la demanda social.
- Mayor relevancia a la formación práctica en las materias que así lo han demandado, introduciendo las actividades formativas: visitas a empresas del sector alimentario; en materias como tecnología de los alimentos, higiene alimentaria, bromatología y dietoterapia; adecuación de las materias a las actividades que el mercado laboral demanda.
- Necesidad de ampliar y diversificar la oferta de centros para la realización de las prácticas externas. En este sentido se han contactado con todos los sectores profesionales relacionados con el ámbito de aplicación de la titulación: industria alimentaria, centro sanitarios, centros de investigación y salud pública.

3.- COMPETENCIAS

Competencias

3.1 Competencias a adquirir por el estudiante

Las competencias específicas del Grado de NHD siguen la normativa especificada en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo; en esta normativa se establecen los requisitos para la verificación del título universitario y la habilitación para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Competencias Básicas de Grado

Las competencias básicas de Grado, según RD 861/2010 son las siguientes

- CB 1. 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.
-
- CB 2. 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.
-
- CB 3. 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.
-
- CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
-
- CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

COMPETENCIAS GENERALES. APARTADO 3.ORDEN CIN 730/2009.

Según Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, la formación del dietista nutricionista garantizará que el interesado haya adquirido las siguientes competencias,

I. Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

- CG1- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

- CG3- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

II. Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

- 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.

III. Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos

- CG8- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10- Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG11- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

IV. Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

- CG12- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14- Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17- Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

V. Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

- CG19- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG20- Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

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

CG22- Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

VI. Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

CG23- Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

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

VII. Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.

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

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

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

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

VIII. Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

CG29- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA. (Según orden CIN 730/2009 DE18 de marzo)

CE 1: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

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

CE 3: Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

CE 4: Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE 5: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE 6: Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE 7: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE 8: Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE 9: Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE 10: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.

- CE 11: Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

MÓDULO DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS. (Según orden CIN 730/2009 DE18 de marzo)

- CE 12: Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE 13: Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CE 14: Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE 15: Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE 16: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE 17: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE 18: Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

MODULO DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD. (Según orden CIN 730/2009 DE18 de marzo)

- CE 19: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE 20: Participar en el diseño, organización y gestión de los servicios de alimentación.
- CE 21: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE 22: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE 23: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE 24: Asesorar científicamente y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE 25: Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE 26: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

MODULO DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD. (Según orden CIN 730/2009 DE18 de marzo)

- CE 27: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE 28: Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE 29: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE 30: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE 31: Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE 32: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE 33: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE 34: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

- CE 35: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE 36: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE 37: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE 38: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE 39: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE 40: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE 41: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE 42: Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE 43: Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE 44: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE 45: Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE 46: Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, nutrición y la dietética.
- CE 47: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE 48: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE 49: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

MODULO DE SALUD PÚBLICA Y NUTRICION COMUNITARIA.

- CE 50: Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE 51: Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE 52: Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CE 53: Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE 54: Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE 55: Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO.

- CE 56: Prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- CE 57: TFG: Material transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

MATEMÁTICAS Y ESTADÍSTICA:

- CE-MyE-1 Aplicar los conocimientos de estadística descriptiva y regresión a fenómenos relacionados con la dietética y nutrición; saber interpretar los resultados
- CE-MyE-2 Saber evaluar los resultados de un tratamiento dietético a partir de datos estadísticos

QUÍMICA:

- CE-Q1 Conocer los riesgos y medidas de seguridad asociadas al trabajo en el laboratorio químico.
- CE-Q2 Conocer y utilizar correctamente de los dispositivos y protocolos de seguridad para la previsión de accidentes en el ámbito del laboratorio químico.
- CE-Q3 Conocer y poseer habilidad elemental en el desarrollo de experiencias de laboratorio químico.
- CE-Q4 Conocer la formulación y nomenclatura química básicas.

ALIMENTACIÓN Y CULTURA:

- CE AC 1. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.
- CE AC 2. Ser capaz de conocer e identificar los factores que determinan y condicionan la alimentación de una población
- CE AC 3. Saber analizar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción y consumo de alimentos de una población

BROMATOLOGÍA I:

- CE- BR I- 1. Identificar y conocer los alimentos como fuentes de energía, nutrientes, componentes funcionales y sustancias responsables de las características organolépticas.
- CE –BR I- 2. Capacidad para comparar la composición y propiedades de los distintos grupos de alimentos.
- CE- BR I- 3. Aplicación y juicio relativos a los criterios de calidad de los alimentos.

TÉCNICAS ANALÍTICAS:

- CE-TA 1 Identificar y comprender la importancia de cada una de las etapas del proceso analítico.
- CE-TA 2 Comprender cómo se obtiene la información analítica, cuáles son sus limitaciones y cómo debe utilizarse para tomar las decisiones correctas en su campo de interés.
- CE-TA 3 Adquirir un conocimiento básico teórico-práctico de las técnicas analíticas fundamentales, las reacciones químicas y los principios físicos en los que se sustentan así como sus principales aplicaciones a la determinación de analitos en muestras de interés sanitario (fármacos, alimentos, aguas y otras muestras de procedencia medioambiental).

MICROBIOLOGÍA:

- CE-M1. Conocer los microorganismos de interés en nutrición humana.
- CE-M2. Adquirir la destreza en la realización de las técnicas de análisis microbiológico de los alimentos
- CE-M3. Conocer los principales microorganismos productores de enfermedades en el hombre transmitidos por alimentos y agua.

PARASITOLOGÍA:

- CE-P1. Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes de alimentos.
- CE-P2. Conocer los parásitos que afectan al estado nutricional.
- CE-P3. Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.

NUTRICIÓN:

- CE N 1. Identificar las mejores fuentes dietéticas de los nutrientes, en base a sus propiedades
- CE-N 3. Conocer las necesidades energéticas de un sujeto

METODOLOGÍA CIENTÍFICA:

- CE-MC1: Desarrollo de habilidades para actualizar sus conocimientos y emprender estudios posteriores incluidos en su competencia profesional.

SISTEMAS DE CALIDAD DE LABORATORIO:

- CE-SCL 1 Conocer los conceptos y la terminología básica sobre calidad: política, gestión, sistemas, control, evaluación, mejora continuada, documentación.
- CE-SCL 2 Conocer los organismos y agencias que se dedican a la calidad, así como las principales referencias normativas relativas a la calidad, especialmente la de los laboratorios.

BROMATOLOGÍA II:

- CE- BR II- 1. Saber clasificar los alimentos en base a sus componentes y funciones.
- CE- BR II- 2. Dominar las características de los alimentos, propiedades sensoriales, valor nutritivo.
- CE- BR II-3. Conocer el mercado actual de productos alimentarios.

NUEVOS ALIMENTOS:

- CE- NA- 1. Conocer los componentes bioactivos fundamentales en alimentos y nutraceuticos.
- CE- NA- 2. Conocer la legislación relativa a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables.
- CE- NA- 3. Conocer las nuevas tendencias en tecnología de alimentos para la preparación de componentes bioactivos y comercialización de nuevos alimentos y nutraceuticos.

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA:

- CE NLA -1. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE- NLA- 2. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

- CE-HA-1. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- CE-HA-2. Controlar y gestionar la calidad y seguridad alimentaria
- CE-HA-3. Conocer y manejar las fuentes de información básicas relacionadas con la Higiene Alimentaria

ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS:

- CE- EGEA- 1. Saber desarrollar las herramientas de gestión de la empresa alimentaria.
- CE-EGEA- 2. Formación técnica del alumno en las teorías básicas de gestión empresarial.
- CE-EGEA- 3. Conocer y manejar los conceptos básicos de marketing para su posterior diseño y aplicación en una empresa alimentaria.
- CE-EGEA- 4. Ser capaz de interpretar la información económica y de gestión comercial que se desarrollan en el mundo empresarial.

DIETÉTICA II:

- CE DII 1. Aplicar los conocimientos y objetivos de la alimentación saludable a las diferentes etapas fisiológicas del sujeto sano
- CE DII 2. Saber aplicar los principios de la alimentación saludable a diferentes condicionantes de la población

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS:

- CE-TA-1. Conocer las modificaciones químicas que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos
- CE-TA-2. Conocer los principales tipos de industrias alimentarias y los procesos que les son propios
- CE-TA-3. Conocer las tecnologías emergentes de transformación y conservación de alimentos y sus repercusiones en la calidad.

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- CE SGCSA 1. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

TECNOLOGÍA CULINARIA:

- CE TC 1 Conocer el efecto que los procesos culinarios producen en los componentes básicos de los alimentos
- CE TC 2 Adquirir la destreza necesaria para la selección de las técnicas culinarias y gastronómicas más adecuadas para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia
- CE TC 3 capacitar para el uso de nuevas técnicas culinarias en la elaboración de platos.

4.- ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES.

4.1 Sistemas accesibles de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y a las enseñanzas.

Sistemas accesibles de información previa a la matriculación.

La Universidad CEU Cardenal Herrera pone a disposición del futuro alumno amplia información sobre los servicios que oferta la universidad, así como sobre las normas de admisión y permanencia y requisitos de ingreso para cada una de las titulaciones.

http://www.uchceu.es/futuro_alumno/proceso_admision.aspx

Del mismo modo, y como herramienta de comunicación para la difusión de información dirigida al futuro alumno, se pone a disposición de los centros educativos un programa de visitas a los mismos, dónde se

informa y se dan a conocer las características de la oferta formativa de nuestra institución. Para ello, profesores y miembros del Servicio de Información al Nuevo Alumno se desplazan a los centros e informan sobre lo que el futuro alumno puede encontrar en nuestra universidad (oferta formativa, becas, formación complementaria). Asimismo los centros también pueden solicitar una visita a nuestras instalaciones en cualquier momento del curso académico. Los orientadores disponen de un acceso específico a toda esta información dentro de la web de la Universidad.

Una vez comienza el proceso de inscripción, la CEU-UCH pone a disposición de los estudiantes un dispositivo de información y acogida para facilitar su inscripción, incorporación e integración como alumno universitario. El Vicerrectorado de Alumnado y Extensión Universitaria a través del Servicio de Información al Nuevo Alumno, lleva el peso de esta importante función.

Además, a través de la web se pone a disposición del futuro alumno y de cualquier persona que esté interesada en nuestra Universidad la siguiente información:

Información sobre la Universidad, historia, proyecto educativo, situación, planos, transporte, dónde alojarse, información turística...

<http://www.uchceu.es/universidad/>

http://www.uchceu.es/universidad/visita_virtual/inicio.asp

En la misma página web se puede encontrar información pormenorizada sobre la estructura de la Universidad (Facultades, Escuelas, Departamentos, Institutos), Servicios a la Comunidad Universitaria (Biblioteca, Deportes, Información al alumno de nuevo ingreso, Defensor universitario, Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad, Idiomas, Servicio de Información Prácticas y Empleo.)

<http://www.uchceu.es/>

Sistema General de Información para el Acceso a la CEU-UCH.

1. Organización del proceso

Con objeto de garantizar el derecho de acceso, la Universidad CEU Cardenal Herrera hace pública la información sobre su oferta de estudios a través del Sistema accesible de Información previa a la matriculación. Dicho sistema de información incluye en su publicidad los procedimientos, contenidos y criterios de admisión en la Universidad.

La Secretaría de cada uno de los centros es la responsable de gestionar y proporcionar la información y orientación necesaria a los futuros estudiantes interesados en acceder a la Universidad.

2. Contenidos del proceso

Se proporciona información, al futuro alumno, sobre las características del Título, así como sobre las diversas vías y requisitos de acceso, reguladas en el artículo 16 del R.D 1393/2007 de 29 de octubre sobre el acceso a las enseñanzas oficiales de Máster, que se encuentran explicados en el apartado 4.2 de esta memoria, sobre el acceso y admisión de estudiantes.

3. Mecanismos de información

Los mecanismos de difusión que utiliza la Universidad CEU Cardenal Herrera para informar a los potenciales estudiantes de nuevo ingreso son los que se detallan a continuación:

a) Medios de difusión personales. Se trata de los siguientes medios y soportes de comunicación de carácter personal:

- Desarrollo y mantenimiento de una **página web** explicativa de la oferta y características de los programas de Máster.
- Presencia en los principales buscadores y portales de formación en Internet.
- Desarrollo de soporte gráfico informativo con las características del programa formativo.

b) Medios de difusión colectivos. Proporcionan una información de carácter general a los alumnos interesados:

- Inserciones publicitarias en la prensa diaria, informando sobre la apertura del plazo de admisión a las distintas enseñanzas de la Universidad CEU Cardenal Herrera.
- Acciones publicitarias en prensa, radio, exterior. etc.

4.1.1. Vías y Requisitos de Acceso

El proceso de admisión a la CEU-UCH se desarrolla como se describe a continuación, siendo responsable del mismo Secretaría General en coordinación con los Decanatos de las Facultades.

Criterios de Admisión.

Criterios de admisión. Para poder realizar la admisión en condiciones de igualdad de oportunidades y valorar, a su vez, el esfuerzo académico del candidato, las plazas se adjudicarán siguiendo los siguientes criterios:

1. Para quienes hayan superado la PAU (prueba de acceso a la Universidad): Se tendrá en cuenta la calificación final obtenida en dicha prueba, ordenándose de mayor a menor entre los candidatos. En caso de no poder aportar la nota media de bachillerato y/o de la PAU por no haber finalizado el curso y/o no haber realizado todavía la prueba, la solicitud del candidato se valorará con un cinco (...).
2. Para quienes estén en posesión del título de Bachillerato Internacional, Bachillerato Europeo, alumnos procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales y tengan en su poder un título equivalente al bachiller: Se tendrá en cuenta la calificación final reflejada en la correspondiente credencial de acceso o documento equivalente, ordenándose de mayor a menor.
3. Para quienes estén en posesión de un título Ciclo Formativo de Grado Superior, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior, realizados en España, o estén en posesión de un título equivalente a los citados, realizado en el extranjero (dentro o fuera de la UE): Se tendrá en cuenta la calificación final obtenida en dichos estudios (en caso de estudiantes extranjeros, se tomará como tal la nota reflejada en la correspondiente credencial de acceso o documento equivalente) ordenándose de mayor a menor, así como la mayor

afinidad entre la rama de conocimiento/familia profesional en la que ha cursado sus estudios preuniversitarios y el grado que pretende estudiar en la Universidad CEU Cardenal Herrera.

4. Para quienes estén en posesión de un título extranjero, equivalente al Bachillerato español, emitido por centro educativo de un país ajeno a la Unión Europea: Se tendrá en cuenta la nota media reflejada en el documento de homologación emitido por el Ministerio de Educación. Si el candidato no cuenta con la resolución definitiva y se matricula de forma condicional, su nota de acceso será de cinco puntos.

5. Para quienes estén en posesión de un título extranjero, equivalente al ciclo formativo de grado superior, emitido por centro educativo de un país ajeno a la Unión Europea: Se tendrá en cuenta la nota media reflejada en el documento de homologación emitido por el Ministerio de Educación. Si el candidato no cuenta con la resolución definitiva y se matricula de forma condicional, su nota de acceso será de cinco puntos. De igual modo, se valorará la mayor afinidad entre la rama de conocimiento/familia profesional en la que ha cursado sus estudios preuniversitarios.

6. Para quienes estén en posesión de un título universitario español o extranjero de grado o master oficial: Se tendrá en cuenta la nota media obtenida en esa titulación. Si no constara o no fuera aportada por el interesado, se reflejará una puntuación de referencia al baremar de cinco puntos.

7. Para quienes soliciten traslado de expediente y/o convalidación parcial de estudios extranjeros: Se tendrá en cuenta la nota media con la que accedió a la universidad española y/o la nota media del expediente académico que habrá de aportar para realizar, en su caso, la convalidación de, al menos, 30 créditos ECTS.

8. Para quienes hayan realizado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25/45 años y/o para quienes tengan más de 40 años y acrediten experiencia laboral: se tendrá en cuenta el informe favorable de admisión del Decanato correspondiente a la titulación solicitada, la afinidad de los estudios y/o experiencia laboral previa así como la nota obtenida en dicha prueba de acceso. Cuando esta no existiera, se computará como cinco, sin perjuicio de poder someter al candidato a una o varias entrevistas de selección, a criterio de cada Facultad.

Se considerará aquella experiencia profesional contrastada desarrollada en la familia profesional vinculadas a la rama de la titulación (ciencias de la salud) que permita incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la Nutrición humana y Dietética

Se otorgará una puntuación de 0.1 por cada mes trabajado, acreditado mediante informe de vida laboral.

El candidato podrá ser sometida a una o varias entrevistas de selección. La comisión evaluadora para la admisión estará compuesta por:

El/la vicedecano/a de la titulación.

El/la coordinador/a de la titulación.

El/la directora/a de departamento.

Dos profesores vinculados al título, pertenecientes al área de conocimiento principal. (Nutrición y dietética).

Sobre los cupos

5. Las plazas disponibles se dividirán conforme los porcentajes y colectivos que se reflejan a continuación. Los candidatos optarán a una plaza de entre las disponibles en el cupo al que pertenecen.

Los cupos son los siguientes:

A) Primer cupo: 60% sobre las plazas disponibles

- Bachillerato español con PAU.
- Bachillerato europeo, Bachillerato internacional, Bachillerato de la UE o de países con convenio educativo específico. (A partir del curso 2016/2017, también incluirá el bachillerato español sin PAU).

B) Segundo cupo: 35% sobre las plazas disponibles

- Bachillerato realizado en países ajenos a la UE o con los que no existe convenio educativo específico.
- Ciclo Formativo de Grado Superior o Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, Técnico Deportivo Superior (realizado en España) o su equivalente realizado en el extranjero (dentro o fuera de la UE)

C) Tercer cupo: 5% sobre las plazas disponibles

- Titulados universitarios (título de licenciado, arquitecto, ingeniero, diplomado universitario, grado, master oficial o equivalente)
- Traslados. Convalidación parcial de estudios extranjeros.
- Otros colectivos. Mayores de 25/40/45 años.

El proceso de admisión a la CEU-UCH se desarrolla como se describe a continuación.

4.1.1. Vías y Requisitos de Acceso

Requisitos, normas y procedimientos de Admisión

Se atenderá a lo establecido en 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.

Perfil de ingreso

De acuerdo con el Art. 14 del R.D. 1393/2007 del 29 de octubre sobre Organización de las Enseñanzas Universitarias Oficiales, para el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente.

Con carácter general, la formación de acceso será la siguiente: Bachiller de la Rama Sanitaria, Titulación Universitaria de Salud, Formación Profesional Superior de la rama sanitaria.

- *TITULACIÓN UNIVERSTARIA DE SALUD*
- *FORMACIÓN PROFESIONAL Superior:*
 - o *Técnico Superior Dietética*
 - o *Técnico Superior Laboratorio de Diagnóstico Clínico*
 - o *Técnico Superior Química Ambiental*
 - o *Técnico Superior Salud Ambiental*
 - o *Técnico Superior Anatomía Patológica Clínica*

El proceso de admisión a la CEU-UCH se desarrolla como se describe a continuación.

Solicitud de admisión

Los alumnos interesados que cumplan los requisitos del artículo 16 del R. D. 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el RD 861/2010 de 2 de julio, podrán entregar su solicitud de admisión en las dependencias administrativas de la CEU-UCH o a través del formulario web establecido al efecto.

Junto a la solicitud se requerirá la presentación de la documentación que se fije al respecto en la Normativa de Admisión de la Universidad.

Admisión

Los alumnos admitidos, siguiendo los criterios fijados el respecto en la Normativa de Admisión, serán informados por correo electrónico y telefónicamente, comunicándoles en este momento las instrucciones precisas y documentación necesarias para efectuar la inscripción y matrícula.

Las plazas se asignarán siguiendo un orden de prelación determinado por los siguientes criterios:

Pertenencia a las familias profesionales más afines a la titulación a la que se pretende acceder.

Por prioridad temporal.

Por la valoración de su expediente de FP.

Matrícula

La fecha de matrícula se comunicará al alumno, en función del calendario de Secretaría General. Toda la información relativa al proceso de admisión y matrícula se encuentra a disposición de los interesados en los medios habituales de comunicación y promoción propios de la Universidad, especialmente en su página web en donde la información está siempre actualizada.

Acceso y Admisión de Estudiantes.
--

Para la modalidad SEMIPRESENCIAL el proceso de admisión de estudiantes será el mismo seguido para el resto de modalidades impartidas en la Universidad. En todo caso se regirá por los principios de de publicidad, igualdad, mérito y capacidad tal como regula el artículo 85 la Normas de Organización y Funcionamiento de la Universidad Cardenal Herrera-CEU mencionada anteriormente.

Toda la información relativa al proceso de admisión se encuentra a disposición del alumnado en los medios habituales de comunicación y promoción propios de la Universidad, especialmente en su página web en donde la información está siempre actualizada.

El uso de los formularios existentes en dicha web facilita al alumno el proceso de inscripción y matriculación sin tener que desplazarse físicamente al centro.

La información relativa a los medios en los que se va a desarrollar el proceso de enseñanza – aprendizaje en esta modalidad está respaldada por la experiencia adquirida en la implantación de titulaciones con modalidad semipresencial y como queda acreditado en el apartado séptimo de este memoria en donde se describen los elementos e instrumentos específicos.

Servicios Específicos de Apoyo para la Modalidad Semipresencial

Teniendo en cuenta que el grado se impartirá bajo la modalidad semipresencial se arbitrará un sistema de apoyo específico para esta modalidad además de contar con los apoyos comunes con la modalidad presencial. Estos apoyos específicos son los siguientes:

1. Intensificación de la acción tutorial personalizada tanto presencial como semipresencial para atender las cuestiones personales, académicas y profesionales del alumno. Igualmente los tutores recibirán formación específica sobre la acción tutorial en este tipo de modalidad.
2. Realizar una Jornada de bienvenida específica al alumno de esta modalidad para facilitar su ingreso en la vida universitaria en la CEU-UCH: dándole a conocer la Universidad, equipo decanal, responsables de la titulación, profesores y servicios universitarios. Igualmente se les dará a conocer los rasgos fundamentales de la titulación, su plan de estudios y las herramientas y soportes tecnológicos de que disponen tanto para el seguimiento de las asignaturas como en la consulta y material bibliográfico. Los materiales preparados se les dará a conocer igualmente a través del soporte informático.
3. Dichos alumnos recibirán cursos específicos sobre metodología de estudios en la modalidad semipresencial y recibirán tutorías especializadas sobre este tipo de modalidad al inicio del primer curso del grado.
4. Todos los alumnos de esta modalidad tendrán un tutor o coordinador específico durante todos sus estudios con el que podrán consultar todas las cuestiones académicas que requieran.
5. Podrán concretar cita bien por email bien por teléfono con los profesionales del Servicio de Orientación Universitaria para atender los problemas personales que consideren.

Recibirán formación específica y recursos didácticos sobre el programa ACCEDE dedicado al desarrollo de competencias transversales para la mejora de la empleabilidad y el emprendimiento. El Servicio de Orientación Universitaria prestará especial interés a los alumnos con necesidades educativas y discapacidades especiales en este tipo de modalidad y promoverán las acciones necesarias para el buen aprovechamiento de su formación, incluyendo la adecuación de materiales y recursos educativos.

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

4.2 Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

1. Jornadas de Bienvenida:

La CEU UCH organiza cada curso unas jornadas de bienvenida para los nuevos estudiantes. El contenido de estas jornadas varía en función de las mejoras introducidas cada año por el Vicerrectorado de Alumnado y Extensión Universitaria, que es el responsable de la organización. Aún así la estructura base desarrolladas durante dos o tres jornadas es la siguiente:

- Sesión colectiva de bienvenida a la Universidad en la que se presentan las bases funcionales y organizativas de la misma.
- Sesión particular para estudiantes de cada grado para presentar en detalle el plan de estudios y los contenidos más relevantes sobre recursos específicos para el título y metodología de trabajo.
- Sesión de integración: provocando dinámicas relacionales entre los estudiantes.
- Sesiones específicas de presentación de cada uno de los servicios y recursos disponibles: biblioteca, servicio de informática, servicio de información prácticas y empleo, etc.
- Prueba de nivel de inglés para a partir de los resultados de cada uno de los estudiantes realizar una recomendación personalizada sobre el grupo de formación gratuita en este idioma como apoyo que se le recomienda. En última instancia se ofrece a cada estudiante que lo necesita un itinerario formativo para alcanzar el nivel de inglés adecuado para el correcto seguimiento y aprovechamiento del título en el que está matriculado.
- Sesiones de presentación de los programas CEU Accede (formación en competencias transversales para mejorar las capacidades de acceso al mercado laboral) y CEU Emprende (formación en competencias transversales para mejorar las capacidades para el emprendimiento).
- Otras sesiones para una mejor explicación a los nuevos estudiantes sobre procesos, recursos y requisitos específicos para su titulación, en los casos en los que es necesario.

2. Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad.

La CEU-UCH dispone de un Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad formado por un equipo de profesionales, psicólogos y pedagogos, cuya principal función es orientar a los estudiantes en cuestiones personales, académicas y profesionales desde el inicio de sus estudios hasta la finalización de los mismos.

http://www.uchceu.es/servicios/orientacion_universitaria.aspx

El Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad (SOUAD) depende organizativamente del Vicerrectorado de Alumnado y está formado por seis profesionales, psicólogos y pedagogos, especializados en la atención a los estudiantes de las distintas titulaciones impartidas por la CEU-UCH.

El S.O.U.A.D tiene como funciones principales:

- Orientación académica, profesional y personal a los estudiantes.
- Atención a las dificultades de aprendizaje, rendimiento académico y metodología de estudio.
- Asesoramiento en cuestiones y problemas personales.

- Atención a las dificultades de adaptación de los estudiantes que ingresan por primera vez en la Facultad.
- Asesoramiento a los estudiantes con necesidades educativas especiales, favoreciendo al máximo su integración.
- Atención a las consultas formuladas por los padres.
- Atención a las consultas de los orientadores de los centros de Enseñanza Secundaria.
- Atención a los futuros alumnos que solicitan asesoramiento en la elección de estudios.
- Atención a los alumnos egresados.
- Respaldo a la acción tutorial.
- Orientación pedagógico-didáctica a los profesores que lo soliciten.
- Actividad conjunta con los equipos directivos, trabajando en la mejora de la calidad.
- Llevar a cabo investigaciones y publicaciones sobre temas específicos de orientación universitaria.
- Colaboración con el proceso de evaluación de la calidad de la docencia.

El S.O.U.A.D, desarrolla su labor de atención al alumno fundamentalmente a través de la entrevista personal, voluntaria y semiestructurada, pero se ofertan también actividades grupales estructuradas como:

- Sesiones de Metodología de Estudio para Universitarios
- Plan de Asesoramiento y Apoyo al Aprendizaje, iniciativa de la Unidad Técnica para la Calidad y el Servicio de Orientación Universitaria.

3. Tutores personales.

A cada uno de los nuevos estudiantes se les asigna un tutor personal. Los tutores, que son profesores de las materias de primer curso, reciben una formación específica para esta labor por parte de la Universidad. Cada tutor personal tiene un programa de trabajo cuyo se realiza a través de una plataforma virtual. Desde dicha plataforma, o en la propia aula, se pone en contacto con su estudiante tutorizado para una primera cita. A partir de ese momento el tutor citará al estudiante en otras tres ocasiones, por tanto un total de cuatro en cada curso. Si el estudiante no asiste a la cita el tutor deja registro de dicha circunstancia en la aplicación. Por supuesto el estudiante puede acudir a hablar con su tutor en cualquiera de las horas que éste ha hecho públicas en su horario de atención. El tutor presta asesoramiento y apoyo al estudiante en cuestiones académicas, administrativas y relacionadas con el buen aprovechamiento de su estancia en la Universidad, si durante alguna de las interacciones surge una cuestión de dificultad de orden personal el estudiante es remitido al SQUAD, si la cuestión es de orden académico complejo es remitido al Vicedecano/a del título.

4. Servicio de Información Prácticas y Empleo (SIPE).

Este servicio ofrece las siguientes prestaciones a los estudiantes:

- a) Desde este servicio se gestionan todos los procesos que implican las prácticas voluntarias de los estudiantes interesados en las mismas. De este modo los estudiantes pueden complementar su curricula con prácticas profesionales reguladas y controladas por la Universidad.
- b) Desde este servicio se gestiona y difunde toda la información sobre prácticas, posibilidades de empleo, certámenes, concursos, etc.
- c) Desde este servicio se gestiona la bolsa de trabajo para egresados.

Accesibilidad

Accesibilidad al medio físico (mobiliario y arquitectura).

Los edificios que albergan las distintas Facultades e instalaciones disponen de aulas adaptadas para sillas de ruedas y el mobiliario está diseñado para realizar cuantas adaptaciones sean necesarias.

Ayudas técnicas

Equipos

- Ordenadores PC 1 con conexión a internet y lector de pantalla Jaws.
- Dos auriculares con micrófono incorporado.
- Un scanner Hewlett-Packard scanjet 3670
- Dos claves de conexión para PC disc y braille hablado
- Un cable de conexión a internet (para grabar los documentos en audio)
- Manual de uso del programa Dragon NaturallySpeaking 7.1
- Grabadora de cuatro pistas ONCE

Programas

- Los programas propios de Windows XP Professional
- Programas específicos para llevar a cabo las diferentes adaptaciones:
 - Reproductor de Windows Media
 - Grabadora de sonidos de Windows Me Millenium Edition
 - Sound Forge5.0.
 - WinLAME (Transformador de archivos wav a mp3)
 - Nero Express (para grabar archivos de datos o de audio en CD)
- Programas que para favorecer una mayor autonomía de nuestro alumnos con discapacidad:
 - JAWS 5.0 (lector de pantalla) (instalado por la ONCE)
 - Adobe

- Hiperterminal de Windows, (programa de comunicaciones del propio sistema operativo que nos permite transferir ficheros de diversos dispositivos, entre los que se cuenta el braille hablado, al ordenador y viceversa).
- IBM ViaVoice-Español VoiceCenter
- IBM ViaVoice VoiceCenter
- Dragon NaturallySpeaking 7.1
- Zoom Text (Programa de aumento de caracteres, instalado en Hemeroteca y en el Estudio de Radio)

Uno de nuestros estudios de radio está etiquetado en Braille y adaptado también para alumnos con déficit visual grave.

La CEU UCH figura como universidad que dispone de servicio especializado para estudiantes con discapacidad en la base de datos para alumnos y Servicios de Apoyo de las universidades públicas y privadas españolas, de la página web del A.D.U. de la Universidad de Salamanca (<http://www.usal.es/%7Eadu/>), y nos han solicitado los datos para la web de la Fundación Universia.

Accesibilidad a los materiales de estudio

Adaptación de textos en soporte informático o ampliación de caracteres.

Adaptaciones curriculares

Se realizan, en general, adaptaciones curriculares individualizadas de acceso.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 19.2 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, los servicios de apoyo y asesoramiento a los alumnos con necesidades educativas especiales, y tomando en consideración las particulares circunstancias en cada caso, diseñarán un plan de adaptación curricular. El plan será comunicado a todos los profesores de las materias en las que el alumno aparezca matriculado, y será de obligado cumplimiento.

Entre otras, podrán adoptarse las siguientes:

- Adaptación de los tiempos concedidos para la realización de pruebas, prácticas, talleres o exámenes.
- Adaptación del tipo de examen a la discapacidad o situación especial del examinando.
- Puesta a disposición de medios materiales y humanos precisos a la realización de la prueba.

El servicio de apoyo y asesoramiento podrá tomar en consideración las adaptaciones curriculares que se hayan adoptado durante la enseñanza media y de bachillerato en relación

al alumno, pudiendo, a tal fin, solicitar de la Administración y del centro o centros donde el alumno haya cursado estudios la información oportuna.

Las adaptaciones curriculares se tendrán en cuenta igualmente en el supuesto de que la Universidad llegue a implantar un sistema de pruebas de acceso específicas.

El S.O.U.A.D colabora desde 1997 con el Departamento de Comunicación e Información Periodística de la CEU-UCH, la Consellería de Bienestar Social de la Generalitat Valenciana, y el Real Patronato sobre discapacidad, en la organización y coordinación del Seminario Medios de Comunicación sin Barreras, ya en su X edición en 2007, financiado por la Jefatura de Accesibilidad de la Dirección General de Integración Social de Discapacitados, de la Consellería de Bienestar Social (Generalitat Valenciana).

<http://www.uch.ceu.es/sinbarreras/Valencia%2007.htm>

4.4. Transferencia y Reconocimiento de Créditos

La Universidad CEU Cardenal Herrera cumple la normativa sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, según RD 1618/2011 de 14 de noviembre

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_reconocimiento_transferencia_creditos.pdf

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/reglamento_reconocimiento_ECTS.pdf

Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en experiencia laboral o profesional acreditada se resolverán teniendo en cuenta su relación con las competencias inherentes al título, indicándose las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el interesado y que, por lo tanto, no estarán obligados a cursar.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral acreditada no podrá ser superior, tal y como establece nuestra normativa, de más del 15% sobre el total de ECTS del título (36 ECTS).

Dentro de este límite se reconocerán hasta 6 ECTS por cada doce meses de experiencia laboral o profesional debidamente acreditada.

Con carácter general, este reconocimiento se aplicará preferentemente al módulo de Prácticas y al módulo optativo

1) **Parte del plan de estudios afectado:** La solicitud de reconocimiento de créditos por experiencia profesional, podrá realizarse en términos de competencias sobre las siguientes materias del plan de estudios:

- o Competencias específicas vinculadas a Prácticas.
- o Competencias específicas vinculadas a materias optativas.

2) Definición del tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida.

Aquellos alumnos que deseen solicitar reconocimiento de créditos por experiencia profesional deberán acreditar:

Experiencia profesional contrastada de al menos 12 meses de duración que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la Nutrición humana y Dietética;

3) El reconocimiento se realizará en términos de competencias tal y como se establece en el apartado uno, con el fin de garantizar la adquisición de las mismas competencias a todos los alumnos que cursen el título.

Para ello, una vez comprobada la documentación aportada por el solicitante, podrá ser entrevistado a fin de garantizar el nivel competencial adquirido en el desarrollo de la profesión alegada.

En base a esta información, la Facultad decidirá las competencias y los créditos implicados que el solicitante tendrá reconocidos e incorporados en su expediente a todos los efectos.

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Las asignaturas de formación básica de la rama de ciencias de la salud cursadas en el Grado de Farmacia, así como aquellas que cubran competencias equivalentes a las del Grado en Nutrición Humana y Dietética son susceptibles de reconocimiento según Real Decreto 1393/2007.

En la siguientes tablas, se indican las asignaturas de Formación Básica (FB) susceptibles de convalidación, así como las materias obligatorias (O) y optativas (OP) que se reconocen en función de la similitud en competencias y conocimientos adquiridos en de ambos títulos, tanto para el actual Grado de Farmacia de la UCH-UCH, como para el extinto plan de Licenciatura UCH-CEU.

Para el resto de titulados procedentes de otras Universidades el procedimiento de adaptación curricular y de incorporación se llevará a cabo atendiendo a las características de las asignaturas de los títulos de procedencia y a las del nuevo grado.

Para una mayor transparencia informativa para los candidatos la universidad se compromete a una secuencia de organización de materias a cursar por los titulados en Farmacia. Dicha secuencia es la siguiente:

GRADO FARMACIA UCH-CEU	CRÉDITOS ECTS	TIPO DE RECONOCIMIENTO	GRADO NUTRICIÓN UCH-CEU	CRÉDITOS ECTS
Química	6 (B)	FB*	Química	6 (B)
Matemáticas y Estadística	6 (B)	FB*	Matemáticas y Estadística	6 (B)
Técnicas Analíticas	6 (B)	FB*	Técnicas Analíticas	6 (B)
Estructura y Función I	6 (B)	FB*	Estructura y Función I	6 (B)
Biología	6 (B)	FB*	Biología	6 (B)
Bioquímica	8 (B)	FB*	Bioquímica	8 (B)
Estructura y Función II	10 (B)	FB*	Estructura y Función II	10 (B)
Fisiopatología	6 (B)	FB*	Fisiopatología	6 (B)
Salud Pública	4 (B)	FB*	Salud Pública	4 (B)
Parasitología	6 (B)	FB*	Parasitología	6 (B)
Microbiología	6 (B)	FB*	Microbiología I	6 (B)
Farmacología	6 (B)	FB*	Farmacología	6 (B)
Toxicología	6 (B)	FB*	Toxicología	6 (B)
Nutrición	8 (B)	FB*	Nutrición	8 (B)
Optatividad	6 (OP)	SC**	Optatividad	6 (OP)
Sistemas de Calidad de laboratorio	6 (O)	SC**	Sistemas de Calidad de laboratorio	6 (O)
Doctrina Social de la Iglesia	6 (O)	SC**	Doctrina Social de la Iglesia	6 (O)
Historia de la Ciencia	6 (O)	SC**	Historia de la Ciencia	6 (O)

* Reconocimiento de Materias de Formación básica según Real Decreto 1393/2007

**Reconocimiento por similitud de competencias

B: Básica; OP: Optativa; O: Obligatoria

Secuencia de materias para estudiantes con reconocimiento de ECTS por ser titulados

LICENCIATURA FARMACIA UCH-CEU	CRÉDITOS	TIPO DE RECONOCIMIENTO	GRADO NUTRICIÓN UCH-CEU	CRÉDITOS ECTS
Química Inorgánica	6 (TR)	SC**	Química	6 (B)
Matemáticas aplicadas	5 (TR)	SC**	Matemáticas y Estadística	6 (B)
Técnicas Analíticas	11 (TR)	SC**	Técnicas Analíticas	6 (B)
Anatomía	6 (TR)	SC**	Estructura y Función I	6 (B)
Biología vegetal	11 (TR)	SC**	Biología	6 (B)
Bioquímica	9 (TR)	SC**	Bioquímica	8 (B)
Fisiología	12 (TR)	SC**	Estructura y Función II	10 (B)
Fisiopatología	6 (TR)	SC**	Fisiopatología	6 (B)
Salud Pública	8 (TR)	SC**	Salud Pública	4 (B)
Parasitología	6 (TR)	SC**	Parasitología	6 (B)
Microbiología	9 (TR)	SC**	Microbiología I	6 (B)
Farmacología aplicada y Farmacia clínica	16 (TR)	SC**	Farmacología	6 (B)
Toxicología	9 (TR)	SC**	Toxicología	6 (B)
Nutrición y Bromatología	6 (TR)	SC**	Nutrición	8 (B)
Optatividad	6 (OP)	SC**	Optatividad	6 (OP)
Pensamiento Social cristiano	9 (OP)	SC**	Doctrina Social de la Iglesia	6 (O)

* Reconocimiento de Materias de Formación básica según Real Decreto 1393/2007

**Reconocimiento por similitud de competencias

TR: Troncal; B: Básica; OP: Optativa; O: Obligatoria

en Farmacia							
1º AÑO				2º AÑO			
Semestre 1	ECTS	Semestre 2	ECTS	Semestre 3	ECTS	Semestre 4	ECTS
Bromatología I	6 (OB)	Dietética II	6 (OB)	Nuevos alimentos	4 (OB)	TFG	6 (OB)
Higiene de los alimentos	6 (OB)	Dietoterapia I	8 (OB)	Dietoterapia II	4 (OB)	Prácticas externas	24 (OB)
Dietética I	6 (OB)	Tecnología de los alimentos	6 (OB)	Restauración colectiva	6 (OB)		
Economía y gestión de empresas alimentarias	4 (OB)	Nutrición comunitaria	4 (OB)	Educación nutricional	4 (OB)		
Alimentación y cultura	6 (OB)	Bromatología II	6 (OB)	Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria	6 (OB)		
Epidemiología nutricional	4 (OB)			Tecnología culinaria	6 (OB)		
Normalización y legislación alimentaria	4 (OB)						

Asignaturas con carácter obligatorio (OB).

5.- PLANIFICACIÓN ENSEÑANZA

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

TIPO DE MATERIA		ECTS
<u>Formación básica</u>		60
<u>Obligatorias</u>		144
<u>Optativas</u>		6
<u>Trabajo de Fin de Grado</u>		6
<u>Prácticas Tuteladas</u>		24
TOTAL		240

Explicación general de la planificación del plan de estudios

Planificación de las Materias y Asignaturas del Currículo							
1er curso				2º curso			
Semestre 1:	ECTS	Semestre 2:	ECTS	Semestre 3:	ECTS	Semestre 4:	ECTS
<i>Matemáticas y Estadística (B)</i>	6	<i>Estructura y Función del Cuerpo Humano II (B)</i>	10	<i>Bromatología I (O)</i>	6	<i>Nutrición (O)</i>	8
<i>Química (B)</i>	6	<i>Bioquímica (B)</i>	8	<i>Técnicas Analíticas (B)</i>	6	<i>Sistemas de Calidad de Laboratorio (O)</i>	6
<i>Biología (B)</i>	6	<i>Historia de la Ciencia (B)</i>	6	<i>Microbiología (O)</i>	6	<i>Alteración Química y Biológica de los Alimentos (Op)</i> <i>Metodología Científica (Op)</i>	6
<i>Estructura y Función del Cuerpo Humano I (B)</i>	6	<i>Doctrina Social de la Iglesia (O)</i>	6	<i>Fisiopatología I (B)</i>	6	<i>Nuevos Alimentos (O)</i>	4
<i>Alimentación y Cultura (O)</i>	6			<i>Parasitología (O)</i>	6	<i>Bromatología II (O)</i>	6
TOTAL ECTS 1ER SEMESTRE	30	TOTAL ECTS 1ER CURSO	60	TOTAL ECTS 1ER SEMESTRE	30	TOTAL ECTS 2º CURSO	60

Planificación de las Materias y Asignaturas del Currículo							
3º curso				4º curso			
Semestre 5:	ECTS	Semestre 6:	ECTS	Semestre 7:	ECTS	Semestre 8:	ECTS
<i>Epidemiología Nutricional (O)</i>	4	<i>Toxicología (O)</i>	6	<i>Dietoterapia II (O)</i>	4	<i>Prácticas Externas (O)</i>	24
<i>Salud Pública (O)</i>	4	<i>Dietética II (O)</i>	6	<i>Restauración Colectiva (O)</i>	6	<i>TFG (O)</i>	6
<i>Higiene de los Alimentos (O)</i>	6	<i>Dietoterapia I (O)</i>	8	<i>Educación Nutricional (O)</i>	4		
<i>Dietética I (O)</i>	6	<i>Tecnología de los Alimentos(O)</i>	6	<i>Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria (O)</i>	6		
<i>Economía y Gestión de Empresas Alimentarias (O)</i>	4	<i>Nutrición Comunitarias</i>	4	<i>Tecnología Culinaria (O)</i>	6		
<i>Farmacología (O)</i>	6			<i>Normalización y Legislación Alimentaria (O)</i>	4		
TOTAL ECTS 1ER SEMESTRE	30	TOTAL ECTS 4º CURSO	60	TOTAL ECTS 1ER SEMESTRE	30	TOTAL ECTS 5º CURSO	60

El grado de Nutrición Humana y Dietética se organiza según la estructura de módulos y materias. Se diseña en cuatro cursos, distribuido en dos semestres cada curso. Como pauta de la UCH-CEU, cada ECTS corresponderá a 30 horas de trabajo del alumno, que incluyen todas las actividades de la materia, de las cuales 10 son lectivas.

La estructura del plan de estudios que se propone se desarrolla dentro de un sistema modular y siguiendo una secuencia lógica y estructurada que permite la obtención de los resultados de aprendizaje previstos de una manera coherente en función de la complejidad de las materias.

Durante el primer curso, el alumno adquirirá una base de conocimientos sólidos a través de las materias con carácter de Formación Básica que le permitirá el desarrollo de materias más específicas del grado en los siguientes cursos ya enfocadas al ámbito específico del título que nos ocupa.

Para la modalidad semipresencial, se considerará tiempo presencial el dedicado a aquellas actividades formativas síncronas que requieran de conexión remota e interacción en tiempo real con el docente.

El resto de actividades formativas asíncronas, serán computadas como tiempo de estudio del alumno y se le imputará una presencialidad del 0%, ya que entendemos la presencialidad como aquel momento real en el que el alumno interactúa con el docente.

Para diseñar nuestra formación semipresencial u online, ubicamos cuidadosamente elementos basados en la evidencia científica (que permite comprobar las diferentes ventajas de las metodologías de aprendizaje), por lo que, además de recrear un escenario de aprendizaje semipresencial fuera del aula tenemos en cuenta los principios de la neurociencia: cómo aprendemos, cómo recordamos y especialmente como mantenemos a nuestros alumnos motivados a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de bienvenida del alumno semipresencial, descrito en el libro “E-tivities: the key to active online learning”, como el “five-stage-model”, o modelo de las cinco fases, es el siguiente:

Fase I: Acceso y motivación. Bienvenida, motivación, configuración de equipo y sistemas.

Fase II. Socialización online. Mensajes de familiarización. Puentes culturales y sociales. Familiarización con el entorno aprendizaje.

Fase III. Intercambio de información. Facilitar tareas y dar apoyo en la optimización de los materiales y recursos. Búsqueda de software personalizado que facilite tareas del curso.

Fase IV. Construcción del conocimiento. Facilitar el proceso de creación. Usar con destreza las herramientas y software.

Fase V. Desarrollo. Consultoría y respuesta a dudas.

El grado que se presenta incluye la realización de prácticas externas con una carga de 24 ECTS a realizar durante el segundo semestre del cuarto curso.

Para su realización se ofertan plazas en diversos Centros externos a la UCH-CEU, se incluyen destinos capaces de cubrir los principales ámbitos de trabajo del dietista-nutricionista: clínica y consejo dietético, industria alimentaria, salud pública, restauración, investigación.

Respecto al TFG

El TFG tiene una carga de 6 ECTS, se realizará durante el cuarto curso y para su dirección se cuenta con la colaboración de todos los profesores implicados en la docencia del grado. El elevado porcentaje de profesores doctores garantiza la formación de los alumnos en la realización de estos trabajos.

DESCRIPCIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS SEMIPRESENCIALES

- **Clase Magistral en la modalidad semipresencial.** La modalidad semipresencial compagina acciones formativas propias de la enseñanza presencial con acciones formativas de la enseñanza

online. En esta modalidad la clase magistral tiene varias funciones como son la introducción de la materia y de cada uno de los temas y posibilita el contacto y conocimiento directo entre profesor / alumno y entre alumnos entre sí.

- **Revisión de materiales de texto y audiovisuales.** Los profesores de las diversas materias colgarán diversos materiales relacionados directamente con la materia que imparten tanto en formato textual (apuntes de los diversos temas, documentos, bibliografía, informes, noticias) como materiales audiovisuales y vídeos.
- **Wiki:** Consiste en la creación y edición de una página web sobre un tema previamente señalado por el profesor relacionado con la materia de forma interactiva y rápida, que supone la participación de varios alumnos. Es una forma de trabajo cooperativo muy propio de la enseñanza online y semipresencial. Permite a los participantes crear contenido, comentar y reflexionar sobre materiales creados por otros y contribuir en la construcción del conocimiento colectivo
- **Blog:** Es un sitio web periódicamente actualizado que recopila cronológicamente textos o artículos de uno o varios autores, apareciendo primero el más reciente, donde el autor conserva siempre la libertad de dejar publicar lo que crea. Permite la actualización permanente de una comunidad de práctica a través de comentarios que pueden ser etiquetados en conversaciones. Su uso se ha estandarizado en eventos científicos.
- **Foros:** El foro es un gran centro de reuniones virtual en el que usuarios de todas partes del mundo pueden charlar. Las conversaciones son en tiempo real; los usuarios entran con un 46ick o apodo, por el que son reconocidos por el resto de la comunidad.
- **Tutoría on line.** Por medio de la plataforma los alumnos pueden ponerse en contacto directamente con el profesor de la materia para preguntar y resolver dudas o preguntas sobre diversos puntos.
- **Cuestionarios tipo test.** La plataforma blackboard da opción a realizar este tipo de cuestionarios con múltiples respuestas y dentro de una batería de preguntas que el profesor realiza. Da opción incluso a la corrección automática que puede ser revisada por profesor /alumno en cualquier momento.
- **Webquest:** Es una forma de aprendizaje guiado propio de la enseñanza online. Es una actividad de investigación en la que los alumnos obtienen la información e interactúan con ella a

partir de recursos de Internet. Los alumnos resuelven un problema o proyecto puesto por el profesor y lo tienen que resolver analizando la información obtenida a partir de recursos de internet.

METODOLOGÍA DOCENTE. ELEMENTOS QUE PUEDE COMPOSER UNA ASIGNATURA.

1. **Motivation Spark.** El docente presenta una situación o experiencia vivida que forma parte de su anecdotario profesional, que considera especialmente relevante y que debe captar la atención del alumno como un punto de anclaje para despertar la motivación por el tema.
2. **Scenario Based Problem.** El docente plantea casos o problemas que se pueden presentar en la práctica profesional. El alumno debe proponer, argumentar y documentar las soluciones que considera correctas.
3. **Video in focus.** Sesiones expositivas impartidas en la modalidad de webinar (conferencia en web) síncrono o asíncrono, donde el docente expone, con la ayuda de diapositivas y pizarra digital, la última evidencia sobre el tema.
4. **Lecturas reflexivas.** El alumno debe reflexionar sobre cómo aplicaría en su práctica profesional los conocimientos aprendidos y las ideas presentadas en los textos.
5. **Actividades de aprendizaje por competencias.** El docente diseña actividades de aprendizaje correspondientes a los 5 primeros niveles de la Taxonomía de Bloom, o con los 3 primeros niveles de competencia de la Pirámide de Miller. Estas actividades se presentan a lo largo de todo el curso como un sistema de autoevaluación, y al final de cada asignatura, como evaluación o test final.
6. **Resumen del tema-Reflexiones finales.** Resumen de un máximo de 300 palabras que debe contener las frases clave o “ideas fuerza” que considera que el alumno no debe olvidar.
7. **Lecturas complementarias.** El docente selecciona y recomienda artículos y lecturas que sirven al alumno para ampliar conocimiento y reforzar lo aprendido.

La calificación final de cada materia se obtendrá a partir de las obtenidas por el estudiante a lo largo del período lectivo (evaluación continua) y de las pruebas finales que se programen al término del mismo. La contribución de los distintos sistemas de evaluación en la calificación final se especifica en las fichas de los módulos siguientes. El sistema de calificaciones será el establecido por la legislación vigente, regulado en el RD1125 (art. 5.4)

Mediante la evaluación se constata la adquisición de las competencias por parte del alumno, este sistema está totalmente asociado a las competencias que el alumno debe demostrar y es coherente con los contenidos de dichas competencias. El sistema de evaluación utilizará la siguiente tipología:

CLAVE	TIPOLOGÍA DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN
EX	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos
PR	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo
EN	Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes

Para garantizar la identidad de estudiantes en las actividades y pruebas de evaluación a distancia, la plataforma utilizada incorpora un acceso seguro SSL, que permite la autenticación (identificación inequívoca) del alumno y por tanto protege contra la suplantación de identidad.

La plataforma utilizada por la CEU-UCH para las actividades a distancia permite la autenticación en el portal utilizando, bien la Tarjeta Universitaria, o bien alguno de los certificados digitales reconocidos por la CEU-UCH.

Además, y al igual que la mayoría de universidades españolas que han implantado enseñanzas a distancia (UNED, UOC, UDIMA fundamentalmente) la evaluación final, no sólo sirve para medir el dominio de las competencias de la titulación, sino también se diseña de tal modo que permite la validación de la identidad de los estudiantes que han realizado las pruebas a distancia.

Así, en nuestra propuesta de Grado, la prueba final de evaluación presencial y obligatoria se ha concebido con esta doble función, que se añade a los mecanismos de autenticación de los alumnos en las actividades a distancia.

Mecanismos de coordinación docente

4. Mecanismos de coordinación docente

Las personas responsables de la coordinación docente

En la Universidad CEU Cardenal Herrera, existen diversas figuras encargadas de supervisar y poner en funcionamiento los distintos mecanismos de coordinación docente:

Responsable de Área de Conocimiento/Coordinador de Unidad Docente. Es el profesor que coordina los contenidos y sistemas de evaluación de materias afines por área dentro de un departamento.

Director de Departamento. Es el profesor responsable del desarrollo académico y coherencia científica de la acción docente en las materias asignadas a un Departamento.

Vicedecano/a o Coordinador/a de Titulación. Es el responsable del seguimiento de la calidad de un título académico concreto y, por tanto, responsable, en primer lugar, del progreso y aprendizaje de los alumnos/as matriculados en ese título de grado. Para ello, coordina las actividades académicas y extraacadémicas, así como los programas de las diferentes materias, en colaboración con los distintos departamentos.

Decanato. Como órgano de gobierno de la Facultad, es responsable último de valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los alumnos de todas sus titulaciones. Esta evaluación se realiza en cada periodo académico. La coordinación docente exige diferenciar los mecanismos para la planificación y organización de la docencia de los de coordinación para el análisis de resultados.

Reuniones de coordinación intratitulación

1. Reuniones de Módulo

De manera anual y al finalizar el periodo docente, se realizarán reuniones de coordinación de acuerdo con el procedimiento establecido en el sistema de calidad de nuestra universidad. Los profesores de la titulación de Nutrición y Dietética se reunirán por Módulos convocados por la Coordinadora del grado y los Coordinadores de Módulo (módulo de formación básica, módulo de ciencias de los alimentos, módulo de higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad, módulo de ciencias de la nutrición, la dietética y la salud, módulo de salud pública y nutrición comunitaria y Módulo de Prácticas Tuteladas y TFG). Todo lo acontecido en dichas reuniones quedará recogido en las correspondientes Actas, así como en los Anexos a dichas actas. En dichos Anexos, se registrará cualquier reunión de coordinación que tenga lugar entre profesores de distintas asignaturas.

Las reuniones de coordinación entre los profesores del mismo módulo y entre los de la misma materia evitarán la duplicidad de contenidos y facilitarán la coordinación entre los profesores para cumplir con los objetivos planteados.

2. Reuniones de Materias y Áreas de Conocimiento

De forma previa a las reuniones de Módulo, los profesores se reunirán por Áreas y Materias para llegar a acuerdos de coordinación que se expondrán en las Reuniones de Módulos. Estas reuniones quedarán reflejadas en los Anexos a las Reuniones de Módulos.

3. Reuniones de Coordinadores de curso

La Coordinadora de la Titulación convocará una reunión anual, al final del segundo semestre. El objetivo será analizar incidencias, así como propuestas de mejora y establecer el procedimiento para la elaboración de los **Calendarios de Evaluación Continua**, de los cuales son responsables los Coordinadores de Curso. En dichos calendarios se plasman los exámenes o pruebas de evaluación continua de cada asignatura, con el fin de conseguir un **reparto homogéneo** a lo largo del curso. También se tendrá en cuenta la entrega y/o exposición de trabajos.

4. Juntas de Evaluación

Las Juntas de Evaluación serán convocadas por el Secretario Académico de nuestra Facultad, tras la introducción de actas de cada convocatoria. Se realizará una Junta de Evaluación por cada curso (de 1º a 4º). En estas Juntas estarán presentes: el Secretario Académico, la responsable del SQUAD (Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad), la Vicedecana, la Coordinadora de la Titulación, los Coordinadores de Curso y los profesores responsables de las asignaturas del curso correspondiente. El objetivo será **analizar los resultados académicos**, así como tratar cualquier aspecto que afecte al buen desarrollo de las asignaturas, siendo una **herramienta** más de **coordinación entre las distintas asignaturas de un mismo curso**. Las Actas de estas Juntas serán confidenciales ya que en dichas reuniones se tratan casos específicos de alumnos.

5. Reuniones con los delegados y representantes de alumnos

A finales del segundo cuatrimestre, los delegados y subdelegados serán convocados a una reunión en la cual estarán presentes la Vicedecana, la Coordinadora de la Titulación y los Coordinadores de Curso. El objetivo es dar la posibilidad a los estudiantes de trasladar todas las **incidencias** que hayan podido suceder, con especial atención a aquellas relacionadas con la **coordinación de las actividades formativas** (tanto en cronograma como en contenidos). Así mismo, junto con los alumnos, se elaborarán los **calendarios de exámenes oficiales** del próximo curso de forma coordinada (convocatoria ordinaria y extraordinaria). En su elaboración se tendrá en cuenta la opinión de los alumnos respecto a la dificultad de las mismas, lo cual

condiciona el orden de los exámenes. Otro factor que se considerará es el número de repetidores en cada asignatura, con el objetivo de minimizar los solapamientos que afectan a los repetidores.

Reuniones de coordinación intertitulación (Trabajo Fin de Grado)

Respecto a la asignatura de Trabajo Fin de Grado, la Facultad de Ciencias de la Salud constituyó una **Comisión TFG**, presidida por el Secretario de la Facultad y formada por los Coordinadores de las distintas titulaciones impartidas, con el objetivo de llevar a cabo una coordinación intertitulaciones. El resultado de dicha Comisión TFG Facultad Ciencias de la Salud ha sido la aprobación, por el Consejo de Gobierno, de la **Normativa Marco de TFG** de nuestra Facultad, el pasado 5 de mayo de 2015 (<https://www.uchceu.es/estudios/grado/farmacia/trabajo-fin-grado>).

Para la redacción de la Normativa TFG Facultad de Salud, la Comisión se nutrió de todas las conclusiones a las que se llegaron tras una amplia jornada de trabajo (Julio 2014), a la que se convocó a todo el profesorado de la Facultad. En dicha Jornada TFG se discutieron todos los pormenores sobre organización y evaluación de esta asignatura (cronogramas, papel del tutor, tipos de TFGs, Rúbricas de Evaluación, configuración de los distintos porcentajes de la nota final, etc).

El Programa de Mejora de la Docencia

Definición de la actuación.

En el contexto del Plan Estratégico y del Modelo de universidad de la CEU UCH, el Plan o Programa de Mejora de la Docencia tiene como finalidad la movilización del conjunto del profesorado de la Universidad en una actuación conjunta ejecutada en ciclos de dos cursos académicos y que suponga una mejora efectiva de la calidad de la enseñanza universitaria impartida.

Para lograrlo todo el profesorado de la CEU UCH acometerá la definición de un plan de mejora de cada una de las materias que imparta, distribuida en cada una de las dos fases de esta actuación. Todas las acciones de mejora derivadas de este Plan vienen sujetas a las normativas vigentes actuales: Memorias Verifica de los Grados, Normativa de Evaluación continua, acuerdos establecidos por coordinación de las titulaciones, etc...

El Plan de Mejora de la Docencia es una acción estratégica de la CEU-UCH para afrontar los cambios en el escenario de la educación superior que plantean la evolución de los factores sociodemográficos y culturales así como el proceso de Convergencia Europea. Su objetivo último es mejorar la formación de nuestros estudiantes adaptándola a las nuevas exigencias y necesidades de la sociedad.

Hay tres ejes clave que se irán implantando progresivamente a través de diferentes herramientas:

- **Renovación del papel del profesor**, que no sólo debe ser transmisor de conocimientos, sino también enseñar al alumno habilidades, destrezas y actitudes, a fin de que adquiera competencias que luego sepa aplicar en el desempeño profesional. Esto requiere mejorar la formación del equipo docente, proporcionándole estrategias, metodologías y recursos para realizar su labor de forma más eficaz.

▪ **Mayor exigencia al alumno** para conseguir que se esfuerce más, que desempeñe un papel más activo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, que se implique más en su formación. Para ello, se han tomado medidas para elevar el esfuerzo exigido al estudiante (permanencia en 1º curso, nivel de inglés, participación en el aula, etc.) y también para “acompañarle” más eficazmente en su aprendizaje (tutorías individualizadas, apoyo SOUAD, etc.). En este sentido debemos entender el Plan de Mejora de la Docencia como una ayuda para el alumno, que le servirá para un mejor aprovechamiento de las clases, para organizarse y dosificar su trabajo a lo largo del curso y para mejorar su rendimiento y sus resultados académicos.

▪ **Creación de espacios para la reflexión y el intercambio de experiencias docentes** entre profesores y otros agentes implicados en el proceso formativo (PAS, empleadores, alumnos), con el objetivo de compartir ideas, valorar actuaciones y realizar propuestas de mejora.

En este sentido el Programa de Mejora de la Docencia va a contribuir a generar un valor añadido incidiendo positivamente en la relación profesor/alumno, en la imagen de calidad y compromiso de nuestra Universidad y en la valoración que los distintos agentes implicados realizan de la formación que ofrecemos (alumnos, padres, orientadores, empleadores, etc.).

Ideas Fuerza que entroncan con el Plan de Mejora de la Docencia

1. Aprendizaje continuo versus evaluación continua

Estamos todos de acuerdo en la bondad del aprendizaje continuo del alumno. En que este enfoque docente aporta mucho más valor que aquel que no se orienta más que a un desarrollo de contenidos por parte del profesor y un examen final.

Coincidimos en que debemos trabajar para que el alumno valore la asistencia a clase como un elemento clave de su proceso de aprendizaje. Así pues la clase es un espacio de trabajo, un lugar de encuentro entre el profesor y el alumno, un lugar para la reflexión y el estudio. No es solo un tiempo en el que se transmite información. Por ello las diferentes metodologías de evaluación que se implanten no deben:

- Bajar el nivel de exigencia en los conocimientos teóricos que el alumno debe demostrar.
- Dificultar la asistencia a clase de cualquier materia del curso.
- Parcelar el conocimiento, cuando precisamente la vocación es justamente la inversa, esto es por tanto: integrar conocimientos, relacionar conceptos y fomentar el estudio constante.

2. Trabajo en equipo versus naturaleza de cada materia

Hemos puesto en marcha diversas actuaciones (seminarios de formación de profesores, protocolos de elaboración de guías docentes, reuniones periódicas de Coordinación horizontal del equipo docente de cada curso, etc.) en aras de alcanzar esta meta. Entendemos que es clave para el aprendizaje universitario del futuro la capacidad de desarrollar proyectos en grupo. Se evidencia, a partir de las reflexiones suscitadas en las diferentes actuaciones ya desarrolladas, que existen una serie de competencias transversales que se establecen como críticas en los programas formativos. En consecuencia se proponen las siguientes consideraciones:

- Existen competencias transversales que el alumno debe adquirir en el seno de su formación universitaria. Estas competencias son, con carácter general y sin ánimo de ser exhaustivos,: capacidad de trabajo en equipo, capacidad de liderazgo, capacidad de expresión oral y escrita, capacidad de análisis, capacidad de toma de decisiones, etc.
- Dichas competencias solo pueden aprenderse practicándolas.
- Algunas materias pueden por su propia naturaleza ser un marco adecuado para el desarrollo de algunas de ellas. Por tanto no en todas las materias debe establecerse como objetivo formativo alcanzar estas competencias, lo cual significa que no todas las materias deben plantear como herramienta docente los trabajos de grupo, los debates, los métodos del caso, etc. En un plan de estudios no todo es simétrico, por tanto no caben las mismas soluciones para todas las materias o áreas.
- Debemos pues sistematizar e ir ajustando en base a su implementación una definición curricular de competencias por titulaciones y, a continuación, establecer de forma consensuada qué competencias van a adquirirse en qué materias, lo cual debe decidirse teniendo en cuenta la naturaleza de cada una de las mismas.

3. Conectar con otras materias versus materias “islas”.

Para alcanzar las metas de aprendizaje planteadas en el marco de cada programa formativo no se puede trabajar de forma aislada desde cada una de las materias que lo componen. Debemos pues aprovechar la iniciativa institucional de este programa y el marco de los planes de grado para lograr una excelente coordinación de contenidos entre las materias. Coordinación que supone:

- Trabajar en pos de una coherencia vertical (primero a último curso) de los contenidos teóricos y prácticos de las materias. Debemos evitar las lagunas y las repeticiones que no supongan una real profundización en el conocimiento.
- Trabajar para homologar los sistemas de evaluación entre materias, respetando la especificidad de cada materia pero conservando la necesaria coherencia ante el alumno.
- Trabajar para homogeneizar los criterios de exigencia por curso y por área de conocimiento.
- Trabajar para incrementar la colaboración entre materias, potenciando así el aprendizaje del alumno y la percepción de que el conjunto de las mismas forman un todo en el que cada una de ellas cumple una misión.

4. Participación del alumno versus alumno pasivo

Partimos de la premisa de que hoy es más necesario que nunca motivar la participación activa del alumno. Dicha participación no puede ser interpretada solo como su implicación en debates en clase o que el alumno pregunte en el aula. Dicha participación debe suponer una implicación del estudiante en el desarrollo de la materia. Esta implicación puede ser la lectura de textos, el análisis crítico de casos, la elaboración de trabajos prácticos, la búsqueda de materiales complementarios, el desarrollo de proyectos de investigación, etc. Lógicamente el único requisito que debe cumplir cualquier herramienta de participación es establecer un mecanismo de interacción profesor-alumno.

Se han detectado hasta la fecha tres disfunciones en la aplicación de herramientas de participación del alumno que debemos tener en cuenta para mejorar nuestra metodología docente:

- El no conducir adecuadamente determinadas herramientas de participación oral en el aula que hacen que al final siempre participen de forma activa los mismos sujetos, generando una dinámica negativa en el grupo.
- El no diferenciar entre la participación, escrita u oral, basada en criterios y conocimientos de aquella participación que se sustenta sólo en opiniones y valoraciones improvisadas.
- El no enfoque adecuado o abuso de las exposiciones en clase de contenidos del propio temario básico de la materia por parte de alumnos.

5. Mínimos y máximos versus créditos de la materia

Las metodologías docentes que propugna el Plan para la Mejora de la Docencia para ayudar a desarrollar nuestra tarea formativa en el marco del EES suelen necesitar de mayores tiempos de trabajo y/o exposición en clase. Este hecho, unido a la existencia de materias cuatrimestrales en los actuales planes de estudio, hace que se nos presente un reto: adecuar los contenidos esenciales que deben desarrollarse en el aula a la planificación temporal de la asignatura. Esto no debe ser interpretado como una reducción de los contenidos de las materias, en cada caso deberá establecerse la mejor forma de abordar los contenidos fijados para el buen aprovechamiento de la asignatura. Establecer unos contenidos mínimos no supone necesariamente renunciar a unos máximos. Se trata de enseñar a aprender, luego el alumno debería estar capacitado para complementar de forma autónoma los contenidos desarrollados en el tiempo estricto de trabajo en clase.

Proceso y Directrices de desarrollo de PMD (Programa de Mejora de la Docencia) en lo relativo a la elaboración de las guías docentes

La elaboración de las guías docentes es uno de los procesos clave, que no el único, del PMD. Debemos tener en cuenta que la relación de mejoras será aplicable según tipología de materias y las siguientes áreas de actuación: Actualización; Coordinación; Innovación y mejora metodológica; Adaptación; Complementos.

El documento base de trabajo será la guía docente de la materia. En ese sentido la guía docente durante la fase de trabajo y elaboración del proceso de PMD tendrá las siguientes particularidades:

- El profesor trabajará sobre la base de la guía docente del curso anterior, si la hubiere. Sobre esa plantilla modificará la fecha del curso en cuestión e iniciará el trabajo de actualización. Aquellos contenidos que incorpore como consecuencia de las tareas derivadas del PMD los escribirá en rojo y tachará el contenido anterior. Asimismo, cambiado una práctica o su metodología de desarrollo tachará en el documento Word el texto inicial que la explicaba y abajo desarrollará en rojo la nueva explicación.

- El profesor incorporará a la plantilla unos ítems como espacios para poder aportar las explicaciones pertinentes derivadas de la aplicación de las directrices asignadas en el PMD a esa materia. Para ello solo tendrá que copiar del documento “explicación de directrices” los ítems previstos y pegarlos en la parte final de la guía docente.

Por tanto cuando el profesor envíe su guía docente en proceso de trabajo del PMD esta contendrá: tachones, textos en rojo y espacios con la explicación de la aplicación de directrices. Cuando al final del proceso la guía docente se remita para su publicación el profesor solo tendrá que: duplicar el documento de trabajo (para guardar el que recoge toda la información del proceso), y sobre uno de los dos documentos resultantes borrar los tachones, pasar a negro la información en rojo y borrar los espacios de las explicaciones de aplicación.

Para una mejor organización de los procesos los documentos informáticos de guía docente recibirán los siguientes nombres:

- Durante la fase de trabajo del PMD el profesor identificará el documento con el nombre: PMD.GRADO.MATERIA¹.AÑO.doc. Así por ejemplo: PMD.PUBLICIDAD.VALOR AÑADIDO MARCA.2012.doc.
- Cuando el documento esté listo para publicar (tras el duplicado del mismo y en el final del proceso) se identificará del siguiente modo: GUIA.GRADO.MATERIA².AÑO.doc. Así por ejemplo: GUIA.PUBLICIDAD.VALOR AÑADIDO MARCA.2012.doc.

A continuación se presentan las directrices de mejora aplicables a las guías docentes y los indicadores que usarán los Vicedecanos para su revisión.

Mecanismos de coordinación para la planificación y organización de la docencia

5. El Programa de Mejora de la Docencia:

Es el instrumento que articula el proceso de diseño, elaboración, coordinación y publicación de las guías docentes. Su planteamiento y mecánica básica ha sido ya expuesta en el punto anterior. Este programa asegura:

- El avance metodológico y científico del contenido de las materias del título.
- La coordinación en los diferentes planos académicos de las materias y la labor de los profesores, tanto a nivel horizontal (dentro de un mismo curso) como a nivel vertical (del primer curso al último). Lo cual opera sobre:
 - Evitar lagunas y duplicidades en el proceso de aprendizaje de las competencias.
 - Potenciar las sinergias de aprendizaje en acciones conjuntas entre materias diversas.

¹ Nombre completo o palabras clave del nombre de la materia si fuera muy largo.

² Nombre completo o palabras clave del nombre de la materia si fuera muy largo.

- La coherencia de la acción docente con el programa formativo del título.
- La implementación en la acción docente de las acciones de mejora definidas en el Sistema Garantía Interno de Calidad, y ello a través del papel clave del Vicedecano/a o responsable del título que es, por su condición, miembro de la Comisión de Garantía de Calidad correspondiente.
- La publicación en tiempo y forma de las guías docentes.
- La mejora compartida en la acción docente, ya que las mejores prácticas identificadas en el proceso de trabajo de este programa pasan a conformar un documento denominado “Cultura Docente por la Calidad” que es compartido con el conjunto del PDI. Este documento se va enriqueciendo cada curso y su contenido es la base para las periódicas jornadas sobre mejora de la docencia que organiza nuestro Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.

2. Plan de Ordenación Docente:

Este plan desarrollado por el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado es el que opera sobre la asignación de docentes a las actividades formativas de cada una de las materias. Es por tanto un elemento clave de la planificación de la docencia de un título. En ese sentido resulta conveniente destacar, sin ánimo de ser exhaustivos, que la operativa de este plan tiene en cuenta:

- La definición de las actividades formativas de cada materia y el perfil de profesorado para cada una de ellas.
- El número de estudiantes óptimo para el desarrollo de cada actividad formativa en cada materia, y ello dado que en función de la materia, las competencias trabajadas y el tipo de actividad formativa el número de alumnos en la sesión de clase puede y debe ser diferente.
- Los horarios de clase resultantes de la asignación docente en función de diversas variables, para de este modo poder ofrecer una mejor propuesta de horario del estudiante a efectos de organización de su tiempo de trabajo autónomo.

6. Las reuniones de coordinación de curso

Hay una planificación de reuniones entre los profesores de un mismo curso para trabajar en las diferentes dimensiones que mejoran la coordinación de su acción docente. Estas reuniones son convocadas y dirigidas por el profesor que opera como coordinador del grupo.

7. Mecanismos de coordinación docente para el análisis de resultados

Con respecto al análisis de resultados y propuesta de mejora, en el apartado “procedimiento general para valorar el progreso y resultados” se hace referencia a las reuniones de coordinación del equipo docente, conocidas internamente por el acrónimo RCED. Las RCED tienen por finalidad analizar los resultados de la evaluación de los estudiantes y de la acción docente de los profesores. La metodología básica de las mismas implica tres reuniones por curso de los profesores de un mismo grupo, una en el inicio del curso, otra tras los resultados del primer cuatrimestre y otra tras el segundo cuatrimestre.

Las RCED se articulan como un mecanismo de gestión de calidad horizontal, es decir, por grupo y curso. Estas reuniones se caracterizan por:

- Hay plantillas de documentos e informes de trabajo para las mismas que definen las variables sobre las que hay que avanzar.
- Se levanta acta de cada reunión que sirve como informe de la misma al Decanato y como evidencia interna de calidad.
- Se revisan en documentos preparados al efecto los resultados estadísticos de la evaluación de los estudiantes por materias.
- Se trabaja en la coordinación docente a través de diversos instrumentos documentales.

Las directrices para la realización de las RCED son fijadas por el Vicerrectorado de Alumnado y Extensión Universitaria. Estas directrices son comunes a todas las titulaciones, si bien los Decanos tienen potestad, para las titulaciones de sus respectivas facultades, de implantar un sistema complementario de coordinación del profesorado para el seguimiento ordinario del rendimiento académico. Estos mecanismos podrán preverse para cada uno de las materias o por grupos, en función de las circunstancias, y podrán ser convocados a propuesta de cualquier profesor, de los Directores de departamento o del Decano, siempre a través del Vicedecano/a de titulación.

Tanto en las RCED como las reuniones extraordinarias de seguimiento y control estará presente el responsable del Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad adscrito a la titulación correspondiente. Los resultados y las estadísticas correspondientes a las convocatorias oficiales, en el caso de las RCED, y los datos que se consideren necesarios, en el supuesto de reuniones extraordinarias de seguimiento, serán aportados por el servicio de informática (para las RCED) o por los profesores (para las reuniones extraordinarias de seguimiento).

Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida. Debe incluir el sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS.

La Universidad CEU Cardenal Herrera asigna a la movilidad la misión de promover entre su alumnado el intercambio de conocimiento, la incorporación de referentes innovadores y, en general, la apertura de la comunidad universitaria al entorno exterior.

La implantación de los principios y recomendaciones de la Convergencia Europea para la creación de un Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) y el desarrollo de una normativa de calidad en las universidades españolas fomenta la movilidad de los estudiantes, con especial atención en el acceso a los estudios de otras universidades europeas y a las diferentes oportunidades de formación y servicios relacionados.

A partir de estas premisas, la Universidad impulsa la movilidad de su propio alumnado a través de los programas específicos de intercambio, y la acogida de alumnado ajeno, para lo cual publicita en su página *Web*, de forma actualizada y bilingüe, la información institucional (organización, funcionamiento, normativas, etc.); y la información de todas las titulaciones que ofrece la Universidad, con la descripción detallada de las materias y sus programas, así como una información básica sobre la ciudad y la cultura del país que puede guiar al alumnado en su elección.

La Universidad CEU Cardenal Herrera, a través del Servicio de Relaciones Internacionales, dependiente del Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado, promueve y facilita la movilidad de sus estudiantes.

Para ello respeta y observa los principios de los programas internacionales de cada centro con relación a la movilidad, garantizando el apoyo a los proyectos internacionales e informando a la comunidad universitaria de las condiciones y los requisitos que se deben tener en cuenta para ofrecer una movilidad de calidad.

Estructura:

Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.

Oficina de Relaciones Internacionales.

Coordinador- tutor de movilidad (específico para cada título)

MOVILIDAD DE ALUMNOS

La Universidad CEU Cardenal Herrera fomenta la movilidad de los estudiantes en el marco del programa Lifelong Learning y los convenios bilaterales de Intercambio permitiéndoles llevar a cabo un período de estudios en otra Universidad con la que se haya establecido el correspondiente acuerdo bilateral y recibir un reconocimiento pleno de dichos estudios en la Universidad de origen, aplicando el Sistema Europeo de Transferencia de Créditos.

Tratándose de un plan de estudios nuevo, queda pendiente la firma de nuevos convenios con otras Universidades (algunos de los convenios vigentes de las titulaciones de Salud de la Universidad CEU Cardenal Herrera podrán ampliarse para este nuevo Grado). Actualmente existen convenios para los Grados de nuestra universidad adscritos a la Rama de Salud . Las principales Universidades con las que se tiene firmados estos convenios son.

- Università degli Studi di Padova
- Alma Mater Studiorum – Università di Bologna
- Università degli Studi di Palermo
- Université Paris Descartes

- University of Porto
- Universidade de Coimbra
- Itä-Suomen Yliopisto (UNIVERSITY OF EASTERN FINLAND)

La movilidad a Universidades de países que reconocen oficialmente la rama de salud es uno de los principales objetivos del programa de intercambio, ya que nuestros estudiantes podrán conocer nuevas formas de trabajo, especialmente en el ámbito del “saber aplicar” todos los conocimientos adquiridos durante el grado

ALUMNOS ENVIADOS (*Outgoing*)

Proceso de selección de los estudiantes

El proceso de selección es gestionado por el Servicio de Relaciones Internacionales y realizado por el Coordinador de movilidad de la titulación a que el alumno pertenezca, con la colaboración del Servicio de Idiomas y la participación en su caso del Vicedecano o Coordinador de titulación

La convocatoria y selección de Alumnos seguirá el siguiente proceso:

1.- El Servicio de Relaciones Internacionales informará a los alumnos sobre los programas de movilidad, invitándoles además a asistir a una sesión informativa conjunta, que podría repetirse, a petición de los Coordinadores, por titulaciones.

2.- Los alumnos interesados en el programa de movilidad deberán solicitar al Servicio de Relaciones Internacionales la realización de una prueba del idioma de docencia de la Universidad de destino a la que pretendan ir, pudiendo presentarse a pruebas de más de un idioma, pero siendo indispensable presentar con anterioridad aquellos documentos que acrediten los estudios de idiomas realizados.

Solamente si se supera dicha prueba de podrá presentar la solicitud de participación en el Programa.

3.- El Servicio de Idiomas de la Universidad será el encargado de organizar, realizar y valorar los resultados, mediante pruebas escritas y orales, dando lugar a unos listados, por idioma, donde figurarán todos los alumnos presentados, incluyendo la calificación obtenida por cada alumno, por orden descendente de las mismas.

4.- El Servicio de Relaciones Internacionales recibirá dichas listas y las presentará al Vicerrectorado de Relaciones Institucionales que fijará el criterio definitivo de pase, comunicando a los alumnos el resultado definitivo.

5.- Aquellos alumnos que no hayan superado la prueba de idiomas no podrán presentar la solicitud de participación en el Programa de movilidad, pero podrán disponer de una nueva oportunidad, con nuevas pruebas de idiomas a efectuar cuatro meses después de la primera. Si entonces las superan se podrán incorporar al proceso de selección, pero siempre subordinados a las plazas disponibles tras la primera adjudicación a los que aprobaron el idioma en la primera convocatoria.

6.- Los alumnos que hayan superado la prueba de idiomas podrán presentar la solicitud de participación en el Programa de movilidad en el Servicio de Relaciones Internacionales, pudiendo sólo solicitar Universidades cuya docencia sea en el idioma que han demostrado conocer en la prueba de idiomas realizada anteriormente.

7.- Los Coordinadores de movilidad de la universidad CEU Cardenal Herrera estudiarán las solicitudes, valorando en ellas tanto el expediente académico como la calificación obtenida en la prueba de idiomas, e incluso situaciones personales concretas, decidiéndose provisionalmente qué alumnos pueden obtener beca, qué Universidad se les puede adjudicar y en qué período lectivo.

8.- Los Coordinadores, además, si así lo consideran, podrán tener entrevistas con los alumnos que hayan solicitado beca. Una vez hayan decidido la adjudicación de las becas, comunicarán al Servicio de Relaciones Internacionales la lista definitiva de alumnos que la han obtenido, destino y período.

8. EL COORDINADOR-TUTOR DE MOVILIDAD.

El Coordinador – Tutor de movilidad es el profesor que actúa como responsable académico, en el ámbito de su titulación, en el Programa de Movilidad con Universidades extranjeras.

Es nombrado, a propuesta del Vicedecano o Coordinador de su titulación, por el Vicerrector de Relaciones Institucionales, para un curso completo, pudiendo ser reelegido.

Depende en los aspectos académicos del Vicedecano o Coordinador de titulación correspondiente y en los aspectos de planificación de su actividad y gestión del Director de Relaciones Internacionales.

Realiza funciones de coordinación y de tutorización, pudiendo en aquellos casos que la carga de trabajo sea muy alta, delegar parte de sus funciones de tutor en otro profesor de su titulación, previa autorización del Vicedecano o Coordinador de titulación, y visto bueno del Vicerrectorado citado.

1.2.- Funciones de Coordinación del tutor de movilidad.

1.2.1.- Con los alumnos enviados (Outgoing)

Intervenir en la selección de los alumnos de su titulación, adjudicándoles las becas a los alumnos seleccionados.

Confeccionar los planes de estudio a seguir en la Universidad de acogida y controlar las posibles variaciones que pudieran darse sobre lo inicialmente previsto.

Gestionar la calificación de las asignaturas que convalidan los alumnos.

1.2.2.- Con los alumnos recibidos (Incoming)

Orientarles en la elección de las asignaturas y en la confección de su planes de estudio, teniendo en cuenta la propuesta que los citados alumnos puedan presentar y, en su caso, ayudándoles a prepararlos, si ello tiene lugar a su llegada, al no tener en su Universidad de origen una versión traducida al inglés de los Planes de Estudio de la misma.

Analizar la posibilidad de acceso de los alumnos recibidos a determinadas asignaturas, bien por causa de los horarios en que se imparten, que las hace incompatibles, o por una concentración excesiva de alumnos en las mismas, que impida una correcta docencia.

Controlar la situación de los alumnos recibidos en las primeras semanas de asistencia a clase, por si le fuera conveniente o no, ante dificultades en las clases, cambiarlos a otras, en los plazos previsto por la normativa.

Tras todo ello, configurar un Plan de Estudios definitivo, que en todo caso deberá ser remitido a la Universidad de origen de los alumnos para su última conformidad.

1.2.3.- Relaciones con otras universidades

El coordinador deberá conocer los Planes de Estudio de las Universidades con acuerdo, con una puesta al día de los mismos, para poder facilitar la realización de los planes de estudios de cada uno de los alumnos salientes, relacionándose con los Coordinadores y los Tutores de las Universidades con acuerdo, manteniendo contactos para hacer más eficaz su gestión.

Evaluará las Universidades de destino con Acuerdo firmado, activas o no, recomendando que en la fecha de vencimiento sea renovado o cancelado, razonando su recomendación.

Realizará las visitas pertinentes a las universidades que consideren interesantes, se trate de Universidades nuevas u otras con las que interesa personalizar el contacto o recabar más información, todo ello de forma coordinada y planificada con el Director de Relaciones Internacionales.

1.3.- Funciones de tutorización del coordinador.

1.3.1.- Con los alumnos enviados (outgoing)

Realizará un seguimiento del alumno y de su situación personal y académica en su estancia en la Universidad de destino.

Servirá de conexión entre el alumno y los profesores de cuyas asignaturas el alumno esté matriculado y tenga que examinarse bien de un cuatrimestre, si la estancia allí es de este período, o del curso completo, para temas como apuntes, fechas de exámenes, etc.

Evaluará la estancia del alumno y de la propia Universidad de destino, y que entregará en el Servicio de Relaciones Internacionales.

1.3.2.- Con los alumnos recibidos (incoming)

Recibirá a los alumnos a su llegada, colaborando con ellos y ayudándoles en la definición del Plan de Estudios de los mismos.

Firmará la matrícula definitiva del alumno, tras la definición de su Plan de Estudios, y que éste entregará en la Oficina de Relaciones Internacionales.

Realizará un seguimiento del alumno durante toda su estancia, observando su evolución y ayudándole a resolver los problemas de índole académico que pudiera tener.

2. EL PROCESO DE ADMISIÓN

2.1.- ALUMNOS RECIBIDOS (INCOMING)

La admisión de alumnos estará ligada a la existencia de un Acuerdo bilareral con otras Universidades.

La selección de alumnos es responsabilidad y corresponde a la Universidad de origen. El único requisito desde la Universidad CEU Cardenal Herrera, será disponer de un aceptable nivel de idioma

español, evidenciado por haber obtenido un grado medio en alguna de las Instituciones de enseñanza del español en su País, como el Instituto Cervantes o similares, haciéndoselo saber con anterioridad.

La Universidad de origen deberá hacer llegar cuanto antes la relación de los alumnos al Servicio de Relaciones Internacionales, cumplimentando los formularios internacionales al respecto. Se recomendará desde aquí, a los alumnos a recibir, incorporarse al menos dos semanas antes del inicio del curso, y tomar un primer contacto con la Universidad CEU Cardenal Herrera presentándose nada más llegar en la Oficina de Relaciones Internacionales, y así poder asistir, si lo desean, al curso intensivo de español que en esas fechas se organiza con carácter voluntario.

Una vez el Servicio de Relaciones Internacionales reciba la información de contacto de los futuros alumno incoming, se les adjudicará a cada uno un "Amigo Erasmus" (alumno del CEU que ayuda a los alumnos extranjeros antes de su llegada y durante su estancia). Esta adjudicación se hará en colaboración con la Delegación de Alumnos.

Un Amigo Erasmus puede ayudar a un alumno extranjero o más, dependiendo del número de alumnos que reciba la Universidad. El Servicio de Relaciones Internacionales enviará los datos de contacto a "Amigos Erasmus", para que a partir de ese momento ejerzan su función de ayuda con el alumno Erasmus correspondiente (las funciones del Amigo Erasmus están detalladas en el Manual para Amigos Erasmus de la Universidad CEU Cardenal Herrera).

El Servicio de Relaciones Internacionales suministrará a los alumnos recibidos material informativo tanto académico (calendario docente, programas, etc.) como de índole general (sobre la ciudad y el entorno), así como gestionará la obtención por los mismos del carnet de estudiante de la Universidad CEU Cardenal Herrera, cuenta de correo electrónico, y cualquier otro elemento de apoyo a su estancia.

2.1.1.- LA RECEPCIÓN

Los alumnos recibidos serán acogidos por la Universidad mediante un acto a celebrar con la presencia del Vicerrector de Relaciones Institucionales, del Director de Relaciones Internacionales y de la Directora del Servicio de Relaciones Internacionales, celebrándose un acto en Septiembre y otro en Febrero, fechas habituales de recepción.

Tras la incorporación de la totalidad de alumnos del periodo en cuestión, el Servicio de Relaciones Internacionales organizará un encuentro entre los mismos. Durante su estancia, los alumnos incoming asistirán a todos aquellos actos que se considere oportuno, y que tengan como objetivo la más completa integración del alumno en la Universidad CEU Cardenal Herrera en general y entre los alumnos de la misma.

El Servicio de Relaciones Internacionales, presentará los alumnos recibidos a la Delegación de alumnos, para que conozcan las actividades que desarrolla, y así puedan incorporarse a aquellas actividades de tipo cultural, deportiva, o de otra índole, que dicha delegación organice.

2.1.2.- DURANTE SU ESTANCIA

Los alumnos recibidos tendrán los mismos derechos y deberes que los alumnos propios. Esto implica que el Reglamento de alumnos se aplicará por igual a todos los alumnos provenientes de otras universidades.

9. SISTEMA DE RECONOCIMIENTO Y ACUMULACIÓN DE CRÉDITOS ECTS

El reconocimiento y acumulación de créditos ECTS superados por el alumnado de la Universidad en estancias de movilidad en otros centros se basa en la documentación incorporada en el expediente del proceso y se articula de acuerdo con el procedimiento siguiente:

1. El alumnado que realiza el intercambio cumplimenta el formulario Learning Agreement con las materias a cursar.
2. El Learning Agreement es aceptado por ambas universidades y firmado por sus autoridades académicas de acuerdo con el convenio de intercambio.
3. Una vez realizado el intercambio, la universidad de destino envía el Transcript of Records con los resultados del alumnado al Servicio de Relaciones Internacionales de la universidad.
4. El Servicio de Relaciones Internacionales valida la carga académica efectivamente realizada en la universidad extranjera y envía el informe al responsable de los estudios del alumnado que le corresponda.
5. El coordinador de movilidad del alumnado asigna los créditos a reconocer y traslada su resolución a Secretaría General para su inclusión en el expediente académico del alumnado.
6. Las materias cursadas y no superadas en el programa de intercambio, deben matricularse y superarse de nuevo en la Universidad, de acuerdo con los créditos fijados en el plan de estudios, siendo de aplicación el régimen de permanencia y progreso académico vigente.

10. OPERATIVA ADMINISTRATIVA-ACADÉMICA

El Servicio de Relaciones Internacionales enviará a Secretaría General una relación de alumnos por titulación y curso en que están matriculados, para que así consten en los listados correspondientes, diferenciando los que estarán solo durante un cuatrimestre de los que estarán todo el año.

Igualmente, el Coordinador de movilidad comunicará:

- A los profesores que tengan alumnos extranjeros matriculados en su asignatura, y que serán evaluados por el profesor de la universidad de origen, una relación de los mismos, para justificar la no asistencia.
- A los Profesores con alumnos que van a cursar su asignatura por completo en la Universidad de destino, siendo evaluados únicamente por aquella, se les notificará solo a efectos informativos la existencia de dichos alumnos.

Cuando el alumno regrese a la Universidad CEU Cardenal Herrera se presentará en el Servicio de Relaciones Internacionales para que conste su regreso y se prepare un informe evaluando su experiencia en distintos aspectos. Además, el alumno entregará el certificado de estancia, indicando la fecha en la que llegó a la Universidad de destino y la fecha de salida.

Tras su llegada se entrevistará con a su Coordinador de movilidad, a quien entregará un informe de índole académico de su estancia, así como con los profesores de las asignaturas de las que se hubiese matriculado, las haya o no cursado parcialmente en la Universidad extranjera.

No será necesario presentarse a aquellos profesores cuya asignatura haya sido cursada en su totalidad en la Universidad de destino.

http://www.uchceu.es/universidad/documentos/normativa/normativa_programa_erasmus_grado_2011-12.pdf

Descripción de los módulos y materias

Descripción detallada de los módulos y materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios, de acuerdo con la siguiente tabla:

El grado de Nutrición Humana y Dietética se diseña en cuatro cursos académicos, cada uno de ellos dividido en dos semestres. Se han planificado con el objetivo de que en cada curso se imparta la docencia de 60 ECTS.

Las materias se ordenan, en los sucesivos cursos, desde las más generales a las más específicas: primero las asignaturas de carácter básico, en segundo las del área de salud más generales y a partir de tercero las materias específicas del área de nutrición y dietética. La docencia se ofrece presencial durante los dos primeros cursos, de forma mayoritaria, y tercero y cuarto de carácter semipresencial, aunque en el desarrollo de cada una de las materias incluye un porcentaje de presencialidad, como puede comprobarse en las fichas correspondientes.

Denominación de la materia: Matemáticas y Estadística	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Primero		Primero		Formación básica	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-MyE 1: Familiarización con el lenguaje científico y aprendizaje de distintas metodologías matemáticas y estadísticas. RA-MyE 2: Formalizar matemáticamente cualquier enunciado para convertirlo en un problema resoluble.			Clases magistrales	36	72	33%
Evaluación			Totales	36	72	33%
<i>Métodos Evaluación</i>			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			60-80%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-MyE 3: Aplicación razonada de argumentos matemáticos y estadísticos con el objetivo de alcanzar la resolución de problemas de índole teórica, práctica o técnica. RA-MyE 4: Interpretación de resultados, mediante un lenguaje científico, en el contexto del problema planteado.			Actividad	HP	TA	% PR
			Seminarios	14	28	33%
Evaluación			Totales	14	28	33%
<i>Métodos Evaluación</i>			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			15-30%			
Plano subjetivo/actitudes: RA-MyE 5: Evaluación de resultados tras el tratamiento matemático o estadístico adecuado y su presentación mediante un lenguaje científico, tanto por escrito como oralmente, para generar información y conocimiento.			Actividad	HP	TA	% PR
			Taller de informática	10	20	33%
Evaluación			Totales	10	20	33%
<i>Métodos Evaluación</i>			Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			5-10%			

	Totales materia	60	120	33%
Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Matemáticas y Estadística.				
Competencias básicas (según RD). CB1 Competencia Básica 1 (RD 861) 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 Competencia Básica 2 (RD 861) 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 Competencia Básica 3 (RD 861) 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 Competencia Básica 4 (RD 861) Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB5 Competencia Básica 5 (RD 861) Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía Competencias Generales (de Universidad y específicas del título) CG 1. Plantear las cuestiones problemáticas y argumentar razonadamente las respuestas a las mismas. CG 2. Aplicar razonadamente argumentos en orden a alcanzar la resolución de problemas de índole teórica, práctica o técnica. CG 3. Conocer las normas de expresión escrita y aplicarlas de forma adecuada. CG 4. Expresarse de forma comprensible tanto por escrito como oralmente. Competencias Específicas (propias del título) CE- 3 Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. - CE-MyE-1 Aplicar los conocimientos de estadística descriptiva y regresión a fenómenos relacionados con la dietética y nutrición; saber interpretar los resultados - CE-MyE-2 Saber evaluar los resultados de un tratamiento dietético a partir de datos estadísticos				
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas				
A lo largo del programa de esta materia se estudiará el cálculo diferencial e integral en una variable, se introducirán de forma básica las ecuaciones diferenciales y se trabajará sobre técnicas estadísticas aplicadas a las ciencias experimentales. En particular, se estudiarán algunos métodos numéricos en estadística.				

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Química MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	60	
			% Presencialidad (% PR)	33%	
	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	120	
Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre	Carácter		
Presencial	Primero	Primero	Formación Básica		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-Q 1: El estudiante conoce y emplea adecuadamente los símbolos químicos y es capaz de formular y nombrar compuestos químicos de naturaleza inorgánica y orgánica. RA-Q 2: El estudiante describe los experimentos clave que originaron el descubrimiento del modelo nuclear del átomo. Describe la estructura del átomo en términos de protones, neutrones y electrones. Comprende la organización de elementos en el sistema periódico y es capaz de describir las configuraciones electrónicas de átomos e iones. RA-Q 3: El estudiante ajusta reacciones químicas y realiza correctamente cálculos estequiométricos básicos. RA-Q 4: El estudiante conoce el modo de expresar la concentración de las disoluciones así como la realización de diluciones para preparar disoluciones de la concentración deseada. RA-Q 5: El estudiante conoce los distintos tipos de enlace químico y sus implicaciones en la organización, geometría e interacciones de los compuestos resultantes. RA-Q 6: El estudiante conoce las características del equilibrio químico y las emplea adecuadamente aplicándolas a la resolución de problemas numéricos. RA-Q 7: El estudiante identifica ácidos y bases (débiles, fuertes, tampones) y es capaz de realizar cálculos numéricos relacionados con el equilibrio químico ácido-base y el concepto de pH. RA-Q 8: El estudiante conoce los conceptos básicos relacionados con las reacciones de oxidación-reducción así como los fundamentos de la electroquímica (pilas). Sabe ajustar reacciones redox así como calcular el potencial de celdas galvánicas y sus correspondientes constantes de equilibrio. RA-Q 9: El estudiante conoce y entiende la isomería geométrica y óptica de los compuestos orgánicos y su representación		Clase Magistral	30	60	33%
		Seminarios	7	14	33%

tridimensional. RA-Q 10: El estudiante conoce y entiende los modelos moleculares como herramienta en la predicción del comportamiento químico de los compuestos orgánicos. RA-Q 11: El estudiante conoce los principales compuestos orgánicos así como los nutrientes presentes en los alimentos. RA-Q 12: El estudiante es capaz de plantear y resolver problemas numéricos relacionados con aspectos básicos de la química, principalmente relativos a estequiometría, disoluciones y equilibrios químicos.				
Evaluación	Totales	37	74	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Examen final escrito Exámenes escritos de evaluación continua			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	70-80% de la nota final.			
Plano acción/actuación/habilidades:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-Q 13: El estudiante identifica los riesgos del trabajo en el laboratorio y sabe cómo prevenir potenciales accidentes.	Prácticas	8	16	33%
RA-Q 14: El estudiante realiza correctamente operaciones básicas de laboratorio (pesada, disolución, dilución, transferencia cuantitativa, etc).				
RA-Q 15: El estudiante es capaz de llevar a cabo reacciones químicas a pequeña escala e interpretar las observaciones realizadas.				
RA-Q 16: El estudiante sabe medir el pH mediante diferentes sistemas e interpretar los resultados obtenidos.				
RA-Q 17: El estudiante es capaz de ensamblar adecuadamente los componentes de una celda galvánica e interpretar las medidas realizadas.				
Evaluación	Totales	8	16	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Exámenes escritos de evaluación continua			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	15-20% de la nota final.			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-Q 18: El estudiante entiende y valora los métodos y procesos del trabajo en equipo para la resolución de problemas teórico-prácticos.	Seminarios	7	14	33%
RA-Q 19: El estudiante valora la importancia del cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio de química.	Prácticas	8	16	33%
RA-Q 20: El estudiante se implica y desenvuelve de manera adecuada en el laboratorio				

RA-Q 21: El estudiante se implica y participa en las sesiones de seminarios.				
Evaluación	Totales	15	30	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	PR: Prácticas, simulaciones, ejercitaciones, trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final			
	Totales materia	60	120	33%
Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Química				
Competencias básicas CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias Generales CG1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. CG2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. CG3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. CG 4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. Competencias Específicas CE1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. CE-Q1 Conocer los riesgos y medidas de seguridad asociadas al trabajo en el laboratorio químico. CE-Q2 Conocer y utilizar correctamente de los dispositivos y protocolos de seguridad para la previsión de accidentes en el ámbito del laboratorio químico. CE-Q3 Conocer y poseer habilidad elemental en el desarrollo de experiencias de laboratorio químico. CE-Q4 Conocer la formulación y nomenclatura química básicas.				
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas				
La Química, como ciencia central, proporciona al estudiante los conocimientos básicos necesarios para el posterior estudio y comprensión de materias de la titulación que requieren de los mismos. En este sentido, la asignatura abordará los contenidos que se resumen a continuación: átomos, moléculas e iones, estequiometría, estructura electrónica de los átomos, el enlace químico y la geometría molecular, disoluciones, el equilibrio químico, el equilibrio ácido-base, el equilibrio de solubilidad, electroquímica, introducción a la química orgánica, química de los nutrientes, normas de trabajo y seguridad en el laboratorio químico, preparación de disoluciones, el pH y su medida, reacciones redox y pilas, trabajo con modelos moleculares y reconocimiento y propiedades de glúcidos, lípidos y proteínas.				

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL				
Denominación de la materia y Módulo al que pertenece:	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	60
			% Presencialidad (% PR)	33%

Biología	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)		120
MODULO FORMACION BÁSICA					
Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre	Carácter		
Presencial	Primero	Primero	Formación Básica		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo:		Clase Magistral	39	99,5	28
RA-1. Adquirir los fundamentos básicos para la descripción de la estructura molecular y organización celular de los seres vivos.		Talleres	6	13	32
RA-2. Identificar los principales grupos de biomoléculas, así como sus propiedades físicas y químicas.					
RA-3. Conocer la estructura interna de una célula eucariota, identificando los orgánulos y sabiendo interpretar la estructura celular tanto al microscopio óptico como al electrónico, logrando identificar los orgánulos.					
RA-4. Conocer la permeabilidad de la membrana celular frente a diferentes tipos de sustancias.					
RA-5. Conocer la forma de entrada en la célula de diferentes metabolitos así como la capacidad de la membrana de reconocerlos.					
RA-6. Describir secuencialmente el proceso de la mitosis y meiosis.					
RA-7. Conocer los mecanismos básicos que sustentan la dinámica de los seres vivos: metabolismo y reproducción.					
RA-8. Saber integrar los grandes grupos de productos naturales dentro del contexto de la fotosíntesis y su aplicación en la nutrición.					
Evaluación		Totales	45	112.5	35
Métodos Evaluación		Examen final escrito (65% de la nota final)			
		Evaluación de trabajos de evaluación continua (35% de la nota final)			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		. 100-50%			
		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	15	7,5	65
Plano acción/actuación/habilidades:					
RA-10. Conocer y saber utilizar técnicas de identificación de las biomoléculas.					
RA-11. Saber desenvolverse en el laboratorio con el manejo del material adecuado para las prácticas y la capacidad de trabajo en equipo.					
RA-12. Saber exponer de forma ordenada los conocimientos adquiridos.					
Evaluación		Totales	15	7,5	25
Métodos Evaluación		Examen escrito			

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Química

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB3.- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre cuestiones 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.

Competencias Generales

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

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

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

Competencias Específicas

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

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

El contenido de la materia Biología ayuda a comprender las bases del funcionamiento de los seres vivos, tanto animales como vegetales a través de la comprensión de las biomoléculas y los diferentes orgánulos celulares.

El alumno deberá comprender la estructura morfofuncional de la célula eucariota como unidad elemental de la vida humana y de los vegetales.

El alumno deberá conocer la importancia de los vegetales como fuente de productos necesarios en la nutrición.

Deben de comprenderse las propiedades de la membrana plasmática necesarias para entender su repercusión en la fisiología celular, así como las particularidades de algunos orgánulos que resultan imprescindibles en la comprensión de fenómenos fisiológicos que deben de entender en otras materias.

En el desarrollo de esta materia resulta clave la coordinación con las de Estructura y Función y Bioquímica para evitar redundancias en los contenidos impartidos.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Estructura y Función del Cuerpo Humano I Formación básica	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre		Carácter		
Presencial	Primero	Primero		Formación Básica		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS				
		Actividad	HP	TA	% PR	
Plano cognitivo: RA-EFCH I-1: Describir los conocimientos de Anatomía y Fisiología General, Embriología y Sistemas Cardiovascular para que desde el punto de nutricional se pueda aplicar a problemas sanitarios reales. RA-EFCH I-2: Identificar los procesos anatómicos y fisiológicos de Anatomía y Fisiología General, Embriología y Sistemas Cardiovascular, que influyan sobre el estado nutricional de un sujeto.		Clase magistral	36	90	29%	
		Seminarios	3	6	33%	
Evaluación		Totales	39	96		
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		80-70% de la nota final				
Plano acción/actuación/habilidades: RA-EFCH I-3: Utilizar los conceptos anatómicos y fisiológicos de Anatomía y Fisiología General, Embriología y Sistemas Cardiovascular para examinar la función y la regulación en diferentes situaciones nutricionales. RA-EFCH I-4: Estimar la aplicabilidad de la determinación de parámetros fisiológicos y anatómicos.		Actividad	HP	TA	% PR	
		Práctica		12	6	66%
		Tutoría		2	0	100%
					0	
Evaluación		Totales	14	6		
Métodos Evaluación		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		15-20%				
Plano subjetivo/actitudes: RA-EFCH I-5: Discutir los aspectos bioéticos de la biología		Actividad	HP	TA	% PR	
		Clases magistrales		5	14	26.3%

humana.	Seminarios	2	4	33%
RA-EFCH I-6: Poseer la capacidad de realizar trabajo autónomo.				
RA-EFCH I-7: Valorar el trabajo en grupo y aceptar las variaciones de roles en un grupo de trabajo.				
Evaluación	Totales	7	18	
<i>Métodos Evaluación</i>	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10%			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

- **Adquisición de conocimiento:** Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimientos en las distintas áreas del saber.
- **Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre cuestiones de índole social, científica o ética.
- **Autonomía de aprendizaje:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

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

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

A lo largo del programa de esta materia se realizará una aproximación al conocimiento del funcionamiento del cuerpo humano en ausencia de enfermedad, la organización y morfología de sus sistemas y su regulación, que incluyen conocimientos sobre: Embriología, Anatomía general, Fisiología general, Anatomía y fisiología del sistema nervioso, Anatomía y fisiología de la sangre y sistema linfático.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL

Módulo: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		33		
Denominación de la materia: ALIMENTACIÓN Y CULTURA			% Presencialidad (% PR)		18%		
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)		147	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter		
	primero		primero		obligatorio		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS				
			Actividad	HP	TA	% PR	
Plano cognitivo: R-AC-1 Adquirir una perspectiva sociocultural e histórica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad R-AC-2. Conocer los agentes y puntos de vista que determinan y condicionan la construcción del hecho alimentario R-AC-3. Conocer la evolución histórica del consumo alimentario y analizar sus factores determinantes			Clases magistrales	15	30	33	
			Clases on line		80		
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales		10		
Evaluación			Totales	15	115		
<i>Métodos Evaluación:</i>			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos				
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			60-80%				
Plano acción/actuación/habilidades: R-AC-4. Justificar, con ayuda del método histórico, la diversidad de factores que inciden en los diferentes sistemas de producción y consumo de alimentos R-AC-5. Aplicar las bases culturales de la alimentación a la elaboración de políticas de educación alimentaria R-AC-6. Conocer las dimensiones socioculturales de los procesos alimentarios R-AC-7. Analizar el uso de los patrones alimentarios en la publicidad			Actividad	HP	TA	% PR	
			prácticas	15	30	33	
Evaluación			Totales	15	30		
<i>Métodos Evaluación:</i>			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo				
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			20-40%				
			Totales materia		30	145	18%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

CG20 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

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

CG22 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 11. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE 54: Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE AC 1. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.

CE AC 2. Ser capaz de conocer e identificar los factores que determinan y condicionan la alimentación de una población

CE AC 3. Saber analizar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción y consumo de alimentos de una población

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos que se incluyen en esta materia tienen por objeto profundizar en la diversidad de factores biológicos, científicos, culturales, económicos, políticos, sociales etc que han determinado y condicionan históricamente el binomio alimentación-nutrición. En ellos se abordan los aspectos sociales y culturales de la alimentación humana desde la perspectiva de la Antropología Social y Cultural; analizando el significado social del comportamiento alimentario del ser humano.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Estructura y Función del Cuerpo Humano II Formación básica	ECTS	10	Horas presenciales (HP)		100	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)	300	Trabajo autónomo (TA)		200	
Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre		Carácter		
Presencial	Primero	Segundo		Formación Básica		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS				
		Actividad	HP	TA		% PR
Plano cognitivo: RA-EFCH II-1: Describir los conocimientos de Anatomía y Fisiología en los Sistemas Sanguíneo, Respiratorio, Digestivo, Renal, Endocrino y Nervioso para que desde el punto de vista NUTRICIONAL se pueda aplicar a problemas sanitarios reales. RA-EFCH II-2: Identificar los efectos que el estado nutricional de un sujeto conlleva sobre el funcionamiento de los sistemas fisiológicos del organismo.		Clase magistral	60	150		29 %
		Seminarios	5	10		33%
Evaluación		Totales	65	160		
Métodos Evaluación		Examen escrito Evaluación de las actividades de seminarios				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		80-70% de la nota final				
Plano acción/actuación/habilidades: RA-EFCH II-3: Utilizar los conceptos anatómicos y fisiológicos de los sistemas Sanguíneo, Respiratorio, Digestivo, Renal, Endocrino y Nervioso en diferentes situaciones nutricionales. RA-EFCH II-4: Estimar la aplicabilidad de la determinación de parámetros fisiológicos y anatómicos para conocer el efecto que el estado nutricional de un sujeto conlleva sobre el funcionamiento de los sistemas fisiológicos.		Actividad	HP	TA		% PR
		Práctica		19	10	66%
		Tutoría		3	0	100%
Evaluación		Totales	22	10		
Métodos Evaluación		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		20-15%				
Plano subjetivo/actitudes: RA-EFCH II-5: Poseer la capacidad de realizar trabajo autónomo. RA-EFCH II-6: Valorar el trabajo en grupo y aceptar las		Actividad		HP	TA	% PR
		Clases magistrales		9	22	29%
		Seminarios		4	8	33%

variaciones de roles en un grupo de trabajo.				
Evaluación	Totales	13	30	
<i>Métodos Evaluación</i>	Examen escrito Presentaciones orales			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10%			
	Totales materia	100	200	33%
Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial				
Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia. Adquisición de conocimiento: Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimientos en las distintas áreas del saber. Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre cuestiones de índole social, científica o ética. Autonomía de aprendizaje: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias Generales (de Universidad y específicas del título) CG 2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. CG 3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. CG 4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. Competencias Específicas (propias del título) CE-2: Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.				
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas				
A lo largo del programa de esta materia se realizará una aproximación al conocimiento del funcionamiento del cuerpo humano en ausencia de enfermedad, la organización y morfología de sus sistemas y su regulación, que incluyen conocimientos sobre: Anatomía y fisiología del sistema cardiovascular, Anatomía y fisiología del sistema respiratorio, Anatomía y fisiología del sistema digestivo, Anatomía y fisiología del sistema excretor, Anatomía y fisiología del sistema neuroendocrino, Anatomía y fisiología de la reproducción.				

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia y Módulo al que pertenece: Bioquímica MODULO FORMACION BÁSICA	ECTS	8	Horas presenciales (HP)		80	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
		Horas totales (HT)		240	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	PRIMERO		SEGUNDO		BÁSICA	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS				
		Actividad	HP	TA	% PR	
Plano cognitivo: RA-1: Describir los conocimientos de Bioquímica para se pueda aplicar a patologías/aplicaciones reales relacionadas con la Nutrición		Clase Magistral	35	40	47%	
		Seminarios	8	5	61.5%	
Evaluación		Totales	43	45	49%	
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		80-70% de la nota final				
Plano acción/actuación/habilidades: RA-2: Adquisición de competencias de aplicación de los conocimientos adquiridos tras el desarrollo de un contenido temático y su capacidad para ser expuestos y defendidos en público		Actividad	HP	TA	% PR	
		Talleres	7.5	30	20%	
		Prácticas	21.5	15	81%	
Evaluación		Totales	29	45	39%	
Métodos Evaluación		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		15-20% de la nota final				
Plano subjetivo/actitudes: RA-3: Desarrollar el estilo de pensamiento científico. Analizar y criticar los datos experimentales. RA-4: Poseer la capacidad de realizar trabajo autónomo y en grupo. Resolución de problemas. RA-5: Integración de conocimientos.		Actividad	HP	TA	% PR	
		Clase Magistral	3	26	10%	
		Prácticas	3	26	10%	
		Talleres	2	18	10%	
Evaluación		Totales	8	70	10%	
Métodos Evaluación		Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes				
Peso relativo de este bloque sobre la materia		5-10% de la nota final				
		Totales materia	80	160	33%	

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:

Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

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

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título).

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

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

CE28.- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La Bioquímica es el estudio de las bases moleculares de la vida. En la primera parte de la asignatura se describen las estructuras de las principales biomoléculas y sus propiedades físicas y químicas, dando especial importancia a la relación estructura/función. El estudio de las interacciones entre biomoléculas se contempla también como un objeto clave para comprender la complejidad estructural de los seres vivos.

En segundo lugar se estudian los mecanismos moleculares de transmisión de la información genética, un área en la que se basa gran parte de la investigación biomédica actual y con un potencial campo de actuación en el ámbito de la nutrición (nutrigenómica). El objetivo consiste en dar a conocer al alumno la biología molecular del gen mediante el estudio de su estructura y de los procesos de transmisión de la información que contiene.

Por último se aborda el estudio de las principales rutas metabólicas de degradación y biosíntesis de biomoléculas y su implicación en el equilibrio nutricional. Se hace especial hincapié en la idea de la célula como una unidad metabólica en la que se integran y regulan conjuntamente las diferentes rutas metabólicas.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia: Historia de la ciencia	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Primero		Segundo		Básico	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-HC 1: Conocer las bases históricas de la ciencia según una perspectiva transcultural. RA-HC 2: Conocer el desarrollo histórico de las ciencias de la vida y de la salud, en sus teorías, prácticas y soportes institucionales. RA-HC 3: Entender las bases sociales del conocimiento científico.			Clases magistrales	45	80	36
Evaluación			Totales	45	80	36
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-75 %			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-HC 4: Desarrollar capacidades interpretativas acerca de posturas discrepantes en la reconstrucción del pasado de la ciencia. RA-HC 5: Desarrollar capacidades para utilizar fuentes del pasado científico de acuerdo con una exigencia de contextualización.			Actividad	HP	TA	% PR
			Seminarios	15	30	33
Evaluación			Totales	15	30	37,5
Métodos Evaluación			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			30-20 %			
Plano subjetivo/actitudes: RA-HC 6: Generar una actitud razonadamente crítica sobre la ciencia en cuanto producto social, fruto de un proceso histórico.			Actividad	HP	TA	% PR
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales	0	10	0
Evaluación			Totales	0	10	0
Métodos Evaluación			Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes			

Peso relativo de este bloque sobre la materia	5-10 %			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

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.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 5 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE 10 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

El programa de esta materia parte de una reflexión preliminar sobre la aplicación del método histórico a la comprensión del conocimiento científico en clave social. A continuación, fundamenta las bases históricas del conocimiento de la naturaleza desde el origen de la humanidad y las civilizaciones arcaicas, hasta el establecimiento de los modos modernos de ciencia; ello incluye una deliberada perspectiva transcultural por la cual se comparan los desarrollos en Occidente con los acontecidos en los ámbitos culturales clásicos de la India, China y el Islam. Posteriormente, se estudian los sistemas teóricos y marcos sociales con los que, en diferentes culturas, se ha pretendido dar respuesta a los problemas en torno a la salud y la enfermedad; se atiende aquí, de modo transversal y siempre desde un enfoque histórico, a las bases teóricas de los sistemas médicos, los modos de transmisión del conocimiento sanitario, la institucionalización de las prácticas y saberes y la profesionalización de las ocupaciones.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia: Toxicología	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Tercero		Segundo		Obligatoria	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE Adquirir un conocimiento de los fundamentos y principios de la toxicología alimentaria. Entender los mecanismos de toxicidad de las principales toxinas alimentarias y su prevención. Adquirir un conocimiento básico de la evaluación de la toxicidad y riesgo.			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-1. Reconocer posibles actuaciones potencialmente contaminantes RA-2 Ser capaz de planificar estudios de acuerdo con la normativa de seguridad alimentaria. RA-3 Identificar compuestos tóxicos medioambientales que puedan producir intoxicaciones alimentarias.			Clase magistral	37	74	33%
			Seminarios	3	6	33
Evaluación			Totales	40	80	33
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			65-80%			
Plano acción/actuación/habilidades: Redactar aquí RA-4 Ser capaz de gestionar riesgos alimentarios. RA-5 Habilidad para ejecutar procedimientos de laboratorio propios de la toxicología en muestras de alimentos. RA-6 Habilidad para presentar argumentación de tipo científico.			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas	8.5	17	33
			Talleres	5	10	33
Evaluación			Totales	13.5	27	33
Métodos Evaluación			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			20-25%			
Plano subjetivo/actitudes: RA-7 Capacidad de trabajo en equipo			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas	6.5	13	33

RA-8 Conocer adecuadamente la profesión y el ámbito de trabajo en toxicología alimentaria.				
Evaluación	Totales	6.5	13	33
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10%			
	Totales materia	60	120	33%
		60	120	33

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial
Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia. Adquisición de conocimiento: Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimientos en las distintas áreas del saber. Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre cuestiones de índole social, científica o ética. Autonomía de aprendizaje: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
Competencias Generales (de Universidad y específicas del título) CG-11. . Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. CG-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.
Competencias Específicas (propias del título) CE-17. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas
A lo largo del programa de esta materia se realizará una aproximación a los fundamentos y principios básicos de la toxicología. Además se proporcionará al alumno los conocimientos básicos de los métodos para evaluar toxicidad y riesgo.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación del módulo: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Denominación de la materia: BROMATOLOGÍA I	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30	
			% Presencialidad (% PR)		17%	
		Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter	
	segundo		primero		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-BR I-1. Conocer los alimentos y ser capaz de utilizarlos en la práctica profesional en el campo de la alimentación, la nutrición y la dietética. RA-BR I-2. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. RA-BR I-3. Conocer la terminología propia de la materia, así como aplicación y juicio relativos a los criterios de calidad de los alimentos. RA-BR I-4. Conocer las bases de datos nutricionales y las tablas de composición de alimentos RA-BR I-5. Conocer los principales aspectos sobre etiquetado de alimentos y uso de aditivos alimentarios.			Clases magistrales	15	110	33%
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales		5	
			Blog		5	
Evaluación			Totales	15	120	11%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-BR I-6. Ser capaz de distinguir los principales grupos de alimentos en función de sus propiedades nutritivas, tecnológicas y funcionales, y mediante el uso con destreza de las tablas de composición de alimentos. RA-BR I-7. Ser capaz de realizar un análisis de la composición centesimal de un alimento y comprender sus posibles alteraciones bioquímicas y de conservación, así como propiedades sensoriales. RA- BR I- 8. Saber hacer una lectura crítica del etiquetado de alimentos para escoger alimentos con conocimiento de			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas	15	30	33%

causa. RA-BR I-9. Saber valorar la finalidad de uso, requisitos, aspectos de seguridad y legislación derivada de los aditivos alimentarios.				
Evaluación	Totales	15	30	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40% de la nota final			
	Totales materia	30	150	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

CG 9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. CG 10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 12. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE 13. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

CE 15. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

CE 16. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE- BR I- 1. Identificar y conocer los alimentos como fuentes de energía, nutrientes, componentes funcionales y sustancias responsables de las características organolépticas.

CE –BR I- 2. Capacidad para comparar la composición y propiedades de los distintos grupos de alimentos.

CE- BR I- 3. Aplicación y juicio relativos a los criterios de calidad de los alimentos.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La Bromatología o Ciencia de los Alimentos, es una ciencia multidisciplinar que en los perfiles nutricional/dietéticos debe aportar los

conocimientos de composición, valor nutritivo, funcionalidad, etc. del alimento, imprescindibles para la interpretación de su efecto sobre el organismo que se desarrollará en otras materias más específicas de ese título de grado. De manera específica se tratarán conceptos relacionados con terminología de la materia, calidad y análisis de alimentos, etiquetado, aditivos, modificaciones y alteraciones, principios generales de conservación y propiedades sensoriales.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Técnicas Analíticas MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	60	
			% Presencialidad (% PR)	33%	
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso	Semestre	Carácter		
	Segundo	Primero	Formación Básica		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-TA 1: El estudiante entiende la importancia y función de la Química Analítica en una pluralidad de ámbitos, especialmente el de la salud y los alimentos. RA-TA 2: El estudiante adquiere un vocabulario básico específico de la Química Analítica y es capaz de emplearlo correctamente. RA-TA 3: El estudiante clasifica adecuadamente las técnicas analíticas, distinguiendo entre clásicas e instrumentales y comprendiendo sus ventajas y limitaciones. RA-TA 4: El estudiante comprende cómo actúan los químicos analíticos para resolver problemas analíticos mediante el conjunto de la actuación en el proceso analítico, cuyas etapas conoce y entiende. RA-TA 5: El estudiante comprende el fundamento de las técnicas volumétricas: reacción volumétrica, patrones primarios, estandarización, curvas de valoración, indicadores químicos e instrumentales. RA-TA 6: El estudiante conoce el fundamento teórico de una amplia gama de métodos volumétricos (ácido-base, precipitación, complejos y redox) aplicados a la determinación de múltiples analitos en una variedad de matrices: patrones, preparación y estabilidad de valorantes, reacciones volumétricas, interferentes, indicadores. RA-TA 7: El estudiante adquiere las bases generales necesarias para comprender el funcionamiento de los instrumentos de análisis así como los principales métodos de calibración (calibración externa) y los parámetros de calidad de los métodos de análisis		Clase Magistral	30	60	33%
		Seminarios	5	10	33%

instrumental. RA-TA 8: El estudiante entiende el fundamento de las técnicas basadas en la absorción y emisión molecular, principalmente las técnicas espectrofotométricas y espectrofluorimétricas, así como su aplicación a la determinación de diferentes analitos en muestras reales. RA-TA 9: El estudiante entiende el fundamento de las técnicas basadas en la absorción y emisión atómica, principalmente las técnicas de fotometría de llama, absorción atómica y plasma de acoplamiento inductivo así como su aplicación a la determinación de diferentes analitos en muestras reales. RA-TA 10: El estudiante comprende el fundamento de las técnicas de separación cromatográficas (HPLC, GC, HPLC-MS, GC-MS) así como su aplicación a la determinación de diferentes analitos en muestras reales. RA-TA 11: El estudiante es capaz de plantear y resolver problemas numéricos relacionados con técnicas analíticas clásicas (cálculos con disoluciones y diluciones, cálculos estequiométricos) e instrumentales (calibración).				
Evaluación	Totales	35	70	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	85-70% de la nota final.			
Plano acción/actuación/habilidades:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-TA 12: El estudiante identifica los riesgos del trabajo en el laboratorio y sabe cómo prevenir potenciales accidentes.	Prácticas	10	20	33%
RA-TA 13: El estudiante comprende las características y la correcta utilización de los materiales empleados en los laboratorios analíticos, fundamentalmente la balanza analítica, el material volumétrico y la principal instrumentación analítica.				
RA-TA 14: El estudiante realiza correctamente operaciones básicas de laboratorio analítico (pesada, disolución, dilución, transferencia cuantitativa, medidas con material volumétrico de precisión, calibración).				
RA-TA 15: El estudiante es capaz de obtener adecuadamente la información analítica necesaria para resolver un problema analítico sencillo en el laboratorio. Desarrolla procedimientos analíticos sencillos y realiza los cálculos pertinentes.				
Evaluación	Totales	10	20	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	10-20% de la nota final.			

Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-TA 16: El estudiante entiende y valora los métodos y procesos del trabajo en equipo para la resolución de problemas teórico-prácticos.	Seminarios	5	10	33%
RA-TA 17: El estudiante valora la importancia del cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio de técnicas analíticas.	Prácticas	10	20	33%
RA-TA 18: El estudiante se implica y desenvuelve de manera adecuada en el laboratorio				
RA-TA 19: El estudiante se implica y participa en las sesiones de clases prácticas y seminarios.				
Evaluación	Totales	15	30	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final.			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Técnicas Analíticas
Competencias básicas CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias Generales CG1- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. CG2- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. CG3- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. CG4- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

Competencias Específicas

CE-TA 1 Identificar y comprender la importancia de cada una de las etapas del proceso analítico.

CE-TA 2 Comprender cómo se obtiene la información analítica, cuáles son sus limitaciones y cómo debe utilizarse para tomar las decisiones correctas en su campo de interés.

CE-TA 3 Adquirir un conocimiento básico teórico-práctico de las técnicas analíticas fundamentales, las reacciones químicas y los principios físicos en los que se sustentan así como sus principales aplicaciones a la determinación de analitos en muestras de interés sanitario (fármacos, alimentos, aguas y otras muestras de procedencia medioambiental).

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Para la mayoría de los profesionales de la salud, las técnicas analíticas son una herramienta de trabajo, no un fin en sí mismas. Aunque es probable que en el ejercicio de la profesión se trabaje en un laboratorio empleando distintas técnicas, lo es mucho más que se manejen resultados analíticos obtenidos por otras personas, en función de los cuales deben tomarse importantes decisiones. Es por ello fundamental que el futuro profesional adquiera una visión global de las técnicas analíticas empleadas en el ámbito de la salud.

En este sentido, la asignatura abordará los contenidos teórico-prácticos que se resumen a continuación: generalidades sobre la química analítica, técnicas analíticas clásicas (volumetrías ácido-base, precipitación, complejos y redox), principios básicos las técnicas analíticas instrumentales, técnicas basadas en la absorción y emisión molecular, técnicas basadas en la absorción y emisión atómica, técnicas cromatográficas, determinación cuantitativa de analitos en distintos tipos de muestras mediante técnicas analíticas clásicas e instrumentales.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Microbiología CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	60	
			% Presencialidad (% PR)	33%	
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso	Semestre	Carácter		
	Segundo	Primer	Formación Obligatoria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-M 1: El estudiante conoce los distintos tipos de microorganismos y comprende el crecimiento de los microorganismos, tanto a nivel individual como de poblaciones, sus requerimientos y los métodos para su control. RA-M 2: El estudiante conoce los cultivos puros de microorganismos, sabe evaluar el crecimiento y conoce la técnica aséptica y el concepto de esterilidad RA-M 3: El estudiante es capaz de comprender los criterios de clasificación e identificación de microorganismos. En especial, las características diferenciales fisiológicas y bioquímicas de los microorganismos de interés sanitario e industrial. RA-M 4: El estudiante sabe identificar y describir las principales enfermedades humanas causadas por microorganismos transmitidos a través de alimentos y aguas. RA-M 5: El estudiante comprende los mecanismos de patogenicidad microbiana y la importancia de las defensas inespecíficas y específicas frente a la infección. RA-M 6: El estudiante conoce y comprende el concepto de ecología microbiana en los alimentos. RA-M 7: El estudiante adquiere conocimientos del significado de los microorganismos presentes en alimentos, distinguiendo entre patógenos, alterantes y beneficiosos. RA-M 8: El estudiante conoce los microorganismos empleados en la producción de alimentos y las principales fermentaciones alimentarias. RA-M 9: El estudiante conoce los sistemas de conservación de los principales alimentos para evitar las alteraciones microbiológicas. RA-M 10: El estudiante comprende la cinética de crecimiento de los microorganismos y el efecto de los tratamientos tecnológicos empleados en la industria agroalimentaria sobre la supervivencia microbiana.		Clase Magistral	28	56	33%
		Seminarios	6	12	33%

RA-M 11: El estudiante conoce la microbiología propia de cada grupo de alimentos RA-M-12: El estudiante conoce y aplica el sistema APPCC a todas las etapas de la cadena alimentaria.				
Evaluación	Totales	34	68	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	60-65% de la nota final.			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-M 13: El estudiante identifica los riesgos del trabajo en el laboratorio y sabe cómo prevenir potenciales accidentes. RA-M 14: El estudiante realiza correctamente operaciones básicas del laboratorio de microbiología de los alimentos (siembra, identificación de microorganismos, recuento, etc). RA-M 15: El estudiante es capaz de llevar a cabo análisis microbiológicos básicos e interpretar los análisis obtenidos. RA-M 16: El estudiante sabe reconocer los microorganismos que pueden alterar los alimentos.	Actividad	HP	TA	% PR
	Prácticas	10	20	33%
Evaluación	Totales	10	20	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-30% de la nota final.			
Plano subjetivo/actitudes: RA-M 17: El estudiante entiende y valora los métodos y procesos del trabajo en equipo para la resolución de problemas teórico-prácticos. RA-M 18: El estudiante valora la importancia del cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio de microbiología de los alimentos. RA-M 19: El estudiante se implica y desenvuelve de manera adecuada en el laboratorio RA-M 20: El estudiante se implica y participa en las sesiones de seminarios.	Actividad	HP	TA	% PR
	Seminarios	6	12	33%
	Prácticas	10	20	33%
Evaluación	Totales	16	32	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	15-30% de la nota final.			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Microbiología
Competencias básicas CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias Generales CG11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. Competencias Específicas CE 17. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. CE 19. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. CE 55. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública CE-M1. Conocer los microorganismos de interés en nutrición humana. CE-M2. Adquirir la destreza en la realización de las técnicas de análisis microbiológico de los alimentos CE-M3. Conocer los principales microorganismos productores de enfermedades en el hombre transmitidos por alimentos y agua.
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas
En Microbiología se estudiarán de forma teórica y práctica los fundamentos de la Biología de los microorganismos y se revisarán los principales grupos de microorganismos con énfasis en sus aplicaciones alimentarias y en su interés clínico e industrial.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Fisiopatología I Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
		Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Segundo		Primero		Básico	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-FP I-1: Describir el mecanismo fisiopatológico de la enfermedad para que desde el punto de nutricional se pueda aplicar a problemas sanitarios reales. RA-FP I-2: Identificar la implicación de la nutrición en las diferentes enfermedades relacionadas, para poder aplicar la dieta en la prevención y el tratamiento de las mismas.			Clase magistral	36	90	28.6%
			Seminarios	3	6	33%
Evaluación			Totales	39	96	
<i>Métodos Evaluación</i>			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			70-85% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-FP I-3: Utilizar los conceptos de de salud y enfermedad para poder aplicar la dieta en la prevención y el tratamiento de las enfermedades.			Actividad	HP	TA	% PR
			Talleres	12	6	66%
			Seminarios	2	0	100%
Evaluación			Totales	14	6	
<i>Métodos Evaluación</i>			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			10-20%			
Plano subjetivo/actitudes: RA-FP I-4: Poseer la capacidad de realizar trabajo autónomo. RA-FP I-5: Valorar el trabajo en grupo y aceptar las variaciones de roles en un grupo de trabajo.			Actividad	HP	TA	% PR
			Clases magistrales	5	14	26.3%
			Seminarios	2	4	33%
Evaluación			Totales	7	18	

<i>Métodos Evaluación</i>	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	10-20%			
	Totales materia	60	120	33%
Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial				
Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia. Adquisición de conocimiento: Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimientos en las distintas áreas del saber. Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre cuestiones de índole social, científica o ética. Autonomía de aprendizaje: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias Generales (de Universidad y específicas del título) CG 13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. Competencias Específicas (propias del título) CE-32: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. CE-35: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.				
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas				
A lo largo del programa de esta materia se realizará una aproximación al conocimiento del mecanismo fisiopatológico de la enfermedad incluyendo conocimientos sobre: Fisiopatología de la sangre, del sistema cardiovascular, del sistema respiratorio, del sistema gastrointestinal, del sistema excretor, del sistema endocrino, del sistema esquelético y del sistema nervioso muscular.				

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Parasitología CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	60	
			% Presencialidad (% PR)	33%	
	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	120	
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso	Semestre	Carácter		
	Segundo	Primer	Formación Obligatoria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-P1. Conocer los principales parásitos contaminantes de aguas y alimentos RA-P2. Conocer los principales parásitos transmitidos en la carne, pescado, crustáceos y derivados. RA-P3. Conocer las principales parasitosis alimentarias. RA-P4. Conocer las medidas de prevención y control frente a las parasitosis alimentarias RA-P5. Conocer las técnicas básicas de identificación y diagnóstico de los parásitos transmitidos por alimentos RA-P6. Conocer la relación entre los parásitos y las alteraciones nutricionales.		Clase Magistral	20	40	33%
		Seminarios	10	20	33%
Evaluación		Totales	30	60	33%
<i>Métodos Evaluación</i>		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		60-80% de la nota final.			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-P7. Usar con destreza el microscopio RA-P8. Adquirir la capacidad para identificar los diferentes parásitos transmitidos por alimentos RA-P9. Adquirir la capacidad de identificar que muestras deben elegirse para el diagnóstico/análisis de los principales parásitos transmitidos por alimentos. RA-P10. Adquirir la capacidad de diferenciar las diferentes formas parasitarias presentes en cada hospedador. RA-P11. Adquirir la capacidad de emitir un informe de resultados tras el análisis de una muestra.		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	10	20	33%
Evaluación		Totales	10	20	33%
<i>Métodos Evaluación</i>		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			

<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	10-20% de la nota final.			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-P12. Adquirir la capacidad de asesorar en materia de prevención y control de las parasitosis transmitidas por alimentos.	Seminarios	10	20	33%
RA-P13. Adquirir la capacidad de manejar fuentes de información bibliográfica relacionadas con la Parasitología	Prácticas	10	20	33%
Evaluación	Totales	20	40	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	10-20% de la nota final.			
	Totales materia	60	120	33%
Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Parasitología				
Competencias básicas CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.				
Competencias Generales CG11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.				
Competencias Específicas CE 17. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. CE 19. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. CE 55. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública CE-P1. Conocimiento adecuado de los parásitos contaminantes de alimentos. CE-P2. Conocer los parásitos que afectan al estado nutricional. CE-P3. Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.				
Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas				
Con el programa de esta materia se realizará una aproximación a los conceptos básicos de Parasitología: Concepto de parásito, hospedador, ciclo biológico, parasitismo y parasitosis. Además, se incluirán los conceptos de propagación de parásitos, vías de invasión del hospedador y de eliminación. Concepto e importancia de las principales parasitosis relacionadas con la nutrición humana.				

Concepto de las patologías asociadas a las principales parasitosis de origen alimentario.

Relación entre los parásitos y el estado nutricional humano.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Módulo: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD Denominación de la materia: NUTRICIÓN	ECTS	8	Horas presenciales (HP)	80	
			% Presencialidad (% PR)	33	
		Horas totales (HT)	240	Trabajo autónomo (TA)	160
Modalidad en que se imparte: presencial	Curso	Semestre	Carácter		
	Segundo	Segundo	obligatorio		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: N-1 Identificar las necesidades nutricionales de un sujeto N-2 Conocer los nutrientes y su clasificación desde criterios fisiológicos, dietéticos y químicos. N-3 Conocer las propiedades fisicoquímicas de los nutrientes y aplicarlas para su función fisiológica N-4 Conocer los procesos de digestión y metabolismo de los nutrientes N-5 Comprender el concepto de biodisponibilidad y sus factores determinantes. Saberlo aplicar en la valoración nutricional N-6 Conocer el equilibrio energético y las bases de su regulación N-7 Conocer otros componentes de los alimentos de interés para la salud		Clase magistral	42	84	33%
		Seminarios	14	28	33%
Evaluación		Indicar	56	112	33%
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: N-8 Identificar las mejores fuentes dietéticas de los nutrientes N-9 Valorar los requerimientos nutricionales de un sujeto sano N-10 Valorar los requerimientos energéticos de un sujeto N-11 Calcular el adecuado aporte de los nutrientes en la dieta de un sujeto sano N-12 Valorar la adecuación nutricional de una dieta, identificando excesos y/o defectos N-13. Conocer los principales métodos para la valoración del estado nutricional de un sujeto		Actividad	HP	TA	% PR
		prácticas	10	20	33%
		Talleres	14	28	33%

<i>Evaluación</i>	Totales	24	48	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40% de la nota final			
	Totales materia	80	160	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

- CG12 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio nutricional.
- CG13 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos

Competencias Específicas (propias del título)

CE 7. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana

CE 28. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE 29. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE 30: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)

CE 32: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional

CE N 1. Identificar las mejores fuentes dietéticas de los nutrientes, en base a sus propiedades

CE-N 3. Conocer las necesidades energéticas de un sujeto

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Con el curso de esta materia se van a estudiar en profundidad los nutrientes, como compuestos químicos que el organismo necesita para su buen funcionamiento. Se analizarán sus propiedades de interés fisiológico, así como las necesidades que el organismo tiene de ellos. También se considerarán otros componentes de los alimentos con acción para la salud. Los conocimientos adquiridos permitirán al estudiante saber establecer la ingesta adecuada de estos compuestos, así como conocer su aprovechamiento y las funciones en el organismo, como cobertura de las necesidades fisiológicas. En base a las propiedades y a los requerimientos nutricionales, se describirán

cuáles son las principales fuentes dietéticas de cada uno de ellos, lo que permitirá sentar las bases para el curso de materias complementarias de la titulación.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Sistemas de Calidad de Laboratorio	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Segundo		Segundo		Obligatoria	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-SCL 1: El estudiante adquiere los conceptos y la terminología básica sobre calidad: política, gestión, sistemas, control, evaluación, mejora continuada, documentación. RA-SCL 2: El estudiante conoce los organismos y agencias nacionales e internacionales relacionadas con el ámbito de la calidad. RA-SCL 3: El estudiante conoce las referencias normativas de un sistema de calidad. RA-SCL 4: El estudiante conoce la documentación asociada a un sistema de calidad: manual de calidad, procedimientos, instrucciones de trabajo, PNTs, registros, etc., así como su gestión. RA-SCL 5: El estudiante es capaz de reconocer el concepto de trazabilidad y su importancia como fundamento de la calidad. RA-SCL 6: El estudiante adquiere una base metrológica para evaluar estadísticamente la calidad de la información/resultados analíticos obtenidos. RA-SCL 7: El estudiante conoce los requerimientos normativos desde el punto de vista de la calidad asociados a las distintas etapas del método analítico. RA-SCL 8: El estudiante conoce la importancia de los materiales y referencias analíticas en el control de la calidad y la trazabilidad, especialmente los materiales certificados de referencia. RA-SCL 9: El estudiante comprende el concepto de calibración, así como el fundamento de los modelos de calibración más frecuentes empleados en un laboratorio de ensayo: calibración externa, adición estándar y patrón interno.			Clase Magistral	30	60	33%
			Seminarios	5	10	33%

RA-SCL 10: El estudiante comprende el alcance del concepto de validación, así como el proceso concreto de validación de un método analítico. RA-SCL 11: El estudiante es capaz de reconocer la importancia de la acreditación en el ámbito de la calidad, conoce las actividades desarrolladas por la Entidad Nacional de Acreditación y las distintas etapas implicadas en el proceso de acreditación de un laboratorio de ensayo.				
Evaluación	Totales	35	70	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	70-85% de la nota final.			
Plano acción/actuación/habilidades:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-SCL12: El estudiante comprende las características y la correcta utilización de los materiales empleados en los laboratorios analíticos, fundamentalmente la balanza analítica, el material volumétrico y la principal instrumentación analítica. RA-SCL13: El estudiante realiza correctamente operaciones básicas de laboratorio analítico (pesada, disolución, dilución, medidas con material volumétrico de precisión, calibración con equipos, etc. RA-SCL14: El estudiante evalúa la incertidumbre de los resultados analíticos obtenidos en el laboratorio. RA-SCL15: El estudiante trabaja con la documentación asociada a un sistema de calidad: manual de calidad, instrucciones de trabajo, formularios y registros. RA-SCL 16: El estudiante comprende la organización y el funcionamiento de un laboratorio oficial acreditado de referencia.	Prácticas	10	20	33%
Evaluación	Totales	10	20	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	15-20% de la nota final.			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-SCL 17: El estudiante entiende y valora los métodos y procesos del trabajo en equipo para la resolución de problemas teórico-prácticos. RA-SCL 18: El estudiante valora la importancia de trabajar con protocolos y normativas. RA-SCL 19: El estudiante se implica y desenvuelve de manera adecuada en el laboratorio. RA-SCL 20: El estudiante se implica y participa en las sesiones de	Seminarios	5	10	33%
	Prácticas	10	20	33%

clases prácticas y seminarios.				
Evaluación	Totales	15	30	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final.			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Química	
Competencias básicas CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias Generales CG1- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. CG2- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. CG3- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. CG4- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. Competencias Específicas CE-SCL 1 Conocer los conceptos y la terminología básica sobre calidad: política, gestión, sistemas, control, evaluación, mejora continuada, documentación. CE-SCL 2 Conocer los organismos y agencias que se dedican a la calidad, así como las principales referencias normativas relativas a la calidad, especialmente la de los laboratorios. Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas La implantación de un sistema de calidad en un laboratorio de ensayo se convierte en un requisito ineludible cuando la información	

analítica obtenida puede implicar resoluciones destinadas a garantizar la salud pública y la seguridad alimentaria. Un sistema de calidad implica la integración de un sistema de gestión y de una competencia técnica que garanticen la calidad y trazabilidad de los resultados analíticos. Para ello, es necesario estar familiarizado con los conceptos y la terminología básica sobre calidad; comprender cómo se obtiene la información analítica, su tratamiento estadístico elemental, cuáles son sus limitaciones y cómo debe utilizarse para tomar las decisiones correctas en su campo de interés; conocer los métodos estadísticos que se emplean en la evaluación de la calidad; y conocer los fundamentos y características analíticas las técnicas de separación e instrumentales empleadas en el ámbito del análisis de alimentos, así como los procedimientos empleados para su calibración y validación.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia: Alteración química y biológica de los alimentos	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	segundo		segundo		optativa	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-AQB-1. Conocer los conceptos de estabilidad y calidad de los alimentos, así como los tipos de alteraciones químicas y biológicas que pueden sufrir los alimentos. RA-AQB-2. Conocer los efectos de las transformaciones indeseables de los alimentos de naturaleza biológica, por crecimiento de microorganismos, insectos y roedores RA-AQB-3. Conocer los efectos de las transformaciones físicas, químicas y bioquímicas de los alimentos, principalmente las reacciones de oxidación y el papel del agua.			Clases magistrales	34	70	33%
			Seminarios	3	6	33%
Evaluación			Totales	37	76	33%
<i>Métodos Evaluación</i>			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			60-75% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-AQB-4. Adquirir el manejo de técnicas analíticas fisicoquímicas empleadas como técnicas de control de la calidad y seguridad de los alimentos.			Actividad	HP	TA	% PR
			prácticas	15	30	33%
Evaluación			Totales	15	30	
<i>Métodos Evaluación</i>			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			20-30% de la nota final			
Plano subjetivo/actitudes: RA-AQB-5. Adquirir la capacidad de síntesis e interpretar datos relevantes para la resolución de problemas siguiendo el método científico.			Actividad	HP	TA	% PR
			, tutoría académica	8	14	36%
Evaluación			Totales	8	14	36%

<i>Métodos Evaluación</i>	Observación directa del alumno en la realización de sus actividades.
---------------------------	--

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final			
	Totales materia	60	120	33%

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE-17 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

A lo largo del programa de esta materia se proporcionará al alumno un conjunto sistematizado de conocimientos sobre los cambios que se producen en los alimentos durante su elaboración, procesado, almacenamiento y cocinado. Además de conocer los mecanismos implicados en las reacciones de deterioro y en las que operan en cambios beneficiosos en los alimentos.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la mate METODOLOGÍA CIENTÍFICA	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	segundo		segundo		optativa	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-1: Conocer las principales tipologías documentales. RA-2: Caracterizar la utilidad informativa y las formas de acceso a ellas. RA-3: Saber seleccionar la información deseada en los sistemas de suministro de información científica. RA-4: Identificar las principales bases de datos existentes en ciencias de la Salud. RA-5: Conocer las estrategias para la búsqueda y selección de los documentos científicos RA-6: Reconocer la terminología científica, los instrumentos científicos, la experimentación animal y los ensayos clínicos.			Clases magistrales	34	70	33%
			Seminarios	3	6	33%
Evaluación			Totales	37	76	33%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			50-65% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-7: Saber realizar una búsqueda científica actualizada y rigurosa. RA-8: Analizar y evaluar un artículo de investigación científica.			Actividad	HP	TA	% PR
			prácticas	15	30	33%
Evaluación			Totales	15	30	
Métodos Evaluación			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			30-40% de la nota final			
Plano subjetivo/actitudes: RA-9: Destreza en el logro de los objetivos planteados. RA-10: Capacidad de síntesis y rigor científico en la información seleccionada.			Actividad	HP	TA	% PR
			, tutoría académica	8	14	36%
			Indicar			
			Indicar			
			Indicar			

Evaluación	Totales	8	14	36%
<i>Métodos Evaluación</i>	Observación directa del alumno en la realización de sus actividades.			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final			
	Totales materia	60	120	33%

**Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial**

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 29

Competencias Específicas (propias del título)

CE-MC1: Desarrollo de habilidades para actualizar sus conocimientos y emprender estudios posteriores incluidos en su competencia profesional.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

En esta asignatura se realizará una introducción a las fuentes de información científicas definiendo las principales bases de datos de documentación y recursos científicos en internet, así como el acceso a las mismas. Se darán a conocer herramientas y procedimientos para evaluar los documentos seleccionados. Se enseñarán las estrategias de búsqueda actualizada y se ofrecerán las directrices para el análisis crítico de los documentos. El alumno aprenderá lo que es un ensayo clínico, las diferentes fases, la legislación vigente y finalizará la asignatura adquiriendo los recursos necesarios para elaborar una correcta bibliografía según los procedimientos y directrices de las normativas internacionales.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Módulo: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS DENOMINACIÓN DE LA MATERIA: BROMATOLOGÍA II	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30	
			% Presencialidad (% PR)		17%	
	Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		150
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter	
	segundo		segundo		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-BR II-1. Conocer los alimentos y ser capaz de utilizarlos en la práctica profesional en el campo de la alimentación, la nutrición y la dietética. RA-BR II-2. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. RA-BR II-3. Conocer la terminología propia de la materia, así como aplicación y juicio relativos a los criterios de calidad de los alimentos. RA-BR II-4. Capacidad para comparar la composición y propiedades de los distintos grupos de alimentos.			Clases magistrales	15	30	33%
			Clases on line		80	
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales		5	
			Blog		5	
Evaluación			Totales	15	120	11%
<i>Métodos Evaluación</i>			Prueba escrita y cuestionario tipo test			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-BR II-6. Ser capaz de diferenciar y comparar alimentos en función de su composición y propiedades nutritivas, tecnológicas y funcionales RA-BR II-7. Ser capaz de realizar una evaluación nutricional de cualquier alimento basándose en su composición, que le permita integrarlo en el binomio alimentación-salud.			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas	15	30	33 %
Evaluación			Totales	15	30	33%
<i>Métodos Evaluación</i>			Cuestionario tipo test y prácticas			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>			20-40% de la nota final			
			Totales materia	30	150	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 13. Conocer la composición química de los alimentos, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CE 15. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

CE 16. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos

CE- BR II- 1. Saber clasificar los alimentos en base a sus componentes y funciones.

CE- BR II- 2. Dominar las características de los alimentos, propiedades sensoriales, valor nutritivo.

CE- BR II-3. Conocer el mercado actual de productos alimentarios.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La Bromatología o Ciencia de los Alimentos, es una ciencia multidisciplinar que en los perfiles nutricional/dietéticos debe aportar los conocimientos de composición, valor nutritivo, funcionalidad, etc. del alimento, imprescindibles para la interpretación de su efecto sobre el organismo que se desarrollará en otras materias más específicas de ese título de grado. De manera específica la Bromatología descriptiva permitirá identificar, describir, diferenciar y evaluar todo tipo de alimentos y productos alimenticios, a través de su composición, propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y todos aquellos aspectos relevantes para la nutrición humana.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Módulo: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Denominación de la materia: NUEVOS ALIMENTOS	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		15
			% Presencialidad (% PR)		12,5%
		Horas totales (HT)	120	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso	Semestre		Carácter	
	segundo	Segundo		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-NA-1. Comprender el concepto de nuevo alimentos de acuerdo con la legislación europea. RA-NA-2. Conocer el papel saludable de ciertos ingredientes de los alimentos más allá de su papel nutricional (alimentos funcionales). RA-NA-3. Conocer la legislación vigente sobre declaraciones de propiedades nutricionales y saludables que se pueden indicar sobre los alimentos. RA-NA-4. Conocer las características y usos de alimentos destinados a una alimentación especial así como complementos alimenticios. RA-NA-5. Conocer las tecnologías y últimos avances en el diseño de nuevos alimentos.		Clases magistrales	5	30	14%
		Clases on line		40	
		Blog		5	
Evaluación		Totales	5	75	100%
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-NA-6. Ser capaz de distinguir qué son los alimentos funcionales, los tipos que hay, sus componentes principales y la tecnología empleada en su desarrollo. RA-NA-7. Saber interpretar con juicio crítico la legislación actual sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos. RA- NA- 8. Saber los posibles beneficios de los distintos alimentos funcionales tanto en poblaciones sanas como en diferentes patologías.		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	10	30	25%

RA-NA-9. Ser capaz de analizar las perspectivas futuras sobre los nuevos alimentos y su importancia dentro de una alimentación sana.				
Evaluación	Totales	10	30	25%
	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40% de la nota final			
	Totales materia	15	105	12,5%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 12. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE- NA- 1. Conocer los componentes bioactivos fundamentales en alimentos y nutraceuticos.

CE- NA- 2. Conocer la legislación relativa a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables.

CE- NA- 3. Conocer las nuevas tendencias en tecnología de alimentos para la preparación de componentes bioactivos y comercialización de nuevos alimentos y nutraceuticos.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios son aquellos que no se han utilizado para el consumo humano de forma significativa por los ciudadanos de la UE antes del 15 de mayo de 1997. Esta definición implica que serán nuevos alimentos los transgénicos, los exóticos y muchos alimentos de nueva formulación o procesado tecnológico, muchos de los cuales se engloban entre los denominados alimentos funcionales. Por ello esta asignatura abordará los aspectos relacionados con los nuevos alimentos, alimentos funcionales, complementos alimenticios, alimentación especial y legislación actual sobre declaraciones de propiedades nutricionales y

saludables de los alimentos.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL SALUD PUBLICA Y NUTRICION COMUNITARIA.	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		40
			% Presencialidad (% PR)		33%
		Horas totales (HT)	120	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter
	TERCERO		Primero		obligatorio
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-E-1 Conocer los campos de actuación de la epidemiología nutricional y su utilidad RA-E-2 Conocer los conceptos básicos y las distintas metodología empleada en epidemiología nutricional RA-E-3 Conocer los métodos estadísticos básicos en epidemiología para poder interpretar los distintos estudios		Clases magistrales	15	30	50%
		Clases on line		30	
Evaluación		Totales	15	60	25%
<i>Métodos Evaluación</i>		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		60-40%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-E-4. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. RA-E- 5. Desarrollar la capacidad de interpretar correctamente los resultados de estudios epidemiológicos RA-E-6. Aprender las bases del análisis estadístico en un estudio de epidemiología nutricional RA-E- 7Ser capaces de determinar los datos epidemiológicos necesarios para resolver una pregunta de investigación y		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	25	20	80%

analizar estadísticamente dichos datos RA-E-8 Estimar las medidas de frecuencia, asociación y de impacto potencial utilizando datos epidemiológicos RA-E-9 Ser capaz de hacer una valoración crítica de un trabajo epidemiológico de nutrición. RA-E-10 Recoger y crear bases de datos en epidemiología nutricional				
Evaluación	Totales	25	20	80%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40%			
	Totales materia	40	80	33
		40	80	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 51: Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

CE 52: 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.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos que se impartirán en la materia tienen como principal objetivo conocer como la epidemiología nutricional nos ayuda a conocer los determinantes y la distribución de la frecuencia de enfermedades en la población. También nos enseña su uso en la interpretación de datos de la literatura científica y le ayuda a plantear correctamente un plan de diseño epidemiológico

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL

Denominación del módulo: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		5
			% Presencialidad (% PR)		4,2%
Denominación de la materia: NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Horas totales (HT)	120	Trabajo autónomo (TA)		115
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso	Semestre	Carácter		
	cuarto	primero	obligatorio		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-NLA-1. Conocer las herramientas de gestión de la seguridad alimentaria en su desarrollo y aplicación práctica. RA-NLA-2. Aprender las obligaciones legales impuestas por el Control Oficial Sanitario de los Alimentos. RA-NLA-3. Conocer la estructura de las legislaciones española y comunitaria en el ámbito alimentario. RA-NLA-4. Conocer las fuentes de información sobre disposiciones legislativas referidas al ámbito alimentario.		Clases magistrales	5	20	20%
		Clases on line		85	
Evaluación		Totales	5	105	4,8%
<i>Métodos Evaluación</i>		Prueba escrita y cuestionario tipo test			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades:		Actividad	HP	TA	% PR

RA-NLA-5. Saber interpretar y aplicar adecuadamente la legislación alimentaria en cada contexto y caso concreto.	Revisión materiales de texto y audiovisuales		10	
RA-NLA-6. Saber abordar las obligaciones legales impuestas por el Control Oficial Sanitario de los Alimentos, que tienen como meta básica la adopción de medidas preventivas para garantizar la inocuidad de los alimentos y la seguridad de los consumidores.				
Evaluación	Totales		10	
<i>Métodos Evaluación</i>	Prueba escrita			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40% de la nota final			
	Totales materia	5	115	4,2%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG. 23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG 24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG 25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG 26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG 27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 24. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento

CE 26. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

CE NLA -1. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética

CE- NLA- 2. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

El hecho de que los alimentos, por la serie de circunstancias que en ellos concurren, puedan constituir un potencial peligro para los

consumidores, junto con el intenso comercio internacional de que son objeto, ha hecho necesario el establecimiento de normas de carácter supranacional que establezcan las condiciones de salubridad que deben reunir de manera que resulten plenamente seguros. En esta asignatura se tratará de exponer la necesidad de la existencia de estas normas, así como la relación que se establece entre ellas, según su distinta categoría y ámbito de aplicación.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación del módulo: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30
			% Presencialidad (% PR)		17%
Denominación de la materia: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)		150
Modalidad en que se imparte: Semipresencial	Curso	Semestre		Carácter	
	Tercero	Primero		Obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-HA-1. Conocer las bases de higiene de los alimentos, procesos y productos RA-HA-2. Conocer las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos. RA-HA-3. Conocer las bases de la seguridad alimentaria de acuerdo a la legislación vigente RA-HA-4. Identificar los riesgos alimentarios y sus efectos para la salud		Clases magistrales	15	31	33%
		Clases on line		83	
		Revisión de materiales audiovisuales		2	
Evaluación		Totales	15	116	11%
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-HA-5. Destreza en la utilización de las guías prácticas correctas de higiene como herramienta para asegurar la adecuada manipulación de alimentos RA-HA-6. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria, aplicando la legislación vigente. RA-HA-7. Gestionar la seguridad alimentaria en situaciones concretas RA-HA-8. Manejar las fuentes de información básicas relacionadas con la Higiene Alimentaria		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	10	30	25
		Blog		4	
Evaluación		Totales	10	34	23%
Métodos Evaluación		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		20-40% de la nota final			

Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-HA-8. Concienciarse con la responsabilidad que el manipulador de alimentos tiene sobre su estado sanitario y la importancia de salvaguardarlo para preservar la salud del consumidor.	Prácticas	5	0	
Evaluación	Totales	5		
<i>Métodos Evaluación</i>				
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>				
	Totales materia	30	150	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

- CB 1. 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.
- CB 2. 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.
- CB 3. 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.
- CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG 27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 19. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente

CE 26. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

CE-HA-1. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios

CE-HA-2. Controlar y gestionar la calidad y seguridad alimentaria

CE-HA-3. Conocer y manejar las fuentes de información básicas relacionadas con la Higiene Alimentaria

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

El objetivo principal de esta materia es proporcionar al alumno los conocimientos necesarios de higiene de los alimentos para que sean

capaces de conocer y valorar los principios y responsabilidades comunes para procurar la adecuada protección de la salud de las personas, proteger los intereses de los consumidores con aplicación de las normas en el entorno de la producción, comercialización y consumo de los alimentos.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Módulo: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD Denominación de la materia: DIETÉTICA I	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30	
			% Presencialidad (% PR)		17%	
		Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter	
	tercero		Primero		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-D I-1. Conocer las características de una dieta sana RA-D I-2 Conocer la clasificación de los alimentos como fuente de nutrientes RA-D I-3 Conocer las funciones que el dietista desempeña en la sociedad y los límites de su actuación RA-D I-4 Conocer las dietas habituales de nuestra sociedad y saber valorarlas			Clases magistrales	15	43	26%
			Clases on line		70	
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales		5	
Evaluación			Totales	15	118	11%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-D I- 7. Usar con destreza las tablas de composición de alimentos RA-D I-8. Adquirir las bases para la evaluación nutricional de una dieta RA-D I-9. Planificar una dieta adecuada a un sujeto sano o a una población sana RA-D I- 10.Facilidad en la comunicación con el paciente, sabiendo extraer la información necesaria para su intervención RA-D I-11. RD-D II- 8. Identificar las inadecuaciones nutricionales, por exceso o defecto, de la dieta de un sujeto en base a sus requerimientos.			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas	15	28	35%
			Tutorías on line		4	

Evaluación	Totales	15	32	32%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40% de la nota final			
	Totales materia	30	150	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:

Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

- CB 1. 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.
-
- CB 2. 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.
-
- CB 3. 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.
-
- CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
-
- CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
 CG 14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos
 CG 16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
 CG 17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
 CG 18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 27. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
 CE 29. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
 CE 30. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
 CE 31. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos que se impartirán en la materia tienen como principal objetivo conocer las características de la dieta saludable y saber diseñarla y adaptarla a las demandas de un sujeto o población. Conocer las estrategias disponibles para relacionar los alimentos como fuente de nutrientes y sus recomendaciones en la dieta. Saber aprovechar las propiedades nutricionales de los alimentos para su buen uso en la alimentación de las personas sanas.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Módulo: HIGIENE , SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD Denominación de la materia: ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		5	
			% Presencialidad (% PR)		4,2%	
		Horas totales (HT)		120	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Tercero		primero		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-EGEA-1. Conocer cómo funciona una empresa en general y una empresa alimentaria en particular, y conocer cuál es el papel de las empresas en la sociedad. RA-EGEA-2. Conocer y manejar herramientas de gestión a emplear en la empresa para su buen funcionamiento. RA-EGEA-3. Conocer el ámbito del marketing, fomentando la familiarización de conceptos como marketing estratégico y marketing operativo y el diseño del marketing-mix.			Clases magistrales	5	20	20
			Clases on line		85	
Evaluación			Totales	5	105	4,8%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			80-90% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-EGEA-4. Saber interpretar y aplicar los aspectos relacionados con la economía, gestión, desarrollo, comercialización y marketing de los productos alimenticios. RA-EGEA-5. Ser capaz de interpretar la información económica y de gestión comercial que se desarrollan en el mundo empresarial.			Actividad	HP	TA	% PR
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales		10	
Evaluación			Totales		10	
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			10-20% de la nota final			
			Totales materia	5	115	4,2%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 23. 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.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 23. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE 25. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE- EGEA- 1. Saber desarrollar las herramientas de gestión de la empresa alimentaria.

CE-EGEA- 2. Formación técnica del alumno en las teorías básicas de gestión empresarial.

CE-EGEA- 3. Conocer y manejar los conceptos básicos de marketing para su posterior diseño y aplicación en una empresa alimentaria.

CE-EGEA- 4. Ser capaz de interpretar la información económica y de gestión comercial que se desarrollan en el mundo empresarial.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La Economía de la Empresa es la ciencia que se encarga del estudio de los hechos de naturaleza económica que acontecen en el mundo empresarial. Busca dar una explicación científica de los mismos y proporcionar al empresario los conocimientos que permitan al gestor de la empresa la correcta toma de decisiones. En esta asignatura se tratan temas de introducción a la gestión empresarial como los conceptos y elementos que la componen. También se hace una presentación del entorno competitivo y tipos de competencia que se pueden dar en cada sector. En la parte de marketing se muestran los conceptos de la gestión comercial, marketing Mix, la segmentación del mercado y público objetivo. Finalmente introduce al alumno en el concepto actual de globalización con el análisis del caso de internacionalización de la empresa alimentaria.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de la materia: Farmacología Módulo: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y SALUD	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	60
			% Presencialidad (% PR)	33%
	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	120

Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre	Carácter		
Presencial	Segundo	Primero	Obligatoria		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-F 1: El estudiante conoce los principios básicos de Farmacología así como el lenguaje propio de la materia. RA-F 2: El estudiante conoce los mecanismos de acción farmacológica de cada uno de los fármacos estudiados. RA-F 3: El estudiante conoce y emplea adecuadamente los fármacos. RA-F 4: Al terminar el curso el estudiante puede reconocer interacciones de fármacos con alimentos, fármaco con otro fármaco etc... RA-F 5: El estudiante conoce todas las características tanto farmacocinéticas como farmacodinamias de los fármacos estudiados. RA-F 6: Se adquieren conocimientos suficientes para que el alumno sepa calcular y ajustar dosis. RA-F 7: El estudiante conoce los conceptos relacionados con las reacciones adversas, secundarias, alérgicas... RA-F 8: El alumno sabe aconsejar como la toma de medicamentos con diferentes alimentos.		Clase Magistral	38	90	30%
Evaluación		Totales	38	90	33%
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		Examen final escrito: 60-80% de la nota final. Pruebas de evaluación continua: 10-20% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-F 9: El estudiante identifica todas las formas farmacéuticas tanto simples como complejas. RA-F 10: El estudiante conoce todas las vías de administración de fármacos. RA-F 11: El estudiante conoce el riesgo ante una equivocación por error de administración, error de forma farmacéutica o de dosificación. RA-F 12: El estudiante debe saber realizar los cálculos correctos para los ajustes de dosis en las diferentes edades, o según estados patológicos.		Actividad	HP	TA	% PR
		Talleres	8	10	44%

<i>Evaluación</i>	Totales	8	10	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final.			
Plano subjetivo/actitudes: RA-F 17: El estudiante entiende y valora los métodos del trabajo en equipo para la resolución de problemas. RA-F 18: El estudiante valora la importancia de las buenas pautas terapéuticas. RA-F 19: El estudiante se implica y desenvuelve de manera adecuada ante un paciente RA-F 20: El estudiante se implica y participa en las sesiones de seminarios.	Actividad	HP	TA	% PR
	Seminarios	14	20	41%
<i>Evaluación</i>	Totales	14	20	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Ensayos, reseñas, proyectos de investigación, informes, dictámenes			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10% de la nota final.			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

Competencias básicas.

- Adquisición de conocimientos:** Que los estudiantes hayan demostrado **poseer conocimientos** en las distintas áreas del saber que configuran el programa formativo del grado.
- Aplicación de conocimientos:** 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 las áreas del saber que configuran el programa formativo del grado.
- Reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre cuestiones de índole social, científica o ética.
- Comunicación:** Que los estudiantes puedan **transmitir información, ideas, problemas y soluciones** a un público tanto especializado como no especializado
- Autonomía de aprendizaje:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de **autonomía**

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

Competencias generales.

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

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

CG14: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos

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

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

CG17: Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG19: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

Competencias Específicas (propias del título)

Competencias específicas.

CE 34: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE 35: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE 36: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE 37: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE 38: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE 39: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE 45: Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

CE 46: Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, nutrición y la dietética.

CE 47: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE 48: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Es un hecho constatado que en nuestro país, uno de cada tres pacientes que acuden a un servicio de urgencias de un hospital, lo hacen por una causa relacionada con su medicación. La Farmacología es la ciencia que estudia las acciones y propiedades de los fármacos en el organismo, entendiendo como fármaco toda sustancia química utilizada en el tratamiento, la prevención o el diagnóstico de una enfermedad, o para evitar la aparición de un proceso fisiológico no deseado. Los contenidos de la asignatura Farmacología en el Grado Nutrición humana y Dietética recogen aspectos generales de farmacocinética y farmacología. Además se establecen las bases para entender cómo funcionan los fármacos en los órganos y sistemas sobre los que actúan, profundizando en los aspectos fundamentales para el futuro nutricionista: 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. Tras cursar esta asignatura, el alumno será capaz de evaluar las posibles interacciones farmacológicas así como las interacciones medicamento-alimento y medicamento-planta medicinal y comprenderá la importancia de la farmacología en la nutrición y dietética.

Valorar adecuadamente la importancia de la farmacología en la nutrición

Aprender las bases de la cinética, los mecanismos de acción y los efectos adversos de los fármacos

Conocer y saber aplicar el tratamiento farmacológico en las patologías relacionadas con la nutrición

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia y módulo al que pertenece: Doctrina Social de la Iglesia FORMACIÓN obligatoria	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		60	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)		120
Modalidad en que se imparte: Presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Primero		2º		Formación Obligatoria	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA – DSI 1: Conoce los fundamentos antropológicos y bioéticos de la nutrición humana y la dietética RA – DSI 2: Conoce los juicios éticos sobre las diversas modalidades de nutrición humana dadas en la historia y en las diversas culturas y sus consecuencias para la salud humana y la enfermedad. RA – DSI 3: Describe y argumenta las desigualdades culturales, económicas y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. RA-DSI 4: Conoce los límites legales y éticos de la práctica dietética y de la nutrición humana. RA – DSI 5: Conoce el papel de la familia y la educación para la mejora de la nutrición humana desde la infancia. RA – DSI 6: Conoce los principios económicos, sociales, y políticos relacionados con la mejora de la nutrición humana y la prevención de enfermedades y aquellos que buscan la erradicación del hambre en el mundo. RA – DSI 7: Reconoce los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión RA- DSI 8: Conoce cuáles son las competencias y límites de la profesión.			Clase Magistral	30	60	33%
Evaluación			Totales	30	60	33%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			

<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	50-75%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-DSI 9: Aplica los principios de justicia social y los límites, principios y criterios éticos y morales sobre nutrición humana y dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. RA – DSI 10: Posee habilidades para desarrollar la profesión con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. RA – DSI 11: Posee habilidades de respeto a otros profesionales de la salud y de trabajo en equipo. RA – DSI 12: Juzga críticamente las causas morales de la falta de nutrición y del hambre en las diversas regiones del mundo. RA – DSI 13: Resuelve con claridad los problemas y conflictos éticos que en el ámbito de la nutrición humana y la dietética pueden suscitarse. RA – DSI 14: Juzga críticamente las desigualdades culturales, económicas y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. RA – DSI 15: Aplica los principios fundamentales de política nutricional en favor de la persona humana y el bien de la sociedad.	Actividad	HP	TA	% PR
	Taller	10	20	33%
	Seminario	10	20	33%
	Trabajo de síntesis	2	10	17%
Evaluación	Totales	22	50	30%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40%			
Plano subjetivo/actitudes: RA – DSI 16: Considera la dignidad humana y el bien de la persona como máximo valor a tener en cuenta en las decisiones nutricionistas y dietéticas. RA – DSI 17: Valora los principios fundamentales de las políticas relacionadas con la nutrición humana, sobre todo aquellas dirigidas a combatir el hambre en el mundo. RA – DSI 18: Actitud de constante actualización, exigencia y calidad en su formación, trabajo y profesión. RA – DSI 19: Actitud de honestidad profesional y de aceptación de los límites de la profesión y actitud de colaboración con otros profesionales de otras ramas.	Actividad	HP	TA	% PR
	Taller	4	5	40%
	Seminario	4	5	40%

Evaluación	Totales			
<i>Métodos Evaluación</i>	Exposiciones Orales			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10%			
	Totales materia	60	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB1 Competencia Básica 1 (RD 861)

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 Competencia Básica 2 (RD 861)

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 Competencia Básica 3 (RD 861)

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 Competencia Básica 4 (RD 861)

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

CB5 Competencia Básica 5 (RD 861)

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

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

C.E 5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

C.E. 7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

C.E. 10 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

C.E 47 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

A lo largo del programa de esta materia se realizará una aproximación a la fundamentación antropológica y ética de la nutrición y la dietética humana a partir de los principios fundamentales defendidos por la Doctrina Social de la Iglesia. Se concretarán los principios sociales fundamentales que tienen que estar a la base de toda política sanitaria relacionada con la nutrición como son el principio de dignidad humana, de solidaridad, el bien común y los derechos humanos. Se analizará el papel de la familia y de la educación para mejorar la nutrición humana. Se describirán los principios fundamentales de la bioética personalista que la Doctrina Social de la Iglesia propone en el ámbito de la nutrición, la salud y la enfermedad. Se estudiarán las causas socioeconómicas y éticas que están a la base de las grandes carencias de nutrición humana que provocan el hambre en extensas regiones del planeta y que afecta a millones de seres humanos, así como las políticas económicas, educativas, de integración social más adecuadas para favorecer una nutrición sana, prevenir enfermedades y erradicar el hambre en el mundo. Se analizarán las cuestiones de injusticia social que producen estas situaciones y los principios de Justicia social defendidos por la Doctrina Social de la Iglesia que deben aplicarse.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL							
Módulo: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD Denominación de la materia: DIETÉTICA II	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30		
			% Presencialidad (% PR)		17%		
		Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		150
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter		
	Tercero		Segundo		Obligatorio		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS				
			Actividad	HP	TA	% PR	
Plano cognitivo: RS-D II-1. Conocer las necesidades nutricionales de las personas sanas en las diferentes etapas fisiológicas RS-D II-2. Conocer las dietas propias de otras culturas y sus características como fuente de nutrientes RD-D II-3. Identificar las propiedades fisiológicas y otras más características de cada etapa y su influencia en el estado nutricional del sujeto RD-D II- 4. Conocer los principales condicionantes que determinan la dieta de los colectivos y saber establecer dietas adecuadas a ellos a la vez que saludables			Clases magistrales		15	34	31%
			Clases on line			77	
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales			5	
Evaluación			Totales		15	116	11
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos				
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-80% de la nota final				
Plano acción/actuación/habilidades: RA-DII-5. Destreza en el manejo de programas informáticos disponibles para el diseño de dietas RD-DII- 6. Destreza en el diseño de la dieta adecuada de un sujeto/población sana en cada etapa fisiológica con requerimientos nutricionales específicos RD- D II79. Saber recoger la información relevante de un sujeto y /o población para desarrollar la recomendación dietética más oportuna RD- D II-8. Disponer de las habilidades que le permitan establecer la comunicación fluida con personas de diferentes edades, a fin de extraer de ellos la información más relevante para su asesoramiento nutricional			Actividad		HP	TA	% PR
			prácticas		15	30	33%
			Tutorías on line			4	
Evaluación			Totales		15	34	31%

Métodos Evaluación	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia	20-40% de la nota final			
	Totales materia	0	0	33%
		30	150	

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:

Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

- CB 1. 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.
-
- CB 2. 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.
-
- CB 3. 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.
-
- CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
-
- CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

- CG 13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG 14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético e
- CG 16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietético
- CG 17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando
- CG 18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario

Competencias Específicas (propias del título)

- CE 27:** Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE 30: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE 31: Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE 46.** Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE DII 1. Aplicar los conocimientos y objetivos de la alimentación saludable a las diferentes etapas fisiológicas del sujeto sano
- CE DII 2. Saber aplicar los principios de la alimentación saludable a diferentes condicionantes de la población

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La materia Dietética II, como continuación de la materia anterior Dietética I, aprovecha los conocimientos impartidos en ésta y los aplicará a la dieta propia del sujeto sano en las diferentes etapas de su vida, desde la lactancia hasta la tercera edad, analizando las características de cada edad y relacionándolas con los requerimientos nutricionales que le son propios.

Se analizarán las características que limitan la alimentación de los colectivos con condicionantes especiales, siempre en individuos sanos: ejercicio físico, dietas restrictivas, dietas limitadas por motivos culturales u otros. Se valorarán sus riesgos y sus diferencias respecto a la dieta saludable de referencia.

--

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de la materia: Dietoterapia I Ciencias de la nutrición ,dietética y salud	ECTS	8	Horas presenciales (HP)		41	
			% Presencialidad (% PR)		17%	
		Horas totales (HT)		240	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: SEMIPRESENCIAL	Curso		Semestre		Carácter	
	TERCERO		SEGUNDO		OBLIGATORIO	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-DT-1 Conocer los distintos métodos para la evaluación nutricional del paciente RA- DT-2 Conocer que pacientes tienen riesgo de malnutrición RA- DT-3 Conocer las dietas habituales hospitalarias y sus características RA-DT-4 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente hospitalario así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. RA-DT-5 Conocer las bases de la nutrición artificial hospitalaria RA-DT-6 Conocer la terapia nutricional adecuada en las distintas patologías de pacientes que acuden a la consulta especializada			CLASES MAGISTRALES	20	45	31%
			CLASES ON LINE		92	
			Revisión de materiales de texto y audiovisuales		15	
Evaluación			Totales	20	152	12
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuesto			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			70-80%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-DT- 7 Ser capaz de evaluar el estado nutricional y los requerimientos de los pacientes que acuden a la consulta de nutrición RA-DT-8 Manejar adecuadamente las herramientas de valoración de estado nutricional adecuadas al paciente hospitalizado RA-DT-9 Planificar el tratamiento dietoterápico de los pacientes con distintas patologías de elevada prevalencia RA-DT-10 Identificar y realizar el seguimiento nutricional de los			Actividad	HP	TA	% PR
			PRACTICAS	20	45	31%

pacientes con patologías de riesgo nutricional RA-DT-11 Realizar una correcta historia dietética RA-DT-12 Saber poner en marcha un programa de soporte nutricional artificial y pautar el esquema de seguimiento y control necesario				
Evaluación	Totales	20	45	35%
Métodos Evaluación	Pruebas escritas y valoración de las prácticas			
Peso relativo de este bloque sobre la materia	19-25%			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-DT-9 Facilidad de interrelacionarse con el equipo multidisciplinar de facultativos que atienden al paciente	Practicas	1	2	33%
RA-DT-10 Facilidad para comunicarse con el enfermo para poder realizar una correcta historia clínico-dietética y puesta en marcha del tratamiento nutricional adecuado				
Evaluación	Totales	1	2	33%
Métodos Evaluación	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia	1-5%			
	Totales materia			
		41	199	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial
Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia. CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
Competencias Generales (de Universidad y específicas del título) CG 13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG 14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos

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

CG 16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG 17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG 18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación

Competencias Específicas (propias del título)

CE 29: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE 32: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE 33: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE 34: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE 35: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE 36: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE 37: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE 38: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE 39: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE 41: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE 43: Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE 44: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE 48: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos impartidos en esta materia tienen como objetivo enseñar al alumno en primer lugar a reconocer a los pacientes en riesgo de desnutrición. Para ello deben aprender a realizar una historia clínico-dietética adecuada utilizando todas las herramientas de valoración del estado nutricional. Al estudiar la materia aprenderán a prescribir el tratamiento específico de las distintas patologías de mayor prevalencia en nuestro entorno. A su vez podrán conocer cómo se organiza la alimentación hospitalaria tanto las dietas orales como la nutrición artificial.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL

Módulo: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	ECTS	6	Horas presenciales (HP)	30
Denominación de la materia: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS			% Presencialidad (% PR)	17%
	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	150

Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre	Carácter		
Semipresencial	Tercero	Segundo	Obligatorio		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-TA-1. Conocer y valorar críticamente los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos. RA-TA-2. Conocer las propiedades de los alimentos, así como los cambios que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos. RA-TA-3. Conocer los principales tipos de industrias alimentarias y los equipos que en ellas se utilizan. RA-TA-4. Conocer las tecnologías emergentes de transformación y conservación de los alimentos		Clases magistrales	15	35	30%
		Clases on line		78	
		Revisión de materiales de texto y audiovisuales		2	
Evaluación		Totales	15	115	13%
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-TA-5. Destreza para realizar algunas de las operaciones más sencillas propias de la conservación de alimentos RA-TA-6. Experiencia práctica en el análisis de los parámetros indicativos para el control de la calidad de los alimentos		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	15	35	30
Evaluación		Totales	15	35	30%
Métodos Evaluación		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		20-40% de la nota final			
		Totales materia	30	150	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:

Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

- CB 1. 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.
-
- CB 2. 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.
-
- CB 3. 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.
-

- CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
-
- CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 14. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos

CE-TA-1. Conocer las modificaciones químicas que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos

CE-TA-2. Conocer los principales tipos de industrias alimentarias y los procesos que les son propios

CE-TA-3. Conocer las tecnologías emergentes de transformación y conservación de alimentos y sus repercusiones en la calidad.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La tecnología de los alimentos, en base al conocimiento de los alimentos impartido en la materia de bromatología I y II, tiene como objetivo proporcionar al alumno los conocimientos básicos sobre los procesos, técnicas y equipos disponibles para la transformación y conservación industrial de los alimentos, profundizando en los objetivos que persiguen, las modificaciones que producen y los parámetros y propiedades que se ven afectadas.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia: NUTRICION COMUNITARIA	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		40
			% Presencialidad (% PR)		33%
	Horas totales (HT)		120	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter
	TERCERO		SEGUNDO		obligatorio
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-NC-1 Conocer los objetivos y el campo de actuación del dietista en nutrición comunitaria RA-NC-2- Conocer las estrategias de intervención comunitaria RA-NC-3- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud RA-NC-4 - Conocer y manejar la terminología básica de nutrición comunitaria RA-NC-5- Conocer los programas de vigilancia nutricional		Clases magistrales	15	30	33%
		Clases on line		30	
Evaluación		Totales	15	60	20%
Métodos Evaluación		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia		60-80%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-NC-6. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción , prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud RA-NC-7C-Aprender la aplicación de programas de monitorización del estado de salud a nivel colectivo y estrategias de control de la calidad nutricional y seguridad alimentaria. RA-NC-8. Ser capaz de aplicar técnicas de valoración de estado nutricional en poblaciones RA-NC- 9. Aprender a interpretar resultados de estudios nutricionales en el ámbito comunitario RA-NC-10. Adquirir habilidades para la planificación y desarrollo de programas específicos para grupos marginales colectivos		Actividad	HP	TA	% PR
		PRACTICAS	15	15	50%
		SEMINARIOS	10	5	66%

RA-NC-11 Conocer la situación nutricional en países en vías de desarrollo y programas de intervención para grupos de alto riesgo de malnutrición				
Evaluación	Totales	15	15	30%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40 %			
	Totales materia	20	120	33%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 5 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria.

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

CG 7 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 50 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

Ce 51 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

Ce 52 Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

CE 53 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

CE 54 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE 55 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

En esta asignatura el alumno conocerá que es la nutrición comunitaria cuales son las políticas nutricionales, los programas de vigilancia nutricional, las estrategias de intervención a nivel comunitario, los indicadores de evaluación de estado nutricional en poblaciones y aprenderá a desarrollar programas de intervención nutricional a nivel comunitario y a evaluarlos.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia: Dietoterapia II	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		21	
			% Presencialidad (% PR)		17%	
	Horas totales (HT)		120	Trabajo autónomo (TA)		99
Modalidad en que se imparte: SEMIPRESENCIAL	Curso		Semestre		Carácter	
	Cuarto		Primero		OBLIGATORIO	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-DT2-1 Conocer el funcionamiento de las Unidades de nutrición hospitalarias y las distintas fases del servicio de alimentación RA- DT2-2 Conocer programas informáticos de utilidad a nivel de la Unidad de nutrición hospitalaria RA-DT2-3 Manejar de forma adecuada y conocer el tratamiento dietético de distintas patologías de seguimiento en las consultas especializadas RA-DT2-4 Conocer el tratamiento nutricional del paciente en situaciones críticas hospitalarias y patologías graves			CLASES MAGISTRALES	10	14	38%
			CLASES ON LINE		38	
Evaluación			Totales	10	52	16%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-80%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-DT2-5 Utilizar la terminología empleada a nivel hospitalario RA-DT2-6 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición hospitalaria RA-DT2- 8 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para los diferentes pacientes de la consulta especializada RA-DT2-9 Planificar, controlar y evaluar el tratamiento dietoterápico de los pacientes críticos RA-DT-10 Manejar programas informáticos para la elaboración de dietas			Actividad	HP	TA	% PR
			PRACTICAS	10	46	17%

Evaluación	Totales	10	46	17%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	10-20%			
Plano subjetivo/actitudes: RA-DT2-10 Facilidad de interrelacionarse con el equipo multidisciplinar de facultativos que atienden al paciente	Actividad	HP	TA	% PR
	Practicas	1	1	50%
Evaluación	Totales	1	1	50%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	10-20%			
	Totales materia	0	0	
		21	99	17%

**Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial**

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG 14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos

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

CG 16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG 17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG 18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación

Competencias Específicas (propias del título)

CE 32: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE 33: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE 34: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE 36: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE 38: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE 39: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE 40: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE 41: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE 42. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

CE 43: Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE 44: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE 46: Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, nutrición y la dietética.

CE 48: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos impartidos en esta materia tienen como objetivo conocer el funcionamiento de las unidades de nutrición hospitalaria y el

papel que en ellos tiene el dietista. Adquirir habilidades en la evaluación del estado nutricional del paciente y en la elaboración e implantación del tratamiento dietoterápico de su patología.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia: RESTAURACION COLECTIVA	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30
			% Presencialidad (% PR)		17%
MODULO DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD	Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)		150
Modalidad en que se imparte: SEMPIPRESENCIAL	Curso	Semestre		Carácter	
	CUARTO	PRIMERO		OBLIGATORIO	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-RC-1 Conocer las características y tipos de empresas de restauración colectiva RA-RC-2 Conocer los puntos básicos a tener en cuenta para realizar un diseño correcto de las instalaciones(arquitectura,equipamiento...) y una planificación adecuada de un servicio de alimentación. RA-RC-3 Conocer la legislación actual y los procedimientos relativos a la higiene y la manipulación de alimentos. RA-RC-4 Conocer y comprender la importancia lo de la formación continua del personal de restauración colectiva en temas de calidad y seguridad alimentaria RA-RC-5 Conocer en profundidad los sistemas de autocontrol en restauración colectiva, y especialmente el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). RA-RC-6 Comprender las características del servicio restauración colectiva y familiarizarse con la planificación de menús. RA-RC-7 Conocer los diferentes sistemas de producción, distribución y servicio que pueden ponerse en marcha en los servicios de restauración teniendo en cuenta el tipo de del centro y del cliente.		CLASES MAGISTRALES	15	40	27%
		CLASES ON LINE		78	
Evaluación		Totales	15	118	11%
<i>Métodos Evaluación</i>		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		65-75%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-RC-8 Utilizar la terminología empleada a nivel del mundo de la restauracion RA-RC- 9 Elaborar, aplicar y evaluar prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. RA-RC-10 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		Actividad	HP	TA	% PR
		PRACTICAS	13	30	30%

RA-RC-11 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. RA-RC-12 Controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad de la cadena alimentaria. RA-RC-13 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. RA-RC - 14 Planificar, implantar y evaluar menús para servicios de restauración colectiva. RA-RC – 15 Aprender a realizar una correcta gestión del personal y tiempos RA-RC - 16 Aprender los principios para una correcta selección, compra y almacenamiento de los alimentos así como para la gestión de los residuos				
Evaluación	Totales	13	30	30%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	23-30%			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-RC-17 Facilidad de interrelacionarse con el equipo multidisciplinar de profesionales que integran la restauración colectiva	Prácticas	2	2	50%
Evaluación	Totales	2	2	50%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	2-5%			
	Totales materia	30	150	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:

Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

CB 2. 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.

CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 24 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG 26 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

CG 28 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración

Competencias Específicas (propias del título)

CE 19:Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE 20:Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE 21:Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE 22: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE 23:Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE 26:Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos impartidos en esta materia tienen como objetivo introducir al alumno en el mundo de la restauración colectiva proporcionarle la formación adecuada para participar en la gestión, diseño y organización de servicios de alimentación. Enseñarle a trabajar en un equipo multidisciplinar que desarrolle y controle este servicio.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia: EDUCACION NUTRICIONAL SALUD PUBLICA Y NUTRICION COMUNITARIA.	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		20
			% Presencialidad (% PR)		17%
		Horas totales (HT)	120	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter
	CUARTO		Primero		obligatorio
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-EN-1 Conocer los determinantes de salud en la población RA-EN-2 Conocer los distintos factores que intervienen en la conducta alimentaria RA-EN-3Entender las distintas etapas en la modificación del comportamiento alimentario RA-EN-4 Conocer los recursos y métodos empleados en la educación sanitaria RA-EN-5 Conocer las estrategias que promueven hábitos saludables en diferentes colectivos RA-EN-6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. RA-EN-7. Conocer los programas de educación nutricional en vigor en nuestro país y en otros países RA-EN-8 Conocer el concepto de educación para la salud y educación nutricional RA-EN-9- Conocer las estrategias de Salud Pública, programas de salud, políticas y organización sanitaria de diferentes países		Clases magistrales	10	30	25%
		Clases on line		50	
Evaluación		Totales	10	80	11%
<i>Métodos Evaluación</i>		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		40-60%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-EN-10. Aplicar los métodos y recursos de la educación		Actividad	HP	TA	% PR
		prácticas	4	10	28%

sanitaria a la educación nutricional	seminarios	5	10	33%
RA-EN- 11prender a diseñar planes de educación nutricional para diversos colectivos				
RA-EN-12 Adquirir formación y habilidades en la prevención e intervención en problemas nutricionales desde la educación				
RA-EN-13. Plantear estrategias que promuevan hábitos saludables en diferentes colectivos				
RA-EN-14 Ser capaz de evaluar el impacto de los programas de educación nutricional				
RA-EN-15 Tener capacidad para desarrollar y participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de Salud Pública relacionados con la nutrición.				
Evaluación	Totales	9	20	31%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	40			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-EN- 32.Facilidad en la comunicación oral y 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 específicas en el campo de la educación	Prácticas	1	0	100%
Evaluación	Totales	1	0	100%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	40-60%			
	Totales materia	20	100	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial
Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.
CB 1. 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.
CB 2. 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.
CB 3. 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.

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad y respeto a las culturas.

CG 2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG 3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje continuo

CG 4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinario

Competencias Específicas (propias del título)

CE 6 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE 44 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE 53 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos que se impartirán en la materia tienen como principal objetivo enseñar al estudiante que es la educación nutricional, a quien hay que dirigirla y que estrategias y medios se pueden utilizar para ejecutarla y evaluarla. También conocer programas ya implantados de educación nutricional a nivel nacional e internacional.

Por otro lado permitirán conocer los determinantes de salud y el papel que juega el nutricionista en la planificación e implantación de programas de políticas sanitarias

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL							
Módulo: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD Denominación de la materia: Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30		
			% Presencialidad (% PR)		17%		
		Horas totales (HT)		180	Trabajo autónomo (TA)		150
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso		Semestre		Carácter		
	Cuarto		primero		obligatorio		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS				
			Actividad	HP	TA	% PR	
Plano cognitivo: RA-SGCSA-1. Conocer la legislación vigente y, de acuerdo a ella, saber aplicar prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos. RA-SGCSA-2. Poder participar en la implantación de sistemas de calidad. RA-SGCSA-3. Saber formar y coordinar a profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria. RA-SGCSA-4. Saber evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.			Clases magistrales		15	30	33,3%
			Clases on line			90	
Evaluación			Totales		15	120	11%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos				
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-80% de la nota final				
Plano acción/actuación/habilidades: RA-SGCSA-5. Ser capaz de aplicar correctamente la guías de prácticas correctas de higiene como herramienta para asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos RA-SGCSA-6. Interpretar eficazmente los resultados obtenidos de peligros y puntos de control críticos (APPCC). RA-SGCSA-7. Tener capacidad para desarrollar e implementar sistemas de gestión de la calidad (ISO 9001:2000, ISO 22000:2005, IFS, BRC...)			Actividad		HP	TA	% PR
			Prácticas		15	30	33%
Evaluación			Totales		15	30	33%
Métodos Evaluación			Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo				
Peso relativo de este bloque sobre la materia			20-40% de la nota final				

	Totales materia	30	150	17%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

-
CB 2. 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.

-
CB 3. 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.

-
CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

-
CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las normas.

CG 24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG 25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG 26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG 27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 20. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE 21. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE 22. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE SGCSA 1. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

La seguridad alimentaria es un término que se vincula directamente con la presencia de peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos. Estos peligros pueden desencadenar desde enfermedades de transmisión alimentaria a brotes epidemiológicos. Por ello se precisa garantizar la producción de alimentos inocuos mediante la adopción de sistemas de gestión de control de la calidad como el de análisis de peligros y puntos críticos de control sustentado en programas de pre-requisitos sólidos. Esta materia abordará todos los aspectos relacionados con sistemas de gestión de calidad de la industria alimentaria (Gestión de la calidad total, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) como sistema de autocontrol en la industria alimentaria, Requisitos previos de higiene y trazabilidad del sistema APPCC, Sistemas de Gestión de la Calidad: ISO 9001:2000, ISO 22000:2005, Herramientas de gestión de la seguridad alimentaria).

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL

Módulo: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		30
Denominación de la materia: TECNOLOGÍA CULINARIA			% Presencialidad (% PR)		17%
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: semipresencial	Curso	Semestre		Carácter	
	Cuarto	primero		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-TC-1. Conocer las técnicas básicas de la preparación de alimentos RA-TC-2. Conocer el efecto de las técnicas culinarias sobre los principales componentes de los alimentos RA-T-3. Conocer el efecto de las técnicas culinarias sobre las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos RA-TC-4. Conocer los procesos de investigación y desarrollo de nuevos productos en las industrias alimentarias		Clase magistral	15	38	35%
		On line		75	
		Revisión material de texto y audiovisuales		5	
Evaluación		Totales	15	118	13%
<i>Métodos Evaluación.</i>		Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: . RA-TC-4. Saber seleccionar las técnicas óptimas de manipulación para cada alimento según sus propiedades RA-TC-5. Saber aplicar las técnicas básicas de preparación de alimentos en base al interés nutricional y organoléptico de cada alimento RA-TC-6. Adquirir la destreza para aplicar las técnicas culinarias más apropiadas en la elaboración de platos.		Actividad	HP	TA	% PR
		Prácticas	15	27	36%
		Tutoría on line		5	
Evaluación		Totales	15	32	32%
<i>Métodos Evaluación :</i>		Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		20-40% de la nota final			

	Totales materia	30	150	17%
--	------------------------	-----------	------------	------------

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia.

CB 1. 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.

-

CB 2. 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.

-

CB 3. 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.

-

CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

-

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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

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

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

Competencias Específicas (propias del título)

CE 18. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto la gastronomía tradicional

CE TC 1 Conocer el efecto que los procesos culinarios producen en los componentes básicos de los alimentos

CE TC 2 Adquirir la destreza necesaria para la selección de las técnicas culinarias y gastronómicas más adecuadas para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia

CE TC 3 capacitar para el uso de nuevas técnicas culinarias en la elaboración de platos.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Los contenidos que se incluyen en esta materia tiene como objetivo facilitar al alumno el conocimiento de los procesos tecnológicos se utilizan en la elaboración y transformación de los alimentos. Enseñar las diferentes técnicas culinarias que permiten hacer dietas más variadas y adaptadas a las circunstancias de cada persona;. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación del módulo: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA Denominación de la materia: Salud Pública	ECTS	4	Horas presenciales (HP)		40	
			% Presencialidad (% PR)		33%	
		Horas totales (HT)		120	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte: presencial	Curso		Semestre		Carácter	
	Tercero		primero		obligatoria	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-SP 1. Conocer los factores implicados en la enfermedad y la salud. RA-SP 2. Conocer los diferentes indicadores de Salud de la población así como conocer los aspectos sanitarios y sociales de la farmacovigilancia y las drogodependencias. RA-SP 3. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud. RA-SP 4. Conocer las diferentes enfermedades transmisibles por sus mecanismos de transmisión y como analizar las bases epidemiológicas y su control y clasificar las principales vacunas. RA-SP 5.-Conocer, interpretar y analizar los fenómenos epidemiológicos y demográficos y saber utilizar las fuentes de información sanitarias y saber aplicar la estadística al estudio de la Salud. RA-SP 6. Conocer programas de prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación, considerando sus principales factores de riesgo, niveles de prevención y su situación epidemiológica actual.			Clases magistrales	20	40	33%
Evaluación			Totales	20	40	33%
Métodos Evaluación			Examen escrito: Tests, preguntas breves, preguntas de desarrollo, ejercicios, problemas, supuestos			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			60-80% de la nota final			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-SP 7. Clasificar las diferentes enfermedades transmisibles por sus mecanismos de transmisión y como analizar las bases epidemiológicas nutricionales y su control y clasificar las principales vacunas. RA-SP 8. Utilizar las fuentes de información sanitarias Aplicar la estadística al estudio de la Salud para ser capaz de interpretar v analizar los fenómenos epidemiológicos.			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas	14	28	43%
			Seminarios	5	10	33%

RA-SP 9. Analizar programas de prevención de las enfermedades transmisibles relacionadas con la alimentación, considerando sus principales factores de riesgo, niveles de prevención y su situación epidemiológica actual. RA-SP 10. Analizar programas de prevención de las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, considerando sus principales factores de riesgo, niveles de prevención y su situación epidemiológica actual. RA-SP 11. 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. RA-SP 12. Evaluar 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.				
Evaluación	Totales	19	38	33%
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	15-30%			
Plano subjetivo/actitudes:	Actividad	HP	TA	% PR
RA-SP 13. Facilidad en la aplicación de los conocimientos adquiridos para contribuir a la educación sanitaria de la sociedad así como colaborar con sus conocimientos al desarrollo sanitario.	Prácticas	1	2	100%
Evaluación	Totales	1	2	
<i>Métodos Evaluación</i>	Prácticas; simulaciones; ejercitaciones; trabajo de campo			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	5-10%			
	Totales materia	40	80	33%
Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia: Fundamentos de la Comunicación Empresarial				
Competencias básicas (según RD). Indicar las que se adquieren a través de la materia. CB 1. 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. CB 2. 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. CB 3. 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. CB 4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no				

especializado.

CB 5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

CG 19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel

CG 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.

CG 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

CG 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.

Competencias Específicas (propias del título)

CE 50: Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

CE 51: Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

CE 55: Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Breve resumen de contenidos teórico-prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

A los esfuerzos organizados de la sociedad para conseguir un mejor estado de salud, los denominamos Salud Pública. Uno de los objetivos de esta salud pública consiste en que la salud sea un compromiso que implique a todo el cuerpo social. Por ello se trata de una materia *multiinstitucional, multisectorial, multiprofesional y multidisciplinaria*. Todo esto convierte la Salud Pública en una ciencia que vela por los intereses de la población, que se basa en el respeto de los derechos humanos, y cuyo trabajo y funciones se desarrollan en todos los sectores de la población, teniendo en cuenta no sólo los factores de riesgo tradicionales, sino también los factores socioeconómicos que afectan a la salud.

El desarrollo teórico-práctico de las características y funciones de la Salud Pública y la Epidemiología recogerán los siguientes aspectos:

I. Epidemiología

II. Farmacovigilancia y drogodependencia

III. Alimentación y salud

IV. Enfermedades transmisibles

V. Enfermedades crónicas no transmisibles

VI. Sanidad ambiental

VII. Educación y promoción de la salud

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL						
Denominación de la materia: Prácticas Externas	ECTS	24	Horas presenciales (HP)		432	
			% Presencialidad (% PR)		60%	
	Horas totales (HT)		720	Trabajo autónomo (TA)		288
Modalidad en que se imparte:	Curso		Semestre		Carácter	
Presencial	Cuarto		Segundo		obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE			ACTIVIDADES FORMATIVAS			
			Actividad	HP	TA	% PR
RA-1: Ser capaz de aplicar, en la práctica profesional, los conocimientos adquiridos en el grado RA-2: Ser capaz de realizar un aprendizaje autónomo y adaptarse a nuevas situaciones. RA-3: Ser capaz de transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y de proponer soluciones RA-4: Ser capaz de organizar y planificar RA-5: Ser capaz de comunicar y trabajar en equipo en las distintas vertientes de la actividad profesional. RA-6: Ser capaz de tomar decisiones RA-7: Ser capaz de utilizar las nuevas tecnologías en la comunicación. RA-8: Ser capaz de elaborar una memoria escrita			Seminarios	15	30	33%
			Tutorías	3	3	50%
			Trabajo de síntesis		80	
Evaluación			Totales	18	103	15%
Métodos de evaluación			Memoria de prácticas (50%) y seguimiento del tutor de la Universidad (25%)			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			75-85%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-PR-1. Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos RA-PR-2. Conocimiento práctico y experiencia en la organización y modo de trabajo de los distintos centros y organizaciones relacionadas con la nutrición humana y dietética de la salud y de la enfermedad: hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva			Actividad	HP	TA	% PR
			Prácticas: Integración en el grupo de trabajo que le corresponda, con supervisión del tutor	414	175	70,3%
Evaluación			Totales	414	175	70,3%
Métodos Evaluación:			Seguimiento del tutor del centro de prácticas			
Peso relativo de este bloque sobre la materia			15-25%			
			Totales materia	432	288	60%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias 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.

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

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

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

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

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

CG29-Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas (propias del título)

- CE-1. Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los campos específicos de su trabajo
- CE-2. Integrar los conocimientos adquiridos a lo largo de su formación en Nutrición Humana y Dietética en prácticas que se desarrollarán en alguno de los centros en los que el dietista nutricionista puede desarrollar su profesión.
- CE 47. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE49-Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
- CE56- Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- Adquisición y desarrollo de competencias transversales , en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva)

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Prácticas en el ámbito clínico, de la salud pública y empresarial relacionado con la Nutrición Humana y Dietética.

FICHA DESCRIPTIVA DE MATERIA. INFORMACIÓN GENERAL					
Denominación de la materia: Trabajo Fin De Grado	ECTS	6	Horas presenciales (HP)		8
			% Presencialidad (% PR)		4.4%
		Horas totales (HT)	180	Trabajo autónomo (TA)	
Modalidad en que se imparte:	Curso	Semestre		Carácter	
Presencial	Cuarto	Segundo		Obligatorio	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		ACTIVIDADES FORMATIVAS			
		Actividad	HP	TA	% PR
Plano cognitivo: RA-1. Saber buscar información sobre temas relacionados con la nutrición y dietética. RA-2. Desarrollar un trabajo mediante la aplicación del método científico. RA-3. Analizar e interpretar y discutir resultados obtenidos, así como transmitirlos de forma escrita y oral. RA-4. Desarrollar la capacidad de trabajo autónomo. RA-5. Adquirir competencias de investigación. RA-6. Reconciliar los conocimientos teóricos adquiridos a lo largo del Grado y aplicar esos conocimientos a casos completos (clínicos o experimentales).					
		seminarios	3	3	50%
		Tutorías	4	4	50%
Evaluación					
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>		60-80%			
Plano acción/actuación/habilidades: RA-TFG-1. El alumno, de forma específica, reforzará competencias adquiridas en las diferentes materias cursadas durante el presente Título de Grado. RA-TFG-2. Realización de búsquedas y revisiones bibliográficas		Actividad	HP	TA	% PR
		Trabajo de síntesis		160	
		Taller	1	5	17%

RA-TFG-3. Planificación y desarrollo de un trabajo científico. RA-TFG-4. Presentación escrita de un trabajo de investigación. RA-TFG-4. Comunicación para la defensa de un trabajo de investigación. RA-TFG-5. Interpretación de los resultados y sus conclusiones				
Evaluación	Totales	1	165	0,6%
<i>Métodos Evaluación</i>	Valoración de la presentación escrita y defensa oral del TFG ante un tribunal			
<i>Peso relativo de este bloque sobre la materia</i>	20-40%			
<i>Métodos Evaluación</i>	Valoración por el tutor de la actitud, responsabilidad y esfuerzo del alumno en la materia			
	Totales materia	8	172	4.4%

Competencias Básicas, Generales y Específicas que se adquieren con los resultados de aprendizaje en la materia:
Fundamentos de la Comunicación Empresarial

Competencias Generales (de Universidad y específicas del título)

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.

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

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

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

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

CG29-Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas (propias del título)

CE1. Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional del dietista-nutricionista

CE2. Adquirir la capacidad de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios, así como las competencias propias de la titulación

CE49. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación

profesional a la evidencia científica.

CE57: Material transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

Breve resumen de contenidos teórico- prácticos que garantizan la adquisición de las competencias y resultados de aprendizaje descritas

Diseño, realización, presentación escrita y defensa de un trabajo científico (experimental, bibliográfico o de intervención) sobre algún contenido de relación con la nutrición humana.

El área de soporte de la Compañía será la encargada de administrar los reportes de incidentes, para asegurar que todos los asuntos relacionados con el sistema sean debidamente registrados y solucionados. Esto incluye asuntos con la base de datos, la aplicación, el servidor, asistencia a los usuarios y otras solicitudes que se relacionen con la aplicación.

8.- RESULTADOS PREVISTOS

8.1 Progreso y resultados de aprendizaje

Para realizar la estimación de las tasas de Graduación, Abandono y Eficiencia se han tenido en cuenta la información obtenida en otras titulaciones de nuestra Universidad, adscritas la misma rama de conocimiento de la presente solicitud, cuyas tasas durante los cursos académicos 13/14 y 14/15 han sido las siguientes:

Tasas	Curso 2013/14	Curso 2014/2015
Abandono	19.12%	14.52%
Eficiencia	97.24%	95.28%
Graduación	69.12%	79.31%

En base a esta información, podemos determinar que la previsión para el Grado en Nutrición Humana y Dietética serán las siguientes:

Tasa de Graduación: Entendida como el porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada.

La tasa de graduación prevista para el primer año sería del 85%, con la intención de lograr establecer un 90% en los años siguientes.

Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron finalizar la titulación el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.

La tasa de abandono prevista para el primer año es del 15%, intentando lograr el 10% en años sucesivos.

Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

La tasa de eficiencia prevista se sitúa en el 99%.

Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Entre ellos se pueden considerar resultados de pruebas externas, trabajos de fin de Grado, etc.

El Sistema General de Valoración del Progreso Académico se realiza en base a las directrices emanadas del Programa Platón, desarrollado en colaboración con la Universidad de Harvard (Fundación Las Pau-Harvard).

El programa Platón es una apuesta estratégica de la CEU-UCH para afrontar los cambios en el escenario de la educación superior que plantean la evolución de los factores sociodemográficos y culturales así como el proceso de Convergencia Europea. Su objetivo último es mejorar la formación de nuestros estudiantes adaptándola a las nuevas exigencias y necesidades de la sociedad.

Se fundamenta en tres Ejes:

- Renovación del papel del profesor, que no sólo debe ser trasmisor de conocimientos, sino también enseñar al alumno habilidades, destrezas y actitudes, a fin de que adquiera competencias que luego sepa aplicar en el desempeño profesional. Esto requiere mejorar la formación del equipo docente, proporcionándole estrategias, metodologías y recursos para realizar su labor de forma más eficaz.
- Mayor exigencia al alumno para conseguir que se esfuerce más, que desempeñe un papel más activo en el proceso de enseñanza-aprendizaje, que se implique más en su formación. En este sentido debemos entender el Programa Platón como una ayuda para el alumno, que le servirá para un mejor aprovechamiento de las clases, para organizarse y dosificar su trabajo a lo largo del curso y para mejorar su rendimiento y sus resultados académicos.
- Creación de un espacio para la reflexión y el intercambio de experiencias docentes entre profesores y otros agentes implicados en el proceso formativo (PAS, empleadores, alumnos), con el objetivo de compartir ideas, valorar actuaciones y realizar propuestas de mejora.

En este sentido el Programa Platón es una seña de identidad CEU, un valor añadido para mejorar nuestra competitividad, incidiendo positivamente en la relación profesor/alumno, en la imagen de calidad y compromiso de nuestra Universidad.

1. INSTRUMENTOS PARA LA APLICACIÓN DE LA EVALUACIÓN DEL ALUMNO

El control de la adquisición de competencias supone la utilización de distintos **instrumentos de evaluación**, en función del tipo de asignatura, de la actividad formativa y del tipo de competencia que se vaya a evaluar. Estos instrumentos pueden ser:

Competencia 1 “Comprensión de conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y / o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

- ☐ Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc.
- ☐ Evaluación “in situ” de prácticas diversas: de laboratorio, de taller, de campo, asistenciales, etc. mediante observación directa del trabajo o del desempeño del alumno.
- ☐ Proyectos.
- ☐ Trabajos de fin de módulo, materia o asignatura.
- ☐ Trabajos de fin de carrera.

Competencia 2 “Aplicación de conocimientos y capacidad de resolución de problemas”:

- ☐ Prácticas externas tuteladas
- ☐ Prácticas externas.
- ☐ Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc.
- ☐ Evaluación “in situ” de prácticas diversas: de laboratorio, de taller, de campo, asistenciales, etc. mediante observación directa del trabajo o del desempeño del alumno.

Competencia 3 “Integración de conocimientos, reflexión, y emisión de juicios”:

- ☐ Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc.
- ☐ Trabajos individuales.
- ☐ Trabajos en equipo.
- ☐ Presentación de ejercicios.
- ☐ Cuadernos de prácticas.

Competencia 4 “Comunicación”:

- ☐ Presentaciones y exposiciones orales.
- ☐ Participación en clase (formular o responder preguntas, intervención en debates, etc.).

Competencia 5 “Aprendizaje autónomo”:

- ☐ Proyectos.
- ☐ Trabajos de fin de módulo, materia o asignatura.
- ☐ Trabajos de fin de carrera.

La evaluación a lo largo del periodo de docencia de una asignatura puede integrar varios de estos instrumentos o ceñirse a un solo tipo. En todos los casos, **la evaluación se concebirá como un instrumento no solo sumativo, sino también formativo**, por lo que los profesores deberán enfocar la valoración del progreso de los estudiantes como un proceso que debe medirse de manera continua.

2. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA

1. Los alumnos del título propuesto en _____ serán evaluados de acuerdo al sistema de calificaciones y evaluación de la adquisición de competencias que ha sido explicado con anterioridad, en cada módulo.

2. En cualquier caso, el método y los criterios del sistema de evaluación o de cualquier otro sistema de evaluación alternativo deberán figurar claramente expuestos en la Guía Docente de cada asignatura,

para conocimiento de los alumnos y el profesor deberá explicarlos al grupo en los primeros días de clase.

3. El sistema de evaluación tendrá en cuenta, entre otros aspectos, la asistencia y participación en clase. Por ello, diariamente, se pasará un control de asistencias que permita registrar la constancia e implicación del alumno con sus estudios, estableciéndose en un 20%, el porcentaje máximo de faltas de asistencia no justificadas. Aquellos alumnos que superen dicho porcentaje no podrán obtener el Título propuesto.

Órgano Responsable.

El diseño y la planificación del sistema general de valoración del progreso académico del alumnado corresponde al Coordinador del Máster y, en última instancia, al Decanato o Dirección de la Universidad.

Otros procedimientos de Valoración del Progreso Académico:

- Evaluación del Trabajo Fin de Grado.

De acuerdo con el artículo 15.3 del RD 1393/2007, las enseñanzas concluirán con el Trabajo Fin de Grado.

El Trabajo fin de Grado consistirá en la realización por parte del alumno de un trabajo de investigación cuyo objetivo final es demostrar la suficiencia académica para la obtención del título de Grado. El estudiante deberá utilizar para ello el conjunto de habilidades, destrezas y actitudes adquiridas a lo largo de las enseñanzas, valorándose el progreso y resultado del aprendizaje de dos aspectos igualmente importantes: de un lado, la orientación científica referida a los contenidos y, de otro, el aprendizaje de las técnicas de investigación (búsqueda de información, selección de lecturas, sistema de fichas, citas a pie de página, etc.). Asimismo se valorará la defensa pública ante un Tribunal cualificado compuesto por Doctores.

En esta exposición pública, el alumno demuestra sus capacidades en la expresión oral, en la argumentación y capacidad de respuesta a las cuestiones planteadas por el tribunal evaluador.

El Trabajo fin de Grado será calificado por el tribunal.

- Reuniones de Coordinación del Equipo Docente (RCED)

Estas Juntas de Evaluación constituyen un instrumento para la reflexión y la propuesta de acción/acciones sobre la calidad de nuestro proceso universitario de enseñanza-aprendizaje y el desarrollo de nuestro proyecto Educativo. El objetivo final de estas Reuniones de Coordinación es mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y el desarrollo de nuestro proyecto educativo a través del trabajo colaborativo de los profesores.

- Portal del Alumno

A través de los portales de la página web, los alumnos cuentan con información detallada y actualizada de la evolución en el rendimiento de cada una de las materias, así como de los progresos y las posibilidades de superarlas.

FIGURAS ACADEMICAS CREADAS PARA VALORAR EL PROGRESO Y RESULTADO DEL APRENDIZAJE.

- **Tutor/a.** Es el profesor/a que tiene una información permanente sobre el progreso y el resultado del aprendizaje de cada alumno/a que tiene encomendados. Se reúne periódicamente con cada uno de ellos para analizar su situación académica personal, procurando ofrecer soluciones que puedan mejorar su rendimiento.

- **Coordinador/a de grupo.** Es el profesor/a que supervisa el progreso y resultado del aprendizaje de un grupo de alumnos. Recibe los criterios de evaluación de cada asignatura y coordina los sistemas de evaluación y los trabajos que han de llevar a cabo los alumnos/as. Al mantener reuniones periódicas con los profesores que imparten docencia en su mismo grupo de clases, puede analizar con más facilidad el proceso de evaluación continua y los progresos de los alumnos/as.

- **Coordinador/a de Titulación.** Es el responsable del seguimiento de la calidad de un título académico concreto y, por tanto, responsable, en primer lugar, del progreso y aprendizaje de los alumnos/as matriculados en ese título de grado, puesto que ha diseñado los objetivos de la titulación. Para ello, coordina las actividades académicas y extraacadémicas, así como los programas de las diferentes materias, en colaboración con los distintos departamentos.

- **Jefe de Área de Conocimiento/Coordinador de Unidad Docente.** Es el profesor que atiende al progreso y resultado del aprendizaje de toda una materia. De acuerdo con los profesores/as que van a impartir en cada grupo/curso las asignaturas que corresponden a una misma materia, determina la forma de evaluación y los trabajos a realizar por los alumnos/as.

- **Equipo decanal.** Como órgano de gobierno de la Facultad, es responsable último de valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los alumnos de todas sus titulaciones. Esta evaluación se realiza en cada periodo académico.

Mecanismos de coordinación docente para el análisis de resultados

Con respecto al análisis de resultados y propuesta de mejora, en el apartado “procedimiento general para valorar el progreso y resultados” se hace referencia a las reuniones de coordinación del equipo docente, conocidas internamente por el acrónimo RCED. Las RCED tienen por finalidad analizar los resultados de la evaluación de los estudiantes y de la acción docente de los profesores. La metodología básica de las mismas implica tres reuniones por curso de los profesores de un

mismo grupo, una en el inicio del curso, otra tras los resultados del primer cuatrimestre y otra tras el segundo cuatrimestre.

Las RCED se articulan como un mecanismo de gestión de calidad horizontal, es decir, por grupo y curso. Estas reuniones se caracterizan por:

- Hay plantillas de documentos e informes de trabajo para las mismas que definen las variables sobre las que hay que avanzar.
- Se levanta acta de cada reunión que sirve como informe de la misma al Decanato y como evidencia interna de calidad.
- Se revisan en documentos preparados al efecto los resultados estadísticos de la evaluación de los estudiantes por materias.
- Se trabaja en la coordinación docente a través de diversos instrumentos documentales.

Las directrices para la realización de las RCED son fijadas por el Vicerrectorado de Alumnado y Extensión Universitaria. Estas directrices son comunes a todas las titulaciones, si bien los Decanos tienen potestad, para las titulaciones de sus respectivas facultades, de implantar un sistema complementario de coordinación del profesorado para el seguimiento ordinario del rendimiento académico. Estos mecanismos podrán preverse para cada uno de las materias o por grupos, en función de las circunstancias, y podrán ser convocados a propuesta de cualquier profesor, de los Directores de departamento o del Decano, siempre a través del Vicedecano/a de titulación.

Tanto en las RCED como las reuniones extraordinarias de seguimiento y control estará presente el responsable del Servicio de Orientación Universitaria y Atención a la Discapacidad adscrito a la titulación correspondiente. Los resultados y las estadísticas correspondientes a las convocatorias oficiales, en el caso de las RCED, y los datos que se consideren necesarios, en el supuesto de reuniones extraordinarias de seguimiento, serán aportados por el servicio de informática (para las RCED) o por los profesores (para las reuniones extraordinarias de seguimiento).

9.- SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO.

<http://www.uchceu.es/universidad/calidad.aspx?op=documentos>

10.- CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 Cronograma de implantación de la titulación.

El Consejo de Gobierno de la Universidad CEU Cardenal Herrera ha acordado la implantación del Título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética tras su aprobación y es su deseo empezar a impartirla en el año académico 2016/2017

La implantación del nuevo plan de estudios está prevista para el curso 2016/2017. Se ha optado por una implantación en bloque, de modo que durante el curso 2016/2017 se implantarán los cuatro cursos a la vez.

Curso 2016/2017
1º nuevo
2º nuevo
3º nuevo
4º nuevo

10.2 Procedimiento de adaptación de estudiantes a los nuevos planes de estudios.

ASIGNATURA	Créditos Totales ECTS	Adaptada	Debe Cursar	Créditos que debe cursar
Química	6	X		
Matemáticas y Estadística	6	X		
Técnicas Analíticas	6	X		
Estructura y Función I	6	X		
Biología	6	X		
Bioquímica	8	X		
Historia de la Ciencia	6	X		
Estructura y Función II	10	X		
Fisiopatología	6	X		
Salud Pública	4	X		
Parasitología	6	X		
Microbiología I	6	X		
Farmacología	6	X		
Sistemas de Calidad de laboratorio	6	X		
Doctrina Social de la Iglesia	6	X		
Toxicología	6	X		
Optatividad	6	X		
Nutrición	8	X		
Alimentación y Cultura	6		X	6
Epidemiología Nutricional	4		X	4
Normalización y gestión de calidad y seguridad alimentaria	4		X	4
Bromatología I	6		X	6
Higiene de los Alimentos	6		X	6
Dietética I	6		X	6
Economía y gestión de empresa alimentaria	4		X	4
Bromatología II	6		X	6
Dietética II	6		X	6
Tecnología de los alimentos	6		X	6
Dietoterapia I	8		X	8
Nutrición Comunitaria	4		X	4
Técnicas Culinarias	6		X	6
Restauración Colectiva	6		X	6
Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria	6		X	6
Educación Nutricional	4		X	4
Nuevos Alimentos	4		X	4
Dietoterapia II	4		X	4
Prácticas Tuteladas	24		X	24
Trabajo Fin de Grado	6		X	6

10.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto.

La presente solicitud comporta la extinción del anterior título Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad CEU Cardenal Herrera.

ANEXO I. MODIFICACIONES EVALUADAS FAVORABLEMENTE EN FECHA 29/11/21.

Apartado 4. Se incluye la información referida a la adaptación de los titulados en Farmacia.