

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Zaragoza		Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte	22006149
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza			
NIVEL MECES			
2 2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		No	
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO			
Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
Sí		Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Ángel Castellanos Gómez		Vicerrector de Política Académica	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Antonio Mayoral Murillo		Rector	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Ángel Castellanos Gómez		Vicerrector de Política Académica	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Pza. Basilio Paraiso nº 4		50005	Zaragoza
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
rector@unizar.es		Zaragoza	976761010
			FAX
			976161009



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Zaragoza, AM 3 de febrero de 2025
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación	Salud	
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO				
Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia				
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Dietista-Nutricionista		
RESOLUCIÓN	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
NORMA	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Zaragoza				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
021	Universidad de Zaragoza			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	24
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
12	138	6
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Zaragoza

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
22006149	Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

1.3.2. Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No



PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	42.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	42.0
RESTO DE AÑOS	12.0	42.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.unizar.es/sg/doc/BOUZ10-10_001.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - 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
CG2 - 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
CG3 - 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
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE120 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del anciano, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE121 - Conocer las especiales circunstancias de la enfermedad y la nutrición en geriatría
CE122 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado
CE123 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE124 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE125 - Conocer el comportamiento de los fármacos en el organismo desde un punto de vista farmacocinético y farmacodinámico
CE126 - Identificar los principales grupos farmacológicos utilizados en el tratamiento de distintas patologías, valorando situaciones especiales del paciente y la influencia de la alimentación
CE1 - 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.
CE2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CE159 - Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
CE160 - Ser capaz de resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición y Alimentación
CE161 - Adquirir y desarrollar 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)



CE162 - Adquirir y desarrollar habilidades en planificación y gestión del tiempo
CE163 - Expresarse correctamente en términos científicos
CE164 - Leer un trabajo de investigación y sacar las conclusiones adecuadas
CE165 - Expresarse con corrección y autosuficiencia en el lenguaje científico por excelencia, que es el inglés
CE166 - Manejar las herramientas informáticas de búsqueda de información
CE167 - Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento
CE168 - Conocer los fundamentos estructurales y químicos de las biomoléculas necesarios para comprender los procesos bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE3 - 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
CE4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CE5 - 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.
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CE8 - 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
CE9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CE10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CE11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CE13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CE14 - 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
CE15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CE16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CE17 - 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.
CE18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CE19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CE20 - 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
CE21 - 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
CE47 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE48 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE49 - Adquirir los conceptos básicos relativos a la Antropología Social y Cultural.



CE50 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud
CE51 - Ser capaz de utilizar aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio.
CE52 - Aplicación de los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.
CE53 - Capacidad de análisis y síntesis
CE54 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana
CE108 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en la edad infantil
CE109 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos en la edad infantil
CE110 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición en la edad infantil
CE111 - Interpretar una historia clínica de pacientes en edad infantil. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
CE112 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del niño enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE113 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en la edad infantil
CE114 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética infantil
CE115 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos en edad infantil
CE116 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos de edad infantil
CE117 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en el anciano enfermo
CE118 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional del anciano enfermo
CE119 - Conocer los aspectos clínicos de las enfermedades del anciano relacionadas con la nutrición y que mejoran con terapéutica nutricional
CE55 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en el adulto sano
CE56 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional
CE57 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos adultos sanos
CE58 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE59 - Conocer otros componentes de la dieta, su función en el organismo y su biodisponibilidad
CE60 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
CE61 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
CE62 - Adquirir las nociones básicas sobre la capacidad de las sustancias químicas de causar daños en los seres vivos
CE63 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de los alimentos
CE64 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE22 - 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
CE23 - 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
CE24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario ingredientes
CE25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CE26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CE27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CE28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración



CE29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
CE30 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano a nivel de organismo completo
CE31 - Comprender y utilizar, en el ámbito de la materia, la terminología empleada en ciencias de la salud
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE33 - Conocer los fundamentos metabólicos y bioquímicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE34 - Adquirir los principios básicos que permiten comprender la estructura y función del cuerpo humano a nivel molecular
CE35 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE36 - 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.
CE37 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE38 - Conocer los conceptos fundamentales de estilo de vida saludable y su relación con la nutrición.
CE39 - Conocer los conceptos fundamentales de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición.
CE40 - Conocer la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Conocer los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar.
CE41 - Estudiar la comunicación en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal.
CE42 - Estudiar la comunicación en la entrevista clínica y tratar la motivación y adherencia al tratamiento. Enfoque psicológico general de la relación terapéutica.
CE43 - Conocer los aspectos básicos de las psicoterapias.
CE44 - Conocer los aspectos básicos de la Psicología evolutiva y su relación con la nutrición
CE45 - Conocer los factores de riesgo y de prevención de los trastornos alimentarios
CE46 - Conocer el manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales.
CE81 - Promover una reflexión personal y de grupo sobre el concepto de "persona", contemplando las implicaciones que tiene en el campo de la bioética
CE82 - Conocer y diferenciar los principales conceptos del campo de la bioética y ser capaces de relacionarlos con la tarea moral que toda persona tiene en la vida, entendida ésta como quehacer moral amparado en una reflexión ética
CE83 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE84 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE85 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE86 - Interpretar una historia dietética en sujetos sanos
CE87 - Desarrollar e implementar planes básicos de transición dietético-nutricional
CE88 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos
CE89 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en diferentes actividades deportivas, acorde con el estado fisiológico y las necesidades específicas del deportista.
CE90 - Aplicar los conocimientos científicos de la Fisiología, Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades que desarrollan actividad deportiva (práctica dietética deportiva).
CE91 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos sanos (en todas las situaciones fisiológicas) en el ámbito deportivo
CE92 - Planificar, implantar y evaluar dietas para sujetos en la práctica deportiva
CE93 - Cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características de las necesidades de los deportistas
CE94 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad
CE95 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE96 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia



CE97 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos
CE98 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE99 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE100 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista
CE101 - Saber elaborar y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias
CE102 - Conocer la etiología y patogénia de los principales síndromes que afectan al ser humano
CE103 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE104 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
CE105 - Conocer las actividades realizadas en los centros sanitarios. Aprender la actitud y el comportamiento ante el enfermo
CE106 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos enfermos
CE107 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE65 - Aplicar recursos culinarios a los diferentes requerimientos de la alimentación de individuos sanos y enfermos
CE66 - Conocer los procesos, instalaciones y equipos utilizados en restauración colectiva
CE67 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE68 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
CE69 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE70 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE71 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE72 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE73 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE74 - Participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH
CE75 - Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa
CE76 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
CE77 - Conocer los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos.
CE78 - Realizar la planificación dietética, atendiendo a las necesidades de los usuarios del servicio de restauración
CE79 - Planificar y llevar a cabo programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de restauración
CE80 - Entender los conceptos "ética", "moral" y "bioética", partiendo de la esencial estructura moral en que consistimos los seres humanos
CE127 - Adquirir conciencia de la importancia del tratamiento farmacológico y su uso racional, teniendo en cuenta las reacciones adversas medicamentosas y la valoración del coeficiente beneficio/riesgo
CE128 - Promover el uso racional del medicamento para asegurar el cumplimiento terapéutico, desmitificar determinados empleos y combatir la automedicación
CE129 - Ser crítico sobre la información farmacológica circulante
CE130 - 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.
CE131 - Comprender a nivel básico la política de salud pública a nivel nacional y europeo
CE132 - Conocer las fuentes de información en salud pública nutricional
CE133 - Conocer los aspectos demográficos, culturales, sociales y económicos que repercuten en la salud
CE134 - Identificar los determinantes de la salud nutricional de colectivos
CE135 - Conocer la relación entre los factores alimentarios y nutricionales y las patologías más prevalentes de importancia en salud pública



CE136 - Analizar políticas alimentarias existentes
CE137 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
CE138 - Conocer el proceso de investigación epidemiológica en el campo de la alimentación
CE139 - Obtener y utilizar indicadores de salud
CE140 - Obtener e interpretar datos de estudios epidemiológicos en el campo de la alimentación
CE141 - Dominio de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información
CE142 - Capacidad de aplicación de los conocimientos Teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales
CE143 - Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer en inglés
CE144 - Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo y de gestión de la información
CE145 - Creatividad
CE146 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
CE147 - 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
CE148 - Conocer las características de los estudios epidemiológicos descriptivos y analíticos
CE149 - Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria
CE150 - Identificar y distinguir los Grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica
CE151 - Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos
CE152 - Utilizar las herramientas básicas del campo de la epidemiología
CE153 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE154 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
CE155 - Conocer las políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE156 - Conocer los métodos básicos de educación y promoción para la salud para promover la elección de una dieta saludable en individuos, grupos y comunidades
CE157 - Conocer las estrategias de evaluación de los programas de educación y promoción para la salud
CE158 - Conocer e interpretar los hábitos de consumo alimentario del individuo relacionándolos con aspectos sociales, culturales y psicológicos, utilizando técnicas de investigación cualitativas

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Los procedimientos de acceso y admisión a estudios de Grado se realizarán en la Universidad de Zaragoza de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y los procedimientos de admisión a las Universidades públicas españolas [BOE de 24 de noviembre]. En lo referente al acceso a estudios de Grado, podrán acceder, en las condiciones que se determinan en el Real Decreto 1892/2008, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos: - Estudiantes que se encuentren en posesión del título de Bachiller al que se refieren los artículos 37 y 50.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, o equivalente, y superen la prueba de acceso a estudios universitarios de Grado. - Estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que España haya suscrito Acuerdos Internacionales a este respecto, según prevé el artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la Universidad. - Estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación del título de origen al título español de Bachiller. - Estudiantes que se encuentren en posesión de los títulos de Técnico Superior correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior correspondientes a las Enseñanzas Deportivas a los que se refieren los artículos 44, 53 y 65 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. - Estudiantes que estén en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente. - Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España, deseen continuar estudios en una Universidad española y se les reconozca un mínimo de 30 créditos, de acuerdo con los criterios que a estos efectos determine el Consejo de Gobierno de la Universidad. - Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios oficiales españoles parciales y se les reconozca un mínimo de 30 créditos, de acuerdo con los criterios que a estos efectos determine el Consejo de Gobierno de la Universidad. - Estudiantes mayores de 25 años que superen una prueba de acceso. - Estudiantes mayores de 45 años que superen una prueba de acceso adaptada. - Estudiantes mayores de 40 años, que acrediten una experiencia laboral o profesional en relación con unas enseñanzas concretas y que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la Universidad por otras vías. A efectos de este último tipo de acceso la Universidad de Zaragoza, antes de comienzo del curso 2010-2011, aprobará y hará pública la oferta de títulos de Grado a los que se podrá acceder mediante acreditación de experiencia laboral o profesional, así como los criterios de acreditación y el ámbito de la experiencia laboral y profesional que permitan ordenar a los solicitantes para cada título ofertado. Entre dichos criterios la Universidad de Zaragoza incluirá, en todo caso, la realización de una entre-



vista personal con el candidato. Respecto con la admisión a estudios de Grado es necesario indicar que, antes de comienzo del curso 2010-2011, desde la Universidad de Zaragoza: Se harán públicos los plazos para solicitar plaza en sus estudios de Grado y centros, en las fechas que determine la Comunidad Autónoma de Aragón, y en el marco de la regulación general establecida en el Real Decreto 1892/2008. Se adoptarán las normas necesarias y los procedimientos oportunos para la correcta organización de los procesos de admisión, de conformidad con las reglas generales de admisión, orden de prelación y criterios de valoración establecidos en el Capítulo VI del Real Decreto 1892/2008 Asimismo, y a efectos de repartir las plazas que para cada título de Grado y centro se oferten, se aprobarán los cupos de reserva a que se refieren los artículos 49 a 54 del Real Decreto 1892/2008, en las condiciones que en esta norma se establecen.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

El Procedimiento establecido para las acciones de tutorización a los estudiantes se establece en el documento C4-DOC4 y sus anexos C4-DOC ANX 1 al 20 (ver anexo 7 de la memoria). 1. Programa de acción tutorial. En los tres últimos cursos académicos (2006/07, 2007/08 y 2008/2009) se ha ido desarrollando el programa de acción tutorial, acorde a las directrices marcadas por el "Documento marco del proyecto tutor (tutoría académica de titulación) dentro del plan integral en convergencia europea para los centros de la Universidad de Zaragoza". La heterogeneidad del alumnado de la titulación, unido a la necesidad de una atención más personalizada al estudiante (debido en gran parte a la integración de las titulaciones en el espacio europeo de educación superior) que redunde en un mejor rendimiento académico y en una mayor satisfacción por parte de nuestros alumnos, hace imprescindible la implantación de este programa de acción tutorial en la Facultad. La tutoría es una acción docente de orientación con la finalidad de participar en la formación integral del alumno potenciando su desarrollo académico y personal, así como su proyección social y profesional. Los profesores que forman parte del proyecto de acción tutorial llevan a cabo tutorías personales de apoyo y seguimiento a los estudiantes que les han sido asignados por parte del centro. En este sentido, el principio de este programa no sólo se centra en el apoyo meramente académico al estudiante, sino que además se asumen otra serie de orientaciones relativas a la elección de diversas materias, itinerarios curriculares y explicaciones sobre las dificultades y entresijos de los planes de estudio. En definitiva, se pretende con este plan dotar al estudiante de las estrategias que tendrán que desarrollar de cara a alcanzar sus competencias profesionales. Entre los objetivos generales de este plan, se destacan de forma resumida los siguientes: - Facilitar el progreso del alumno en las etapas de desarrollo personal, proporcionándole técnicas y habilidades de estudio y estrategias para rentabilizar mejor el propio esfuerzo. - Favorecer la integración del estudiante en la facultad. - Ayudar al estudiante a diseñar su plan curricular en función de sus intereses y posibilidades. - Detectar problemas académicos que puedan tener los estudiantes y contribuir a su solución. En nuestra Universidad, este programa se articula desde el consejo de dirección, en coordinación con los equipos directivos de los centros y el Instituto de Ciencias de la Educación, ICE (www.unizar.es/ice/). 2) Talleres de habilidades y competencias profesionales La dirección del centro ha iniciado en el curso 2006-2007 una iniciativa en colaboración con Universa para la realización de diversos talleres relacionados con: la actitud emprendedora, como realizar una entrevista de trabajo o elaborar un currículo vitae destinado a la búsqueda de trabajo. El objetivo es que los estudiantes sean capaces de abordar diferentes situaciones del mundo laboral, recibiendo una adecuada formación en los aspectos administrativos y legales necesarios, así como orientación en referencia a las bases de gestión empresarial. 3) Servicio de Asesorías para Jóvenes de la Universidad de Zaragoza Actualmente existe un servicio de asesoría para los estudiantes en el Campus de Huesca en colaboración con el Ayuntamiento de Huesca y que consta de: - Asesoría jurídica. - Asesoría de estudios. - Asesoría psicológica. - Asesoría sexológica. Las Asesorías son atendidas por profesionales de la máxima cualificación. Pretenden servir de ayuda a los jóvenes para resolver todo tipo de problemas o para tomar una decisión más acertada sobre asuntos que, en muchos casos, van a marcar su futuro. Se trata fundamentalmente de prestar orientación y asesoramiento, analizando el tema planteado y ayudando a encontrar los recursos necesarios para resolver los problemas derivados. Los destinatarios de las Asesorías son jóvenes entre 15 y 30 años. En la Universidad también se atiende a toda la Comunidad Universitaria (Estudiantes, Profesorado, Personal de Administración y Servicios), mayor de 30 años. La utilización de las Asesorías es gratuita, anónima y personalizada, pudiendo realizarse consultas mediante entrevista personal, consulta telefónica o por correo electrónico. Las consultas a la Asesoría para Jóvenes en la Universidad de Zaragoza, se atienden mediante cita previa, que se solicita en la Secretaría personalmente, por teléfono o por correo electrónico. Asimismo, se pueden realizar consultas a través de los siguientes correos electrónicos: Asesoría Jurídica: jurídica@huesca.es Asesoría de Estudios: empleo@huesca.es Asesoría Psicológica: psico@huesca.es Asesoría Sexológica: asexoria@huesca.es Otras entidades que prestan en algunas circunstancias apoyo y orientación a los estudiantes de la titulación son: -Secretaría del centro; que presta su apoyo en todo tipo de trámites administrativos. -Universa: presta su apoyo a los estudiantes que van a efectuar prácticas en empresa y orientación laboral a los estudiantes que van a finalizar la titulación, además de formación específica orientada al empleo. -Relaciones internacionales; que presta su apoyo a los estudiantes en la gestión de programas de intercambio. -Delegación de alumnos; que presta su apoyo y orientación a los estudiantes en cuestiones de representación estudiantil y organización de actividades deportivas, culturales, y otras actividades de formación integral del estudiante.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	30

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	12

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	24

Acuerdo de 9 de julio de 2009, del Consejo de Gobierno de la Universidad, por el que se aprueba el Reglamento sobre reconocimiento y transferencia de créditos en la Universidad de Zaragoza.

REGLAMENTO SOBRE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales recoge ya en su preámbulo: "Uno de los objetivos fundamentales de esta organización de las enseñanzas es fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa, como con otras partes del mundo, y sobre todo la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. En este contexto



resulta imprescindible apostar por un sistema de reconocimiento y acumulación de créditos, en el que los créditos cursados en otra universidad serán reconocidos e incorporados al expediente del estudiante".

Con tal motivo, el R.D. en su artículo sexto "Reconocimiento y transferencia de créditos" establece que "las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos con sujeción a los criterios generales establecidos en el mismo. Dicho artículo proporciona además las definiciones de los términos reconocimiento y transferencia, que modifican sustancialmente los conceptos que hasta ahora se venían empleando para los casos en los que unos estudios parciales eran incorporados a los expedientes de los estudiantes que cambiaban de estudios, de plan de estudios o de universidad (convalidación, adaptación, etc.).

La Universidad de Zaragoza (BO UZ 06-08) aprobó la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en los Estudios de Grado, quedando pendiente la relativa a los Estudios de Máster así como aspectos relacionados con la movilidad y las actividades universitarias no académicas (culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación).

En el proceso de transformación de las enseñanzas universitarias es además oportuno establecer claramente los criterios de reconocimiento de créditos para el estudiante y titulados de sistemas anteriores, a fin de evitar incertidumbres y de facilitar el cambio a las nuevas enseñanzas del espacio Europeo de Educación Superior.

Por lo tanto, la Universidad de Zaragoza establece el presente Reglamento, que recoge y substituye la Normativa previa y será de aplicación a los estudios universitarios oficiales de Grado y Máster, remitiendo el reconocimiento de créditos por materias cursadas en programas de intercambio nacional o internacional a su propio reglamento.

TÍTULO I

Reconocimiento de créditos

Art. 1. Definición.

1. Se entiende por "reconocimiento de créditos" la aceptación de los créditos que, habiendo sido obtenidos en una enseñanza oficial de cualquier universidad, son computados en enseñanzas de la Universidad de Zaragoza a efectos de la obtención de un título oficial de Grado y de Máster. En este contexto, la primera de las enseñanzas se denominará "enseñanza de origen" y la segunda, "enseñanza de llegada".

2. En el reconocimiento de créditos se considerarán los conocimientos y competencias adquiridas y debidamente certificadas atendiendo al valor formativo conjunto de las actividades académicas, y no sólo a la identidad o afinidad entre asignaturas y programas.

Art. 2. Efectos del reconocimiento de créditos.

1. El reconocimiento de créditos para un estudiante se concretará en la anotación de los siguientes datos en los documentos acreditativos de la enseñanza de llegada:

Denominación de la enseñanza origen, así como de la correspondiente Universidad.

Denominaciones de las materias de la enseñanza origen cuyos créditos son objeto de reconocimiento.

Relación de las asignaturas o materias de carácter básico u obligatorio del plan de estudios de la enseñanza de llegada que al estudiante se le computan como superadas por reconocimiento.

Relación de asignaturas o materias optativas del plan de estudios de la enseñanza de llegada que se suponen superadas por reconocimiento.

Número de créditos restantes, es decir, no computados ni en c) ni en d).

2. A partir de ese reconocimiento, el estudiante tendrá que cursar, al menos, el número de créditos que reste entre los créditos reconocidos y los totales señalados en el plan de estudios de la titulación en la que se reconocen.

3. La calificación de las asignaturas superadas como consecuencia de un proceso de reconocimiento será equivalente a la calificación de las asignaturas que han dado origen a éste. En caso necesario, se realizará la media ponderada cuando varias asignaturas conlleven el reconocimiento de una o varias en la titulación de llegada.

4. Cuando las asignaturas de origen provengan de asignaturas que no tengan calificación o de asignaturas que no se correspondan con materias de la titulación de llegada, los créditos reconocidos figurarán con la calificación de "Apto".



5. En todo caso, los créditos reconocidos computarán a efectos de la obtención del título de la enseñanza de llegada.

Art. 3. Reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Grado.

1. Criterios para el reconocimiento de créditos:

El reconocimiento de créditos de formación básica de enseñanzas de una misma rama de conocimiento será automático.

El reconocimiento de créditos de formación básica entre enseñanzas de distintas ramas de conocimiento será automático en materias de formación básica si hay correspondencia entre los conocimientos y competencias de ambas. Aquellos créditos de formación básica que no tengan correspondencia en materias de formación básica, serán reconocidos en otras materias.

En créditos de formación básica, el reconocimiento podrá hacerse materia a materia si hay coincidencia de ambas siendo la suma total de créditos reconocidos la misma que la de superados en las enseñanzas cursadas. A los efectos de este cómputo, se podrán reconocer créditos procedentes de formación básica en materias obligatorias y, en su caso, optativas en función de los conocimientos y competencias de ambas.

El resto de los créditos podrán ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos y competencias asociados a las restantes asignaturas cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios.

2. En los términos establecidos en este Reglamento, se podrán reconocer créditos a quienes estando en posesión de un título oficial accedan a enseñanzas de Grado.

3. La Universidad de Zaragoza, en el ámbito de su autonomía, determinará, y en su caso programará, la formación adicional necesaria que hubieran de cursar los egresados para la obtención del Grado.

4. El órgano competente del centro elaborará un informe de reconocimiento en el que, además de los créditos reconocidos, indicará si el solicitante debe adquirir determinados conocimientos y competencias y las materias a cursar para adquirirlos.

5. El órgano competente en el tema de reconocimiento de créditos de una titulación tendrá actualizada, al menos en las titulaciones de su rama de conocimiento, una lista de las asignaturas cuyos créditos se reconozcan y las superadas, en su caso. Esta lista será confeccionada en el plazo de un curso académico para las asignaturas provenientes de materias básicas cursadas en la Universidad de Zaragoza.

6. El trabajo fin de grado no será objeto de reconocimiento al estar orientado a la evaluación de competencias asociadas al título.

Art. 4. Reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Máster Universitario.

1. El reconocimiento de créditos por estudios cursados en títulos oficiales de Máster Universitario de cualquier universidad se hará por materias o asignaturas en función de la adecuación entre los conocimientos y competencias adquiridas y los previstos en el título de Máster Universitario para el que se solicita el reconocimiento.

2. En títulos oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas por la legislación vigente se reconocerán, además, los créditos de los módulos, materias o asignaturas en los términos que defina la correspondiente norma reguladora.

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

3. El trabajo fin de Máster no será objeto de reconocimiento al estar orientado a la evaluación de competencias asociadas al título.

Art. 5. Reconocimiento de créditos en enseñanzas oficiales de Máster provenientes de enseñanzas conforme a sistemas anteriores

Los órganos competentes de los centros, previo informe de la Comisión de Garantía de la Calidad del Máster y teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos y competencias derivados de las enseñanzas de origen y los contemplados en las enseñanzas de llegada, podrán reconocer créditos en los siguientes supuestos:



1. A quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero pretendan acceder a las enseñanzas oficiales de Máster previo pago de lo establecido en el Decreto de Precios Públicos correspondiente. Este reconocimiento no podrá superar el 50% de los créditos totales excluyendo el trabajo fin de Máster.

2. Por créditos obtenidos en otros estudios oficiales de Máster Universitario previo pago de lo establecido en el Decreto de Precios públicos correspondiente.

3. Por créditos obtenidos en enseñanzas oficiales de doctorado acogidas al Real Decreto 778/1998 o normas anteriores, y para estudios conducentes al título oficial de Máster Universitario, habrá que tener en cuenta dos supuestos:

Si las enseñanzas previas de doctorado son el origen del Máster, se podrán reconocer créditos y dispensar del abono de tasas.

Si las enseñanzas previas de doctorado no son origen del Máster, se podrán reconocer de la misma forma que en el caso anterior pero conllevarán el abono de tasas.

Art. 6. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad.

1. Las actividades realizadas en el marco de programas de movilidad nacional e internacional podrán ser reconocidas académicamente en las enseñanzas oficiales de Grado y Máster. Este reconocimiento se plasmará en un contrato de estudios entre el estudiante, el coordinador académico y el centro responsable de las enseñanzas que será previo a la estancia y que recogerá las materias a cursar en la universidad de destino, su correspondencia en contenido y duración con las de su plan de estudios y la equivalencia de las calificaciones. El cumplimiento del contrato de estudios por el estudiante implica su reconocimiento académico.

2. Cuando el sistema de calificaciones de la universidad de destino sea diferente al de la Universidad de Zaragoza, los órganos competentes del centro deberán informar al estudiante de la equivalencia de calificaciones con anterioridad a la firma del contrato.

3. Para el reconocimiento de conocimientos y competencias se atenderá al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas y a las competencias adquiridas, todas ellas debidamente certificadas, y no a la identidad o afinidad entre asignaturas y programas.

4. Los resultados académicos y las actividades de los programas de movilidad que no formen parte del contrato de estudios y sean acreditadas por la universidad de destino serán incluidas en el Suplemento Europeo al Título.

5. El reconocimiento de créditos por actividades realizadas en programas de intercambios nacionales o internacionales se registrará por su propio reglamento.

Art. 7. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias.

1. De acuerdo con el art. 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades, los estudiantes de Grado podrán obtener hasta un máximo de 6 créditos por reconocimiento académico por su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación

2. El número de créditos reconocido por estas actividades se minorará del número de créditos optativos exigidos por el correspondiente plan de estudios.

3. Se asignará una equivalencia de 1 crédito por cada 25 horas de actividad del estudiante.

4. El reconocimiento se realizará por el órgano competente del centro en el marco que establezca la Universidad y considerando solo las actividades que se realicen simultáneamente con los estudios universitarios. En el caso en que cursen más de una titulación solo se podrán aplicar a una de ellas.

5. La Universidad podrá programar actividades conducentes a la obtención de créditos de la tipología señalada en el párrafo uno, que deberán ser reconocidos por los órganos competentes de los centros.

6. Las memorias o informes que avalen las solicitudes de reconocimiento de créditos por cualquiera de las actividades incluidas en este artículo deberán hacerse a la conclusión del curso académico a que se refiera la solicitud.

7. Cada actividad de las señaladas en este artículo tendrá una misma equivalencia en créditos en todos los centros universitarios. Se establecerá un procedimiento de recurso ante el vicerrectorado que corresponda para dirimir posibles discrepancias, el cual resolverá atendiendo tanto a la dedicación en horas, que fijará la equivalencia en créditos, como los criterios que hayan sido establecidos por los órganos competentes de la Universidad.



8. El reconocimiento de créditos por actividades universitarias se realizará en los supuestos contemplados en los artículos 8 a 12 de este Reglamento.

Art. 8. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias culturales.

1. Se entiende por "actividades universitarias culturales" aquellas que se organicen como tales por la Universidad de forma centralizada, sus centros y sus colegios mayores, así como por otras instituciones y que sean recogidas en el marco de un convenio con la Universidad. Por este tipo de actividades y en las enseñanzas de Grado, se podrán reconocer un máximo de 3 créditos, que se limitarán a 2 créditos en el caso de los colegios mayores.

2. Igualmente se reconocerán como créditos de actividades culturales la participación en los cursos de la Universidad de Verano de Teruel, los cursos extraordinarios de la Universidad de Zaragoza y los cursos impartidos por otras universidades de verano con las que se acuerde mediante convenio específico. La Universidad hará públicos en la Guía de Matricula los cursos y seminarios que serán reconocidos cada año.

3. Los órganos de dirección de los centros podrán solicitar a la Universidad el reconocimiento de créditos por la asistencia a determinados cursos y seminarios reconocidos presentando una memoria avalada por los organizadores, en la que se indicará el número de créditos a reconocer.

Art. 9. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias deportivas.

1. Se entiende por "actividades universitarias deportivas" la práctica de actividades deportivas de élite o que representen a la Universidad de Zaragoza en campeonatos internacionales, nacionales, autonómicos e inter-universitarios. Por este tipo de actividades se podrá reconocer un máximo de 2 créditos.

2. Para la obtención de estos créditos será necesaria la realización de una memoria avalada por el Servicio de Actividades Deportivas.

Art. 10. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias de representación estudiantil.

1. En las enseñanzas de Grado se reconocerán hasta 6 créditos, con un máximo de 3 por curso, por el ejercicio de actividades de representación en órganos colegiados de la Universidad de Zaragoza y en particular, por las siguientes:

- ser representante de curso o grupo de docencia (1 crédito por curso);
- ser representante de los estudiantes en el Claustro (1 crédito por curso);
- ser representante de los estudiantes en Consejo de Departamento (0,5 créditos por curso);
- ser representante de los estudiantes en Junta de Centro (1 crédito por curso);
- ser representante de los estudiantes en la Comisión de Garantía de la Calidad de la Titulación (1 crédito por curso);
- ser representante de los estudiantes en la Comisión de Evaluación de la Calidad de la Titulación (1 crédito por curso);
- ser representante de los estudiantes en la Comisión de Estudios de Grado de de la Universidad (1 crédito por curso);
- ser representante de los estudiantes en Consejo de Gobierno (2 créditos por curso);
- participar en órganos directivos en colegios mayores (hasta 2 créditos por curso);
- otras responsabilidades de coordinación y representación en órganos de participación estudiantil estatutariamente reconocidos (hasta 2 créditos por curso);
- cualquier otra actividad de coordinación o de representación que determine la Universidad, o que merezca análoga consideración a juicio de los centros (hasta 2 créditos por curso).

2. Para el reconocimiento la obtención de créditos por representación será necesario presentar una memoria en la que se indique, en su caso, el número de créditos que se solicita, la cual deberá estar avalada por la dirección de un centro o de un colegio mayor.



Art. 11. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias solidarias y de cooperación.

1. Se entiende por "actividades universitarias solidarias y de cooperación" la participación en Organizaciones No Gubernamentales (ONG) que desarrollen actividades relacionadas con la solidaridad; en entidades de asistencia social que estén dadas de alta en los registros oficiales de las comunidades autónomas; en la Cruz Roja; en la Asociación de Ayuda en Carretera o similares; en iniciativas de voluntariado; en proyectos de carácter interno organizados por la Universidad; en los programas Tutor y mediadores informativos en los centros.

2. En las enseñanzas de Grado por actividades solidarias y de cooperación se podrá reconocer un máximo de 2 créditos por cada curso académico. La solicitud de reconocimiento se acompañará de un informe detallado de las actividades desarrolladas que deberá ser emitido a la conclusión del curso académico a que se refiere la solicitud y avalado por el representante legal que proceda. A la vista del informe en que se señalan las labores realizadas y la dedicación en horas, se establecerá la equivalencia en créditos.

Art. 12. Reconocimiento de créditos por otras actividades universitarias.

Se entiende por "otras actividades universitarias" la colaboración y participación en:

Actividades de tutorización dentro del sistema establecido en cada centro. Quién lo desee podrá solicitar el reconocimiento de créditos por la labor realizada. La solicitud se acompañará de un informe detallado y favorable del órgano competente del centro que mencione expresamente el número estimado de horas de trabajo que el estudiante ha invertido en su actividad de tutorización, incluyendo todos los aspectos: formación, reuniones con el profesor coordinador de esta actividad, sesiones de tutorías con los alumnos tutorizados, etc.

Actividades, de forma continuada, de orientación y difusión (charlas en IES, jornadas de puertas abiertas, etc.), de atención a la discapacidad, de integración social o en programas específicos sobre igualdad de género.

Actividades relacionadas con asociaciones que propicien la conexión entre la Universidad y el entorno real.

En las enseñanzas de Grado por otras actividades universitarias se podrá reconocer un máximo de 2 créditos por cada curso académico. La solicitud de reconocimiento se realizará a través del órgano competente del Centro y se acompañará de una memoria de las actividades desarrolladas.

Art. 13. Reconocimiento de créditos por materias transversales.

1. Se entenderá por "créditos de carácter transversal" aquellos que completen la formación del estudiante con contenidos de carácter instrumental y que podrán ser reconocidos en cualquier título de Grado si se produce un cambio de estudios.

2. Se podrán reconocer créditos en las titulaciones de Grado por la superación de materias transversales en estudios oficiales organizados por instituciones de educación superior que tengan acuerdos de reciprocidad con la Universidad de Zaragoza para el reconocimiento de créditos en materias transversales.

3. Se podrá reconocer la superación de materias transversales en el ámbito de idiomas o de tecnologías de la información y de la comunicación cursadas en instituciones de reconocido prestigio nacional e internacional e incluidas en la relación que a tal efecto realice la Universidad.

4. En todos los casos, el reconocimiento de los créditos se hará teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos y competencias asociadas a las materias cursadas y los previstos en las enseñanzas para las que se solicita.

Art. 14. Reconocimiento de créditos por conocimientos y capacidades previos.

1. Se podrán reconocer créditos por la experiencia laboral acreditada o por su formación previa en estudios oficiales universitarios y no universitarios: enseñanzas artísticas superiores, formación profesional de grado superior, enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior y enseñanzas deportivas de grado superior.

2. Para obtener reconocimiento de créditos por experiencia laboral será necesaria su acreditación por la autoridad competente con mención especial de las competencias adquiridas.

3. El reconocimiento de créditos por estudios universitarios oficiales realizados en universidades españolas o extranjeras, sin equivalencia en los nuevos títulos de Grado o Máster, se hará en función de la adecuación entre los conocimientos y competencias adquiridos y los de la enseñanza de llegada.



4. El reconocimiento de créditos por estudios oficiales no universitarios se hará cuando y en los casos que establezca la legislación vigente y siempre en función de la adecuación entre los conocimientos y competencias adquiridos y los de la enseñanza de llegada.

TÍTULO II

Transferencia de créditos

Art. 15. Definición y aplicación.

1. Se entiende por "transferencia de créditos" el acto administrativo de la inclusión en el expediente del estudiante de aquellos créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales cursadas en cualquier universidad que no hayan sido reconocidos y que no figuren en el expediente de una titulación obtenida por el estudiante.

2. Los créditos transferidos se reflejarán en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante. Se incluirá la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad en esta u otra universidad.

3. Antes de matricularse, los estudiantes podrán solicitar la transferencia de créditos de estudios oficiales no finalizados y que se ajusten al sistema recogido en el Real Decreto 1393/2007. En el documento de admisión cumplimentarán el apartado correspondiente y, en caso de no tratarse de estudios de la Universidad de Zaragoza, aportarán los documentos requeridos. Realizado este trámite, se actuará de oficio y se añadirá la información al expediente del estudiante.

4. Los créditos correspondientes a asignaturas previamente superadas por el estudiante en enseñanzas universitarias no concluidas y que no puedan ser objeto de reconocimiento serán transferidos a su expediente en los estudios a los que ha accedido con la calificación de origen, y se reflejarán en los documentos académicos oficiales acreditativos de los estudios seguidos por el mismo, así como en el Suplemento Europeo al Título.

TÍTULO III

Competencia y trámites para el reconocimiento y la transferencia de créditos

Art. 16. Órganos competentes en el reconocimiento de créditos

1. El órgano encargado del reconocimiento de créditos será la Comisión de Garantía de la Calidad de la Titulación que el solicitante quiera cursar.

2. Corresponde a la Comisión de Estudios de Grado de la Universidad, con los informes previos que procedan y de conformidad con la normativa y la legislación vigentes, el reconocimiento de créditos por actividades universitarias (arts. 7 a 12 de este Reglamento).

3. En aquellos supuestos en que puedan reconocerse automáticamente créditos obtenidos en otras titulaciones de Grado de la misma o de distintas ramas de conocimiento, el órgano competente, tras la consulta a los departamentos responsables de la docencia de las distintas materias o módulos, elaborará listados de materias y créditos que permitan que los estudiantes conozcan con antelación estos reconocimientos y que sean aplicados de oficio. Estos listados serán sometidos a una actualización permanente cuando se produzcan cambios en los planes de estudio afectados. Las resoluciones de reconocimiento automático deberán ser comunicadas a la Comisión de Estudios de Grado de la Universidad, para su conocimiento y a efectos de posibles recursos.

4. En los casos concretos en los que no existan reconocimientos automáticos, el órgano competente del centro, con el informe previo de los departamentos implicados, realizarán un informe de reconocimiento motivado en el que se indique no sólo la materia o módulo en cuestión, sino también el número de créditos reconocidos.

5. En todo caso, el reconocimiento automático de créditos en materias y/o módulos será aplicado de oficio siempre que un mismo plan de estudios de Grado se imparta en varios centros de la Universidad de Zaragoza.

6. El reconocimiento de créditos por materias cursadas a través de convenios que impliquen programas de intercambio nacional o internacional se regirá por su propio reglamento (art. 6 del presente Reglamento).

Art. 17. Solicitudes y actuaciones para el reconocimiento y transferencia de créditos.



1. Las solicitudes de reconocimiento y de transferencia de créditos se tramitarán en el centro responsable de las enseñanzas a solicitud del interesado, quién deberá aportar la documentación justificativa de los créditos obtenidos y su contenido académico, indicando la(s) asignatura(s) en la(s) que solicita reconocimiento.
2. Las solicitudes de reconocimiento y de transferencia de créditos sólo podrá hacerse de asignaturas realmente cursadas y superadas; en ningún caso se referirán a asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas.
3. Los Servicios de Gestión Académica de la Universidad fijarán el modelo de solicitud y la documentación que se ha de acompañar a la misma.
4. La solicitud de reconocimiento y de transferencia de créditos por el interesado se presentará en el centro encargado de la enseñanza de llegada y se resolverá en el siguiente periodo de matriculación previsto en el calendario académico, siempre que no afecte a la admisión de estudios universitarios, en cuyo caso se resolverá con carácter previo a la matrícula.
5. Los centros podrán establecer anualmente plazos de solicitud de reconocimiento de créditos con el fin de ordenar el proceso a los periodos de matrícula anual.
6. En los programas de movilidad, los órganos competentes del centro actuarán de oficio reconociendo los créditos en los términos establecidos en los contratos de estudios firmados.

Art. 18. Reclamaciones.

Las resoluciones de reconocimiento de créditos podrán ser reclamadas, según proceda, ante la Comisión de Estudios de Grado de la Universidad o a la Comisión de Estudios de Postgrado, en el plazo de quince días contados a partir de su recepción por parte del interesado o de la fecha de publicación en los tablones oficiales del Centro.

Art. 19. Anotación en el expediente académico.

1. Los créditos transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en el expediente académico del estudiante y quedarán reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto.
2. Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente, junto con la calificación obtenida en origen, indicando los detalles del expediente de origen.
3. Los créditos que se reconozcan se incorporarán al expediente tras el pago de la tasa que especifique el Decreto de Precios Públicos establecido por el Gobierno de Aragón.

Disposición transitoria primera.

Reconocimiento de créditos de una titulación actual en extinción a un título de Grado o de Máster.

1. Los estudiantes que hayan comenzado estudios conforme a anteriores sistemas universitarios podrán acceder a las enseñanzas de Grado o de Máster con atribuciones reguladas, previa admisión por la Universidad de Zaragoza conforme a su normativa reguladora y lo previsto en el Real Decreto 1393/2007.
2. En caso de extinción de una titulación por implantación de un nuevo título de Grado o de Máster con atribuciones reguladas, la adaptación del estudiante al plan de estudios de éste último implicará el reconocimiento de créditos superados en función de la adecuación entre los conocimientos y competencias asociadas a las asignaturas cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de Grado o de Máster. Cuando estos no estén explicitados o no puedan deducirse, se tomarán como referencia su número de créditos y sus contenidos.
3. Igualmente, se procederá al reconocimiento de las asignaturas cursadas que tengan carácter transversal.
4. Para facilitar el reconocimiento de créditos, las memorias de verificación de los planes de estudios conducentes a los nuevos títulos de Grado o de Máster con atribuciones reguladas contendrán una tabla de correspondencia de conocimientos y competencias en la que se relacionarán las asignaturas del plan o planes de estudios en extinción con sus equivalentes en los nuevos.
5. En los procesos de adaptación de estudiantes de los actuales planes de estudio a los nuevos planes de los títulos de Grado o de Máster deberá garantizarse que la situación académica de aquellos no resulte perjudicada.

Disposición transitoria segunda.



Reconocimiento de créditos en enseñanzas de Grado y Máster a estudiantes de sistemas anteriores.

1. La Universidad de Zaragoza, a través de los órganos responsables de las diferentes titulaciones, elaborará un sistema de equivalencias que permita una óptima transición de sus estudiantes en sistemas anteriores a las enseñanzas de Grado y Máster.

2. Quienes no estén en posesión de un título oficial y soliciten el reconocimiento de créditos entregarán en el Centro correspondiente, junto con la solicitud, la documentación que justifique la adecuación entre los conocimientos y competencias asociadas al título del solicitante y los previstos en el plan de estudios de la enseñanza de llegada.

Disposición final

Única. Entrada en vigor y derogación de disposiciones anteriores.

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad de Zaragoza, deroga la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos en los estudios de Grado (BO UZ 06-08 de 29 de abril de 2008) y será de aplicación a los títulos regulados por el Real Decreto 1393/2007.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

NÚMERO DE CRÉDITOS

60

PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN DE LOS DIPLOMADOS EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA AL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA.

A) DESCRIPCIÓN DEL CURSO PUENTE O DE ADAPTACIÓN

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

La formación será de carácter presencial, siendo especialmente importante la formación práctica que será **en la medida de lo posible** coincidente con los días de la impartición teórica de las asignaturas. La modalidad presencial busca el alcance de las competencias relacionadas con el carácter práctico/experimental de las asignaturas que forman parte del itinerario del curso de adaptación.

Número de plazas ofertadas para el curso

El número de plazas ofertado para estos cursos será de 25 alumnos que se integrarán en los grupos de los diferentes cursos y materias del grado. Este dato ha sido tenido en cuenta a la hora de valorar la suficiencia y adecuación de los Recursos Humanos y Materiales disponibles.

Normativa de permanencia

Para los estudiantes del curso de adaptación será de aplicación la misma normativa de permanencia de la Universidad de Zaragoza que para los demás estudiantes a tiempo completo, aprobada por Acuerdo del Consejo Social, de 8 de julio de 2010 (BOUZ 13 de Julio de 2010).

Créditos totales del curso de adaptación

Los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética que deseen obtener el Grado en Nutrición Humana y Dietética habrán de cursar un total de 60 ECTS que podrán disminuir hasta 53 ECTS según las optativas que hayan cursado durante la diplomatura.

B) JUSTIFICACIÓN DEL CURSO DE ADAPTACIÓN

El Grado en Nutrición Humana y Dietética procede de la antigua diplomatura en Nutrición Humana y Dietética impartida en la Universidad de Zaragoza desde el curso 2001-2002.

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

- Gran parte de los alumnos de las 8 promociones que han terminado la diplomatura en esta Universidad desean cursar el curso puente para facilitar su acceso a estudios de máster y doctorado, con el objeto de mejorar su inserción laboral, especialmente en lo que respecta al acceso a la docencia en la educación secundaria y universitaria, y otros puestos de trabajo.

- El Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionista de Aragón, así como la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas han mostrado su interés en establecer un convenio para facilitar a estos profesionales un curso de adaptación



El Curso de Adaptación ha de situarse en el marco del Acuerdo de 27 de mayo de 2010, del Consejo de Gobierno de la Universidad y en el procedimiento para aplicación de dicho acuerdo para regular las condiciones especiales de acceso a títulos oficiales de Grado para los egresados con títulos oficiales de Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico.

C) ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Perfil de ingreso

Los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Zaragoza, que obtuvieran el Título Universitario Oficial de acuerdo al Real Decreto 433/1998 (BOE 282 de 24 de noviembre de 2001), podrán adaptar y completar sus estudios para obtener el título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Zaragoza.

Admisión de estudiantes

La Memoria de Verificación no establece requisitos de acceso extraordinarios para los alumnos del curso puente, de modo que será de aplicación directa la normativa establecida por el Acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Zaragoza de 27 de mayo de 2010.

Para la ordenación de la adjudicación de estas plazas y si las solicitudes son superiores a la oferta, se tendrán en cuenta la nota media del expediente académico del solicitante. En aquellos casos en que haya que ordenar expedientes con notas medias calculadas conforme a escalas numéricas diferentes, será de aplicación la resolución de 9 de diciembre de 2005, por la que se establecieron los parámetros de comparación de calificaciones medias globales publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de [BOUZ número 39]. A igualdad de expediente académico, se valorará el currículo del egresado y la actividad profesional, en los términos que determine la Comisión de Garantía de Calidad de la titulación. El órgano encargado de la adjudicación de las plazas será la comisión de Garantía de Calidad de la Titulación. En el caso de que un estudiante haya realizado previamente un curso de adaptación, éste ocupará en la admisión un orden posterior al último de los solicitantes que no lo haya hecho con antelación.

Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Reconocimiento de la experiencia profesional de los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética

La experiencia profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

Para ello será preciso acreditar y justificar documentalmente, mediante una Memoria de justificación, la experiencia profesional en el desempeño de los objetivos y competencias propios de la titulación. La Memoria se presentará a la Comisión de Garantía de Calidad del Grado del Centro, que decidirá, asesorándose como estime oportuno, los créditos convalidados en los siguientes puntos:

- En primer lugar, tal y como figura en la tabla de equivalencias de adaptación aprobada en la memoria de verificación de grado, se reconocerán las "Prácticas externas con reconocimiento de créditos de libre configuración" (hasta 480h) por ECTS de "Practicum" (hasta 24 ECTS) en la correspondiente cantidad de horas realizadas.
- La experiencia profesional acreditada mediante informe laboral de actividades podrá ser utilizada para el reconocimiento de ECTS relativos al "Practicum", es decir hasta un máximo de 24 ECTS.
- Derivado de los dos puntos anteriores, en el caso de que el alumno haya cursado menos de 480 horas de prácticas externas, pero presente una experiencia profesional acreditada, se podrá utilizar dicha experiencia para el reconocimiento de la totalidad de los 24 ECTS de "Prácticum".
- En el caso de que el Diplomado ya tenga reconocido el "Practicum" pero acredite una experiencia profesional consolidada adicional en alguna de las materias o complementos de formación a cursar para el itinerario de graduado, esta podrá ser objeto de reconocimiento de ECTS hasta un máximo de 12 ECTS siempre y cuando las tareas desarrolladas en ese ejercicio profesional estén claramente enmarcadas en una de esas materias.

Reconocimiento de la formación adicional de los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética

Los créditos cursados en otras enseñanzas universitarias oficiales o no oficiales conducentes a la obtención de otros títulos, podrán ser objeto de reconocimiento, siempre que garanticen la adquisición de competencias y/o conocimientos de alguna de las materias (anteriormente nombradas) que el diplomado deba cursar en el itinerario para ser graduado en Nutrición Humana y Dietética y este reconocimiento no podrá ser superior a 12 ECTS. Del mismo modo, podrán ser reconocidas materias cursadas en centros nacionales o extranjeros derivados de los acuerdos de movilidad SICUE-Séneca y Erasmus, siempre y cuando dichas materias sean equivalentes en contenidos y competencias a las asignaturas o complementos de formación del itinerario a cursar por el diplomado. Dicho reconocimiento no podrá ser superior a 12 ECTS.



A la vista de todo ello, será la Comisión de Garantía de la Calidad la que tendrá que valorar las Memorias que justifiquen la aplicación de créditos por la experiencia profesional y la formación adicional de forma personalizada, elaborando para ello previamente un baremo de criterios a aplicar para el reconocimiento de ECTS.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias adicionales no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 ECTS (15% del total de créditos del Grado).

El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los Trabajos Fin de Grado.

D) COMPETENCIAS Y PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

A continuación se exponen aquellas competencias presentes en la Orden CIN CIN/730/2009, de 18 de marzo de 2009 que regula la formación de títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista y que son alcanzadas por los actuales Graduados en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Zaragoza (BOE núm. 32 de 07 de febrero de 2011) pero que no figuran entre las competencias de las asignaturas de la titulación anterior de diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Zaragoza (BOE núm. 282, de 24 de noviembre de 2001):

Competencias que debe alcanzar el diplomado en Nutrición Humana y Dietética en el curso puente:

En las materias: 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. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. En los complementos de formación: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. Conocer los límites éticos de la práctica dietética. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

Con relación a la planificación de enseñanzas, a continuación se expone la tabla de equivalencias entre el título a extinguir y el nuevo Grado aprobada anteriormente en la memoria de verificación del grado y que sirve de referencia al establecimiento de competencias y materias para el curso puente

TÍTULO QUE SE EXTINGUE				TÍTULO DE GRADO		
Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Asignatura	Créditos	Carácter
22601	Anatomía humana	6	Troncal	Anatomía humana	6	F. Básica
22602	Fisiología humana	6	Troncal	Fisiología humana	9	F. Básica
22600 22607	Bioquímica Química aplicada	7 6	Troncal Troncal	Bioquímica, biología celular y molecular	15	F. Básica
22616	Alimentación y cultura	4.5	Troncal	Antropología y sociología de alimentación	6	F. Básica
22613	Bioestadística I	6	Obligatoria	Bioestadística	6	F. Básica
22606	Nutrición	9	Troncal	Nutrición humana	9	F. Básica
22604	Microbiología	6	Troncal	Microbiología de los alimentos	6	Obligatorio
22605	Toxicología	6	Troncal	Toxicología de los alimentos	6	Obligatorio
22609	Bromatología	9	Troncal	Bromatología	12	Obligatorio
22610 22633	-Tecnología de los alimentos -Química y bioquímica de los alimentos	6 6	Troncal Optativa	Bioquímica y tecnología de los alimentos	9	Obligatorio
22620	Tecnología culinaria	6.5	Troncal	Tecnología culinaria	9	Obligatorio
22612	Higiene alimentaria	6	Troncal	Higiene alimentaria	6	Obligatorio
22619 22632	Economía y gestión alimentaria Organización de la empresa alimentaria	4.5 6	Troncal Optativa	Organización y gestión de la empresa alimentaria	6	Obligatorio
22617 22628	Deontología Ética y política del consumo y la carencia	4.5 6	Troncal Optativa	Bioética y deontología	6	Obligatorio



22611	Dietética	12	Troncal	Dietética	9	Obligatorio
22603	Fisiopatología	6	Troncal	Fisiopatología	6	Obligatorio
22615	Nutrición y ciclo vital	9	Obligatoria	Nutrición y alimentación infantil	6	Obligatorio
22614	Nutrición y actividad física	6	Obligatoria	Nutrición y alimentación en el deporte	6	Obligatorio
22618	Dietoterapia	9	Troncal	Dietoterapia	9	Obligatorio
22621	Nutrición clínica y farmacología	9	Obligatoria	Patología nutricional	6	Obligatorio
22615 22618 22621	Nutrición y ciclo vital Dietoterapia Nutrición clínica y farmacología	9 9 9	Obligatoria Troncal Obligatoria	Nutrición clínica y farmacología	10	Obligatorio
22608	Salud pública	6	Troncal	Salud pública	6	Obligatoria
22622	Promoción y educación para la salud. Nutrición comunitaria	6	Obligatoria	Promoción y educación para la salud	6	Obligatoria
22631	Informática aplicada a la nutrición y dietética	6	Optativa	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud	6	Optativa
22625	Biología molecular y nutrición humana	6	Optativa	Biología molecular y nutrición humana	6	Optativa
22626	Comercialización de productos de alimentación	6	Optativa	Comunicación y marketing en nutrición	6	Optativa
22636	Idioma moderno (inglés)	6	Optativa	Inglés aplicado en nutrición y dietética	6	Optativa
22629	Idioma moderno (francés)	6	Optativa	Francés	6	Optativa
	Prácticas externas con reconocimiento de créditos de libre configuración	Al menos 480 horas presenciales	Libre configuración	Practicum	24	Obligatorio

Los alumnos que hayan cursado la Diplomatura completa, tendrán una convalidación global de las asignaturas del antiguo plan de estudios al nuevo plan de Grado, tal y como figura en la memoria de verificación.

Asimismo y derivado de las equivalencias aprobadas en su momento en la memoria de verificación, los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza que deseen obtener el Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza habrán de cursar un total de 60 ECTS, distribuidos del siguiente modo:

Asignaturas	Créditos
Psicología y comunicación en ciencias de la salud	9
Metodología científica y epidemiología nutricional	6
Gestión de servicios de alimentación	6
Idioma Nivel B1	2
Complementos de formación (CF)*	Créditos
Bioquímica de los alimentos	3
Organización de la empresa alimentaria	2
Fundamentos éticos y políticos del consumo	2
Practicum y trabajo de fin de grado	Créditos
Trabajo de fin de grado	6
Practicum	24



TOTAL	60
--------------	-----------

*: Los complementos de formación (CF) tienen como objetivo lograr la equivalencia entre ambos títulos mediante la aplicación de la tabla de adaptación de la memoria de grado que considera el reconocimiento de materias obligatorias y optativas del plan de estudios de diplomado por materias del plan de estudios de graduado, según se expone a continuación

Extraído de: tabla de adaptación entre ambas titulaciones (memoria de grado):

Código	Asignatura diplomatura	Créditos	Carácter	Asignatura	Créditos	Carácter
22619 22632	Economía y gestión alimentaria Organización de la empresa alimentaria	4.5 6	Troncal Optativa	Organización y gestión de la empresa alimentaria	6	Obligatorio
22617 22628	Deontología Ética y política del consumo y la carencia	4.5 6	Troncal Optativa	Bioética y deontología	6	Obligatorio
Código	Asignatura diplomatura	Créditos	Carácter	Asignatura	Créditos	Carácter
22610 22633	-Tecnología de los alimentos -Química y bioquímica de los alimentos	6 6	Troncal Optativa	Bioquímica y tecnología de los alimentos	9	Obligatorio

Los alumnos que no hayan cursado las asignaturas optativas deberán matricularse en los respectivos CF. En el caso de los alumnos que hayan cursado algunas de las optativas, deberán cursar entre 53 y 60 ECTS. Se precisará, por tanto, la oferta por la Facultad de 58 créditos, dado que los otros 2 son de Idioma Nivel B1.

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

1º semestre	Créditos
CF Bioquímica de los alimentos	3
CF Organización de la empresa alimentaria	2
CF Fundamentos éticos y políticos del consumo	2
Idioma Nivel B1	2

2º semestre	Créditos
Metodología científica y epidemiología nutricional	6
Gestión de servicios de alimentación	6
Trabajo de fin de grado	6

1º y 2º semestre (anual)	Créditos
Psicología y comunicación en ciencias de la salud	9
Practicum	24

Descripción de las materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el curso de adaptación:

Descripción de la materia 1

Denominación del módulo		Formación Básica	
Denominación de la materia		Psicología	
Denominación de la asignatura		Psicología y Comunicación en Ciencias de la Salud	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
9	Básica	Anual, 3º y 4º semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética	



Sistema de calificaciones		La calificación final resultará de la suma ponderada de las calificaciones parciales obtenidas en todas las actividades formativas, de acuerdo a los criterios comunicados al principio del curso. De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003 (BOE 18 septiembre), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS) 5,0-6,9: Aprobado (AP) 7,0-8,9: Notable (NT) 9,0-10: Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. 2. 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. 3. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. 4. Conocer los conceptos fundamentales de estilo de vida saludable y su relación con la nutrición. 5. Conocer los conceptos fundamentales de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición. 6. Conocer la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Conocer los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar. 7. Estudiar la comunicación en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal. 8. Estudiar la comunicación en la entrevista clínica y tratar la motivación y adherencia al tratamiento. Enfoque psicológico general de la relación terapéutica. 9. Conocer los aspectos básicos de las psicoterapias. 10. Conocer los aspectos básicos de la Psicología evolutiva y su relación con la nutrición 11. Conocer los factores de riesgo y de prevención de los trastornos alimentarios. 12. Conocer el manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales. 	
Resultados de aprendizaje		<p>Demostrar que se conocen las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. Demostrar capacidad para trabajar en un 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. Demostrar capacidad para utilizar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. Interpretar la relación entre un estilo de vida saludable y su relación con la nutrición. Demostrar que se conocen los aspectos básicos de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición. Evaluar la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Aplicar los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar. Demostrar capacidad para comunicarse adecuadamente en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal. Llevar a cabo la entrevista clínica evaluando la motivación y adherencia al tratamiento. Demostrar capacidad para evaluar los factores de riesgo y las medidas de prevención de los trastornos alimentarios. Utilizar las bases del manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales.</p>	
Breve descripción de los contenidos		<p>Evaluación psicológica de la conducta alimentaria. Análisis funcional de la conducta. Métodos de evaluación psicológica. Variables psicológicas implicadas en la conducta alimentaria. Estilo de vida saludable. Estrategias psicológicas para la modificación de la conducta alimentaria. Técnicas de comunicación social para el especialista en Nutrición. Psicopatología descriptiva. La personalidad y la nutrición. Introducción a las psicoterapias. Prevención de los trastornos alimentarios. Nutrición y enfermo mental grave.</p>	
Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	2,4	Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos utilizando la pizarra y /o material audiovisual con soporte informático	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m
Resolución de problemas y casos	0,8	-Rol-playing de entrevista clínica y manejo de solución de problemas. Rol-playing de la entrevista motivacional Seminarios de grupos para resolución de problemas y casos	g, h, i, k, i, m
Prácticas clínicas	0,4	Estudio de casos clínicos	g, h, i, k, i, m
Trabajo autónomo/Estudio personal (no presencial)	5,04		
Pruebas de evaluación	0,36		
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:		<p>Prueba individual escrita: 60 % de la calificación final Trabajo individual: 20% de la calificación final Trabajo en seminario en grupos pequeños: 20% de la calificación final.</p>	
Descripción de la materia 2			
Denominación del módulo		Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de calidad	



Denominación de la materia		Gestión de Servicios de Alimentación	
Denominación de la asignatura		Gestión de Servicios de Alimentación	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
6	Obligatoria	Semestral, 6º semestre	
Requisitos previos		Los propios del acceso al Grado en Dietética-Nutrición. No hay incompatibilidad. Se recomienda haber cursado las asignaturas de Higiene Alimentaria, Microbiología de los alimentos, Toxicología de los Alimentos, Dietética y Economía y Gestión.	
Sistema de calificaciones		El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional: -De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. 2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. 3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad 4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. 5. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. 6. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. 7. 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. 8. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes 9. Conocer los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos. 10. Realizar la planificación dietética, atendiendo a las necesidades de los usuarios del servicio de restauración. 11. Planificar y llevar a cabo programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de restauración. 12. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva. 	
Resultados de aprendizaje		Elaborar y aplicar sistemas de autocontrol en los servicios de alimentación. Demostrar capacidad práctica en aspectos del diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. Demostrar conocimiento para colaborar en la implantación de sistemas de calidad Gestionar aspectos de la trazabilidad en los servicios de alimentación. Demostrar capacidad para aconsejar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios. Comprender la corresponsabilidad en la protección del consumidor en materia de seguridad alimentaria. Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y motivación por la calidad. Interpretar los informes y expedientes administrativos de un producto alimentario. Demostrar comprensión de los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos. Realizar eficazmente la planificación dietética en función de las necesidades de los usuarios del servicio de restauración. Poner en práctica programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de restauración. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva.	
Breve descripción de los contenidos		<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Análisis del riesgo. • Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesado. • Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación. Control de la calidad. • Planificación dietética en comedores colectivos escolares y geriátricos. Alimentación hospitalaria. Unificación de menús según las necesidades específicas de los usuarios del servicio de restauración. • Bases de la formación dietético-nutricional del personal de los servicios de restauración. 	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	0,84	Sesiones expositivas, y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático.	b, c, f, i, k, j
Resolución de problemas y casos	1,48	Trabajo individual o en grupos pequeños para la aplicación de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria, de la producción, de la calidad y de las actividades en servicios de alimentación y re-	a, b, c, d, e, f, g, h, j, k, l



		solución de casos prácticos sobre planificación dietética en colectivos.	
Prácticas de campo	0,08	Visita a un servicio de alimentación.	b
Trabajo autónomo / estudio personal del estudiante	3,36	Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.	
Pruebas de evaluación	0,24	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias.	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		<ul style="list-style-type: none"> • Prueba individual escrita: 60-75% de la calificación final. • Trabajo / Proyecto en seminario de grupos pequeños: 25-40% de la calificación final. 	
Observaciones a la materia/asignatura		Se trata de una asignatura multidisciplinar y con un marcado carácter práctico.	

Descripción de la materia 3

Denominación del módulo		Salud pública y nutrición comunitaria	
Denominación de la materia		Metodología científica y epidemiología nutricional	
Denominación de la asignatura		Metodología científica y epidemiología nutricional	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
6	Obligatoria	Semestral, 2º semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al Grado de Dietética-nutrición Se considera recomendable haber superado la asignatura de Bioestadística	
Sistema de calificaciones		<p>El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. -De 0 a 4,9: Suspenso (S)</p> <p>-De 5,0 a 6,9: Aprobado (A)</p> <p>-De 7,0 a 8,9: Notable (N)</p> <p>-De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)</p>	
Competencias adquiridas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. 2. 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. 3. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. 4. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. 5. Conocer las características de los estudios epidemiológicos descriptivos y analíticos. 6. Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria. 7. Identificar y distinguir los Grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica. 8. Conocer el proceso de investigación epidemiológica en el campo de la alimentación. 9. Obtener y utilizar datos de estudios epidemiológicos en el campo de la alimentación. 	



		<ol style="list-style-type: none"> 10. Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos 11. Utilizar las herramientas básicas del campo de la epidemiología. 12. Dominio de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio. 13. Capacidad de aplicación de los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales. 14. Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer en inglés. 15. Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo y de gestión de la información. 	
Resultados de aprendizaje		<p>Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en nutrición. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades nutricionales de la población e identificar los determinantes de salud nutricional. Valorar críticamente y utilizar correctamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. Formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria. Distinguir los grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica. Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos. Utilizar de forma básica las aplicaciones informáticas del ámbito de la epidemiología. Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales. Comunicación oral correcta y eficaz. Comprende textos en inglés en el ámbito de la asignatura. Organizar y planificar autónomamente el trabajo.</p>	
Breve descripción de los contenidos		<p>- Marco conceptual de la investigación en ciencias de la salud. - Protocolo de investigación. Objetivo del estudio. Medición, selección y definición de variables. - Muestreo y tamaño de muestra. Sujetos a incluir en análisis. Potencia de un estudio. - Métodos de recogida de información. - Diseño de cuestionarios. Introducción a validación de cuestionarios. - Concepto y usos de la epidemiología nutricional. - Método epidemiológico aplicado al campo de la alimentación. - Tipos de estudios epidemiológicos. - Evaluación del consumo de alimentos. - Estudio de brotes de toxoinfección alimentaria. - Nutrición basada en la evidencia.</p>	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral Resolución de problemas y casos prácticos Trabajo en aula de informática Trabajo práctico Horas de estudio Evaluación	1,44 0,48 0,48 1 2,4 0,2	Clase magistral participativa Resolución de problemas y casos. Presentación de trabajos prácticos previos de alumnos. Orientación en la metodología del trabajo práctico. Cálculos de interés en el diseño de proyectos de investigación y resolución de problemas de epidemiología nutricional utilizando programas informáticos. Realización de búsquedas bibliográficas. Tutorías individuales o grupales dirigidas a la realización del trabajo	a, c, d, e, f, g, h, i, j, k b, c, d, e, j, k, l, m, n, o b, c, d, e, h, k, l, m a-o
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		<p>-Evaluación continua mediante: -Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades adquiridas a lo largo de la materia propia del módulo (50-75%). -Evaluación de las habilidades adquiridas en las clases prácticas mediante informe o prueba individual con ordenador (hasta 20%). -Evaluación de la capacidad de resolver problemas y casos prácticos mediante trabajo en seminario en grupo pequeño (hasta 20%) -Eva-</p>	



	luación de la capacidad de consulta de la bibliografía (textos recomendados, artículos) y páginas web relevantes para la asignatura búsqueda y procesado de la información y argumentación, mediante la elaboración de informes; realización, presentación oral (con apoyo audiovisual) y defensa de trabajos; y debates; individualmente o en grupo, en español e inglés (hasta 20%).
Observaciones a la materia/asignatura	

Descripción de la materia 4

Denominación de la materia		Idioma Nivel B1	
Denominación de la asignatura		Idioma Nivel B1	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
2	Obligatorio	Semestral, 7º / 8º semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al Grado de Dietética y Nutrición	
Sistema de calificaciones		El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional -De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Resultados de aprendizaje		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Breve descripción de los contenidos		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Observaciones a la materia/asignatura			

Descripción de la materia 5

Denominación del módulo		Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud	
Denominación de la materia		Prácticas externas	
Denominación de la asignatura		Practicum	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
24	Obligatorio	Anual, 7º y 8º semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética.	
Sistema de calificaciones		De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003 (BOE 18 septiembre), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS) 5,0-6,9: Aprobado (AP) 7,0-8,9: Notable (NT) 9,0-10: Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. 3. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. 4. 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. 	



	<ol style="list-style-type: none"> 5. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. 6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. 7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. 8. Ser capaz de resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición y Alimentación. 9. Adquirir y desarrollar 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 descripción de los contenidos	Realización de las diferentes tareas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.
-------------------------------------	--

Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Desarrollo de las actividades prácticas en la institución. Seguimiento tutorial Trabajo autónomo/Estudio personal y preparación para las actividades a desarrollar) Evaluación	19,2 0,4 4,2 0,2	Trabajos dirigidos sobre resolución de casos concretos relacionados con el ámbito de la practica que el estudiante desarrollará de forma individual o grupal. -Desarrollo de las actividades concretas en cada institución acorde con las pautas de su tutor. Trabajo de alumno con el tutor de la facultad. El tiempo del alumno no presencial, necesario para preparar sus actividades o resoluciones de casos y un portafolio que debe reflejar las actividades, los medios específicos de adquisición de competencias y las aportaciones personales del alumno.	La adquisición de las competencias propias del practicum se integran globalmente en las actividades desarrolladas.

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias	La evaluación se realizará teniendo en cuenta 3 documentos estructurados y que tendrán carácter objetivo. Dichos documentos serán: -Informe realizado por el tutor de la universidad sobre la actitud y el trabajo del estudiante (hasta 60% de la nota). -Informe realizado por el tutor del centro de prácticas sobre la labor del estudiante (hasta 40% de la nota). -Autoinforme (portafolio) del alumno sobre las actividades realizadas, sus aportaciones individuales, la experiencia y habilidades desarrolladas (hasta 20% de la nota)..
---	---

Observaciones a la materia/asignatura	- Selección posición de prácticas y empresa: el alumno selecciona y ordena las posiciones de prácticas que más se adecuen a sus intereses. - Relación con el tutor interno: el alumno mantiene entrevistas con tutor interno de la universidad en diferentes momentos del desarrollo de las prácticas. - Relación con el tutor de la empresa: el alumno debe mantener relación directa y continua con tutor en la empresa (persona que le orientará durante las prácticas).
---------------------------------------	---

Descripción de la materia 6

Denominación del módulo	Prácticum y trabajo de fin de grado		
Denominación de la materia	Trabajo de fin de grado		
Denominación de la asignatura	Trabajo de fin de grado		
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
6	Obligatorio	Semestral, 8º semestre	
Requisitos previos	Los propios de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética.		
Sistema de calificaciones	De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003 (BOE 18 septiembre), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS) 5,0-6,9: Aprobado (AP) 7,0-8,9: Notable (NT) 9,0-10: Sobresaliente (SB)		
Competencias adquiridas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. 3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. 4. Adquirir y desarrollar habilidades en planificación y gestión del tiempo. 5. Adquirir y desarrollar habilidades de investigación. 6. Expresarse correctamente en términos científicos. 7. Leer un trabajo de investigación y sacar las conclusiones adecuadas. 8. Expresarse con corrección y autosuficiencia en el lenguaje científico por excelencia, que es el inglés. 		



		<p>9. Comunicar a un público no especializado un tema general de Nutrición y alimentación con impacto en la sociedad.</p> <p>10. Manejar las herramientas informáticas de búsqueda de información.</p> <p>11. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.</p> <p>12. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.</p>	
Breve descripción de los contenidos y actividades formativas.		La materia no tiene contenidos específicos sino que dependerá del trabajo realizado.	
Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Elaboración de un proyecto de fin de grado relacionado con la investigación, desarrollo o revisión de conocimientos básicos y/o aplicados en cualquier aspecto de la Nutrición Humana y la Dietética. Seguimiento tutorial Presentación y defensa ante un tribunal universitario	5.52 0.4 0.08	Tiempo no presencial de alumno dedicado a preparar su trabajo de fin de grado. Trabajo del alumno con el tutor de la facultad	La adquisición de las competencias propias del trabajo de fin de grado se integran globalmente en la actividad desarrollada.
Resultados de aprendizaje		Llevar a cabo un proyecto de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		Informe de valoración cuantitativa sobre el trabajo realizado, su presentación y defensa ante el tribunal universitario emitido por el tutor del trabajo y los miembros del tribunal. La evaluación del trabajo de Fin de grado consistirá en un informe estructurado de valoración cuantitativa (modelo normalizado) en el que se incluye la valoración de: -memoria del trabajo de fin de grado (aspectos formales y contenido - hasta 60% nota). -presentación y defensa oral (comunicación, adecuación de la presentación y resolución de cuestiones planteadas - hasta 30% de la nota) -informe estructurado del tutor de trabajo (hasta 40% de la nota).	
Observaciones a la materia/asignatura		El Trabajo de Fin de Grado deberá reunir una serie de características generales que se resumen a continuación: i) Debe estar bien definido y constar de entidad suficiente; ii) Debe tener una expectativa razonable para su realización completa en el tiempo asignado y evitar trabajo excesivamente repetitivo; iii) Debe implicar el uso de conceptos y/o protocolos de trabajo consensuados científicamente y/o con evidencia científica consistente, así como y si procede de aplicaciones prácticas avanzadas o novedosas. iv) Para los proyectos de investigación o desarrollo experimental debe utilizar una variedad de técnicas instrumentales y evitarse que se reduzca en exclusiva a trabajo de biblioteca o bibliográfico y v) Debe promover el contacto de los estudiantes con la literatura científica básica y/o aplicada actual del área de la Nutrición Humana y la Dietética.	
Descripción de la materia 7			
Denominación del módulo		Complemento formación	
Denominación de la materia		Bioquímica de los alimentos	
Denominación de la asignatura		Bioquímica de los alimentos	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
3	CF	1er semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética.	
Sistema de calificaciones		El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional: De 0 a 4,9: Suspenso (S) De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) De 7,0 a 8,9: Notable (N)	



		De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	
Breve descripción de los contenidos		Propiedades físico-químicas de los alimentos y sus componentes. Modificaciones que sufren los alimentos y sus componentes durante el procesado y vida útil.	
Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	1,0	Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático	a,
Trabajos prácticos tutelados	0,3	Realización de trabajos en grupo o individuales sobre un tema o problema práctico propuesto.	a,
Trabajo autónomo/Estudio personal	1,6	Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias	
Pruebas de evaluación	0,1	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias	Prueba individual escrita: hasta 80% de la calificación final Trabajo individual o en grupo: hasta 20% de la calificación final. Informe individual de las prácticas o visitas realizadas, hasta un 20 % de la calificación final.		
Observaciones a la materia/asignatura			

Descripción de la materia 8

Denominación del módulo		Complemento de formación (CF)	
Denominación de la materia		Organización de la Empresa Alimentaria	
Denominación de la asignatura		Organización de la Empresa Alimentaria	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
2	CF	Semestral, 1º semestre	
Requisitos previos		Los propios del acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética.	
Sistema de calificaciones		El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional: -De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. • Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. • Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. • 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. • Participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH. • Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa. 	
Resultados de aprendizaje		Demostrar conocimiento de los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. Comprender el funcionamiento de los equipos empresariales de marketing social, publicidad	



Breve descripción de los contenidos		y alegaciones saludables. Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y Demostrar capacidad para asesorar en la comercialización, comunicación y marketing de los productos alimenticios. Demostrar conocimiento y disposición para colaborar en la gestión de RRHH. Poner en práctica aspectos de la Dirección Estratégica de la Empresa.	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	0,56	Clase magistral participativa	a, b, c, d, e, f.
Trabajos prácticos tutelados	0,22		
Trabajo autónomo / estudio personal del estudiante	1,14	Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.	a, b, c, d, e, f.
Pruebas de evaluación	0,08	Realización de la/s prueba/s necesaria/s para la verificación de la adquisición de conocimientos y la adquisición de competencias	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		Prueba individual escrita: 100% de la calificación final.	
Observaciones a la materia/asignatura			

Descripción de la materia 9

Denominación del módulo		Complemento de formación	
Denominación de la materia		Fundamentos éticos y políticos del consumo	
Denominación de la asignatura		Fundamentos éticos y políticos del consumo	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
2	Complemento de formación	Semestral, 1º semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética	
Sistema de calificaciones		El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional "-De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10: Sobresaliente (SB)"	
Competencias adquiridas		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, los presupuestos políticos, las 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. 2. Entender los valores vigentes en la sociedad contemporánea occidental y su relación con el fenómeno del consumo. 3. Conocer de forma rigurosa los fundamentos de la sociedad de consumo, su origen y desarrollo. 4. Descubrir y comprender las causas y las consecuencias de la actual tendencia al consumismo, desde los puntos de vista éticos, políticos y culturales. 5. Promover una reflexión personal sobre las presentes actitudes ante el consumo, considerando las aberraciones del consumismo y sus consecuencias. 6. Desarrollar una sensibilidad de carácter ético ante los principales problemas que está generando la vigente economía de consumo en los diversos campos: ecología, distribución de la riqueza en el mundo, publicidad, guerras, debates sobre el comportamiento humano con los animales, etc. 7. Conocer y diferenciar las bases antropológicas y sociológicas que sustentan la denominada "era del consumo". 	
Resultados de aprendizaje		Aplicar los principios éticos y las responsabilidades legales a la práctica profesional del dietista-nutricionista, desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. Demostrar conocimiento de los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. Mantener y actualizar la competencia profe-	



		sional. Demostrar conocimiento de los principales conceptos del campo de la ética y ser capaces de relacionarlos con la tarea moral que toda persona tiene en la vida, entendida ésta como quehacer moral amparado en una reflexión ética. Discernir los fundamentos políticos en los que descansan las prácticas del consumo en la sociedad contemporánea y las consecuencias de sus posibles alternativas. Desarrollar criterios para diagnosticar los principales conflictos de carácter ético que puedan aparecer en el ejercicio de las competencias profesionales. Diseñar soluciones para los posibles conflictos en el marco de las teorías políticas contemporáneas.	
Breve descripción de los contenidos		1.Fundamentos teóricos del consumo 1.1-Nacimiento y desarrollo de la sociedad de consumo. 1.2-Necesidad y consumo en la historia del pensamiento económico y político. 1.3-Análisis de las teorías económicas y políticas del consumo. 1.4-Fundamentos institucionales de las teorías culturales del consumo. 1.5-Aproximación a una ética normativo-reflexiva del consumo. 2-Problemas contemporáneos del consumo 2.1-Ecología y ética medioambiental. 2.2-Ética del consumo y de la publicidad. 2.3-Consumo, libertad y felicidad. 2.4-Bases antropológicas, sociológicas y políticas de las desigualdades en la distribución de la riqueza en el mundo. 2.5-Ética y nuevas tecnologías.	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
<u>Tipo 1:</u> clase magistral. <u>Tipo 2:</u> resolución de problemas y casos Actividades no presenciales (Estudio y trabajo autónomo) Evaluación	0.4 0.32 1.2 0.08	-Clase magistral participativa -Seminarios de grupos para resolución de problemas y casos. Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, búsqueda de información y lecturas complementarias Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias	a, b, c, d, e, f y g a, b, c, d, e, f y g
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		Prueba individual escrita: hasta 100% de la calificación final	
Observaciones a la materia/asignatura			

E) PERSONAL ACADÉMICO

Las horas de docencia del profesorado habrán de computarse en el Plan de Ordenación Docente y, si no fuese posible, como servicios extraordinarios.

Áreas afectadas en las asignaturas y complementos de formación:

Primer y segundo semestre

Área	ECTS	
	Asignaturas	C.F.
Psiquiatría	4,5	
Practicum Áreas vinculadas a las materias obligatorias en porcentaje con la carga de ECTS presentes en el grado.	24	

Segundo semestre

Área	ECTS	
	Asignaturas	C.F.
Medicina preventiva y salud pública	6	
Psicología evolutiva y de la educación	4,5	
Nutrición y bromatología	3,5	
Organización de empresas	1,5	2
Tecnología de los alimentos	1,0	3
Filosofía moral		2



Trabajo de fin de grado Áreas vinculadas a las materias obligatorias en porcentaje con la carga de ECTS presentes en el grado.	6,0	
--	-----	--

Tutorías del Trabajo de fin de grado y practicum:

En base a la normativa de la Universidad de Zaragoza relativa a l Plan de Ordenación docente y siguiendo las instrucciones de la fase previa del POD para el curso 2012-2013, la necesidad de horas sería aproximadamente de 479 h.

Considerando que la docencia es de tipo presencial, para el cálculo se han tenido en cuenta los créditos prácticos y el número de grupos de alumnos acorde con la planificación ya existente en algunas asignaturas impartidas en el presente curso, y la planificación acorde con las actividades previstas en la ficha de la memoria de verificación y la normativa RPT de la Universidad de Zaragoza.

Cálculo aproximado de número de horas en las asignaturas obligatorias para 25 alumnos:

Materia/Asignatura	ECTS totales	Créditos prácticos presenciales
Psicología y comunicación en ciencias de la salud 1	9	3 Actividades Tipo 2 resolución de problemas: 20h *1 grupo= 20h. Practicas clínicas tipo 5: 10h*5 grupos=50h
Metodología científica y epidemiología nutricional 1	6	2.4 Tipo 2: 12h*1 grupo=12h Tipo 3 laboratorio: 12h*2 grupos= 24 h.
Gestión de servicios de alimentación 2	6	4.0 Tipo 2 = 37h*1 grupo=37h. Tipo 4 practicas especiales: 2h*3 grupo=6h.

1: Estimación acorde con la planificación realizada para el curso 2011-2012.

2: Planificación acorde con las actividades previstas en la ficha de la memoria de verificación y directrices para el establecimiento y modificación de la Relación de Puestos de Trabajo del Personal Docente e Investigador de la Universidad de Zaragoza.

Cálculo aproximado de número de horas en el practicum y el trabajo de fin de grado para 25 alumnos:

Utilizando igualmente las Directrices para el establecimiento y modificación de la Relación de Puestos de Trabajo del Personal Docente e Investigador de la Universidad de Zaragoza, se han planificado las horas necesarias para el Practicum y Trabajo de fin de grado:

Materia/Asignatura	ECTS totales	Créditos prácticos presenciales
Practicum	24	0.3h por crédito superado= 0.3*24*25=180h
Trabajo de fin de grado	6	1 h por crédito superado=6h*25=150h

Cálculo aproximado de número de horas en los complementos de formación para 25 alumnos:

Complemento de formación	ECTS totales	Nº horas
Bioquímica de los alimentos 1	3	-
Organización de la empresa alimentaria 1	2	-



Fundamentos éticos y políticos del consumo 2	2	Actividades tipo 1: 10 horas Actividades tipo 2: 10*2 grupos=20h Total 30h
--	---	--

1: se estima que no habrá aumento de horas impartidas de docencia ya que los CF están vinculados a dos asignaturas que se imparten en el Grado, por lo que los alumnos que deban matricularse de estos CF se incorporarán a los grupos establecidos en la planificación docente regular del grado.

2: Se han computado la totalidad de horas teóricas y prácticas, debido a que el CF no está vinculado a ninguna asignatura impartida actualmente en el grado, por lo que se debe activar de forma independiente.

Total de horas necesarias: 509h

Sería por lo tanto necesaria la contratación de profesores que permitan dar cobertura a esta docencia. Las horas de docencia del profesorado habrán de computarse en el POD y, si no fuese posible, como servicios extraordinarios (Anexo 1).

F) RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Previsión de uso de espacios y horarios (siempre dentro del horario lectivo).

Los recursos materiales serán los propios de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte: aulas, fondos de biblioteca, recursos informáticos, etc. Las asignaturas se impartirán en el semestre que corresponda en las enseñanzas de grado, por lo que la ocupación de espacios sería simultánea al desarrollo del Grado, pero con algunos grupos más en las clases prácticas.

G) CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

El curso académico en el que se procederá a implantar el curso de adaptación será el de **2012-2013**.

ANEXO 1 ESTIMACIÓN PROFESORADO

Para la cobertura de las horas de docencia necesarias al curso puente se estima la necesidad del siguiente profesorado:

Profesorado	Área de Conocimiento	Encargo docente del área en el curso puente
TP 6	Nutrición y Bromatología	Asignatura de Gestión de servicios de alimentación. Elevado encargo de horas de Practicum y trabajo de fin de grado.
TP 3	Psicología	Encargo docente de las prácticas clínicas de la asignatura de Psicología y comunicación en ciencias de la salud.
TP 3	Filosofía Moral	El área deberá activar el complemento de formación correspondiente un curso académico antes de la asignatura de grado.
TP 3	Salud Pública	Asignatura de Metodología científica y epidemiología nutricional. Encargo de horas de Practicum y trabajo de fin de grado.



TP 3	Tecnología y Alimentos	Asignatura de Gestión de servicios de alimentación. Elevado encargo de horas de Practicum y trabajo de fin de grado.



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clase magistral
Resolución de problemas y casos
Prácticas de laboratorio
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)
Pruebas de evaluación
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)
Prácticas clínicas
Trabajos prácticos
Prácticas de campo
Seminarios
Prácticas en aula de informática
Desarrollo de las actividades prácticas en la institución
Seguimiento tutorial
Elaboración de un proyecto fin de grado relacionado con la investigación, desarrollo o revisión de conocimientos básicos y/o aplicados en cualquier aspecto de la Nutrición Humana y Dietética
Presentación y defensa ante un tribunal universitario
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático
Exposición y debate para resolución de problemas y casos prácticos
Discusión artículos científicos
Estudios funcionales utilizando instrumental de laboratorio, metodologías clásicas y recientes con materiales biológicos obtenidos de células o tejidos aislados
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto
Realización de informes
Entrevista personal con un profesor
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias
Realización de las pruebas de evaluación
Trabajos en sala de informática
Rol-playing de entrevista clínica y manejo de solución de problemas
Rol-playing de la entrevista motivacional
Estudio de casos clínicos
Lecturas de artículos
Prácticas sobre las técnicas de la Antropología.
Clase magistral participativa
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...
Prácticas para el manejo de las herramientas básicas de la valoración del estado nutricional.
Prácticas en laboratorio
Visitas a industrias, a ferias alimentarias, a servicios de alimentación



Realización de un trabajo individual
Identificación y clasificación, evaluación organoléptica y análisis físico-químicos de diferentes alimentos.
Prácticas en cocinas
Realización del control higiénico de los alimentos y en los establecimientos.
Seminarios para resolución de problemas y casos en grupos pequeños dedicados al manejo de herramientas y de la metodología empleada en la confección de dietas y menús saludables
Seminarios para resolución de problemas y casos relativos a la confección de dietas y menús saludables utilizando software apropiado
Sesiones prácticas individuales para planificar y elaborar dietas terapéuticas mediante software informático apropiado
Estancia en la consulta de pediatría de un Centro de Atención Primaria
Trabajo practico de resolución de un caso real sobre alimentación y nutrición infantil
Utilización de programas informáticos y bases de datos desarrolladas para resolución de problemas y casos
Prácticas de farmacología en el laboratorio
Preparación, exposición y debate, en grupos reducidos, sobre un tema de actualidad orientado en el campo de la farmacología-nutrición
Búsqueda en fuentes bibliográficas informatizadas
Tutorías individuales o grupales dirigidas a la realización del trabajo
Trabajos prácticos tutelados
Realización de encuestas
Realización de un proyecto de diseño de un nuevo alimento adaptado, con investigación de mercados mediante encuesta
Prácticas clínicas en pequeños grupos
Trabajo práctico del alumno.
Trabajo en equipo: creación y desarrollo de una empresa en el ámbito de la restauración colectiva
Sesión práctica en una empresa de restauración colectiva
Trabajos dirigidos sobre resolución de casos concretos relacionados con el ámbito de la practica que el estudiante desarrollará de forma individual o grupal.
Desarrollo de las actividades concretas en cada institución acorde con las pautas de su tutor
Trabajo de alumno con el tutor de la facultad
Tiempo del alumno no presencial, necesario para preparar sus actividades o resoluciones de casos y un portafolio que debe reflejar las actividades, los medios específicos de adquisición de competencias y las aportaciones personales del alumno
Tiempo no presencial de alumno dedicado a preparar su trabajo de fin de grado.
Prácticas en sala de disección
Aprendizaje del comportamiento adecuado, tareas necesarias y utilización correcta del instrumental disponible para realizar trabajos de laboratorio, utilizando metodologías tanto clásicas como novedosas a partir de materiales químicos y biológicos.
Estudio y aprendizaje de los contenidos de las clases teóricas, realización del cuaderno de prácticas e informes sobre los seminarios recibidos, resolución de problemas.
Seminarios de grupos para resolución de casos y problemas relacionados con la aplicación del estudio de los nutrientes.
Prácticas de microbiología en el laboratorio
Prácticas de toxicología en el laboratorio
Realización de un trabajo sobre algún aspecto relacionado con la materia
Desarrollo y exposición de actividades y/o trabajos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula y/o en la sala informática.
Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.
Resolución de problemas y casos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula o en la sala informática
Seminarios de grupos para la realización de informes de gestión



Trabajo individual o en grupos pequeños para la aplicación de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria, de la producción, de la calidad y de las actividades en servicios de alimentación y resolución de casos prácticos sobre planificación dietética en colectivos.
Trabajo por grupos para resolución de caso práctico aplicado a nutrición en deportistas
Exposiciones orales
Trabajo por grupos para resolución de casos prácticos aplicados a la valoración nutricional y planificación dietética en niños sanos y enfermos
Prácticas de Documentación Clínica en el Hospital
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Prueba individual escrita
Trabajos en sala de informática
Trabajo en sala de disección
Evaluación de los seminarios de problemas
Evaluación de las prácticas de laboratorio
Evaluación del trabajo práctico
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños
Trabajo individual
Trabajo continuo (lectura de artículos, prácticas de técnicas antropológicas: Producciones de los alumnos: resúmenes artículos, prácticas de técnicas antropológicas); trabajo fin de curso
Prueba individual en ordenador y/o realización de un cuaderno de prácticas para evaluar las habilidades de ejecución e interpretación adquiridas con software estadístico
Trabajo de resolución de problemas en grupo pequeño estadístico
Trabajo individual de lectura crítica de artículo científico en inglés
Prueba individual escrita sobre contenido de seminarios de grupo
Informe individual de las prácticas o visitas realizadas
Participación en las sesiones teórico-prácticas
Evaluación del trabajo en cocina
Trabajo en grupo
Cuaderno individual o dossier de prácticas
Prueba individual escrita sobre contenidos teóricos
Prueba individual escrita sobre contenidos prácticos
Trabajo individual de un resolución de un caso real
Evaluación de la capacidad de consulta de la bibliografía...
Exposiciones orales tanto de trabajo individual como de los casos en grupo
Presentaciones en clase
Trabajo de diseño de un nuevo alimento
Trabajo en los seminarios
Evaluación continua y participación
Trabajo en grupo de presentación oral
Informe individual sobre las actividades realizadas
Participación clase magistral
Trabajo individual de comprensión de artículo científico
Informe realizado por el tutor de la universidad sobre la actitud y el trabajo del estudiante
Informe realizado por el tutor del centro de prácticas sobre la labor del estudiante



Autoinforme (portafolio) del alumno sobre las actividades realizadas, sus aportaciones individuales, la experiencia y habilidades desarrolladas		
Informe de valoración cuantitativa sobre el trabajo realizado, su presentación y defensa ante un tribunal		
Cuaderno de prácticas y trabajo individual		
Seminario en grupos pequeños		
Trabajo individual o en grupo		
Evaluación de los informes realizados en las clases prácticas de aula y laboratorio		
Trabajos e informes para evaluar la capacidad de resolver problemas y casos prácticos		
Trabajos / proyectos y presentación de los mismos de forma escrita y oral		
Trabajo individual de comprensión de un artículo científico		
Trabajo en grupo de presentación oral		
Según el reglamento para la certificación de niveles de competencias en lenguas modernas de la Universidad de Zaragoza		
5.5 NIVEL 1: Formación Básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Anatomía Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>demostrar que se conoce la estructura y función del cuerpo humano a nivel del organismo completo. Utilizar de forma adecuada y precisa la terminología anatómica humana. Demostrar que se conoce y se sabe utilizar de forma adecuada y precisa la terminología anatómica humana. Demostrar que se conoce el desarrollo anatómico desde la embriología. Demostrar que se conoce el aparato locomotor, los sistemas neuromusculares de los distintos territorios del cuerpo humano y los elementos vasculares y nerviosos que los sustentan. Demostrar que se conoce la esplanología: sistemas y aparatos viscerales que integran los sistemas respiratorio, digestivo, urogenital. Demostrar que se conoce el SNC y los órganos de los sentidos del ser humano y sus principales implicaciones funcionales. Demostrar que se reconocen topográficamente los elementos anatómicos que se encuentran en las distintas regiones. Demostrar que se conocen e interpretan adecuadamente las imágenes anatómicas que provengan de los distintos métodos de diagnóstico por imagen más frecuentes.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Introducción a la Anatomía. - Componentes del aparato locomotor. - Componentes del aparato circulatorio - Componentes aparato respiratorio - Componentes del aparato urinario - Componentes aparato reproductor: - Componentes del sistema digestivo - Componentes del sistema endocrino - Componentes del sistema nervioso - Embriología		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE30 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano a nivel de organismo completo		
CE31 - Comprender y utilizar, en el ámbito de la materia, la terminología empleada en ciencias de la salud		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	40	100
Resolución de problemas y casos	10	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	87	0
Pruebas de evaluación	3	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajos en sala de informática		
Clase magistral participativa		
Prácticas en sala de disección		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	80.0	80.0
Trabajos en sala de informática	10.0	10.0
Trabajo en sala de disección	10.0	10.0
NIVEL 2: Fisiología Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>demostrar que se conoce el concepto de homeostasis y aplicarlo para entender la relación dinámica entre las actividades de los distintos tejidos, órganos y sistemas que componen el organismo humano. Demostrar que se conocen los rangos normales de valores para los principales parámetros fisiológicos y las variaciones en las funciones del cuerpo humano en dependencia del género y la edad. Demostrar que se conoce la función de cada división del cuerpo humano desde los niveles molecular, celular, tisular, de órgano y sistema, siendo capaz de integrarla en el funcionamiento del organismo completo. Demostrar que se conocen los diferentes sistemas de regulación de la función, sus mecanismos de acción, y la relación entre ellos. Aplicar el conocimiento fisiológico a la comprensión de las alteraciones de la función. Valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, Utilizar esta formación básica 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.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La Fisiología Humana estudia los procesos biofísicos, bioquímicos y biológicos que tienen lugar en el ser humano sano, y los integra para explicar los mecanismos del funcionamiento coordinado y regulado de los diferentes sistemas del cuerpo humano. Los resultados de aprendizaje que deben conseguirse en esta materia son: - Conocer el concepto de homeostasis y aplicarlo para entender la relación dinámica entre las actividades de los distintos tejidos y órganos que componen el cuerpo humano. - Conocer el rango normal de valores para los principales parámetros fisiológicos y reconocer las variaciones en las funciones del cuerpo humano en dependencia del género y la edad. - Analizar la función de cada división del cuerpo humano desde los niveles molecular, celular, tisular, y de órgano, y ser capaz de integrarla en el funcionamiento del organismo completo. - Conocer los diferentes sistemas de regulación de la función, sus mecanismos de acción, y la relación entre ellos. - Aplicar el conocimiento fisiológico a la comprensión de las alteraciones de la función.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CE30 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano a nivel de organismo completo		
CE31 - Comprender y utilizar, en el ámbito de la materia, la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	60	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	100	0
Pruebas de evaluación	6	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	29	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Exposición y debate para resolución de problemas y casos prácticos		
Discusión artículos científicos		
Estudios funcionales utilizando instrumental de laboratorio, metodologías clásicas y recientes con materiales biológicos obtenidos de células o tejidos aislados		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Realización de informes		
Entrevista personal con un profesor		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	80.0
Evaluación del trabajo práctico	20.0	40.0
NIVEL 2: Psicología y Comunicación en Ciencias de la Salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	9	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



Mostrar que se conocen las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. Demostrar capacidad para trabajar en un 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. Demostrar capacidad para utilizar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. Interpretar la relación entre un estilo de vida saludable y su relación con la nutrición. Demostrar que se conocen los aspectos básicos de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición. Evaluar la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Aplicar los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar. Demostrar capacidad para comunicarse adecuadamente en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal. Llevar a cabo la entrevista clínica evaluando la motivación y adherencia al tratamiento. Demostrar capacidad para evaluar los factores de riesgo y las medidas de prevención de los trastornos alimentarios. Utilizar las bases del manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Evaluación psicológica de la conducta alimentaria. Análisis funcional de la conducta. Métodos de evaluación psicológica. Variables psicológicas implicadas en la conducta alimentaria. Estilo de vida saludable. Estrategias psicológicas para la modificación de la conducta alimentaria. Técnicas de comunicación social para el especialista en Nutrición. Psicopatología descriptiva. La personalidad y la nutrición. Introducción a las psicoterapias. Prevención de los trastornos alimentarios. Nutrición y enfermo mental grave.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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

CG2 - 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

CG3 - 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

CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE35 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE36 - 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.

CE37 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE38 - Conocer los conceptos fundamentales de estilo de vida saludable y su relación con la nutrición.

CE39 - Conocer los conceptos fundamentales de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición.

CE40 - Conocer la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Conocer los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar.

CE41 - Estudiar la comunicación en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal.

CE42 - Estudiar la comunicación en la entrevista clínica y tratar la motivación y adherencia al tratamiento. Enfoque psicológico general de la relación terapéutica.

CE43 - Conocer los aspectos básicos de las psicoterapias.

CE44 - Conocer los aspectos básicos de la Psicología evolutiva y su relación con la nutrición

CE45 - Conocer los factores de riesgo y de prevención de los trastornos alimentarios

CE46 - Conocer el manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	60	100
Resolución de problemas y casos	20	100



Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	126	0
Pruebas de evaluación	9	100
Prácticas clínicas	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Rol-playing de entrevista clínica y manejo de solución de problemas		
Rol-playing de la entrevista motivacional		
Estudio de casos clínicos		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	60.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	20.0	20.0
Trabajo individual	20.0	20.0
NIVEL 2: Antropología y sociología de la Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar que se conoce la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. Demostrar que se conocen los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Demostrar capacidad de argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. Aplicar los conceptos básicos relativos a la Antropología Social y Cultural en la Nutrición Humana y Dietética.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos básicos de la Antropología Social y Cultural: Antropología/Etnología/Etnografía. Relativismo Cultural versus Etnocentrismo. Técnicas de trabajo de campo. La Alimentación como hecho biocultural. Evolución de la alimentación en las distintas etapas de la Historia. La alimentación en la medicina popular. La Alimentación en la actualidad.		



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE47 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
CE48 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
CE49 - Adquirir los conceptos básicos relativos a la Antropología Social y Cultural.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	72	0
Pruebas de evaluación	3	100
Trabajos prácticos	15	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lecturas de artículos		
Prácticas sobre las técnicas de la Antropología.		
Clase magistral participativa		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo individual	60.0	70.0
Trabajo continuo (lectura de artículos, prácticas de técnicas antropológicas; Producciones de los alumnos: resúmenes artículos, prácticas de técnicas antropológicas); trabajo fin de curso	30.0	40.0
NIVEL 2: Bioestadística		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. Utilizar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, para supeditar la actuación profesional a la evidencia científica. Utilizar las aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio para ayudarse en la toma de decisiones. Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales. Utilizar la terminología empleada en bioestadística en español y en inglés. Comprender textos científicos en inglés en el ámbito de la asignatura.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Estadística descriptiva. - Regresión y correlación lineal. - Nociones básicas de probabilidad. Modelos de distribuciones. - Inferencia estadística. Estimación puntual y por intervalo. Contraste de hipótesis dos o más grupos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Recomendación:</p> <p>Se considera necesario que el estudiante posea unos conocimientos básicos de matemáticas para cursar la asignatura.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CG2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CG3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE50 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud		



CE51 - Ser capaz de utilizar aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio.		
CE52 - Aplicación de los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.		
CE53 - Capacidad de análisis y síntesis		
CE29 - 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		
CE31 - Comprender y utilizar, en el ámbito de la materia, la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	36	100
Resolución de problemas y casos	14	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajos en sala de informática		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	80.0
Prueba individual en ordenador y/o realización de un cuaderno de prácticas para evaluar las habilidades de ejecución e interpretación adquiridas con software estadístico	0.0	20.0
Trabajo de resolución de problemas en grupo pequeño estadístico	0.0	10.0
Trabajo individual de lectura crítica de artículo científico en inglés	0.0	10.0
NIVEL 2: Nutrición humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	9	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>demostrar que se conocen las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana. Demostrar que se conocen los nutrientes y otros componentes de la dieta, sus funciones y su utilización metabólica. Demostrar que se conocen las bases del equilibrio nutricional y su regulación, así como la metodología para la estimación de las necesidades nutricionales. Llevar a cabo una valoración nutricional básica en el adulto sano. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. Utilizar la información recibida para fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Demostrar capacidad para desarrollar la profesión con respecto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. Demostrar capacidad para valorar críticamente, y saber utilizar y aplicar, las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conceptos básicos en nutrición y alimentación humana. Recomendaciones en nutrición humana. Metabolismo energético y componentes del balance energético corporal. Visión integral de los macronutrientes energéticos en nutrición humana. Vitaminas y minerales. Otros componentes de la dieta. Aspectos básicos de la valoración del estado nutricional del adulto sano y su aplicación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CE12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional		
CE54 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana		
CE55 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en el adulto sano		
CE56 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional		
CE57 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos adultos sanos		
CE58 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE59 - Conocer otros componentes de la dieta, su función en el organismo y su biodisponibilidad		



CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	30	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	130	0
Pruebas de evaluación	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral participativa		
Prácticas para el manejo de las herramientas básicas de la valoración del estado nutricional.		
Seminarios de grupos para resolución de casos y problemas relacionados con la aplicación del estudio de los nutrientes.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita sobre contenido de seminarios de grupo	20.0	30.0
Informe individual de las prácticas o visitas realizadas	10.0	20.0
Prueba individual escrita sobre contenidos teóricos	50.0	60.0
NIVEL 2: Bioquímica estructural		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	7	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
7		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar que se conocen los fundamentos estructurales y químicos de las biomoléculas de aplicación en nutrición humana y dietética.		



Demostrar que se conocen los principios básicos en los que se fundamenta la estructura y función del cuerpo humano a nivel molecular.

Demostrar que se comprende y se utiliza, de forma adecuada y precisa, la terminología química y estructural relevante en ciencias de la salud.

Demostrar capacidad de fundamentar los principios fisicoquímicos y moleculares que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

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

5.5.1.3 CONTENIDOS

Fundamentos de química orgánica e inorgánica aplicados a los sistemas biológicos y a las propiedades estructurales y funcionales de sus biomoléculas.

Fundamentos de Biología celular estrechamente relacionados con alimentación, nutrición y salud.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Recomendación:

Se considera necesario que el estudiante posea unos conocimientos básicos de química y biología para cursar la asignatura.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

- CG1 - 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
- CG2 - 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
- CG3 - 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
- CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

- CE168 - Conocer los fundamentos estructurales y químicos de las biomoléculas necesarios para comprender los procesos bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
- CE3 - 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
- CE31 - Comprender y utilizar, en el ámbito de la materia, la terminología empleada en ciencias de la salud
- CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE34 - Adquirir los principios básicos que permiten comprender la estructura y función del cuerpo humano a nivel molecular

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	50	100
Resolución de problemas y casos	5	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	99	0
Pruebas de evaluación	6	100



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Exposición y debate para resolución de problemas y casos prácticos		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Clase magistral participativa		
Prácticas en laboratorio		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	80.0
Cuaderno de prácticas y trabajo individual	10.0	15.0
Seminario en grupos pequeños	10.0	15.0
NIVEL 2: Metabolismo y expresión génica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	8	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Mostrar que se conocen los fundamentos metabólicos y bioquímicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p> <p>Mostrar un conocimiento de los principios metabólicos en los que se fundamenta la función del cuerpo humano a nivel molecular.</p> <p>Mostrar que se comprende y se utiliza, de forma adecuada y precisa, la terminología metabólica y bioquímica relevante en ciencias de la salud.</p> <p>Mostrar capacidad de fundamentar los principios bioquímicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p> <p>Mostrar capacidad 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.</p> <p>Mostrar capacidad crítica para evaluar y saber utilizar fuentes científicas de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>		



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

5.5.1.3 CONTENIDOS

Fundamentos de Biología molecular, catálisis enzimática, vías metabólicas y expresión génica estrechamente relacionados con la nutrición y la salud/patología.

Fundamentos técnicos y metodología en investigación utilizadas en el área de las ciencias de la salud.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Recomendación:

Se considera necesario que el estudiante posea unos conocimientos básicos de química y biología para cursar la asignatura

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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

CG2 - 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

CG3 - 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

CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - 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

CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CE29 - 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

CE31 - Comprender y utilizar, en el ámbito de la materia, la terminología empleada en ciencias de la salud

CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE33 - Conocer los fundamentos metabólicos y bioquímicos de aplicación en nutrición humana y dietética

CE34 - Adquirir los principios básicos que permiten comprender la estructura y función del cuerpo humano a nivel molecular

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	60	100
Resolución de problemas y casos	5	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	111	0
Pruebas de evaluación	9	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES



Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Discusión artículos científicos		
Clase magistral participativa		
Prácticas en laboratorio		
Estudio y aprendizaje de los contenidos de las clases teóricas, realización del cuaderno de prácticas e informes sobre los seminarios recibidos, resolución de problemas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	80.0
Cuaderno de prácticas y trabajo individual	10.0	15.0
Seminario en grupos pequeños	10.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bioquímica y tecnología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	9	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimiento, comprensión y aplicación práctica de los cambios que sufren los alimentos durante los procesos tecnológicos. Demostrar comprensión sobre los procesos básicos de elaboración de alimentos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Propiedades físico-químicas de los alimentos y sus componentes. Modificaciones que sufren los alimentos y sus componentes durante el procesado y vida útil. Tecnologías de procesado y conservación de los alimentos Tecnología de elaboración de los diferentes grupos de alimentos		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		



CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CE9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal		
CE60 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios		
CE61 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	60	100
Resolución de problemas y casos	5	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	115	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	15	10
Prácticas de campo	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Prácticas en laboratorio		
Visitas a industrias, a ferias alimentarias, a servicios de alimentación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	0.0	80.0
Informe individual de las prácticas o visitas realizadas	0.0	20.0
Trabajo individual o en grupo	0.0	20.0
NIVEL 2: Microbiología de los alimentos		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimientos sobre la aplicación de la microbiología y la parasitología a las ciencias de los alimentos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Biología de los microorganismos: sus características fisiológicas, genéticas y de crecimiento Ecología microbiana Descripción de grupos microbianos y parasitarios de interés patógeno alimentario. Otros microorganismos de interés alimentario: microorganismos alterantes y de interés en biotecnología alimentaria		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100



Resolución de problemas y casos	15	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	75	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	10	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Realización de un trabajo individual		
Prácticas de microbiología en el laboratorio		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	80.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	10.0	20.0
Trabajo individual	5.0	15.0
NIVEL 2: Toxicología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimientos sobre la aplicación de la toxicología a las ciencias de los alimentos Comprender las bases de la toxicidad de las sustancias químicas		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



Mecanismos generales implicados en la toxicidad Origen de sustancias tóxicas en los alimentos. Valoración de la toxicidad y del riesgo químico Principales familias de sustancias químicas potencialmente contaminantes de alimentos

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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

CG2 - 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

CG3 - 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

CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CE62 - Adquirir las nociones básicas sobre la capacidad de las sustancias químicas de causar daños en los seres vivos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	20	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	75	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	10	10

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático

Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias

Realización de las pruebas de evaluación

Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...

Prácticas de toxicología en el laboratorio

Realización de un trabajo sobre algún aspecto relacionado con la materia

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	50.0	75.0
Trabajo individual	10.0	20.0
Participación en las sesiones teórico-prácticas	10.0	25.0

NIVEL 2: Bromatología



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	12	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar un conocimiento amplio y una aplicación práctica sobre los distintos alimentos, sus propiedades y su composición. Manejar e interpretar de modo práctico las bases de datos y las tablas de composición de alimentos. Comprender las bases de análisis bromatológico.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos generales. Aditivos. Caracteres organolépticos. Alteraciones. Bases de datos y tablas de composición de alimentos. Análisis bromatológico y sensorial de los alimentos. Concepto, clasificación, propiedades, composición química y valor nutritivo de los distintos grupos alimentarios de origen animal, vegetal y fúngico, y agua y bebidas. Alimentos funcionales, alimentos destinados a una alimentación especial, alimentos de otras culturas gastronómicas, alimentos para elaborar dietas vegetarianas, alimentos modificados genéticamente y alimentos ecológicos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE8 - 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		



CE60 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios		
CE61 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios		
CE63 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de los alimentos		
CE23 - 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		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	60	100
Resolución de problemas y casos	30	100
Prácticas de laboratorio	20	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	172	0
Pruebas de evaluación	8	100
Prácticas de campo	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de las pruebas de evaluación		
Visitas a industrias, a ferias alimentarias, a servicios de alimentación		
Identificación y clasificación, evaluación organoléptica y análisis físico-químicos de diferentes alimentos.		
Desarrollo y exposición de actividades y/o trabajos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula y/o en la sala informática.		
Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	70.0	80.0
Evaluación de los informes realizados en las clases prácticas de aula y laboratorio	20.0	30.0
NIVEL 2: Tecnología culinaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
		9
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimiento sobre los cambios que sufren los alimentos en procesos de cocina. Conocer y poner en práctica técnicas culinarias optimizando las características de los alimentos. Aplicar recursos de cocina personalizados para la alimentación de individuos sanos y enfermos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Cambios de los parámetros de calidad de los alimentos en procesos de cocina. Procesos temperatura ambiente y operaciones auxiliares Técnicas culinarias y sus efectos en los alimentos Aplicación de las técnicas culinarias a situaciones de dietoterapia. Cocinas del mundo Procesos, instalaciones y equipos en cocinas de colectividades		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE60 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios		
CE64 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional		
CE65 - Aplicar recursos culinarios a los diferentes requerimientos de la alimentación de individuos sanos y enfermos		
CE66 - Conocer los procesos, instalaciones y equipos utilizados en restauración colectiva		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	5	100
Prácticas de laboratorio	40	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	115	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	15	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		



Realización de las pruebas de evaluación		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Prácticas en laboratorio		
Prácticas en cocinas		
Realización de un trabajo sobre algún aspecto relacionado con la materia		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	0.0	80.0
Evaluación del trabajo en cocina	0.0	20.0
Trabajo individual o en grupo	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Higiene Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>demostrar conocimiento y comprensión de los riesgos alimentarios y de los sistemas de autocontrol. Conocer el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. Conocer y entender los aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. Comprender la corresponsabilidad en la protección del consumidor en materia de seguridad alimentaria. Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y motivación por la calidad. Conocer y manejar las fuentes de información del campo de la nutrición y alimentación, de los estilos de vida y los aspectos sanitarios.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Conceptos generales de higiene alimentaria. - Riesgos procedentes de peligros biológicos, químicos y físicos. Prevención y control. - Herramientas para la higiene alimentaria: diseño y mantenimiento de locales y equipamiento, prácticas correctas de higiene, sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), trazabilidad y otras. - Legislación alimentaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Esta asignatura establece las bases, en lo referente a la gestión de la seguridad alimentaria, para la asignatura de Gestión de Servicios de Alimentación.</p>		



Se recomienda haber cursado las asignaturas: Microbiología de los alimentos y Toxicología de los alimentos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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

CG2 - 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

CG3 - 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

CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - 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

CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CE67 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente

CE68 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación

CE69 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria

CE70 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	40	100
Resolución de problemas y casos	10	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	84	0
Pruebas de evaluación	6	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático

Realización de las pruebas de evaluación

Realización del control higiénico de los alimentos y en los establecimientos.

Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.

Resolución de problemas y casos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula o en la sala informática

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	70.0	80.0
Evaluación de los informes realizados en las clases prácticas de aula y laboratorio	20.0	30.0



NIVEL 2: Organización y Gestión de la Empresa Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Demostrar conocimiento de los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. Conocer la organización y desarrollo de los servicios de alimentación. Comprender el funcionamiento de los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. Demostrar conocimiento de los sistemas de calidad de la empresa alimentaria. Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y Demostrar capacidad para asesorar en la comercialización, comunicación y marketing de los productos alimenticios. Demostrar conocimiento y disposición para colaborar en la gestión de RRHH. Poner en práctica aspectos de la Dirección Estratégica de la Empresa.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Pasado y presente de la gestión de organizaciones. La industria alimentaria en España. - Metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa: Aplicación a la industria alimentaria. - El aprovisionamiento y la logística alimentaria. - La producción alimentaria y el control de su calidad. - Nuevas tecnologías de aplicación a la industria alimentaria. - La gestión de los recursos humanos en la industria alimentaria. - Formulación y selección de estrategias en los mercados alimentarios. - Implementación estratégica: planificación y asignación de recursos y gestión del cambio en sectores alimentarios. - Control estratégico de la empresa alimentaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Su impartición debe ser coordinada con la asignatura de Gestión de Servicios de la Alimentación.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



CE3 - 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		
CE23 - 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		
CE25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación		
CE71 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias		
CE72 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables		
CE73 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE74 - Participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH		
CE75 - Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	42	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	86	0
Pruebas de evaluación	4	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	18	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Realización de las pruebas de evaluación		
Clase magistral participativa		
Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.		
Seminarios de grupos para la realización de informes de gestión		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	75.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	25.0	40.0
NIVEL 2: Gestión de Servicios de Alimentación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Elaborar y aplicar sistemas de autocontrol en los servicios de alimentación. Demostrar capacidad práctica en aspectos del diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. Demostrar conocimiento para colaborar en la implantación de sistemas de calidad Gestionar aspectos de la trazabilidad en los servicios de alimentación. Demostrar capacidad para aconsejar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios. Comprender la corresponsabilidad en la protección del consumidor en materia de seguridad alimentaria. Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y motivación por la calidad. Interpretar los informes y expedientes administrativos de un producto alimentario. Demostrar comprensión de los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos. Realizar eficazmente la planificación dietética en función de las necesidades de los usuarios del servicio de restauración. Poner en práctica programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de restauración. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Análisis del riesgo. - Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesado. - Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación. Control de la calidad. - Planificación dietética en comedores colectivos escolares y geriátricos. Alimentación hospitalaria. Unificación de menús según las necesidades específicas de los usuarios del servicio de restauración. - Bases de la formación dietético-nutricional del personal de los servicios de restauración.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Se trata de una asignatura multidisciplinar y con un marcado carácter práctico.</p> <p>Se recomienda haber cursado las asignaturas de Higiene Alimentaria, Microbiología de los alimentos, Toxicología de los Alimentos, Dietética y Economía y Gestión.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE58 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario ingredientes		
CE67 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE68 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación		
CE69 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria		
CE70 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
CE73 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		



CE76 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE77 - Conocer los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos.		
CE78 - Realizar la planificación dietética, atendiendo a las necesidades de los usuarios del servicio de restauración		
CE79 - Planificar y llevar a cabo programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de restauración		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	21	100
Resolución de problemas y casos	37	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	84	100
Pruebas de evaluación	6	100
Prácticas de campo	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de las pruebas de evaluación		
Visitas a industrias, a ferias alimentarias, a servicios de alimentación		
Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.		
Trabajo individual o en grupos pequeños para la aplicación de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria, de la producción, de la calidad y de las actividades en servicios de alimentación y resolución de casos prácticos sobre planificación dietética en colectivos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	75.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	25.0	40.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bioética y deontología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Aplicar los principios éticos y las responsabilidades legales a la práctica profesional del dietista-nutricionista, desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. Demostrar conocimiento de los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. Mantener y actualizar la competencia profesional. Demostrar conocimiento de los principales conceptos del campo de la bioética y ser capaces de relacionarlos con la tarea moral que toda persona tiene en la vida, entendida ésta como quehacer moral amparado en una reflexión ética.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Citar los contenidos necesarios para alcanzar las competencias anteriormente descritas, con guiones, y en su caso, con "sangría" con subpartados. - Conceptos principales de ética general - Deontología: definición y contenidos - Principales conceptos de bioética: Cuestiones introductorias, cuestiones referidas al comienzo de la vida, cuestiones relativas a la salud y a la enfermedad, cuestiones éticas ante la muerte.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - 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.		
CE2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CE3 - 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		
CE4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CE81 - Promover una reflexión personal y de grupo sobre el concepto de "persona", contemplando las implicaciones que tiene en el campo de la bioética		
CE82 - Conocer y diferenciar los principales conceptos del campo de la bioética y ser capaces de relacionarlos con la tarea moral que toda persona tiene en la vida, entendida ésta como quehacer moral amparado en una reflexión ética		
CE80 - Entender los conceptos "ética", "moral" y "bioética", partiendo de la esencial estructura moral en que consistimos los seres humanos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	36	100
Resolución de problemas y casos	24	100



Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	75.0	75.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	10.0	25.0
NIVEL 2: Dietética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
	9	
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Llevar a cabo la planificación dietética en las diferentes etapas del ciclo vital aplicando los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición tanto en la confección de dietas como en las medidas de consejo dietético. Demostrar conocimiento de los aspectos básicos del manual de dietas hospitalarias para implementar planes básicos de transición dietético-nutricional. Reconocer las diferencias en el patrón dietético según creencias religiosas, grupos étnicos y otros estilos de alimentación y llevar a cabo la planificación dietética adecuada a cada caso. Interpretar una historia dietética en sujetos sanos y utilizar esa información para la confección de una dieta personalizada. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en la planificación dietética de sujetos sanos. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Mantener y actualizar la competencia profesional. Valorar críticamente y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición humana aplicada. Elaborar informes y complementar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
- Bases de la alimentación saludable. Recomendaciones en dietética. - Planificación dietética en el adulto sano (incluido gestación, lactancia y persona mayor sana). - Alimentación y estilos de vida (dieta mediterránea, dietas vegetarianas y otras formas de alimentación). - Alimentación e inmigración. - Aspectos básicos de la alimentación colectiva y alimentación hospitalaria. - Herramientas y metodologías empleadas para la confección de dietas saludables.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CE56 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional		
CE58 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE83 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética		
CE84 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)		
CE85 - Participar en el diseño de estudios de dieta total		
CE86 - Interpretar una historia dietética en sujetos sanos		
CE87 - Desarrollar e implementar planes básicos de transición dietético-nutricional		
CE88 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	39	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	100	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	30	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de las pruebas de evaluación		
Realización de un trabajo individual		
Seminarios para resolución de problemas y casos en grupos pequeños dedicados al manejo de herramientas y de la metodología empleada en la confección de dietas y menús saludables		



Seminarios para resolución de problemas y casos relativos a la confección de dietas y menús saludables utilizando software apropiado		
Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo individual	10.0	20.0
Prueba individual escrita sobre contenidos teóricos	50.0	60.0
Prueba individual escrita sobre contenidos prácticos	20.0	30.0
NIVEL 2: Nutrición y alimentación en el deporte		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Aplicar los conocimientos de la fisiología, nutrición, alimentación y dietética a la planificación dietética en la práctica deportiva. Planificar, implantar y evaluar dietas y menús para sujetos en la práctica deportiva. Calcular los requerimientos nutricionales en diferentes actividades deportivas, acorde con el estado fisiológico y las necesidades específicas del deportista. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos sanos (en todas las situaciones fisiológicas) en el ámbito deportivo. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Valorar de forma crítica y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición y alimentación en el deporte. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en la práctica deportiva. - Necesidades nutricionales en función de la práctica y actividad deportiva. - Ayudas ergogénicas. - Trastornos de la conducta alimentaria en los deportistas. - Educación nutricional y consejo nutricional para la práctica deportiva. Planificación dietética en el deporte.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las diferentes competencias que el alumno debe adquirir se lograrán tanto por la asimilación de los contenidos tratados en la clase magistral, prácticas, seminarios y trabajo individual, como por las actividades formativas realizadas (ej: trabajo en grupo, exposición pública del trabajo realizado).</p> <p>Recomendación: se recomienda que el alumno haya superado previamente las asignaturas de: Bioquímica, biología celular y molecular; Fisiología; Nutrición humana y Dietética.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE89 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en diferentes actividades deportivas, acorde con el estado fisiológico y las necesidades específicas del deportista.		
CE90 - Aplicar los conocimientos científicos de la Fisiología, Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades que desarrollan actividad deportiva (práctica dietética deportiva).		
CE91 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos sanos (en todas las situaciones fisiológicas) en el ámbito deportivo		
CE92 - Planificar, implantar y evaluar dietas para sujetos en la práctica deportiva		
CE93 - Cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características de las necesidades de los deportistas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	40	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Prácticas de laboratorio	5	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	66	0
Pruebas de evaluación	4	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	20	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Estudios funcionales utilizando instrumental de laboratorio, metodologías clásicas y recientes con materiales biológicos obtenidos de células o tejidos aislados		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Realización de informes		
Entrevista personal con un profesor		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		



Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Trabajo por grupos para resolución de caso práctico aplicado a nutrición en deportistas		
Exposiciones orales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	70.0	70.0
Informe individual de las prácticas o visitas realizadas	10.0	10.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
NIVEL 2: Dietoterapia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
		9
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Elaborar planes dietéticos, dietas y menús terapéuticos para sujetos enfermos, aplicando los conocimientos de alimentación y la nutrición clínica. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. Describir y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias. Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. Llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos. Describir la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en la planificación dietética de sujetos enfermos. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Mantener y actualizar la competencia profesional. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición y dietética clínica. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Introducción general a la dietoterapia: Estudio de la relación entre salud y enfermedad con la alimentación, bases de la prescripción dietética. - Manual y código de dietas hospitalarias. Dietas terapéuticas básicas: Dietas progresivas, desde la absoluta hasta la basal. Dietas modificadas en el aporte energético y en nutrientes. - Dietoterapia en situaciones patológicas diversas: Tratamientos dietéticos para confeccionar y llevar a cabo el seguimiento de las prescripciones dietéticas. - Organización hospitalaria y educación nutricional: Organización de un servicio de nutrición hospitalaria. Asesoramiento dietético y funciones del dietista. Educación nutricional del paciente enfermo.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Para evaluar el cumplimiento y adquisición de las competencias, además de valorar la asimilación de los contenidos tratados en la clase magistral y en las prácticas, se tendrá en cuenta una evaluación continuada a través de la tutorización.</p> <p>Incompatibilidad: Para poder matricular la asignatura de Dietoterapia, es necesario haber superado la asignatura de Dietética.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CE58 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE83 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética		
CE87 - Desarrollar e implementar planes básicos de transición dietético-nutricional		
CE94 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad		
CE95 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE96 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia		
CE97 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos		
CE98 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE99 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación		
CE100 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista		
CE101 - Saber elaborar y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	130	0
Pruebas de evaluación	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Exposición y debate para resolución de problemas y casos prácticos		



Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Sesiones prácticas individuales para planificar y elaborar dietas terapéuticas mediante software informático apropiado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	0.0	80.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	0.0	20.0
Cuaderno individual o dossier de prácticas	0.0	20.0
NIVEL 2: Fisiopatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>demostrar conocimientos de la etiología y patogénesis de los principales síndromes que afectan al ser humano, así como los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Interpretar una historia clínica. Utilizar correctamente la terminología empleada en ciencias de la salud. Describir el funcionamiento y las actividades realizadas en los centros sanitarios. Mantener y actualizar la competencia profesional. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la fisiopatología.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estudio de las formas de enfermar. Análisis de los mecanismos generales de producción y expresión de los síndromes. Concepto, etiología y patogénesis de los principales síndromes que afectan al ser humano. Conocimientos básicos de la Fisiopatología que le permitan entender aspectos de la enfermedad que mejoraran la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Procedimientos médicos básicos útiles para el desarrollo de la actividad asistencial y la atención al enfermo.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las diferentes competencias que el alumno debe adquirir se lograrán tanto por la asimilación de los contenidos tratados en la clase magistral, prácticas, seminarios y trabajo individual, como por las actividades formativas realizadas (ej: trabajo en grupo, exposición pública del trabajo realizado).</p> <p>Incompatibilidad: Para poder matricular la asignatura de Fisiopatología, es necesario haber superado la asignatura de Fisiología.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE102 - Conocer la etiología y patogénia de los principales síndromes que afectan al ser humano		
CE103 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE104 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE105 - Conocer las actividades realizadas en los centros sanitarios. Aprender la actitud y el comportamiento ante el enfermo		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	5	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	10	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Entrevista personal con un profesor		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Exposiciones orales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	70.0	75.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	5.0	10.0



Trabajo individual	10.0	20.0
NIVEL 2: Patología nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad. Llevar a cabo la evaluación del estado nutricional de sujetos enfermos. Describir y aplicar el conocimiento de los aspectos fisiopatológicos y clínicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y que mejoran con terapéutica nutricional. Interpretar una historia clínica. Utilizar correctamente la terminología empleada en ciencias de la salud. Integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. Mantener y actualizar la competencia profesional. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la patología nutricional.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Etiología y expresividad clínica de las principales enfermedades del ser humano en relación con la nutrición. Aspectos de las enfermedades que mejoran la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Procedimientos clínicos básicos útiles para el desarrollo de la valoración nutricional en la atención al enfermo.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las diferentes competencias que el alumno debe adquirir se lograrán tanto por la asimilación de los contenidos tratados en la clase magistral, prácticas, seminarios y trabajo individual, como por las actividades formativas realizadas (ej: trabajo en grupo, exposición pública del trabajo realizado).</p> <p>Incompatibilidad: Para poder matricular la asignatura de Patología Nutricional, es necesario haber superado la asignatura de Fisiopatología.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CG2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CG3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		



CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE94 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad		
CE95 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE103 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE104 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE105 - Conocer las actividades realizadas en los centros sanitarios. Aprender la actitud y el comportamiento ante el enfermo		
CE106 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos enfermos		
CE107 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	17.5	10
Prácticas clínicas	12.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Estudio de casos clínicos		
Exposiciones orales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	70.0	75.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	5.0	10.0
Trabajo individual	10.0	20.0
NIVEL 2: Nutrición y alimentación infantil		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Integrar y aplicar los conocimientos de la nutrición, fisiología y patología del niño y adolescente en la valoración nutricional, cálculo los requerimientos nutricionales y en la planificación dietética para niños y adolescentes sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica de pacientes en edad infantil. Utilizar correctamente la terminología empleada en ciencias de la salud. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en la edad infantil. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos de edad infantil. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Mantener y actualizar la competencia profesional. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con nutrición y alimentación infantil. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Edades y maduración del niño. Exploración del estado nutricional en pediatría Requerimientos nutricionales en pediatría. Recomendaciones dietéticas en pediatría. Lactancia materna y de fórmula. Actividad física del niño y del adolescente Fisiopatología y alteraciones nutricionales en pediatría. Nutrición artificial en pediatría Nutrición en el niño inmigrante, adoptado o refugiado Nutrición materna y alteraciones prenatales</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Recomendaciones: Se recomienda que el alumno haya superado las asignaturas de Nutrición humana, Fisiología humana y de Dietética.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CG2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CG3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
<p>No existen datos</p>		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
<p>CE3 - 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</p>		



CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		
CE108 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en la edad infantil		
CE109 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos en la edad infantil		
CE110 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición en la edad infantil		
CE111 - Interpretar una historia clínica de pacientes en edad infantil. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE112 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del niño enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE113 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en la edad infantil		
CE114 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética infantil		
CE115 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos en edad infantil		
CE116 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos de edad infantil		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE100 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	18	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	66	0
Pruebas de evaluación	4	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	20	10
Prácticas clínicas	12	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de las pruebas de evaluación		
Clase magistral participativa		
Estancia en la consulta de pediatría de un Centro de Atención Primaria		
Trabajo practico de resolución de un caso real sobre alimentación y nutrición infantil		
Estudio y aprendizaje de los contenidos de las clases teóricas, realización del cuaderno de prácticas e informes sobre los seminarios recibidos, resolución de problemas.		
Trabajo por grupos para resolución de casos prácticos aplicados a la valoración nutricional y planificación dietética en niños sanos y enfermos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo individual	10.0	20.0
Prueba individual escrita sobre contenido de seminarios de grupo	20.0	30.0
Prueba individual escrita sobre contenidos teóricos	50.0	60.0



NIVEL 2: Nutrición clínica y farmacología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
10		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Ser capaz de evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en el anciano enfermo. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional del anciano enfermo. Describir los aspectos clínicos de las enfermedades del anciano relacionadas con la nutrición y que mejoran con terapéutica nutricional. Identificar los problemas dietético-nutricionales del anciano, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. Describir las especiales circunstancias de la enfermedad y la nutrición en geriatría. Describir las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Demostrar conocimientos de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes en la terapia dietética. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la nutrición clínica. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Describir las especiales circunstancias de la enfermedad y la nutrición en geriatría. Describir el comportamiento de los fármacos en el organismo desde un punto de vista farmacocinético y farmacodinámico. Aplicar el conocimiento de los principales grupos farmacológicos utilizados en el tratamiento de distintas patologías en la terapia nutricional y dietética. Conocer la importancia del tratamiento farmacológico y su uso racional, teniendo en cuenta las reacciones adversas medicamentosas y la valoración del coeficiente beneficio/riesgo. Promover el uso racional del medicamento para asegurar el cumplimiento terapéutico, desmitificar determinados empleos y combatir la automedicación. Mantener y actualizar la competencia profesional. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición clínica y la farmacología.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Geriatría y su relación con la nutrición. Aspectos demográficos del envejecimiento. Valoración nutricional en el anciano: escalas y diferencias. Desnutrición en el anciano y sus consecuencias. Aspectos éticos de la desnutrición en el anciano. Aspectos de las enfermedades que mejoraran la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Tipos del apoyo nutricional artificial, en cuanto a técnicas de administración, indicaciones, contraindicaciones, complicaciones, modificaciones de la nutrición artificial dependiendo de la enfermedad y el seguimiento de la misma Principios básicos de Farmacología: Estudio del tránsito del fármaco por el organismo desde el punto de vista farmacocinético (LADME) y farmacodinámico. Reacciones adversas a medicamentos y farmacovigilancia. Grupos farmacológicos específicos: Establecer la importancia de una adecuada nutrición en diversas situaciones clínicas (tratamiento dietético-farmacológico). Interacciones fármaco-nutrientes: conocer la influencia mutua entre la alimentación y las pautas farmacológicas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Las diferentes competencias que el alumno debe adquirir se lograrán tanto por la asimilación de los contenidos tratados en la clase magistral, prácticas, seminarios y trabajo individual, como por las actividades formativas realizadas (ej: trabajo en grupo, exposición pública del trabajo realizado).</p> <p>Recomendaciones para cursar la asignatura: Tener adecuados conocimientos de fisiopatología</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		



CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE120 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del anciano, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas		
CE121 - Conocer las especiales circunstancias de la enfermedad y la nutrición en geriatría		
CE122 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado		
CE123 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes		
CE124 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria		
CE125 - Conocer el comportamiento de los fármacos en el organismo desde un punto de vista farmacocinético y farmacodinámico		
CE126 - Identificar los principales grupos farmacológicos utilizados en el tratamiento de distintas patologías, valorando situaciones especiales del paciente y la influencia de la alimentación		
CE3 - 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		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE117 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en el anciano enfermo		
CE118 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional del anciano enfermo		
CE119 - Conocer los aspectos clínicos de las enfermedades del anciano relacionadas con la nutrición y que mejoran con terapéutica nutricional		
CE58 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE100 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista		
CE105 - Conocer las actividades realizadas en los centros sanitarios. Aprender la actitud y el comportamiento ante el enfermo		
CE127 - Adquirir conciencia de la importancia del tratamiento farmacológico y su uso racional, teniendo en cuenta las reacciones adversas medicamentosas y la valoración del coeficiente beneficio/riesgo		
CE128 - Promover el uso racional del medicamento para asegurar el cumplimiento terapéutico, desmitificar determinados empleos y combatir la automedicación		
CE129 - Ser crítico sobre la información farmacológica circulante		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	50	100
Resolución de problemas y casos	10	100
Prácticas de laboratorio	7.5	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	130	0
Pruebas de evaluación	10	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	27.5	10
Prácticas clínicas	12.5	100
Seminarios	2.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Estudio de casos clínicos		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Utilización de programas informáticos y bases de datos desarrolladas para resolución de problemas y casos		
Prácticas de farmacología en el laboratorio		
Preparación, exposición y debate, en grupos reducidos, sobre un tema de actualidad orientado en el campo de la farmacología-nutrición		
Exposiciones orales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	70.0	75.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	5.0	10.0
Trabajo individual	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Salud Pública		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Colaborar en la planificación de políticas alimentarias nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional,. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. Analizar políticas alimentarias existentes Analizar y evaluar los riesgos alimentarios Obtener y utilizar indicadores de salud Obtener e interpretar datos de estudios epidemiológicos en el campo de la alimentación. Dominar a nivel básico de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la		



utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información. Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales. Comunicación oral correcta y eficaz. Comprende textos en inglés en el ámbito de la asignatura. Organizar y planificar autónomamente el trabajo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Determinantes de la salud individual y colectiva. - La alimentación como determinante de la salud. - Concepto actual de Salud Pública. - Organismos nacionales e internacionales relacionados con la alimentación. - Sistema sanitario y alimentación.- Planificación. - Elaboración de programas en el campo de la salud y la alimentación. - Políticas nutricionales. - Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España. - Objetivos nutricionales y guías dietéticas. - Medida de la frecuencia de la enfermedad. indicadores de salud. - Estudio de la asociación entre alimentación y salud - Medidas de asociación y de impacto. - Validez y precisión en los estudios epidemiológicos en el estudio de la asociación entre alimentación y salud. - Principales problemas de salud y su relación con la alimentación. Enfermedades endocrino-metabólicas, enfermedades cardiovasculares, cáncer. Enfermedades transmitidas por alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - 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

CG2 - 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

CG3 - 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

CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - 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

CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CE19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista

CE22 - 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

CE130 - 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.

CE131 - Comprender a nivel básico la política de salud pública a nivel nacional y europeo

CE132 - Conocer las fuentes de información en salud pública nutricional

CE133 - Conocer los aspectos demográficos, culturales, sociales y económicos que repercuten en la salud

CE134 - Identificar los determinantes de la salud nutricional de colectivos

CE135 - Conocer la relación entre los factores alimentarios y nutricionales y las patologías más prevalentes de importancia en salud pública

CE136 - Analizar políticas alimentarias existentes

CE137 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios

CE138 - Conocer el proceso de investigación epidemiológica en el campo de la alimentación

CE139 - Obtener y utilizar indicadores de salud

CE140 - Obtener e interpretar datos de estudios epidemiológicos en el campo de la alimentación

CE141 - Dominio de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información



CE142 - Capacidad de aplicación de los conocimientos Teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales		
CE143 - Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer en inglés		
CE144 - Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo y de gestión de la información		
CE145 - Creatividad		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	60	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	25	10
Prácticas en aula de informática	15	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Exposición y debate para resolución de problemas y casos prácticos		
Trabajos en sala de informática		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Trabajos prácticos tutelados		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	35.0	70.0
Trabajos en sala de informática	10.0	40.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	0.0	20.0
Trabajo individual	0.0	20.0
Exposiciones orales tanto de trabajo individual como de los casos en grupo	0.0	20.0
NIVEL 2: Metodología científica y epidemiología nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en nutrición. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades nutricionales de la población e identificar los determinantes de salud nutricional. Valorar críticamente y utilizar correctamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. Formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria. Distinguir los grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica. Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos. Utilizar de forma básica las aplicaciones informáticas del ámbito de la epidemiología. Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales. Comunicación oral correcta y eficaz Comprende textos en inglés en el ámbito de la asignatura.Organizar y planificar autónomamente el trabajo.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Marco conceptual de la investigación en ciencias de la salud. - Protocolo de investigación. Objetivo del estudio. Medición, selección y definición de variables. - Muestreo y tamaño de muestra. Sujetos a incluir en análisis. Potencia de un estudio. - Métodos de recogida de información. - Diseño de cuestionarios. Introducción a validación de cuestionarios. - Concepto y usos de la epidemiología nutricional. - Método epidemiológico aplicado al campo de la alimentación. - Tipos de estudios epidemiológicos. - Evaluación del consumo de alimentos. - Estudio de brotes de toxoinfección alimentaria. - Nutrición basada en la evidencia.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Se considera recomendable haber superado la asignatura de Bioestadística</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CG2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CG3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
<p>No existen datos</p>		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
<p>CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>		
<p>CE29 - 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</p>		
<p>CE138 - Conocer el proceso de investigación epidemiológica en el campo de la alimentación</p>		
<p>CE139 - Obtener y utilizar indicadores de salud</p>		
<p>CE141 - Dominio de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio, así como la utilización de Internet como medio de comunicación y fuente de información</p>		
<p>CE142 - Capacidad de aplicación de los conocimientos Teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales</p>		
<p>CE143 - Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer en inglés</p>		



CE144 - Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo y de gestión de la información		
CE146 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas		
CE147 - 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		
CE148 - Conocer las características de los estudios epidemiológicos descriptivos y analíticos		
CE149 - Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria		
CE150 - Identificar y distinguir los Grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica		
CE151 - Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos		
CE152 - Utilizar las herramientas básicas del campo de la epidemiología		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	36	100
Resolución de problemas y casos	12	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	60	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos	25	10
Prácticas en aula de informática	12	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral participativa		
Utilización de programas informáticos y bases de datos desarrolladas para resolución de problemas y casos		
Búsqueda en fuentes bibliográficas informatizadas		
Trabajos prácticos tutelados		
Resolución de problemas y casos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula o en la sala informática		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	50.0	75.0
Trabajos en sala de informática	0.0	20.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	0.0	20.0
Exposiciones orales tanto de trabajo individual como de los casos en grupo	0.0	20.0
NIVEL 2: Promoción y educación para la salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. Intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. Valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. Interpretar los hábitos de consumo alimentario del individuo relacionándolos con aspectos sociales, culturales y psicológicos, utilizando técnicas de investigación cualitativas. Reconocer las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. Aplicación de los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales. Comunicación oral correcta y eficaz. Comprender textos en inglés en el ámbito de la asignatura. Trabajar eficazmente en grupo, Organizar y planificar autónomamente el trabajo.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>-Bases, Métodos y Áreas de Actuación de la Promoción Salud - Bases, Modelos, Teorías, Métodos y Áreas de la Educación para la Salud -Política saludable y política de alimentación -Participación Comunitaria - Marketing social y alimentación sana - Publicidad y salud - Evaluación en Promoción y en Educación para la Salud.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Es recomendable que el estudiante posea conocimientos básicos de Salud Pública, Metodología Científica y Epidemiología Nutricional para esta asignatura.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CG2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CG3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
<p>No existen datos</p>		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
<p>CE159 - Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional</p>		
<p>CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>		
<p>CE22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud</p>		
<p>CE36 - 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.</p>		
<p>CE142 - Capacidad de aplicación de los conocimientos Teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales</p>		
<p>CE143 - Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer en inglés</p>		



CE153 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE155 - Conocer las políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población		
CE156 - Conocer los métodos básicos de educación y promoción para la salud para promover la elección de una dieta saludable en individuos, grupos y comunidades		
CE157 - Conocer las estrategias de evaluación de los programas de educación y promoción para la salud		
CE158 - Conocer e interpretar los hábitos de consumo alimentario del individuo relacionándolos con aspectos sociales, culturales y psicológicos, utilizando técnicas de investigación cualitativas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	30	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	25	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Prácticas en laboratorio		
Trabajos prácticos tutelados		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	35.0	75.0
Evaluación del trabajo práctico	10.0	40.0
Exposiciones orales tanto de trabajo individual como de los casos en grupo	0.0	20.0
Trabajos e informes para evaluar la capacidad de resolver problemas y casos prácticos	0.0	20.0
Trabajos / proyectos y presentación de los mismos de forma escrita y oral	5.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Practicum y trabajo fin de grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Practicum		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
24		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Realización de las diferentes tareas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><u>Requisitos:</u> Haber superado al menos 120 ECTS de materias de los tres primeros cursos.</p> <p><u>Recomendación:</u> Los 120 ECTS superados deberán incluir las materias cuyos conocimientos se consideren imprescindibles para el mejor aprovechamiento de las prácticas a realizar según sea su ámbito.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - 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		
CG2 - 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		
CG3 - 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		
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - 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.		
CE2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CE160 - Ser capaz de resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición y Alimentación		
CE161 - Adquirir y desarrollar 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)		
CE4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CE5 - 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.		
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista		



CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	105	0
Pruebas de evaluación	5	50
Desarrollo de las actividades prácticas en la institución	480	100
Seguimiento tutorial	10	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajos dirigidos sobre resolución de casos concretos relacionados con el ámbito de la practica que el estudiante desarrollará de forma individual o grupal.		
Desarrollo de las actividades concretas en cada institución acorde con las pautas de su tutor		
Trabajo de alumno con el tutor de la facultad		
Tiempo del alumno no presencial, necesario para preparar sus actividades o resoluciones de casos y un portafolio que debe reflejar las actividades, los medios específicos de adquisición de competencias y las aportaciones personales del alumno		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe realizado por el tutor de la universidad sobre la actitud y el trabajo del estudiante	0.0	60.0
Informe realizado por el tutor del centro de prácticas sobre la labor del estudiante	0.0	40.0
Autoinforme (portafolio) del alumno sobre las actividades realizadas, sus aportaciones individuales, la experiencia y habilidades desarrolladas	0.0	20.0
NIVEL 2: Trabajo fin de grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



LISTADO DE MENCIONES
No existen datos
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Llevar a cabo un proyecto de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.
5.5.1.3 CONTENIDOS
La materia no tiene contenidos específicos sino que dependerá del trabajo realizado.
5.5.1.4 OBSERVACIONES
El Trabajo de Fin de Grado deberá reunir una serie de características generales que se resumen a continuación: i) Debe estar bien definido y constar de entidad suficiente; ii) Debe tener una expectativa razonable para su realización completa en el tiempo asignado y evitar trabajo excesivamente repetitivo; iii) Debe implicar el uso de conceptos y/o protocolos de trabajo consensuados científicamente y/o con evidencia científica consistente, así como y si procede de aplicaciones prácticas avanzadas o novedosas. iv) Para los proyectos de investigación o desarrollo experimental debe utilizar una variedad de técnicas instrumentales y evitarse que se reduzca en exclusiva a trabajo de biblioteca o bibliográfico y v) Debe promover el contacto de los estudiantes con la literatura científica básica y/o aplicada actual del área de la Nutrición Humana y la Dietética. Requisitos previos: Haber superado al menos 180 ECTS.
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - 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
CG2 - 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
CG3 - 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
CG4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CG5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE162 - Adquirir y desarrollar habilidades en planificación y gestión del tiempo
CE163 - Expresarse correctamente en términos científicos
CE164 - Leer un trabajo de investigación y sacar las conclusiones adecuadas
CE165 - Expresarse con corrección y autosuficiencia en el lenguaje científico por excelencia, que es el inglés
CE166 - Manejar las herramientas informáticas de búsqueda de información
CE167 - Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento
CE6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CE7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CE53 - Capacidad de análisis y síntesis
CE29 - 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
CE32 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seguimiento tutorial	10	100
Elaboración de un proyecto fin de grado relacionado con la investigación, desarrollo o revisión de conocimientos básicos y/o aplicados en cualquier aspecto de la Nutrición Humana y Dietética	138	0
Presentación y defensa ante un tribunal universitario	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo de alumno con el tutor de la facultad		
Tiempo no presencial de alumno dedicado a preparar su trabajo de fin de grado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe de valoración cuantitativa sobre el trabajo realizado, su presentación y defensa ante un tribunal	100.0	100.0
5.5 NIVEL 1: Módulo Optativo		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Comunicación y marketing en nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimientos sobre la situación actual del mercado alimentario en España y las tendencias de dicho mercado. Describir las herramientas básicas del marketing aplicables al mercado alimentario. Ser capaz de participar en un equipo de trabajo en el desarrollo de tácticas de marketing social y/o empresarial de productos/servicios alimenticios. Elaborar programas sencillos de comunicación y publicidad en el ámbito de la alimentación y nutrición.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
.- Concepto de Marketing, su función y sus implicaciones. -.- Análisis del entorno, el mercado, el consumidor y la competencia. -.- Instrumentos básicos de la gestión comercial del sector agroalimentario (producto, distribución, precio y comunicación), así como las relaciones existentes entre ellos. -.- Concepto de Marketing Social, herramientas básicas para su gestión. -.- Herramientas de comunicación: elaboración de programas de comunicación y/o publicida		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas: a) Conocer la situación actual del mercado alimentario en España y las tendencias de dicho mercado. b) Conocer las herramientas básicas del marketing aplicables al mercado alimentario. c) Ser capaz de participar en un equipo de trabajo en el desarrollo de tácticas de marketing social y/o empresarial de productos/servicios alimenticios. d) Elaborar programas sencillos de comunicación y publicidad en el ámbito de la alimentación y nutrición.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		



CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	20	0
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	65	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	20	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Realización de trabajos en grupo o individual sobre un tema científico o problema práctico propuesto		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Trabajos en sala de informática		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	50.0	70.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	10.0	20.0
Trabajo individual	10.0	20.0
Exposiciones orales tanto de trabajo individual como de los casos en grupo	10.0	20.0
NIVEL 2: Tecnología de la información y comunicación en ciencias de la salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		



No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Saber utilizar la informática como herramienta habitual en su trabajo Buscar eficientemente información por Internet Demostrar capacidad para divulgar conocimientos por Internet.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
· Entornos informáticos · Ofimática o Procesadores de Texto o Hojas de Cálculo o Presentaciones · Internet o Búsquedas de información o Creación de páginas web o Blogs o Correo electrónico · Seguridad Informática y Mantenimiento		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas: a) Saber utilizar las tecnologías de la información y la comunicación en los entornos de la nutrición y hábitos de vida b) Conocer las herramientas y entornos informáticos básicos para el desarrollo de su trabajo. c) Saber buscar y divulgar por Internet información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Trabajos en sala de informática		
Clase magistral participativa		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	80.0	100.0
Participación en las sesiones teórico-prácticas	0.0	20.0
Presentaciones en clase	0.0	20.0
NIVEL 2: Diseño de alimentos en poblaciones con requerimientos especiales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimientos sobre los factores que influyen en el desarrollo de un alimento dirigido a colectivos con requerimientos nutricionales especiales. Ser capaz de participar en el diseño de un nuevo alimento.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
.- Desarrollo de nuevos productos: fases previas al lanzamiento .- Fundamentos de la investigación de mercados .- Técnicas cualitativas y cuantitativas (la encuesta) - Necesidades nutricionales especiales. Bases y evidencias científicas. - Principales ingredientes y sus efectos. - Consideraciones principales en el diseño y producción de nuevos alimentos adaptados.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas. El alumno deberá: a) Identificar las necesidades latentes de la población en términos de alimentación y nutrición que permitan generar nuevos productos y servicios, haciendo especial hincapié en poblaciones con requerimientos nutricionales especiales b) Conocer las fases previas al lanzamiento de un producto o servicio desde el punto de vista del marketing. c) Ser capaces de plantear un trabajo de investigación de mercados por medio de encuestas, tabular los datos y analizarlos con técnicas estadísticas básicas. d) Conocer los principales ingredientes utilizados en el desarrollo de este tipo alimentos y su comportamiento en el alimento e) Conocer la tecnología específica de estos procesos f) Ser capaz de asesorar en su desarrollo, teniendo en cuenta aspectos nutricionales, tecnológicos y legales, así como de mercado		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	10	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	65	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos tutelados (y tutoría)	20	10
Prácticas de campo	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Trabajos en sala de informática		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Prácticas en laboratorio		
Realización de un proyecto de diseño de un nuevo alimento adaptado, con investigación de mercados mediante encuesta		



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	0.0	60.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	0.0	20.0
Trabajo de diseño de un nuevo alimento	0.0	60.0
NIVEL 2: Documentación científica en nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Desarrollar la formación necesaria en técnicas de búsqueda, selección y recuperación de la información científico-técnica. Identificar los principales tipos de estudios y su relación con las búsquedas bibliográficas para la obtención de la evidencia científica. Seleccionar críticamente, las principales fuentes de información, así como proceder a su acceso y explotación. Conseguir la recuperación de información en las bases de datos bibliográficas de una manera eficiente. Diseñar y desarrollar una búsqueda bibliográfica. Redactar un artículo científico según las normas Vancouver y un currículum personal.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
-Documentación e información científica. El problema de la acumulación y la recuperación de la información. -Estructura y función de los diferentes tipos de documentos científicos. -La Historia Clínica. Codificación de las historias clínicas. Archivo de historias clínicas. Recuperación de la información clínica. Conjunto mínimo básico de datos (CMBD). -Clasificaciones y nomenclaturas normalizadas en Ciencias de la Salud. CIE y MeSH. -Los Sistemas de recuperación de la información bibliográfica en las Ciencias de la Salud. -Diseño y redacción de un artículo científico. -La publicación de artículos científicos y Normas Vancouver. -Diseño y redacción de un currículum profesional.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas: a-Conocer los distintos tipos de Documentación Científica y aprender las técnicas para su recuperación. b-Desarrollar la formación necesaria en técnicas de búsqueda, selección y recuperación de la información científico-técnica. c-Identificar los principales tipos de estudios y su relación con las búsquedas bibliográficas para la obtención de la evidencia científica. d-Seleccionar críticamente, las principales fuentes de información, así como proceder a su acceso y explotación. e-Conseguir la recuperación de información en las bases de datos bibliográficas de una manera eficiente. f-Diseñar estrategias de búsquedas bibliográficas para obtener resultados relevantes y precisos. g-Aprender a diseñar redactar un artículo científico. h-Aprender a redactar un currículum profesional. i-Conocer el Archivo de Historias Clínicas de un hospital y la Unidad de Codificación de las mismas para su posterior explotación como fuente de información clínica Al año, se producen más de 2 millones de artículos en las más de 25.000 revistas biomédicas originales. Los mayores avances de las disciplinas en Ciencias de la Salud están publicados en estas revistas. El objetivo de la asignatura, será dar una primera visión de la importancia de la Documentación Médica y Científica en la Investigación y dotar a los alumnos de las habilidades necesarias para que puedan realizar cualquier búsqueda/revisión bibliográfica en las múltiples bases de datos científicas que están al alcance de todos si se conocen las herramientas necesarias para poder acceder a ellas.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	20	100
Prácticas de laboratorio	20	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	60	0
Pruebas de evaluación	5	100
Prácticas clínicas	10	100
Trabajos prácticos	25	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Trabajos en sala de informática		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Realización de un trabajo individual		
Trabajos prácticos tutelados		
Prácticas de Documentación Clínica en el Hospital		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	50.0	70.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	10.0	20.0
Trabajo individual	20.0	40.0
NIVEL 2: Biología molecular y nutrición humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar que se conocen algunas relaciones de expresión y regulación génica moduladas por nutrientes. Demostrar que se reconoce la influencia del background genético sobre las necesidades nutricionales y respuestas a los nutrientes. Demostrar que se tiene capacidad para 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. Demostrar que se conocen, se utilizan y pueden valorarse críticamente las fuentes de información científica relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. Demostrar capacidad para ampliar la formación para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e in-		



interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Expresión y regulación génica en eucariotas. Fundamentos y principios que gobiernan la transmisión de los caracteres hereditarios. Bases de la variabilidad individual y su relación con las enfermedades genéticas. - Tecnología del DNA recombinante y aplicaciones de la Biología Molecular. - Nutrigenómica: - Efectos de los nutrientes sobre la expresión génica. - Influencia de los polimorfismos genéticos sobre las necesidades nutricionales y las respuestas del organismo a los nutrientes.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias adquiridas El alumno deberá:

a) Conocer relaciones de expresión y regulación génica moduladas por nutrientes b) Reconocer la influencia del background genético sobre las necesidades nutricionales y respuestas a los nutrientes. c) 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 d) Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información científica relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. e) Ampliar la formación para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	40	100
Resolución de problemas y casos	10	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	87	0
Pruebas de evaluación	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias

Realización de las pruebas de evaluación

Clase magistral participativa

Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...

Prácticas en laboratorio

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	30.0	30.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	40.0	40.0
Evaluación continua y participación	30.0	30.0

NIVEL 2: Inglés aplicado en Dietética y Nutrición

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
-Mantener interacciones verbales relativas al ámbito de la nutrición humana y dietética en lengua inglesa, bien sea con pacientes, bien con otros profesionales de esta disciplina. -Manejar textos específicos de nutrición humana y dietética en lengua inglesa, extrayendo de ellos las informaciones necesarias -Producir textos escritos o discursos orales relativos a temas relacionados con la nutrición humana y dietética , en lengua inglesa.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Gramática inglesa. Vocabulario específico de la Dietética y Nutrición. Lenguaje específico de la escritura de artículos científicos. Lenguaje y habilidades para presentaciones orales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas: a. Conocer el idioma específico de la Dietética y Nutrición para el desarrollo de sus funciones profesionales, con pacientes, dietistas, especialistas, médicos o cualquier otra persona que se exprese en inglés. b. Adquirir el conocimiento específico para la comprensión de libros, revistas, manuales y otros artículos escritos en inglés, de carácter científico-técnico, así como del lenguaje oral de conferencias, debates, etc. c. Adquirir el conocimiento específico para la producción de textos en inglés: escritura científico-técnica y presentaciones orales.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	15	100
Resolución de problemas y casos	15	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos	30	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	0.0	60.0
Trabajo individual	0.0	10.0
Trabajo individual de comprensión de un artículo científico	10.0	20.0
Trabajo en grupo de presentación oral	0.0	20.0



NIVEL 2: Complementos alimenticios basados en la Fitoterapia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimientos sobre los aspectos básicos de la fitoterapia y las propiedades de las plantas medicinales utilizadas en la formulación de complementos alimenticios que pueden utilizarse como coadyuvantes en la prescripción de dietas. Describir otros componentes químicos presentes en los complementos alimenticios que pueden utilizarse como coadyuvantes en la prescripción de dietas. Demostrar ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en la materia a la prescripción de complementos alimenticios supeditando su actuación profesional a la evidencia UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA - 113 - científica. Valorar críticamente y aplicar las fuentes de información relacionadas con los complementos alimenticios basados en la fitoterapia.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Bases de la fitoterapia. Formas de presentación y administración de los complementos alimenticios basados en la fitoterapia. Drogas vegetales presentes en la formulación de complementos utilizados en la prescripción de dietas (en diferentes situaciones): principios activos, acción farmacológica, posología, efectos adversos e interacciones. Otros componentes químicos presentes en la formulación de complementos: clasificación, descripción, posología. Protocolos de recomendación de complementos alimenticios basados en la fitoterapia: revisión de casos prácticos y prescripción de los complementos adecuados.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas: a. 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. b. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. c. Conocer los aspectos básicos de la fitoterapia d. Conocer las propiedades de las plantas medicinales utilizadas en la formulación de complementos alimenticios que pueden utilizarse como coadyuvantes en la prescripción de dietas e. Conocer otros componentes químicos presentes en los complementos alimenticios que pueden utilizarse como coadyuvantes en la prescripción de dietas f. Ser capaz de aplicar los conocimientos a la prescripción de complementos alimenticios supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	20	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
Prácticas clínicas	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Clase magistral participativa		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Prácticas clínicas en pequeños grupos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita sobre contenido de seminarios de grupo	20.0	20.0
Prueba individual escrita sobre contenidos teóricos	40.0	40.0
Informe individual sobre las actividades realizadas	20.0	20.0
Participación clase magistral	5.0	5.0
NIVEL 2: Organización de empresas de restauración colectiva		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>demostrar los conocimientos necesarios para participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación Aplicar los conocimientos de la materia en la implantación de sistemas de calidad. Demostrar los conocimientos necesarios para participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- La empresa como organización - Conceptos básicos de gestión de empresas de servicios, características especiales de las empresas de restauración colectiva - Organización y gestión de empresas de restauración colectiva: El concepto de cadena de valor Logísticas de entrada y salida El subsistema de operaciones El subsistema financiero Comercialización y ventas en la restauración social La gestión de Recursos Humanos Diseño y desarrollo de la tecnología Sistemas de gestión de calidad El Cuadro de Mando Integral</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Competencias adquiridas: a. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación b. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad c. 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 d. Participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH e. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva f. Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa.</p>		



Su impartición debe ser coordinada con las siguientes asignaturas: - Gestión de Servicios de la Alimentación - Organización y gestión de la empresa alimentaria Esta asignatura está especialmente indicada para estudiantes que deseen ejercer su actividad profesional en el ámbito de la restauración colectiva

Es aconsejable que el estudiante tenga aprobada la asignatura de Organización y gestión de la empresa alimentaria, para cursar la asignatura de Organización de empresas de restauración colectiva.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	46	100
Resolución de problemas y casos	36	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	56	0
Pruebas de evaluación	4	100
Prácticas de campo	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias

Realización de las pruebas de evaluación

Clase magistral participativa

Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...

Trabajo en equipo: creación y desarrollo de una empresa en el ámbito de la restauración colectiva

Sesión práctica en una empresa de restauración colectiva

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	60.0	60.0
Trabajo en grupo	10.0	10.0
Trabajo en los seminarios	30.0	30.0

NIVEL 2: Francés aplicado en Nutrición

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	6

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
Ser capaz de mantener interacciones verbales relativas al ámbito de la nutrición humana y dietética, bien sea con pacientes, bien con otros profesionales de esta disciplina. -Ser capaz de manejar textos específicos de nutrición humana y dietética extrayendo de ellos las informaciones necesarias -Ser capaz de producir textos escritos o discursos orales relativos a temas relacionados con la nutrición humana y dietética.			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
- Gramática francesa. - Vocabulario específico de la Nutrición. - Lenguaje específico de la escritura de artículos científicos. - Lenguaje y habilidades para presentaciones orales.			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
Competencias adquiridas: a. Conocer el idioma específico de la Nutrición para el desarrollo de sus funciones profesionales, con pacientes, nutricionistas, especialistas, o cualquier otra persona que se exprese en francés. b. Adquirir el conocimiento específico para la comprensión de libros, revistas, manuales y otros artículos escritos en francés, de carácter científico-técnico, así como del lenguaje oral de conferencias, debates, etc. c. Adquirir el conocimiento específico para la producción de textos en francés: escritura científico-técnica y presentaciones orales.			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
No existen datos			
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Clase magistral	15	100	
Resolución de problemas y casos	15	100	
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0	
Pruebas de evaluación	5	100	
Trabajos prácticos	30	100	
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES			
Clase magistral participativa			
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...			
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA	
Prueba individual escrita	0.0	50.0	
Trabajo individual	0.0	20.0	
Trabajo individual de comprensión de un artículo científico	10.0	20.0	
Trabajo en grupo de presentación oral	0.0	20.0	
NIVEL 2: Alimentos funcionales			
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2			
CARÁCTER	Optativa		
ECTS NIVEL 2	6		



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Demostrar conocimientos sobre el valor nutritivo, los aspectos legales y tecnológicos así como de la utilización en la alimentación humana de los alimentos funcionales. Aplicar los conocimientos adquiridos en la materia en la planificación dietética en la salud y enfermedad. Demostrar conocimientos sobre el concepto de alegación funcional de salud y aplicar los criterios de utilización de las alegaciones funcionales según la normativa vigente. Aplicar protocolos de actuación preventiva y mejora de la salud mediante la educación del paciente en el consumo de alimentos funcionales y productos nutracéuticos. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información clínica y biomédica en relación con los alimentos funcionales para organizar, interpretar y comunicar la información obtenida manejando los principios de la evidencia y siguiendo el método científico. Demostrar conocimientos sobre las bases y estudios científicos para la aprobación de un alimento funcional.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Introducción y generalidades: Conceptos y definiciones. Objetivos de la ciencia de los alimentos funcionales. Funciones diana de los nutrientes y componentes alimentarios con propiedades funcionales. - Alegaciones de salud y normativa nacional e internacional sobre productos funcionales. - Estrategias en la producción y elaboración de alimentos funcionales. - Efectos fisiológicos y aplicaciones clínicas de los principales fitoquímicos e ingredientes funcionales potenciales de los alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Competencias adquiridas: a. Profundizar en el conocimiento del valor nutritivo de los productos y alimentos que la industria alimentaria está desarrollando bajo el concepto de "alimentos funcionales". b. Saber cómo pueden incorporarse los alimentos funcionales al conjunto de la dieta para alcanzar el objetivo de una alimentación equilibrada. c. Conocer de forma detallada los efectos fisiológicos de los alimentos funcionales y los productos nutracéuticos capaces de fomentar la buena salud y de prevenir o aliviar enfermedades. d. Valorar el papel de estos alimentos en el mantenimiento y mejora del estado de salud de la población. e. Conocer y comprender los tratamientos dietéticos basados en la utilización de nutracéuticos y alimentos funcionales que se pueden pautar en situaciones clínicas diversas. f. Conocer el concepto de alegación funcional de salud y aplicar los criterios de utilización de las alegaciones funcionales según la normativa vigente. g. Aplicar protocolos de actuación preventiva y mejora de la salud mediante la educación del paciente en el consumo de alimentos funcionales y productos nutracéuticos. h. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica en relación con los alimentos funcionales para organizar, interpretar y comunicar la información obtenida manejando los principios de la evidencia y siguiendo el método científico. i. Conocer las bases y estudios científicos para la aprobación de un alimento funcional. Basándose en la naturaleza y efectos fisiológicos de los componentes con actividad biológica de importantes alimentos con propiedades funcionales, y teniendo presente los principios establecidos por la Nutrición y la Dietética, el estudiante deberá adquirir y poseer los conocimientos necesarios para reportar efectos beneficiosos en la salud y reducir el riesgo de enfermedades. Para evaluar el cumplimiento y adquisición de las competencias, además de valorar la asimilación de los contenidos tratados en la clase magistral y en las prácticas, se tendrá en cuenta una evaluación continuada a través de la tutorización</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	45	100
Resolución de problemas y casos	5	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	85	0
Pruebas de evaluación	5	100
Trabajos prácticos	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Exposición y debate para resolución de problemas y casos prácticos		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Seminarios para resolución de problemas y casos, para comentar y analizar artículos científicos y proyecciones audiovisuales relacionadas con el contenido del programa...		
Desarrollo y exposición de actividades y/o trabajos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula y/o en la sala informática.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	0.0	80.0
Trabajo / Proyecto en seminario en grupos pequeños	0.0	20.0
Cuaderno individual o dossier de prácticas	0.0	20.0
NIVEL 2: Fundamentos del léxico científico		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Demostrar conocimientos sobre las propiedades específicas del lenguaje científico propio de las ciencias de la salud, en relación con la lengua común. Identificar sus unidades léxicas más productivas en castellano. Demostrar estar familiarizado con los procesos derivativos y compositivos que se hallan en la base de la formación de las nuevas palabras. Reconocer el origen de las palabras, el porqué de su estructura y de su significado. Constatar el paso de los tecnicismos a la lengua común y viceversa. Demostrar mejoraría en el uso correcto del lenguaje científico en el marco del vocabulario general.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
-Breve anatomía y fisiología de la palabra. Generación de palabras por "hibridación" (la composición) y por "evolución" (la derivación). -Las palabras de la ciencia. El léxico científico y el léxico general. Características del léxico científico. El castellano y su relación genética con el latín (vulgarismos y cultismos). Cultismos procedentes del griego. Propiedades sintácticas y pragmáticas de los términos científicos. -Las ciencias de la vida y de la salud. La vida varia, múltiple, multiforme. El orden en el caos: la taxonomía. El hombre en cuerpo y alma, y sus enfermedades. Nutrición y Dietética. Anatomía, Genética y Psicología. Medicina y Farmacia.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Competencias adquiridas: a. Aprender las propiedades específicas del lenguaje científico propio de las ciencias de la salud, en relación con la lengua común. b. Identificar sus unidades léxicas más productivas en castellano. c. Familiarizarse con los procesos derivativos y compositivos que se hallan en la base de la formación de las nuevas palabras. d. Reconocer el origen de las palabras, el porqué de su estructura y de su significado. e. Constatar el paso de los tecnicismos a la lengua común y viceversa. f. Mejorar el uso correcto del lenguaje científico en el marco del vocabulario general.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		



5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clase magistral	30	100
Resolución de problemas y casos	30	100
Trabajo autónomo / estudio personal (no presencial)	82	0
Pruebas de evaluación	8	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático		
Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Realización de las pruebas de evaluación		
Desarrollo y exposición de actividades y/o trabajos, individualmente o en pequeños grupos, en el aula y/o en la sala informática.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba individual escrita	50.0	50.0
Evaluación de los informes realizados en las clases prácticas de aula y laboratorio	50.0	50.0
5.5 NIVEL 1: Idioma Moderno B1		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Idioma Moderno B1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	2	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	2	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Uni-versidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010).		
En todo caso los correspondientes al nivel B1 según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010).		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Se podrá elegir entre uno de los 4 idiomas siguientes:		
Idioma moderno Inglés B1		
Idioma moderno Francés B1		
Idioma moderno Alemán B1		
Idioma moderno Italiano B1		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Según el reglamento para la certificación de niveles de competencias en lenguas modernas de la Universidad de Zaragoza	100.0	100.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Zaragoza	Profesor Titular de Universidad	15.2	100	62,6
Universidad de Zaragoza	Otro personal docente con contrato laboral	2.2	100	20
Universidad de Zaragoza	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	41.3	68.4	65,5
Universidad de Zaragoza	Profesor Contratado Doctor	4.4	100	46,8
Universidad de Zaragoza	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	8.7	75	69,8
Universidad de Zaragoza	Ayudante Doctor	13	100	48
Universidad de Zaragoza	Ayudante	8.7	50	97,6
Universidad de Zaragoza	Profesor Titular de Escuela Universitaria	6.5	0	17,7
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	10	93
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>Informe Anual de los Resultados de Aprendizaje. La Comisión de Garantía de Calidad del grado (ver composición y funciones en el punto 9.1 de la presente memoria) será la encargada de evaluar anualmente, mediante un Informe de los Resultados de Aprendizaje, el progreso de los estudiantes en el logro de los resultados de aprendizaje previstos en el conjunto de la titulación y en los diferentes módulos que componen el plan de estudios. El Informe Anual de los Resultados de Aprendizaje forma parte de la Memoria de Calidad del Grado, elaborada por la citada Comisión de Garantía de Calidad del grado. Este informe está basado en la observación de los resultados obtenidos por los estudiantes en sus evaluaciones en los diferentes módulos o materias. La distribución estadística de las calificaciones y las tasas de éxito y rendimiento académico en los diferentes módulos es analizada en relación a los objetivos y resultados de aprendizaje previstos en cada uno de ellos. Para que el análisis de estas tasas produzca resultados significativos es necesaria una validación previa de los objetivos, criterios y sistemas de evaluación que se siguen por parte del profesorado encargado de la docencia. Esta validación tiene como fin asegurar que, por un lado, los resultados de aprendizaje exigidos a lo estudiantes son coherentes con respecto a los objetivos generales de la titulación y resultan adecuados a su nivel de exigencia; y, por otro lado, esta validación pretende asegurar que los sistemas y criterios de evaluación utilizados son adecuados para los resultados de aprendizaje que pretenden evaluar, y son suficientemente transparentes y fiables. Por esta razón, el Informe Anual de los Resultados de Aprendizaje se elaborará siguiendo tres procedimientos fundamentales que se suceden y se complementan entre sí: 1. Guías docentes. Aprobación, al inicio de cada curso académico, por parte del Coordinador de Titulación, primero, y la Comisión de Garantía de Calidad del grado, en segunda instancia, de la guía docente elaborada por el equipo de profesores responsable de la planificación e impartición de la docencia en cada bloque o módulo del Plan de Estudios. Esta aprobación validará, expresamente, los resultados de aprendizaje previstos en dicha guía como objetivos para cada módulo, así como los indicadores que acreditan su adquisición a los niveles adecuados. Igualmente, la aprobación validará expresamente los criterios y procedimientos de evaluación previstos en este documento, a fin de asegurar su adecuación a los objetivos y niveles previstos, su transparencia y fiabilidad. El Coordinador de Titulación será responsable de acreditar el cumplimiento efectivo, al final del curso académico, de las actividades y de los criterios y procedimientos de evaluación previstos en las guías docentes. 2. Datos de resultados. Cálculo de la distribución estadística de las calificaciones y las tasas de éxito y rendimiento académico obtenidas por los estudiantes para los diferentes módulos, en sus distintas materias y actividades. 3. Análisis de resultados y conclusiones. Elaboración del Informe Anual de Resultados de Aprendizaje. Este informe realiza una exposición y evaluación de los resulta-</p>		



dos obtenidos por los estudiantes en el curso académico. Se elabora a partir del análisis de los datos del punto anterior y de los resultados del Cuestionario de la Calidad de la Experiencia de los Estudiantes, así como de la consideración de la información y evidencias adicionales solicitadas sobre el desarrollo efectivo de la docencia ese año y de las entrevistas que se consideren oportunas con los equipos de profesorado y los representantes de los estudiantes. El Informe Anual de Resultados de Aprendizaje deberá incorporar: a) Una tabla con las estadísticas de calificaciones, las tasas de éxito y las tasas de rendimiento para los diferentes módulos en sus distintas materias y actividades. b) Una evaluación cualitativa de esas calificaciones y tasas de éxito y rendimiento que analice los siguientes aspectos: - La evolución global en relación a los resultados obtenidos en años anteriores - Módulos, materias o actividades cuyos resultados se consideren excesivamente bajos, analizando las causas y posibles soluciones de esta situación y teniendo en cuenta que estas causas pueden ser muy diversas, desde unos resultados de aprendizaje o niveles excesivamente altos fijados como objetivo, hasta una planificación o desarrollo inadecuados de las actividades de aprendizaje, pasando por carencias en los recursos disponibles o una organización académica ineficiente. - Módulos, materias o actividades cuyos resultados se consideren óptimos, analizando las razones estimadas de su éxito. En este apartado y cuando los resultados se consideren de especial relevancia, se especificarán los nombres de los profesores responsables de estas actividades, materias o módulos para su posible Mención de Calidad Docente para ese año, justificándola por los excepcionales resultados de aprendizaje (tasas de éxito y rendimiento) y en la especial calidad de la planificación y desempeño docentes que, a juicio de la Comisión, explican esos resultados. c) Conclusiones. d) Un anexo (1) con el documento de aprobación formal de las guías docentes de los módulos, acompañado de la documentación pertinente. Se incluirá también la acreditación, por parte del coordinador de Titulación del cumplimiento efectivo durante el curso académico de lo contenido en dichas guías. Este Informe deberá entregarse antes del 15 de octubre de cada año a la dirección o decanato del Centro y a la Comisión de Garantía de Calidad de la Universidad de Zaragoza para su consideración a los efectos oportunos. Documentos y procedimientos: - Guía para la elaboración y aprobación de las guías docentes (Documento C8-DOC2) - Procedimientos de revisión del cumplimiento de los objetivos de aprendizaje de los estudiantes (Documentos C8-DOC1) (ver anexo 11 de la memoria de verificación).

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.unizar.es/innovacion/calidad/procedimientos.html
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2010
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
ver pd. incluido en el cronograma	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrector de Política Académica	José Ángel	Castellanos	Gómez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pza. Basilio Pariso nº 4	50005	Zaragoza	Zaragoza
EMAIL	FAX		
vrpola@unizar.es	976161009		
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Rector	José Antonio	Mayoral	Murillo
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pza. Basilio Paraiso nº 4	50005	Zaragoza	Zaragoza
EMAIL	FAX		
rector@unizar.es	976161009		
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrector de Política Académica	José Ángel	Castellanos	Gómez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pza. Basilio Pariso nº 4	50005	Zaragoza	Zaragoza
EMAIL	FAX		
vrpola@unizar.es	976161009		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

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



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2 justificacion con respuesta.pdf

HASH SHA1 : 2D9FD14720A0F023A95DB4D4BF0A68857C0C4D75

Código CSV : 135617564807301249206257

Ver Fichero: 2 justificacion con respuesta.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1 Sistemas de información previa.pdf

HASH SHA1 : 1E18D470367DE1E90B72142731737D481F4EFDFC

Código CSV : 73909267690037389109862

Ver Fichero: 4.1 Sistemas de información previa.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1 Plan_estudios.pdf

HASH SHA1 : DF606A32EA7C5B2877A9F5D94B3EBDCFD0D24759

Código CSV : 832654805314829046438643

Ver Fichero: 5.1 Plan_estudios.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6 Personal académico.pdf

HASH SHA1 : A8157FBC8C91D98AB883C61C5165E4D1DC8DA94A

Código CSV : 73909284038570843202431

Ver Fichero: 6 Personal académico.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2.Otros RRHH.pdf

HASH SHA1 : 91FB01FF6CB6BB73B158A738EAB090778B7604B5

Código CSV : 74203591387718271241057

Ver Fichero: 6.2.Otros RRHH.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7 Recursos materiales.pdf

HASH SHA1 : A96F87296115E90A957F5717BEB0842901F2703B

Código CSV : 73909292917496909829420

Ver Fichero: 7 Recursos materiales.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8 resultados previstos.pdf

HASH SHA1 : F4FC919B72A949D0801C13502B07A500569DE362

Código CSV : 73909306339043315074043

Ver Fichero: 8 resultados previstos.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10 Calendario implantacion2.pdf

HASH SHA1 : 24E2F02E929F83FD392B57CB935395C3BD46C918

Código CSV : 73909312817690067342681

Ver Fichero: 10 Calendario implantacion2.pdf



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

Nombre : SIGC_Nutricion_Humana.pdf

HASH SHA1 : D6DF19A7DD9A11F0BAE749A8132D2216DA1D0BC5

Código CSV : 832656201663333116750243

Ver Fichero: SIGC_Nutricion_Humana.pdf



