

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 Murcia		Facultad de Ciencias Sociosanitarias		30013992			
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA					
Grado		Nutrición Humana y Dietética					
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA							
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Murcia							
NIVEL MECES							
2 2							
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO					
Ciencias de la Salud		No					
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN					
Sí		Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009					
SOLICITANTE							
NOMBRE Y APELLIDOS			CARGO				
DAVID IYÚ ESPINOSA			DECANO FACULTAD DE CIENCIAS SOCIO SANITARIAS				
Tipo Documento		Número Documento					
NIF		52779607N					
REPRESENTANTE LEGAL							
NOMBRE Y APELLIDOS			CARGO				
SONIA MADRID CANOVAS			VICERRECTORA DE ESTUDIOS				
Tipo Documento		Número Documento					
NIF		48392224V					
RESPONSABLE DEL TÍTULO							
NOMBRE Y APELLIDOS			CARGO				
DAVID IYÚ ESPINOSA			DECANO FACULTAD DE CIENCIAS SOCIO SANITARIAS				
Tipo Documento		Número Documento					
NIF		52779607N					
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN							
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.							
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL		MUNICIPIO		TELÉFONO	
AVDA. TENIENTE FLORESTA Nº 5		30003		Murcia		600595628	
E-MAIL			PROVINCIA			FAX	
vicestudios@um.es			Murcia			868883506	



### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Murcia, AM 20 de julio de 2022
	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 Murcia	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias de la Salud		Salud		
<b>HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:</b>		Dietista-Nutricionista		
<b>RESOLUCIÓN</b>	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
<b>NORMA</b>	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad de Murcia				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
012	Universidad de Murcia			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	21
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
6	144	9
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
<b>MENCIÓN</b>	<b>CRÉDITOS OPTATIVOS</b>	
No existen datos		

### 1.3. Universidad de Murcia

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
30013992	Facultad de Ciencias Sociosanitarias

#### 1.3.2. Facultad de Ciencias Sociosanitarias

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN



60	60	60
<b>CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>TIEMPO COMPLETO</b>	
60	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	37.0	72.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	37.0	72.0
	<b>TIEMPO PARCIAL</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	18.0	36.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	18.0	36.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="https://www.um.es/web/estudios/normativa/permanencia">https://www.um.es/web/estudios/normativa/permanencia</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
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
<b>GENERALES</b>
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.



CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
CT2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE51 - 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.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE55 - Conocer el papel del graduado en Nutrición Humana y Dietética en los distintos organismos y entidades en las que puede realizar su labor profesional.
CE56 - Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.



CE57 - Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional
CE58 - Realizar asesoramiento higiénico-sanitario, bromatológico y legal a las empresas.
CE59 - Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
CE60 - Conocer el trabajo de producción y procesado de alimentos en las diferentes industrias alimentarias, los parámetros de calidad y el análisis bromatológico.
CE61 - Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.
CE62 - Atender en el contexto de un equipo multidisciplinar hospitalario a pacientes con requerimiento nutricionales específicos en función de su patología.
CE63 - Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinarios de entidades públicas y/o privadas.
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.



CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE64 - Capacidad para desarrollar y defender públicamente un trabajo de forma autónoma en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.

#### 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

##### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

##### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

La titulación no precisa de condiciones o pruebas de acceso especiales. El acceso a las enseñanzas oficiales de Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Murcia requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba a que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente, **tal y como indica el artículo 15 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.** Los únicos requisitos exigibles al estudiante en materia de Procedimientos de Acceso y Admisión son los que la normativa existente exige para acceder a la Universidad. Según la titulación que presente el estudiante se establecen distintos modos de acceso.

**El Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre,** de medidas urgentes para la ampliación del calendario de implantación de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, modifica la Disposición final quinta de esa ley en referencia al calendario de implantación, de la siguiente manera:

6. El acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realizará de la siguiente forma:

a) Hasta la entrada en vigor de la normativa resultante del Pacto de Estado social y político por la educación, los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado de los alumnos que hayan obtenido el título de Bachiller serán los siguientes:

1) Quienes accedan con anterioridad al curso 2017/18 deberán haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad que establecía el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, o las pruebas establecidas en normativas anteriores con objeto similar.

2) Para quienes accedan en el curso 2017-2018 y hasta la entrada en vigor de la normativa resultante del Pacto de Estado social y político por la educación, la calificación obtenida en la prueba que realicen los alumnos que quieran acceder a la universidad a la que se refiere el artículo 36.bis de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, será la media aritmética de las calificaciones numéricas de cada una de las materias generales del bloque de asignaturas troncales y, en su caso, de la materia Lengua Cooficial y Literatura, expresada en una escala de 0 a 10 con dos cifras decimales y redondeada.





deada a la centésima. Esta calificación deberá ser igual o superior a 4 puntos, para que pueda ser tenida en cuenta en el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado.

La calificación para el acceso a estudios universitarios de este alumnado se calculará ponderando un 40 por 100 la calificación de la prueba señalada en el párrafo anterior y un 60 por 100 la calificación final de la etapa. Se entenderá que se reúnen los requisitos de acceso cuando el resultado de esta ponderación sea igual o superior a cinco puntos.

La calificación obtenida en cada una de las materias de opción del bloque de asignaturas troncales de la prueba señalada anteriormente podrá ser tenida en cuenta para la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado cuando tenga lugar un procedimiento de concurrencia competitiva.

Según el Artículo 2.4.b) del Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre podrá presentarse a la evaluación el alumnado que esté en posesión del título de Bachiller, así como los alumnos que se encuentren en alguna de las situaciones contempladas en la disposición adicional tercera del Real Decreto 310/2016, de 29 de julio, que dice lo siguiente:

Las universidades podrán adoptar como procedimiento de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado cualquiera de los previstos en el artículo 10 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, y entre ellos, la evaluación de conocimientos de determinadas materias relacionadas con las enseñanzas universitarias que pretendan cursarse.

Con objeto de garantizar la objetividad de las pruebas y la utilización eficiente de recursos, las universidades podrán utilizar para esta evaluación la calificación obtenida en las materias correspondientes en la evaluación final de Bachillerato. A estos efectos, los estudiantes en posesión de los títulos establecidos en los artículos 9.1 y 9.2 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, podrán participar en las pruebas de dichas materias en la evaluación final de Bachillerato y obtendrán una certificación oficial de la calificación obtenida.

Siendo esos estudiantes los siguientes:

- a) Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o declarado equivalente.
- b) Estudiantes que se encuentren en posesión del título de Bachillerato Europeo en virtud de las disposiciones contenidas en el Convenio por el que se establece el Estatuto de las Escuelas Europeas, hecho en Luxemburgo el 21 de junio de 1994; estudiantes que hubieran obtenido el Diploma del Bachillerato Internacional, expedido por la Organización del Bachillerato Internacional, con sede en Ginebra (Suiza), y estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, siempre que dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.
- c) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, o en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados o declarados equivalentes a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o los de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes no cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.
- e) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, homologados o declarados equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.

Según el Artículo 3 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, además tendrán acceso a estudios universitarios oficiales de Grado:

- Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

Cumpliendo lo exigido y estipulado en el punto 3 del artículo 16 (sección 2ª del capítulo 14) del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, detallamos los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional, **para el acceso de personas mayores de 40 años según su experiencia laboral o profesional:**

En el Grado en Nutrición Humana y Dietética los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional para mayores de 40 años se registrarán por la prueba que con **carácter general** elabora la universidad de Murcia y que a continuación se detalla:

#### **ESTRUCTURA DE LA PRUEBA**

La prueba de acceso a la Universidad de Murcia para las personas mayores de 40 años mediante la acreditación de experiencia laboral y profesional se estructura en dos fases: la fase de valoración de la experiencia y la fase de entrevista personal

#### **Fase de valoración de la experiencia**

La valoración de la experiencia laboral y profesional se realizará teniendo en cuenta los siguientes referentes para cada experiencia laboral o profesional acreditada:

1.

Afinidad de la experiencia laboral o profesional con la titulación de Grado solicitada, en virtud de la información que contenga la memoria de la titulación verificada, relativa a los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con la enseñanza.



2. Nivel de competencia, según se establece en el Anexo II.
3. Tiempo de experiencia laboral y profesional.

Se valorará además la acreditación del conocimiento de idiomas mediante certificados oficiales admitidos por la Asociación de Centros de Lenguas en la Enseñanza Superior (ACLES).

#### Documentación necesaria para la valoración de la experiencia

La documentación acreditativa de la experiencia, que habrá de ser evaluada a los efectos de determinar si la misma habilita al solicitante para el acceso y, en su caso, admisión a unas enseñanzas concretas, será:

1. Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina, o de la mutualidad a la que estuviera afiliado, o equivalente en el caso de organismos extranjeros, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el periodo de contratación.
2. Los respectivos contratos de trabajo y prórroga de los mismos, si procede, que acrediten la experiencia laboral del candidato o, en su caso, nombramiento de la Administración correspondiente.
3. Los trabajadores autónomos, por cuenta propia, o los encuadrados en régimen distinto del Régimen General de la Seguridad Social, deberán aportar Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los periodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado. El nivel de competencia corresponderá con lo estipulado en el Anexo II para trabajadores no encuadrados en el Régimen General de la Seguridad Social.
4. Certificados oficiales de nivel de conocimiento de idiomas admitidos por la Asociación de Centros de Lenguas en la Enseñanza Superior (ACLES).
5. Cualquier otra documentación que se establezca en la convocatoria.
6. El tribunal de las pruebas podrá solicitar a los candidatos aclaración sobre los méritos alegados.

#### Fase de entrevista personal

Los candidatos que obtengan en la fase de valoración de la experiencia una calificación de al menos 5 puntos deberán realizar una entrevista personal en la que el tribunal valorará y apreciará la madurez e idoneidad de cada candidato para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de Grado solicitada.

De esta entrevista se derivará una calificación de apto o no apto.

Para una información más detallada sobre la prueba, se pueden visitar los siguientes enlaces:

- <http://www.um.es/web/vic-estudios/contenido/acceso/mayores-40>
- [http://www.um.es/documents/877924/952920/Normativa+M40+CG+\\_aprob+2014-11-21.pdf/89474d57-012e-4228-a8fe-08c13f86c76c](http://www.um.es/documents/877924/952920/Normativa+M40+CG+_aprob+2014-11-21.pdf/89474d57-012e-4228-a8fe-08c13f86c76c)

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Además de lo referido en el apartado 4.1, la Universidad de Murcia cuenta con un **entorno virtual**, SUMA y Aula virtual (Basada en el proyecto educativo de software libre SAKAI), que se ha revelado como una potente herramienta de apoyo al estudiante. Esta herramienta dota a la Universidad de Murcia de un ámbito de comunicación virtual entre alumnado y profesorado, mediante el cual se puede acceder a documentación que publica el profesor, se pueden realizar preguntas a éste relacionadas con la asignatura, etc.

Un resumen de los amplios servicios que ofrecen ambas plataformas son los siguientes:

**SUMA (Servicios de la Universidad de Murcia Abierta)** es el portal institucional que facilita el acceso a los servicios y aplicaciones de las tecnologías de la información de la Universidad de Murcia. Entre los servicios a los que se puede acceder en el portal SUMA destacan los siguientes:

- Consulta de expediente.
- Servicios de Tarjeta Universitaria (TUI): solicitud y activación TUI, y obtención código QR.
- Acceso al portal de Recursos Humanos.
- Reserva de Aula de Libre Acceso.
- Reserva de actividades e instalaciones deportivas.
- Servicio de impresión centralizado (DALI).
- Acceso al Aula Virtual.
- Acceso a **UMUBox**.

**El Aula Virtual institucional de la Universidad de Murcia** es la plataforma oficial de docencia virtual donde el profesorado y alumnado disponen de diversas herramientas telemáticas que facilitan el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje. Entre las herramientas que se disponen en el Aula Virtual se destacan las siguientes:

- Guías Docentes, calendario, recursos y contenidos.
- Mensajes Privados.
- Anuncios.



- Foros.
- Agenda.
- Tareas.
- Exámenes, llamamientos de exámenes y calificaciones.
- Videokonferencia síncrona.
- Videoclases.
- Galería Multimedia.

Hay que destacar también que la Universidad de Murcia aprobó el 6 de julio de 2009 una Propuesta de colaboración entre el Centro de Orientación e Información de Empleo (COIE) y el Servicio de atención a la diversidad y voluntariado (ADYV) y las Facultades y Escuelas de esta Universidad, en la programación y desarrollo de actividades dentro de los procesos clave del SAIC, en cuyo marco se inscriben las acciones de la Facultad de Informática. Estos servicios de orientación y empleo cuentan con una dilatada experiencia en la organización y puesta en marcha de actuaciones de orientación para universitarios. La orientación se entiende como un proceso en el que se debe definir poco a poco el objetivo profesional, planificando los pasos necesarios para lograr dicho objetivo. Debido a esta condición de proceso, ha de entenderse que la orientación es necesaria en todas las etapas del estudiante universitario. Así se realizan actividades dirigidas a alumnos de primer curso, a alumnos en el ecuador de su carrera y a alumnos de último curso, tanto de orientación académica como de orientación profesional.

Los sistemas de apoyo y orientación se completan con algunos servicios específicos de la Universidad de Murcia:

1. Centro de Orientación e Información de Empleo (COIE). Se trata de una oficina universitaria para canalizar la realización de prácticas extracurriculares en empresas.
2. Área Científica y Técnica de Investigación (ACTI).
3. Servicio de Idiomas (SIDI), que ofrece a la comunidad universitaria formación lingüística instrumental en varios idiomas. Todos los cursos están enfocados al aprendizaje instrumental de la lengua y la metodología empleada responde a los principios de los enfoques comunicativos.
4. Área de Relaciones Internacionales (ARI). Da cobertura a los programas de movilidad internacional de nuestros estudiantes. Actualmente, el alumnado de la Titulación tiene la posibilidad de acogerse al Programa Erasmus Plus o al programa ILA para cursar un cuatrimestre o un año completo en diversas universidades europeas o latinoamericanas respectivamente; asimismo, también lo puede hacer al ISEP (International Student Exchange Program). El programa permite la movilidad de estudiantes de pregrado y posgrado entre la Universidad de Murcia y más de 120 instituciones de los Estados Unidos, incluyendo una oferta que abarca la mayoría de las áreas de estudio. Por su parte, SICUE es un programa de movilidad nacional de estudiantes universitarios que permite cursar un cuatrimestre o un año completo en otra universidad española, con garantías de reconocimiento académico y aprovechamiento de los estudios realizados semejantes a los de la Universidad de Murcia (<https://sicue.um.es>).
5. Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (<https://www.um.es/web/adyv>). Supone la oportunidad para el alumnado de resolver problemas relacionados con el aprovechamiento de la oferta docente desde el punto de vista pedagógico y, en el caso de alumnado con necesidades educativas especiales, supone el nexo de mejora de comunicación entre éste y el profesorado, pues se da soporte a los estudiantes con discapacidad física y sensorial que lo soliciten para garantizar la igualdad de condiciones con el resto de estudiantes y su integración en la Universidad de Murcia en todos los aspectos que afectan a la vida académica.
6. Biblioteca Universitaria (<https://www.um.es/web/biblioteca>). Informa de los procesos de uso y préstamo de los fondos bibliográficos y de los distintos servicios de apoyo al autoaprendizaje que ofrece.
7. Servicio de Actividades Deportivas (<https://www.um.es/web/deportes>)
8. Consejo de Estudiantes de la Universidad de Murcia (CEUM). Es el máximo órgano de representación estudiantil de la Universidad de Murcia. Se trata de una estructura en la cual los representantes de estudiantes pueden debatir todos aquellos temas que afectan a los estudiantes a nivel general de la Universidad. El CEUM está compuesto por las delegaciones de estudiantes de cada facultad y escuela, así como por representantes en el Claustro Universitario. De sus opiniones y decisiones salen las líneas de actuación para llevar a cabo la defensa efectiva de los derechos de los estudiantes.

Además, la Facultad de Ciencias Sociosanitarias incluye actividades de orientación y formación en las jornadas de acogida de los alumnos de primeros cursos. Después del período de matrícula se desarrolla un acto de recepción a los nuevos estudiantes, donde se les da la bienvenida a la Facultad de Ciencias Sociosanitarias y se les presenta al Equipo Decanal y coordinadores de grado. En dicho acto se les informa también de los servicios que la Universidad de Murcia les proporciona por el hecho de ser estudiantes y de cualquier normativa que les pueda ser de especial interés para el adecuado desarrollo de su vida en el *campus*.

El SIU (Servicio de Información Universitario), junto con el Vicerrectorado que en cada momento tenga atribuidas las competencias en materia de gestión de estudios oficiales, mantienen a través de la WEB de la Universidad, folletos institucionales y diversa información que permiten orientar y reconducir las dudas de los estudiantes ya matriculados.

El Grado de Nutrición Humana y Dietética, además de contar con los procedimientos de acogida y orientación a estudiantes de nuevo ingreso, ha establecido un *Plan de Acción Tutorial*. En este plan se contempla que los alumnos tengan un apoyo directo en su proceso de toma de decisiones y el seguimiento continuo a través de la figura del tutor. Los mecanismos básicos del *Plan de Acción Tutorial* desde la entrada en el Grado son: *la tutoría de matrícula*: que consiste en informar, orientar y asesorar al estudiante respecto a todo aquello que es competencia del plan de estudios y el *sistema de apoyo permanente a los estudiantes* una vez matriculados, que consistirá en un seguimiento directo del estudiante durante todos sus estudios de Grado.

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	21



El reconocimiento consiste en la aceptación por parte de la Universidad de Murcia de los créditos que, habiendo sido obtenidos en esta u otra Universidad, son computados a efectos de la obtención de un título oficial de la misma. Por su parte, la transferencia de créditos consiste en la consignación, a petición del interesado, de los créditos superados por el estudiante en enseñanzas oficiales universitarias del mismo nivel (Grado, Máster o Doctorado) que no puedan ser reconocidos.

**El artículo 10 del RD 822/2021 establece que las universidades aprobarán normativas específicas para regular estos procedimientos. La Universidad de Murcia da cumplida cuenta de este mandato en su "Reglamento sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Enseñanzas de Grado y Máster conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universidad de Murcia" aprobado en Consejo de Gobierno de 25 de mayo de 2009, y modificado en sesiones de Consejo de Gobierno de 22 de octubre de 2010, 28 de julio de 2011 y 6 de julio de 2012 y 28 de octubre de 2016.**

Por su parte, la Facultad de Ciencias Sociosanitarias cumple, con el Real Decreto previamente mencionado, y con el Reglamento de la Universidad, del siguiente modo.

La Facultad de Ciencias Sociosanitarias dispone de una Comisión de Reconocimiento Académico para Estudios de Grado constituida de acuerdo a los términos establecidos por los Estatutos de la Universidad de Murcia y por el Reglamento de Régimen Interno de la Facultad de Ciencias Sociosanitarias. Su composición, que sigue las recomendaciones del **Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad (SAIC)** del centro, incluye representantes de todos los grupos de interés. Esta comisión tiene como labor principal estudiar las solicitudes de reconocimiento y elaborar las propuestas de reconocimiento que estime apropiadas, de acuerdo con los créditos cursados en la titulación de origen del solicitante y su posible correspondencia con las competencias de las materias de la titulación de destino. Las propuestas realizadas por la comisión son posteriormente resueltas por el Decano del centro.

Según el caso de que se trate, el trabajo que lleva a cabo esta comisión se desarrolla atendiendo a las siguientes directrices:

- Reconocimiento de créditos de formación básica de la misma rama: En este caso se reconocerán al menos 36 ECTS correspondientes a materias de formación básica con independencia de la titulación en la que hayan sido obtenidos. El número máximo de créditos reconocidos será el cursado en la titulación de origen. En cualquier caso el Trabajo Fin de Grado nunca podrá ser objeto de reconocimiento.
- Reconocimiento de créditos de formación básica de otras ramas de conocimiento, obligatorias, optativas y prácticas externas: En estos casos deberá ser objeto de reconocimiento total o parcial la formación superada de similar naturaleza.
- Reconocimiento de experiencia laboral o profesional acreditada: Ésta podrá ser reconocida siempre y cuando el tipo de experiencia obtenida, funciones desarrolladas en el desempeño del puesto de trabajo y las competencias adquiridas, debidamente acreditadas, tenga correspondencia con las competencias de las materias en la titulación de destino.

*La Comisión de Reconocimiento del centro establece que, por la experiencia laboral aportada en las solicitudes, se podrá reconocer dicha experiencia por la asignatura Prácticum siempre que se cumplan los siguientes requisitos:*

1.- *Acreditar experiencia laboral mínima de 365 días en los últimos 5 años.*

2.- *Acreditar como mínimo el 80% de los contenidos recogidos en la Guía Docente de la asignatura Prácticum. Para ello deberá presentar un certificado emitido por la Dirección o Gerencia de los centros correspondientes donde haya ejercido su actividad profesional, especificando las tareas y actividades realizadas por el trabajador durante el ejercicio de su actividad.*

*En la Comisión de Reconocimiento se establece un máximo de 21 ECTS reconocibles por experiencia profesional, conforme la normativa correspondiente.*

- Reconocimiento de créditos de enseñanzas universitarias no oficiales: El número máximo de créditos reconocidos podrá ser de 36 ECTS contando también los reconocidos como experiencia laboral o profesional.
- Reconocimiento de estudios en casos de movilidad: En este caso el reconocimiento se produce antes del desplazamiento del estudiante haciendo constar claramente qué asignaturas, cursos y créditos componen los mismos, permitiéndose su modificación posterior, de manera que a su regreso no haya ninguna duda en el reconocimiento de los estudios que hayan sido superados en la universidad de destino. En todo momento, se podrá considerar un curso académico equivalente a 60 créditos.
- Reconocimiento de los títulos extranjeros: En este caso, es la Universidad de Murcia quien, de acuerdo con la legislación vigente, es competente para resolver la homologación de títulos extrajeros aplicando las normas que para ello tiene definidas.
- Reconocimiento de créditos por estudios no universitarios. En virtud de lo dispuesto en el artículo 10.7 del RD 822/2021 y del artículo 36 de la Ley Orgánica de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y de acuerdo con los criterios y directrices que fije el Gobierno, la Universidad de Murcia podrá reconocer validez académica a las enseñanzas artísticas superiores, a la formación profesional de grado superior, a las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior y a las enseñanzas deportivas de grado superior. En el caso del Grado en Nutrición Humana y Dietética se reconocerán 60 créditos tal y como se indica en la Resolu-



ción por la que se publica el [convenio de colaboración](#) (página 20) entre la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y la Universidad de Murcia, por el que se establecen las relaciones directas entre los títulos universitarios de grado que se imparten en la Universidad y los títulos de Educación Superior para el reconocimiento de créditos de dichos títulos.

**Reconocimiento de Créditos en Actividades Universitarias (CRAU).** Viene definido en el "[Reglamento de reconocimiento de créditos a los estudiantes de Titulaciones de Grado por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación \(CRAU\) de la Universidad de Murcia](#)". El presente Reglamento tiene como objeto regular el reconocimiento académico de créditos (en adelante CRAU) a los estudiantes de titulaciones de Grado por su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, conforme lo establecido en los artículos 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades y 10.9.c del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad. Los estudiantes matriculados en estudios de Grado podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursados.

#### **PLAZOS Y SOLICITUD**

La presentación de solicitudes para el reconocimiento y transferencia de créditos, así como el calendario para la resolución y notificación al interesado de las mismas, coincidirán con las fechas establecidas por la Universidad de Murcia en sus "Instrucciones y Normas de Matricula para cada curso académico", excepto los supuestos contemplados en el artículo 7.1 que se regirán por lo establecido en la "[Norma de acceso al grado desde las diplomaturas, ingenierías técnicas, licenciaturas e ingenierías correspondientes a la anterior ordenación](#)".

La solicitud se presentará en la secretaría del centro al que se encuentre adscrito el título objeto de reconocimiento en modelo unificado de la Universidad de Murcia

#### **EFFECTOS DEL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS**

1. En el proceso de reconocimiento quedarán reflejadas de forma explícita aquellas materias o asignaturas que no deberán ser cursadas por el estudiante. Se entenderá en este caso que dichas materias o asignaturas ya han sido superadas y no serán susceptibles de nueva evaluación.
2. La calificación de las materias o asignaturas superadas como consecuencia de un proceso de reconocimiento será equivalente a la calificación de las materias o asignaturas que han dado origen a éste. Cuando varias materias o asignaturas conlleven el reconocimiento de una sola en la titulación de destino se realizará la media ponderada en función del número de créditos de aquéllas.
3. No obstante, el reconocimiento de créditos a partir de experiencia profesional o laboral y los obtenidos en enseñanzas no oficiales, no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.
4. Los créditos reconocidos por actividades universitarias, culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, figurarán con la calificación de apto y no se computarán a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

#### **TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS.**

a) Los créditos superados por el estudiante en enseñanzas oficiales universitarias del mismo nivel (Grado, Máster, Doctorado) que no sean constitutivos de reconocimiento para la obtención del título oficial o que no hayan conducido a la obtención de otro título, deberán consignarse, a solicitud del interesado, en el expediente del estudiante. En el impreso normalizado previsto en el artículo 4.2 del "[Reglamento sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Enseñanzas de Grado y Máster conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universidad de Murcia](#)", se habilitará un apartado en el que haga constar su voluntad al respecto.

b) La transferencia se realizará consignando el literal, el número de créditos y la calificación original de las materias cursadas que aporte el estudiante. En ningún caso computarán para el cálculo de la nota media del expediente.

**Incorporación de créditos al expediente académico:** Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico.

#### **4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS**

No se ha definido ningún curso de adaptación para titulados.





## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
Exposición teórica / Clase magistral
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática
Prácticas de Planta Piloto de Tecnología de Alimentos
Prácticas pre-profesionales en empresa
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,
Elaboración del Trabajo Fin de Grado.
Defensa pública del Trabajo Fin de Grado.
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
<b>ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA.</b> Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.
<b>ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA.</b> Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.
<b>SEMINARIOS.</b> Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate
<b>ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO.</b> Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.
<b>ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO.</b> Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.
<b>ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR.</b> Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.
<b>ACTIVIDADES ESTANCIAS CLÍNICAS Y/O PRACTICAS EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS.</b> Actividades de los alumnos realizadas en instituciones sociosanitarias y empresas: Hospitales Generales, Clínicas de Nutrición, Empresas Alimentarias, Asociaciones de Pacientes, Empresas de Cátering, Residencias de Personas Mayores, Centros Ocupacionales, Centros de Investigación, etc., con el objetivo de desarrollar las intervenciones propias de los profesionales de Nutrición Humana y Dietética, bajo la tutorización de los profesionales de la salud de los centros receptores.
<b>TUTORÍAS.</b> Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia.
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros



<b>5.5 NIVEL 1: CIENCIAS BÁSICAS</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: BIOLOGÍA CELULAR E HISTOLOGÍA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tener conocimiento de las ciencias biomédicas en las que se fundamenta la Nutrición Humana.</li> <li>• Tener conocimientos de biología celular, histología y organografía del cuerpo humano, con especial referencia a los aspectos implicados en las funciones vitales digestivas, excretoras y endocrinas así como su regulación neural, como base para entender los procesos bioquímicos, fisiológicos y patológicos necesarios para la formación del nutricionista.</li> <li>• Ser competente en seguir la evolución del saber biomédico y la posibilidad de valorar y analizar nuevos datos y descubrimientos a nivel molecular, celular y tisular como base para un mejor abordaje de las enfermedades y de las anomalías relacionadas con la nutrición.</li> <li>• Tener conocimiento y hacer uso del lenguaje científico básico necesario para la comprensión de las disciplinas básicas de las ciencias de la salud y para la relación con otros profesionales.</li> <li>• Ser competente en observar, analizar e identificar mediante técnicas microscópicas las estructuras histológicas fundamentales del cuerpo humano.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Bloque I: Biología celular</b></p> <p>Concepto de Biología Celular. Tecnología: aparatos y métodos generales de estudio. Membrana celular. Endocitosis y Exocitosis. Diferenciaciones de la membrana. Núcleo interfásico: Cromatina, envoltura nuclear, nucléolo, cromosomas, cariotipo. Hialoplasma. Inclusiones citoplasmáticas. Ribosomas. Reticulo endoplasmático liso y rugoso. Aparato de Golgi. Lisosomas: heterofagia y autofagia. Mitocondrias. Peroxisomas. Citoesqueleto. Centriolos, cilios y flagelos. Ciclo celular. Mitosis. Meiosis. Apoptosis.</p> <p><b>Bloque II: Histología</b></p> <p>Concepto de tejido. Clasificación de los tejidos. Tejido epitelial: tejido epitelial de revestimiento, epitelio glandular. Glándulas exocrinas y endocrinas, clasificación de las glándulas exocrinas. Tejido conjuntivo: organización histológica y tipos de células, matriz extracelular y variedades de tejido conjuntivo. Tejido adiposo. Tejido cartilaginoso: organización histológica, crecimiento, envejecimiento y regeneración del cartílago. Variedades de cartílago. Tejido óseo: componentes estructurales, organización histológica, osteogénesis, osificación intramembranosa y endocondral, reparación ósea y articulaciones. Sangre: plasma sanguíneo, elementos formes. Linfa. Hematopoyesis y médula ósea. Tejido muscular: tejido muscular estriado esquelético, contracción muscular, tejido muscular estriado cardiaco, tejido muscular liso. Tejido nervioso: concepto, neuronas, tipos de neuronas, células de la glía, fibra nerviosa, sinapsis.</p> <p><b>Bloque III: Organografía</b></p> <p>Sistema vascular sanguíneo y linfático: arterias, venas, capilares sanguíneos y vasos linfáticos. Corazón. Sistema linfático: ganglios linfáticos, timo, bazo, amígdalas. Formaciones linfoides difusas. Aparato digestivo: cavidad bucal, esófago, estómago, intestino. Hígado, vesícula biliar, glándulas salivales, páncreas exocrino. Aparato respiratorio: cavidad nasal, faringe, laringe, vías aéreas extrapulmonares, vías aéreas intrapulmonares, alveolo y pleura. Aparato urinario: riñón, vías urinarias. Aparato reproductor masculino: testículo y vías espermáticas. Glándulas accesorias, pene. Aparato reproductor femenino: ovario, trompa uterina, útero, vagina y genitales externos. Sistema endocrino: hipófisis, tiroides, paratiroides, glándulas suprarrenales,</p>		



epifisis y páncreas endocrino. Sistema nervioso central: cerebro, cerebelo, médula espinal, sistema nervioso periférico, ganglios nerviosos y nervios. Terminaciones nerviosas periféricas. Órganos de los sentidos: mucosa olfatoria, botones gustativos, ojo y oído. Piel y anejos.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

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

CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	45	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	12	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**





**ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA.** Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.

**ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA.** Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR.** Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.

**TUTORÍAS.** Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	15.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	15.0	25.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	0.0	10.0

**NIVEL 2: QUÍMICA**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>

**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	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombrar y formular los compuestos químicos inorgánicos. Saber expresar la composición de las sustancias químicas y de sus mezclas en las unidades estándar establecidas.</li> <li>Capacidad de resolver problemas básicos relativos a la determinación de las fórmulas empírica y molecular de los compuestos.</li> <li>Saber resolver problemas cuantitativos sencillos relativos a los procesos químicos relacionados con la termodinámica, cinética, el equilibrio químico y los procesos de transferencia de electrones.</li> <li>Nombrar y formular los compuestos químicos orgánicos. Saber expresar su composición en las unidades estándar establecidas.</li> <li>Capacidad de resolver problemas básicos relativos a la determinación de las fórmulas empírica y molecular de los compuestos orgánicos.</li> <li>Conocer los principales compuestos orgánicos y sus principales características.</li> <li>Diferenciar los distintos mecanismos de reacción de los compuestos orgánicos, según sus grupos funcionales.</li> <li>Saber resolver problemas sencillos relativos a los mecanismos de reactividad de los compuestos orgánicos estudiados.</li> <li>Alcanzar habilidades experimentales suficientes para utilizar de forma correcta y segura los productos y el material más habitual en un laboratorio químico.</li> <li>Realizar con precisión los cálculos ponderales y expresión de los resultados analíticas de cada experiencia utilizando unidades del S.I.</li> <li>Presentación de forma sistemática y de acuerdo con la normativa los resultados experimentales.</li> <li>Tomar conciencia de la peligrosidad y posibles riesgos que conlleva el trabajo con disolventes orgánicos.</li> <li>Conocer y saber usar de forma segura el material general y volumétrico, así como los aparatos sencillos de uso habitual en un laboratorio químico.</li> <li>Conocer las normas de seguridad básicas, personales y materiales, en un laboratorio químico, así como la organización de los espacios y del material.</li> <li>Interpretar el significado de los etiquetados comerciales de los productos químicos.</li> <li>Conocer y saber usar las técnicas básicas habituales analíticas o de medición de las propiedades químico-físicas de los compuestos químicos.</li> <li>Conocer cómo debe ser la gestión de los residuos generados en un laboratorio químico.</li> <li>Capacidad de interpretar los fundamentos de las distintas determinaciones, obviando la mera repetición literal del protocolo analítico.</li> <li>Tomar conciencia de la peligrosidad y posibles riesgos que conlleva el trabajo en un laboratorio químico.</li> <li>Habilidad para utilizar bajo condiciones de seguridad, técnicas experimentales habituales en un laboratorio químico.</li> <li>Tener la destreza de adquirir habilidades experimentales que le lleven a asimilar otras más complejas.</li> <li>Realizar experiencias sencillas relacionadas con los principales tipos de reacciones orgánicas estudiadas.</li> <li>Obtención mediante síntesis de algunos compuestos orgánicos.</li> </ul>	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>	
<p>Introducción a la Química y a la Teoría Atómica. Los Gases y la Estructura de la Materia. Estructura Atómica. Clasificación periódica. Configuración electrónica y propiedades de los elementos. Enlace iónico. Enlace Covalente. Geometría Molecular. Otros tipos de enlace. Propiedades físico-químicas y tipos de enlace. Nomenclatura inorgánica. Termodinámica Química. Equilibrio Químico. Cinética química. Estado líquido: Cambios de estado. Disoluciones. Propiedades de las Disoluciones. Ácidos y bases. Equilibrio iónico en Sistemas Heterogéneos. Oxidación-reducción. Electroquímica. Reacciones Químicas. Introducción a la Química Orgánica. Nomenclatura Orgánica. Hidrocarburos. Funciones orgánicas con enlace sencillo carbono-grupo funcional. Estereoquímica. Compuestos Orgánicos Oxigenados. Compuestos Orgánicos Nitrogenados.</p>	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>	
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>	
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.	
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.	
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.	
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE61 - Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.		
CE63 - Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinares de entidades públicas y/o privadas.		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	33	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	8	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	16	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	15.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	30.0
NIVEL 2: ANATOMÍA HUMANA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferenciar y caracterizar la organización estructural del organismo humano en las distintas etapas de la vida.</li> <li>Conocer la estructura general del aparato digestivo humano especialmente dirigido a la comprensión de la digestión y el metabolismo.</li> <li>Conocer la estructura general del aparato circulatorio.</li> <li>Conocer la estructura general del aparato nervioso con especial atención a las vías gustativas, olfativas y control neuroendocrino.</li> <li>Conocer la estructura general del resto de sistemas y aparatos.</li> <li>Demostrar capacidades de análisis y reflexión.</li> <li>Sintetizar y relacionar los conocimientos teóricos con los prácticos.</li> <li>Manejar diferentes fuentes de información, manejando con soltura tanto los libros de consulta como las demás fuentes de información.</li> <li>Manejar adecuadamente el material de la sala de prácticas de modo que facilite la adquisición de los conocimientos teóricos que se imparten en las aulas.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anatomía General. Concepto y objetivos de la Anatomía. Objeto de estudio. Aspectos generales.</li> </ul>		



- Generalidades del Aparato locomotor. Huesos y cartílagos. Articulaciones. Músculos. Biomecánica del Aparato locomotor.
- Generalidades de los Sistemas de Conducción Periférica: Aparato cardiovascular. Sistema linfático. Sistema nervioso periférico.
- Componentes del Aparato locomotor. Esqueleto de la cabeza. Bóveda y base craneales. Articulaciones. Fosas laterales del cráneo. Fosas orbitarias. Fosas nasales. Senos paranasales. Músculos faciales. Vascularización e inervación de la cabeza y el cuello. Estudio topográfico de la cabeza. Columna vertebral. Tórax. Pelvis. Huesos y articulaciones de los miembros superior e inferior. Musculatura y movimientos del cuello y el tronco. Vascularización e inervación de las paredes torácicas y abdominales. Musculatura y movimientos de los miembros superior e inferior. Vascularización e inervación de los miembros superior e inferior. Estudio topográfico.
- Generalidades de las vísceras.
- Anatomía de la circulación sanguínea y linfáticas generales: Corazón y grandes vasos. Pericardio. Sistema linfático. Grandes colectores linfáticos. Órganos linfáticos primarios: Tejido mieloide. Timo. Órganos linfáticos secundarios: Bazo. Ganglios y nódulos linfáticos. Tejido linfático asociado a las vísceras.
- Anatomía de la masticación y la deglución. Articulación temporomandibular. Músculos masticadores. Músculos hioideos. Componentes anatómicos de la cavidad bucal. La lengua. Los dientes. Glándulas salivares. Faringe. Esófago. Vascularización e inervación.
- Anatomía de la digestión: Topografía general del abdomen. Peritoneo. Órganos de las regiones supramesocólicas e inframesocólicas. Estómago. Hígado. Vías biliares. Páncreas. Intestino delgado: duodeno, yeyuno e íleon. Intestino grueso, recto y ano. Vascularización e inervación de las vísceras abdominales. Sistema porta hepático.
- Anatomía de la respiración: Vías respiratorias superiores. Fosas nasales. Faringe. Laringe. Tráquea. Bronquios. Pulmones. Pleura. Mediastino. Nervios del mediastino.
- Aparato urinario: Riñones Vías urinarias. Aparato genital masculino. Vejiga urinaria. Uretra. Vascularización e inervación.
- Aparato genital. Aparato genital femenino: ovarios, útero, trompas de Falopio, vagina, vulva. Mama. Aparato genital masculino: testículos y escroto. Vías espermatocíticas. Próstata. Pene. Vascularización e inervación. Periné.
- Generalidades y organización del Sistema Nervioso. Partes que lo componen. Médula espinal. Tronco del encéfalo. Nervios craneales. Cerebelo. Mesencéfalo. Diencefalo. Telencefalo. Hipotálamo.
- Ventriculos encefálicos. Meninges. Líquido cefalorraquídeo. Vascularización del Sistema Nervioso Central. Relaciones craneoencefálicas.
- Sensibilidad. Receptores. Vías y Centros de la Sensibilidad General y Visceral. Aparato de la visión. Aparatos de la audición y del equilibrio.
- Receptores del olfato y el gusto. Centros y vías del olfato y el gusto.
- Centros y Vías de la Motilidad. Reflejos simples. Vía piramidal y vías no piramidales de la función motora. Formación reticular.
- Sistema Nervioso Vegetativo o Autónomo.
- Sistema nervioso entérico. Eje Intestino-cerebro.
- Reflejos complejos relacionados con los procesos de alimentación. Centros y vías neurales de la masticación y la deglución.
- Generalidades del Sistema límbico. Relación del sistema límbico con la percepción de los alimentos y los procesos implicados en la alimentación: Principales centros.
- Generalidades del Sistema Endocrino. Eje hipotálamo-hipofisario. Glándulas tiroideas y paratiroides. Timo endocrino. Islotes de Langerhans del páncreas. Sistema APUD. Glándulas suprarrenales. Ovarios y testículos. Placenta.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Los requisitos propios de acceso al grado relativos al nivel de formación que debe de adquirir el alumno para acceder a los estudios universitarios.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS



CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	45	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	8	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	6	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	15.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	15.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	15.0
<b>NIVEL 2: BIOESTADÍSTICA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>





Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
El alumno debe ser capaz de formular preguntas básicas de investigación teniendo en mente los métodos estadísticos básicos disponibles, y aplicarlos a situaciones reales.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Estadística Descriptiva. Tipos de variables estadísticas. Tabulación y representaciones gráficas de frecuencias. Características de una variable estadística. Medidas de posición. Medidas de dispersión. Tipificación. Teoría de la Probabilidad. Sucesos aleatorios: Álgebra de sucesos. Concepto de probabilidad, Axiomas de probabilidad y Regla de Laplace. Probabilidad condicionada y teorema de Bayes. Test diagnóstico. Variable aleatoria. Distribuciones discretas: Modelo Binomial y Poisson. Distribuciones continuas: distribución normal. Aproximaciones. Teorema central del límite. Estadística Inferencial: Estimación y contraste. Teoría de muestras: tipos de muestreo. Teoría de la estimación: conceptos fundamentales. Estimación puntual y por intervalos de la media y de la proporción. Test de hipótesis estadística: conceptos fundamentales. Contraste de la media y de la proporción. Análisis de la variabilidad: contrastes paramétricos de igualdad de dos medias, contrastes de igualdad de dos proporciones, contrastes no paramétricos. Tablas de contingencia. Contraste de igualdad de varias medias: ANOVA de varios factores. Análisis de regresión y correlación.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		



CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE63 - Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinares de entidades públicas y/o privadas.		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
CE64 - Capacidad para desarrollar y defender públicamente un trabajo de forma autónoma en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	36	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	12	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	12	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	100.0	100.0
<b>NIVEL 2: BIOQUÍMICA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>





Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de Bioquímica. La Bioquímica, ciencia que estudia la vida a nivel molecular; relación con otras ciencias afines. División y clasificaciones de la Bioquímica. Enfoque bioquímico y molecular de la enfermedad. La materia viva. Bioelementos. Biomoléculas.</li> <li>• Agua. Alteraciones del equilibrio hídrico. Disoluciones. Expresiones de la concentración de una disolución. Concepto de pH. Disoluciones reguladoras. Disoluciones reguladoras fisiológicas. Alcalosis y acidosis.</li> <li>• Hidratos de Carbono: Clasificación. Monosacáridos. Estereoisomería. Derivados de monosacáridos. El enlace glicosídico. Disacáridos. Polisacáridos. Algunas patologías relacionadas.</li> <li>• Lípidos: Concepto y propiedades. Clasificación. Ácidos y alcoholes grasos. Acilglicéridos. Derivados de ácidos grasos. Lípidos complejos. Lípidos derivados del isopreno. Colesterol. Funciones y síntesis.</li> <li>• Aminoácidos: Características estructurales de los aminoácidos. Estructura y naturaleza de los aminoácidos proteicos. Propiedades de los aminoácidos. Aminoácidos proteicos minoritarios. Aminoácidos no proteicos.</li> <li>• Proteínas: El enlace peptídico. Péptidos de importancia biológica. Clasificación de proteínas. Estructura de las proteínas. Proteínas fibrosas. Colágeno: Estructura y síntesis. Propiedades de proteínas en disolución. Desnaturalización de proteínas. Plegamiento de las cadenas. Proteínas plasmáticas. Hemoglobina. Alteraciones patológicas de la hemoglobina.</li> <li>• Enzimas: Concepto de enzima. Catálisis enzimática. Clasificación y nomenclatura. El centro activo: Propiedades. Efecto del pH y de la temperatura. Isoenzimas. Actividad enzimática. Expresión y unidades. Cinética enzimática. Constante de Michaelis. Inhibición enzimática. Regulación enzimática. Aplicaciones clínicas.</li> <li>• Membranas: Composición química y estructura de las membranas. Funciones de las membranas. Transporte a través de membrana. Ionóforos.</li> <li>• Vitaminas: Clasificación. Vitaminas hidrosolubles y vitaminas liposolubles.</li> <li>• Nutrición y hormonas de la regulación metabólica. Segundos mensajeros.</li> <li>• Ácidos nucleicos: Clasificación. Estructura doble hélice. Enlace fosfodiéster. Estabilización por puentes de Hidrógeno. Propiedades de los ácidos nucleicos. Desnaturalización. Características estructurales del ADN. Características del ARN. Flujo de información en los seres vivos. Características generales de los procesos de síntesis de los ácidos nucleicos.</li> </ul> <p><b>BIOLOGÍA MOLECULAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replicación del ADN: Concepto. Enzimas implicadas en la Replicación. Lesiones del ADN. Mutaciones. Inhibidores de la Replicación</li> <li>• Transcripción: Procesos postranscripcionales. Inhibidores de la transcripción.</li> <li>• Traducción: Principios generales. Código genético. Biosíntesis de proteínas. Inhibidores. Modificaciones postraduccionales.</li> </ul> <p><b>BIOQUÍMICA METABÓLICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glucólisis: Esquema general del metabolismo. Glucólisis aerobia y glucólisis anaerobia. Enzimas implicadas. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Ciclo de Krebs: Enzimas implicadas. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Cadena transportadora de electrones: Enzimas implicadas. Tipos de transportadores. Flujo de energía. Bomba de protones. Acoplamiento del transporte de electrones y producción de energía. Pérdida de energía en forma de calor. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Vía de las pentosas fosfato: Enzimas implicadas. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Neoglucogénesis: Enzimas implicadas. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Metabolismo del glucógeno: Enzimas implicadas. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Metabolismo de los ácidos grasos: Enzimas implicadas. Balance energético. Regulación.</li> <li>• Metabolismo de compuestos nitrogenados: Desaminación y Transaminación. Rutas de síntesis y degradación de aminoácidos. Rutas de síntesis y degradación de Bases nitrogenadas. Ciclo de la Urea.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		



<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	36	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	5	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	16	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos.	90	0



Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	70.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: INGLÉS</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de comprender, expresarse y comunicarse oralmente con fluidez y precisión sobre diversos temas relacionados con la nutrición y la dietética procurando pronunciar y vocalizar correctamente los términos técnicos.</li> <li>• Ser capaz de comprender y producir textos y documentos escritos de diferentes registros en el ámbito de la nutrición y la dietética manteniendo las convenciones ortotipográficas de la lengua inglesa.</li> <li>• Aprender cómo comunicarse en la consulta del nutricionista (saber preguntar/responder e interactuar con otros hablantes sobre temas de nutrición y dietética).</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloque 1: Introducción a la asignatura. Características generales del inglés científico en las ciencias de la salud. Fuentes documentales: búsqueda terminológica en diccionarios monolingües y bilingües.</li> <li>• Bloque 2: Structures and functions of the human body (digestive, cardiovascular, respiratory, nervous and urinary system).</li> <li>• Bloque 3: Food science.</li> <li>• Bloque 4: Food hygiene and food safety.</li> <li>• Bloque 5: Nutrition, dietetics and health.</li> <li>• Bloque 6: Useful language at the nutritionist's office.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	33	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100



Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	12	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	12	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	30.0	40.0
Pruebas orales (exámenes): entrevistas de evaluación, preguntas individualizadas planteadas para valorar los resultados de aprendizaje previstos en la materia.	30.0	40.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: PSICOLOGÍA Y COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	



<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Factores neurobiológicos. Sustrato anatómico. Modulación neuroquímica. Factores psicológicos: Estructura y desarrollo de la personalidad. Evolución del comportamiento alimentario. Factores sociales: Aspectos socioculturales del proceso de alimentación. Psicología y psicopatología de la corporalidad. Psicopatología de la conducta alimentaria. Trastornos de ansiedad. Conceptos generales. Implicaciones en la conducta alimentaria. Trastornos de la afectividad. Conceptos generales. Implicaciones en la conducta alimentaria. Trastornos mentales debidos al consumo de alcohol y tóxicos. Conceptos generales. Implicaciones en la conducta alimentaria. Trastornos esquizofrénicos y delirantes. Conceptos generales. Implicaciones en la conducta alimentaria. Trastornos mentales orgánicos cerebrales. Conceptos generales. Implicaciones en la conducta alimentaria. Trastornos de la conducta alimentaria en el curso de la vida. Anorexia Nerviosa: Concepto. Epidemiología. Etiopatogenia. Clínica y tratamiento. Bulimia Nerviosa: Concepto. Epidemiología. Etiopatogenia. Clínica y tratamiento. Obesidad: Concepto. Epidemiología. Etiopatogenia. Complicaciones clínicas. Comorbilidad psiquiátrica. Aspectos psiquiátricos del tratamiento médico y quirúrgico La relación dietista-paciente. Factores que influyen en la relación terapéutica. Actitudes de los terapeutas y de los pacientes en el tratamiento.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		





CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	42	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	5	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	10	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		



TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	0.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	0.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	0.0	20.0
<b>NIVEL 2: ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Introducir al alumno en la diversidad de factores biológicos, científicos, culturales, económicos, políticos, sociales, etc., que han determinado y condicionado históricamente el binomio alimentación/nutrición.</li> <li>Poder explorar la evolución histórica y sociocultural de los patrones de producción, comensalidad y consumo de alimentos.</li> <li>Abordar los aspectos sociales y culturales de la alimentación humana desde la perspectiva de la Antropología Social y Cultural.</li> <li>Comprender y transmitir a la población general conocimientos de salud, fundamentalmente en relación con la alimentación.</li> <li>Abordar el significado social del comportamiento alimentario del ser humano.</li> <li>Ser capaz de conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.</li> <li>Entender la importancia que tiene la alimentación en el mantenimiento de la salud y bienestar, así como su relación con la enfermedad.</li> <li>Profundizar sobre la influencia de los medios de comunicación en la alimentación actual.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		





Concepto de alimento y de cultura. Funciones socioculturales de la alimentación. La alimentación humana en distintos tipos de sociedades. Innovaciones y adaptaciones alimentarias. Ejemplos de adaptación alimentaria. El significado cultural y la ideología de los alimentos. El cerdo abominable y el triángulo culinario. Patrones de comensalidad en las distintas culturas. Producción, consumo y comportamiento. La distinción. Repercusiones en las construcciones étnicas y de clase. Relaciones de género y alimentación en distintas sociedades. Principales cambios en la alimentación humana. Estudio de las causas y consecuencias. Definición, origen, evolución, características, importancia actual. Características de la alimentación actual. El hambre y la abundancia en el mundo, mitos y realidades. Desórdenes alimentarios. Alimentos nuevos. Condicionamientos fisiológicos, psicológicos y sociológicos que influyen en la aceptabilidad de los alimentos. Características sensoriales de los alimentos. Marketing alimentario. Elementos del marketing. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	43	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100



Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	8	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	6	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	50.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	30.0	40.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: MICROBIOLOGÍA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>



ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Reconocer la morfología, estructuras y biología de los microorganismos y virus, así como su diversidad.</li> <li>2.- Identificar microorganismos y virus de acuerdo a sus características biológicas.</li> <li>3.- Conocer las principales repercusiones de los microorganismos en relación con la salud.</li> <li>4.- Aplicar las técnicas básicas de un laboratorio de microbiología.</li> </ol>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Bloque 1: INTRODUCCIÓN.</b> Desarrollo histórico de la Microbiología. El descubrimiento del mundo microbiano. La controversia sobre la generación espontánea. Aportaciones de Pasteur y Koch. Teoría microbiana de las enfermedades. Origen y desarrollo de la Virología. Concepto de toxicidad selectiva. Agentes quimioterápicos. Los microorganismos en la escala biológica. Unidad bioquímica y diversidad celular. Niveles de organización celular. Células procariotas y eucariotas. Los microorganismos y el proceso evolutivo.</p> <p><b>Bloque 2: TÉCNICAS DE TRABAJO CON MICROORGANISMOS.</b> Necesidad del aislamiento y cultivo de los microorganismos. Materiales de uso común. Requerimientos nutricionales. Medios de cultivo líquidos y sólidos. Medios selectivos, de enriquecimiento y diferenciales. Concepto de cultivo puro o axénico. Técnicas para la obtención de cultivos puros. Observación microscópica de microorganismos. Fundamentos de la microscopía óptica. Tipos de microscopios usados en Microbiología. Las tinciones en Microbiología. Colorantes empleados y sus propiedades. Tinciones simples, diferenciales y específicas. Tinciones de más relevancia en Microbiología. Métodos de control: Concepto de esterilización. Esterilización mediante agentes físicos: Calor húmedo y calor seco. Tindalización, pasteurización y upeización. Empleo de radiaciones. Empleo de filtros. Esterilización mediante agentes químicos: Concepto y tipos de desinfectantes y antisépticos.</p> <p><b>Bloque 3: ESTRUCTURA Y FUNCIÓN MICROBIANAS.</b> Morfología de la célula procariota. Tamaño y agrupaciones celulares. Cápsulas microbianas. Pared celular: estructura y composición química de bacterias Gram positivas, Gram negativas y Arqueas. Flagelos, pili y fimbrias: estructura, tipos y funciones. Tipos de movilidad en bacterias. La membrana citoplasmática. Mesosomas. El periplasma. El genoma bacteriano. Plásmidos. Ribosomas. La endospora: Estructura y composición química. Función de la endospora. El crecimiento microbiano y factores ambientales. Técnicas de medida del crecimiento microbiano. Curva de crecimiento y expresión matemática. Cultivo continuo y cultivo sincronizado. Efecto de la temperatura sobre el crecimiento microbiano. Actividad de agua. Intervalos de pH. Influencia del oxígeno. Defensas microbianas frente al oxígeno. Metabolismo microbiano. Microorganismos quimiotrofos. Fermentación. Respiración aerobia. Efecto Pasteur. Respiración anaerobia. Microorganismos fototrofos. Fotosíntesis bacteriana. Microorganismos litotrofos. Oxidación de compuestos inorgánicos. Utilización de energía en procesos especializados. Permeabilidad y transporte en procariontes. Fijación del nitrógeno atmosférico. Biosíntesis del peptidoglicano. Agentes quimioterápicos: antimetabolitos y antibióticos.</p> <p><b>Bloque 4: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y MICROBIOMA.</b> Clasificación de los microorganismos procariontes. Relaciones filogenéticas. Nomenclatura científica y clasificación. Significado de especie microbiana. Criterios para la clasificación e identificación de bacterias. Interacción patógena entre huésped y bacteria. Poder patógeno y virulencia. Factores de virulencia y toxinas. Dispersión de los microorganismos. Reservorios y fuentes de infección. El contagio y su prevención. Vías y modos de transmisión de microorganismos. Bacterias Gram negativas. Estudio de los géneros representativos de importancia en los alimentos. Enterobacterias y otros bacilos anaerobios facultativos. Bordetella, Brucella, Francisella, Pseudomonas, Gluconobacter, Acetobacter y otros bacilos y cocos aerobios. Bacterias con morfología específica. Espiroquetas: Treponema, Borrelia, Leptospira, Clamidia, Rickettsia, Micoplasmas. Bacterias Gram positivas. Estudio de los géneros más representativos y de importancia en los alimentos. Cocos Gram positivos. Bacterias formadoras de endosporas: Bacillus y Clostridium. Bacterias no formadoras de endosporas: Lactobacillus, Listeria. Actinobacterias: Corynebacterium, Mycobacterium, Propionibacterium y Actinomicetos. Microbiota natural del cuerpo humano. Concepto de Microbioma y aplicaciones. Procesos microbianos de aplicación en la industria alimentaria. La fermentación de las bacterias del ácido láctico: alimentos vegetales, queso y otros derivados lácteos. La producción de vinagre. Productos de la fermentación alcohólica de levaduras.</p> <p><b>Bloque 5: INTRODUCCIÓN A LA VIROLOGÍA</b> Caracteres generales y diferenciales de los virus. Tipos de cápsidas y ácidos nucleicos virales. Envolturas virales. Clasificación Baltimore y estrategias de replicación. Virus animales y vegetales. Principales grupos. Propiedades biológicas y enfermedades asociadas. Partículas subvirales: viroides y priones.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	41	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	16	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente	90	0



en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: FISIOLÓGÍA HUMANA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



Con el desarrollo del programa se pretende alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

a) Comprender y describir las funciones de los sistemas y aparatos del organismo sano en sus diferentes niveles de organización y los procesos de integración que dan lugar a la homeostasis. Todo ello como base para la comprensión de la fisiopatología y los mecanismos de producción de la enfermedad (patogénesis), la base de la terapéutica y los medios para el mantenimiento y prevención de la salud.

b) Comprender y describir los métodos básicos de exploración funcional de los diferentes sistemas y aparatos para utilizar los resultados normales de estos. También ser capaces de realizar algunas maniobras de exploración básicas.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Introducción.

- Fisiología y homeostasis.

#### Fisiología general y del sistema nervioso.

- Células no excitables y excitables. Potenciales eléctricos.
- Sinapsis eléctricas y sinapsis químicas.
- Estructura anatómica y funcional del Sistema Nervioso Central y Periférico.
- Funciones y regulación cortical y subcortical.
- Sistema Nervioso Autónomo o Vegetativo.
- Sensibilidad somática y sentidos especiales.
- Sistema muscular esquelético.

#### Fisiología cardiovascular.

- Introducción al sistema cardiovascular.
- Fisiología de la contracción miocárdica.
- Evaluación actividad eléctrica del corazón.
- Regulación del gasto Cardíaco.
- Hemodinámica.
- Regulación de la presión arterial.

#### Fisiología respiratoria.

- Función y estructura del aparato respiratorio.
- Volúmenes y capacidades pulmonares.
- Transporte de gases.
- Control nervioso de la función respiratoria.

#### Fisiología renal.

- Funciones del riñón.
- Filtración glomerular.
- Mecanismos de reabsorción.
- Mecanismos de secreción renal.
- Reflejo de micción.

#### Equilibrio ácido-base.

- Equilibrio ácido-base.

#### Sangre.

- Glóbulos rojos y transporte de gases respiratorios.
- Glóbulos blancos y sistema inmune.
- Plaquetas y Hemostasia.

#### Fisiología digestiva.

- Estructura y función del sistema digestivo.
- Digestión mecánica.
- Digestión química.
- Mecanismos de absorción.

#### Fisiología endocrina.

- Mecanismos generales de acción hormonal. Eje hipotálamo-hipófisis.



- Hormonas tiroideas.
- Hormonas de la corteza y médula suprarrenal.
- Hormonas reguladoras del calcio.
- Hormonas pancreáticas.
- Hormonas sexuales.

**Termorregulación.**

- Termorregulación.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

No existen datos

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	41	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	2	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	14	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**





**ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA.** Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.

**ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA.** Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.

**SEMINARIOS.** Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO.** Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.

**ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR.** Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.

**TUTORÍAS.** Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	50.0	80.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	5.0	20.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	20.0

#### 5.5 NIVEL 1: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

##### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

#### NIVEL 2: AGENTES DE CONTAMINACIÓN BIÓTICA

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>





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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saber aplicar los conocimientos adquiridos sobre los peligros biológicos asociados a los alimentos, en el análisis y evaluación de los riesgos y en la gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.</li> <li>Saber identificar todos los factores que intervienen en la inocuidad de los alimentos desde su producción hasta su consumo.</li> <li>Reconocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria, de acuerdo a su origen, etiología, patogenia y sintomatología, y saber aplicar las medidas de control y prevención durante la obtención, la fabricación y manipulación de los alimentos.</li> <li>Utilizar los principales métodos de análisis microbiológico en la evaluación de las características de calidad de los alimentos, relacionadas con los parámetros higiénicos y de inocuidad y/o seguridad alimentaria.</li> <li>Realizar análisis, interpretar sus resultados y redactar informes, asumiendo la responsabilidad de emitir dictámenes relacionados con la calidad higiénica y sanitaria de los alimentos analizados.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bloque 1. Higiene general de los alimentos.</b> Contaminación biótica de los alimentos. Microorganismos y parásitos de interés en higiene de los alimentos. Fuentes de contaminación más importantes de los alimentos. La flora inicial de los alimentos. Control de la contaminación biótica de los alimentos. Especificaciones higiénicas de contaminación biótica. Métodos de control. Dispersión microbiana y parasitaria. Consideraciones generales sobre alteración de los alimentos por la contaminación biótica.</li> <li><b>Bloque 2. Ecología microbiana y parasitaria en los alimentos.</b> Parámetros intrínsecos que determinan el comportamiento de los microorganismos y parásitos en los alimentos. Parámetros extrínsecos y tratamientos tecnológicos que afectan a la supervivencia microbiana.</li> <li><b>Bloque 3. Agentes de contaminación biótica: su significado en la higiene de los alimentos e importancia para la salud.</b> Características, agentes responsables y efecto de los factores ambientales, patogénesis, virulencia, epidemiología y prevalencia, así como medidas higiénicas de control. Aspectos legales. Parásitos transmitidos por los alimentos. Epidemiología y control. Aspectos legales. Epidemiología de las toxiinfecciones alimentarias. Estudio de brotes alimentarios.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Se recomienda que el alumno adquiera conocimientos previos en microbiología para comprender los temas planteados en el programa práctico y teórico. Al estudiar cada grupo microbiano abordaremos sus características bioquímicas así como los principales factores que influyen en su crecimiento. Se recomienda al alumno que esté familiarizado igualmente con las principales técnicas de cultivo y tinción microbianas.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		



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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
CE58 - Realizar asesoramiento higiénico-sanitario, bromatológico y legal a las empresas.		
CE61 - Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	14	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		



ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	40.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	5.0	30.0
<b>NIVEL 2: BROMATOLOGÍA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
	9	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con el desarrollo de la asignatura, se pretende que el alumno sea capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las bases del análisis bromatológico y comprender su aplicación en los diferentes grupos de alimentos.</li> <li>• Conocer los parámetros de definen la calidad de los alimentos desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, calidad nutritiva y calidad organoléptica.</li> <li>• Utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición bromatológica y propiedades físicas de los alimentos, el análisis de los alimentos, la detección de sus alteraciones y fraudes, el procesado, la conservación y la evaluación de la calidad de los alimentos.</li> </ul>		



- Identificar los principales cambios que pueden sufrir los alimentos, durante el procesado de los alimentos, así como las posibles alteraciones y adulteraciones y evaluar su repercusión en la seguridad alimentaria.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- BLOQUE 1. Conceptos generales de Bromatología. Alimentos y su control de calidad.
- BLOQUE 2. Carnes y derivados cárnicos. Control de calidad.
- BLOQUE 3. Pescados y derivados. Control de calidad.
- BLOQUE 4. Leche y productos lácteos. Control de calidad.
- BLOQUE 5. Huevos, ovoproductos y miel. Control de calidad.
- BLOQUE 6. Grasas y aceites. Control de calidad.
- BLOQUE 7. Cereales y derivados. Control de calidad.
- BLOQUE 8. Vegetales y derivados. Control de calidad.
- BLOQUE 9. Nuevos alimentos. Control de calidad.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Para una adecuada comprensión de la materia, es aconsejable tener conocimientos de Química de Alimentos, Microbiología y Normalización y Legislación Alimentarias.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

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

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

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	60	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	4	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	6	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	20	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	135	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	25.0	40.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	15.0	20.0
<b>NIVEL 2: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		4,5
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



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		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Tiene como objetivo proporcionar al alumno un conocimiento adecuado de los procesos correspondientes a la transformación, conservación, elaboración y puesta en circulación de productos alimenticios destinados al consumo humano. La correcta y adecuada aplicación de la tecnología permitirá la obtención de alimentos seguros, nutritivos, de alta calidad sensorial y con una mayor vida comercial.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Concepto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Operaciones básicas. Fenómenos de transferencia. Procesos industriales. Diagramas de flujo.. Balances de materia y de energía. Concepto de aditivo, coadyuvante tecnológico, ingrediente, residuo, contaminante, materia extraña. Naturaleza de los aditivos. Propiedades y características. Normas de identidad y pureza. Métodos de análisis. Aspectos toxicológicos. Datos tecnológicos. Función y modo de aplicación. Clasificación de los aditivos alimentarios. Conservadores y antioxidantes. Modificadores organolépticos. Modificadores de textura. Tipos de auxiliares de fabricación. Aspectos legislativos. Fundamentos de la termorresistencia de los microorganismos. Factores que condicionan la termorresistencia. Relaciones temperatura / tiempo. Curvas TDT. Penetración del calor. Escaldado. Precalentamiento. Pasterización. Esterilización. Instalaciones y equipos. Cadena de frío en los alimentos refrigerados o congelados. Aplicación de la refrigeración a los alimentos. Principales métodos de refrigeración. Conservación de los alimentos refrigerados. Fases del proceso de congelación. Efectos de la congelación de los alimentos. Predicción del tiempo de congelación. Principales métodos de congelación. Pérdidas de la calidad de los alimentos congelados durante su almacenamiento. Curvas TTT. Descongelación. Fenómeno de evaporación. Regla de Dühring. Balances de masa y energía. Grado de concentración. Elementos del evaporador. Concentradores de efecto múltiple. Tipos de evaporadores usados en la industria alimentaria. Recuperación de aromas. Crioconcentración. Secado por aire. Cinética del secado. Otros métodos de secado: por contacto con una superficie caliente, rayos infrarrojos, ondas dieléctricas y microondas. Efecto del secado sobre los alimentos. Equipos y aplicaciones. Liofilización. Cinética de la liofilización sobre los alimentos. Equipos y aplicaciones. Reconstitución de alimentos deshidratados. Cinética del salado. Acción de la sal sobre los alimentos. Métodos de salazón: salazón con sal seca y mediante salmueras. Equipos y aplicaciones. Ahumado. Componentes del humo. Cinética del ahumado. Efecto del humo sobre los alimentos. Métodos de ahumado: ahumado con humo de madera, adición de aromas y condensados de humo. Equipos y aplicaciones. Principales fermentaciones en Tecnología de los Alimentos. Fermentación láctica. Utilización de cultivos iniciadores. Fermentación alcohólica. Fermentación acética. Cambios en los alimentos fermentados. Elaboración de encurtidos. Características de los envases. Tipos de materiales de envasado. Impresión. Interacciones alimento-envase. Procesos y equipos de envasado. Tratamientos y conservación bajo atmósferas controladas y modificadas. Tecnologías de conservación y almacenaje. Envasado en atmósferas protectoras. Materiales de envasado y equipos de envasado. Altas presiones. Ultrasonidos. Aplicación de radiaciones electromagnéticas en T.A. Calentamiento dieléctrico y por inducción. Rayos infrarrojos. Radiación ultravioleta. Ionización de alimentos. Calentamiento óhmico. Corrientes eléctricas pulsantes.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		





CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	30	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	2	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	2	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	11	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		



SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate

ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.

TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0

#### NIVEL 2: TECNOLOGÍA CULINARIA

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		4,5
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 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
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
Se trata que el estudiante adquiera un conocimiento aplicado sobre los procesos que se llevan a cabo en la cocina, así como los cambios que sufren los alimentos durante la aplicación de estos procesos. De este modo, dispondrá de las herramientas que le permitirán utilizar y recomendar recursos culinarios, de modo individualizado, para adecuarlos a la alimentación.	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>	
<p>Ciencia y Tecnología Culinaria: concepto. Objetivos de la Tecnología Culinaria. Cocina de hogar y cocina empresarial. Sistemas actuales de restauración colectiva. Desarrollo histórico de la cocina como espacio. El espacio culinario profesional: características y normas de instalación. Zona de preparación de ingredientes. Zona de producción culinaria. Amplitud. Materiales y paramentos. Iluminación. Ventilación. Condiciones sanitarias. Zona de distribución. Locales anejos. Instalaciones generadoras de frío. Cuarto de limpieza. Zonas residuales. Material neutro de uso generalizado. La conservación de las materias primas alimenticias. Aplicación de bajas temperaturas. Refrigeración. Congelación. Aplicación de temperaturas altas. Pasteurización. Esterilización. Aplicación de sustancias químicas. Salazones. Encurtidos. Adobo. Escabeches. Las operaciones previas a los procesos culinarios. Operaciones de selección, limpieza y división. Operaciones de unión de ingredientes. Homogenización. Emulsificación. Amasado. Ligazón. Marinado o adobado. Rellenos y Recubrimientos. Generalidades sobre los procesos de cocción. Generadores de calor o equipos de cocción. Fuentes de energía calorífica. Energía calorífica química: gas ciudad y gas propano. Energía calorífica eléctrica: Infrarrojos. Cuarzo. Microondas. Inducción. Materiales de construcción para utensilios. La transferencia de calor al alimento: Conducción. Convección. Radiación. Cinética de la transferencia de calor. Principios generales. El proceso primario en los procesos de cocción. Cambios físicos: Transferencia de energía y masas. Los procesos secundarios en los procesos de cocción. Acción del calor sobre los componentes químicos. Modificaciones vinculadas al aspecto externo: Volumen. Color. Consistencia. Sabor. Modificaciones en las estructuras químicas: Proteínas. Lípidos. Hidratos de carbono. Agua. Tipos de cocción. Clasificación de las cocciones según el medio de transferencia de calor. Concepto y desarrollo de la restauración diferida. Sistema de conservación en caliente. Sistema de conservación bajo refrigeración. Sistema estándar bajo refrigeración. Sistema de conservación bajo ultra congelación. Acondicionamiento del plato cocinado en la cocina terminal. Los servicios de oferta en la restauración diferida. Modalidad de mostrador lineal. Modalidad en forma de carrusel. Modalidad de mostradores en islotas. Servicio en bandejas. La calidad en los platos cocinados. Aspectos nutritivos de la calidad. Aspectos sensoriales de la calidad: Apariencia. Textura. Flavor. Aspectos higiénico-sanitarios de la calidad: Limpieza de las instalaciones. Higiene del personal.</p>	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>	
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>	
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.	
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.	
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.	
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.	
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.	
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.	
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.	
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	30	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	2	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	2	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	11	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	50.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	15.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la	10.0	15.0



realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.		
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	15.0
<b>NIVEL 2: QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		3
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poder evaluar de forma comprensible los principales factores que afectan a la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.</li> <li>• Conocer las diferencias en la composición química de los alimentos y los principales componentes que determinan su valor nutritivo y sus características físico-químicas.</li> <li>• Utilizar los principales métodos de análisis, incluyendo procedimientos legales, que se utilizan para determinar la calidad de los alimentos desde un punto de vista de la calidad nutritiva, físico-química y organoléptica.</li> <li>• Identificar los principales cambios químicos y bioquímicos durante el procesado de los alimentos.</li> <li>• Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica a la hora de la resolución de problemas asociados con la composición bromatológica de los alimentos y sus parámetros de calidad.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Química y Bioquímica de los alimentos. Relación con otras ramas de la ciencia. Papel social de los químicos de los alimentos. Evolución histórica. EL AGUA. Estructura y propiedades químico-físicas. Contenido y estado. Actividad y reactividad. Actividad del agua y deterioro de los alimentos. GLÚCIDOS. Tipos y contenido en los alimentos. Estructura y reactividad. Principales glúcidos en los alimentos: propiedades funcionales y aplicaciones. Glucósidos. Polialcoholes derivados de glúcidos. Aspectos nutricionales. Técnicas analíticas. POLISACÁRIDOS. Principales polisacáridos en los alimentos: almidón, glucógeno, celulosa, pectinas. Aspectos nutricionales: intolerancia y fibra dietética. Otros polisacáridos de interés. MODIFICACIONES DE LOS GLÚCIDOS DE INTERÉS TECNOLÓGICO. Modificaciones químicas y bioquímicas. Aplicaciones tecnológicas. Técnicas analíticas. LÍPIDOS. Principales lípidos presentes en los alimentos: propiedades nutricionales y funcionales. Estructura y reactividad. Lípidos acalóricos. Modificaciones tecnológicas: térmicas, hidrogenación, isomerización, interesterificación. Aplicaciones tecnológicas en los alimentos. Técnicas analíticas. COMPUESTOS NITROGENADOS. Componentes nitrogenados de los alimentos. Importancia. Contenido. Clasificación. Aminoácidos: necesidades nutricionales y esencialidad. Péptidos de interés nutricional o tecnológico. Técnicas analíticas. PROTEÍNAS EN LOS ALIMENTOS. Estructura y tipos de proteínas. Propiedades funcionales y nutricionales. Calidad nutricional. Modificaciones químicas y bioquímicas. Cambios físicos, químicos y nutricionales inducidos en el procesado. Principales sistemas proteicos alimentarios. LAS VITAMINAS COMO COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS. Tipos y clasificación. Fuentes y función. Descriptiva, estructura y propiedades de las vitaminas liposolubles e hidrosolubles. Mecanismos generales de variación o pérdida de vitaminas en los alimentos. Recomendaciones dietéticas. Técnicas analíticas. OTROS CONSTITUYENTES NATURALES DE LOS ALIMENTOS. Elementos minerales. Ácidos orgánicos. Compuestos fenólicos. Otros componentes naturales. Influencia sobre las características organolépticas. Importancia bioquímica y nutricional. COLOR Y PIGMENTACIÓN NATURAL DE LOS ALIMENTOS. Pigmentos vegetales: fotosintéticos y procedentes del metabolismo secundario. Pigmentos de la carne. Estabilidad y reacciones de degradación. Determinación analítica. COMPONENTES NO DESEABLES EN LOS ALIMENTOS. Sustancias tóxicas naturales. Metabolitos microbianos. Acción bioquímica. Metales pesados y radionúclidos. Me-</p>		



dicamentos. Residuos fitosanitarios. Contaminación químico-ambiental. Evaluación de la toxicidad. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS. Sensación fisiológica del sabor: Mecanismos de la transducción. La percepción olfativa: mecanismo fisiológico. Concepto de flavor. El color de los alimentos: determinación numérica objetiva y espacios de color. ADITIVOS Y AUXILIARES. Conceptos generales. Aditivos alimentarios y coadyuvantes tecnológicos: definición y usos. Antecedentes. Clasificación. Características generales. Listas de productos autorizados. Agentes conservantes y antioxidantes. Colorantes y edulcorantes. Gelificantes y espesantes. AUTOOXIDACIÓN DE LOS LÍPIDOS. Concepto: aspectos positivos y negativos. Sustratos y mecanismos de la reacción. Productos de la oxidación de los ácidos grasos mayoritarios. Factores influyentes. Polimerización y reversión. Aspectos tóxicos de las grasas enranciadas. Prevención, control y evaluación. EL PARDEAMIENTO DE LOS ALIMENTOS: Concepto: pardeamiento enzimático, Aspectos positivos y negativos, sustratos y enzimas implicados. Mecanismo de la acción enzimática. Función fisiológica de fenolas. Control del pardeamiento enzimático. Pardeamiento no enzimático; Concepto, sustratos, mecanismo y productos de la reacción, aspectos positivos y negativos. Reacciones acopladas. Prevención y control del pardeamiento no enzimático. OTRAS MODIFICACIONES ENZIMÁTICAS DE LOS ALIMENTOS. Aspectos negativos y positivos de las alteraciones. Empleo de enzimas en la industria alimentaria. Enzimas en industrias lácteas. Modificación de proteínas alimentarias. Enzimas en procesos fermentativos. Procesado de frutas y zumos. Biotecnología. Nuevas tecnologías para el empleo de enzimas en la industria alimentaria. Enzimas termoestables. ALTERACIONES INDUCIDAS POR MICROORGANISMOS. Concepto. Acciones deseables o indeseables. Factores químico-físicos ligados a la proliferación. Prevención de las alteraciones. ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE. Producción. Detección. Obtención de ADN. Técnica PCR. Alimentos transgénicos y salud.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Para una adecuada comprensión de la materia, es aconsejable tener conocimientos previos en Química y en Bioquímica.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE61 - Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.

CE63 - Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinares de entidades públicas y/o privadas.





CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
CE64 - Capacidad para desarrollar y defender públicamente un trabajo de forma autónoma en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	18	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	7	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	15.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como	5.0	15.0



respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.		
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	5.0	15.0
<b>NIVEL 2: TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		4,5
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Toxicología. Tóxico. Toxicidad. Intoxicación. Fases de la acción tóxica. Toxicocinética Toxicodinamia. Mecanismos de acción tóxica. Diagnóstico y tratamiento general de las intoxicaciones. Toxicología experimental y evaluación toxicológica. Mutagénesis. Carcinogénesis. Teratogénesis. Ensayos generales de toxicidad. Ensayos especiales de toxicidad Métodos alternativos. Toxicología analítica. Toma de muestras. Análisis toxicológico aplicado a la sanidad alimentaria. Contaminación abiótica de los alimentos. Plaguicidas. Insecticidas organoclorados. Policlorados y polibromados bifenilos (PCB's y PBB's). Insecticidas organofosforados, carbamatos, piretrinas y piretroides. Herbicidas. Fungicidas. Sustancias gaseosas y volátiles. Radiaciones. Residuos. Residuos de antibióticos y de estimulantes de la producción. Microcontaminantes ambientales Toxicología inducida por el procesamiento y manipulación de alimentos. Contaminación de los alimentos: Aditivos. Fitotoxicología. Taninos y Gossipol. Cumarinas y Ferulismo. Vegetales que producen alteraciones nerviosas. Fitohemoaglutininas o lectinas. Vegetales hepatotóxicos y/o carcinógenos. Saponinas. Glucosilatos. Latirismos. Osteolatrismo y Neurolatrismo. Glucósidos cianogénicos. Glucósidos cardíacos. Fitoestrógenos. Nitratos y nitritos. Oxalatos. Inhibidores de proteasas, antivitaminas y antienzimas. Micotoxicología. Hongos superiores Hongos inferiores. Zootoxinas. Biotoxinas marinas.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		



CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>



Exposición teórica / Clase magistral	25	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	2	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	15	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	50.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre los peligros biológicos, físicos y químicos asociados a los alimentos, en el análisis y evaluación de los riesgos y en la gestión de la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.</li> <li>Reconocer los principales sistemas de gestión aplicados en el aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.</li> <li>Saber gestionar y organizar los servicios de alimentación (restauración colectiva), mediante el diseño de las instalaciones y procesos, planificación y elaboración de menús y formación del personal implicado en el mismo.</li> <li>Saber elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bloque 1: Gestión de la Calidad.</b> Industria Alimentaria. Sistemas de Gestión de Calidad. Auditorías de Calidad. Herramientas de la Calidad. Programas de aseguramiento de la calidad: inspección oficial. Sistemas de control de calidad total (ISO 9000) y sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria (FIS, BRC, ISO 22.000).</li> <li><b>Bloque 2: Higiene Alimentaria.</b> Seguridad alimentaria y evaluación de riesgos en la industria alimentaria. Principios para asegurar la higiene de alimentos. Diseño higiénico de instalaciones. Manipulación de alimentos. Aplicación de las correctas prácticas higiénicas y las buenas prácticas de fabricación. Principios generales para la organización de los servicios de alimentación y los aspectos legislativos.</li> <li><b>Bloque 3. Restauración Colectiva.</b> Tipos de restauración colectiva. Principios generales para la organización de los servicios de alimentación y los aspectos legislativos. Diseño higiénico de instalaciones.</li> <li><b>Bloque 4. Seguridad Alimentaria.</b> Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		



CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE58 - Realizar asesoramiento higiénico-sanitario, bromatológico y legal a las empresas.		
CE59 - Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.		
CE61 - Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.		
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	45	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	8	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	4	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		





ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	50.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bloque 1: Legislación general:</b> el ordenamiento jurídico español y europeo, la distribución de competencias, la intervención administrativa y el procedimiento administrativo común.</li> <li>• <b>Bloque 2: Legislación específica del ámbito alimentario:</b> organismos de ordenación alimentaria nacionales e internacionales, derecho alimentario, defensa de los consumidores, comercio de los productos alimentarios, seguridad e higiene alimentaria, industrias alimentarias, control oficial y registro sanitario, etiquetado de los productos alimenticios, aditivos, aromas y edulcorantes, nuevos alimentos (Funcionales, Ecológicos y Organismos Modificados Genéticamente). Legislación de la carne y productos cárnicos, pescado, marisco y derivados, leche y productos lácteos, huevos y ovoproductos, platos preparados/precocinados, restauración colectiva, alimentos dietéticos y complementos alimenticios y legislación de agua. Pan y derivados.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	45	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	12	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		



**ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA.** Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.

**ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA.** Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.

**SEMINARIOS.** Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate

**TUTORÍAS.** Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	40.0

#### NIVEL 2: COMUNICACIÓN Y MARKETING ALIMENTARIO

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3

##### DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
3		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 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

Con el desarrollo de la asignatura se pretende que el alumno sea capaz de conocer los conceptos, las herramientas y la lógica del marketing como actividad empresarial inherente a la producción de alimentos.

El alumno aprenderá a tomar decisiones relacionadas con la comercialización de productos tales como la búsqueda de oportunidades de marketing, el diseño de estrategias y las acciones necesarias para comercializar alimentos con éxito, para lo cual serán capaces de llevar a cabo procesos de toma de decisiones sobre las variables de marketing: producto, precio, comunicación y distribución.

El alumno conocerá los procedimientos de análisis del mercado y el comportamiento de los consumidores para asesorar a las empresas en el desarrollo de nuevos alimentos siempre teniendo en cuenta el contexto de la industria alimentaria, donde las decisiones de marketing vienen marcadas por



unos parámetros específicos diferentes al del resto de sectores productivos, teniendo los aspectos culturales y de hábitos de consumo una importancia relevante, así como otras variables a tener en cuenta como niveles de renta y de desarrollo del mercado en cuestión.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Los contenidos de la asignatura comprenden: el concepto de marketing; las decisiones de marketing relacionadas con los alimentos como productos comerciales, la fijación de precios, la comunicación con el mercado y la distribución de alimentos en el mercado; la investigación del mercado de los alimentos; el comportamiento de los consumidores en relación a los alimentos; y el desarrollo de nuevos alimentos desde una perspectiva comercial.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

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

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	22.5	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.

ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.



SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: PRINCIPIOS DE ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estructura del sector agroalimentario; La producción (oferta) y el consumo (demanda) agroalimentario; La empresa alimentaria, concepto, elementos y tipologías; Los subsistemas empresariales; Principios económicos de la empresa; El empresario: funciones y tareas; La administración de empresas.</li> <li>Concepto de entorno y tipologías; Análisis del entorno general de la empresa; Análisis del entorno específico de la empresa.</li> <li>Concepto de planificación y tipologías; El proceso de planificación; Los objetivos: concepto, fijación y pirámide de objetivos. Planificación Estratégica: análisis interno y externo. La función de control.</li> <li>La función de organización; concepto y desarrollo de la estructura organizativa; las formas organizativas.</li> <li>La función de dirección; Liderazgo: concepto y teorías; Motivación: concepto y teorías; Comunicación: procesos y tipos.</li> </ul>		



- La función financiera; La inversión en la empresa: métodos de selección de inversiones; La financiación en la empresa.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Para esta asignatura no se requiere unos conocimientos concretos más allá de los propios de acceso al grado relativos al nivel de formación que debe de adquirir el alumno para acceder a los estudios universitarios.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

CE60 - Conocer el trabajo de producción y procesado de alimentos en las diferentes industrias alimentarias, los parámetros de calidad y el análisis bromatológico.

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

CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

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

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

CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.





<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	20	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	5	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	30.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	5.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN HUMANA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Concepto de alimento y nutriente. Requerimientos energéticos del organismo humano. Metabolismo basal Factores determinantes del gasto energético. Valor calórico de los alimentos Tablas de composición de los alimentos Clasificación de los nutrientes. Recomendaciones nutricionales. Ingestas dietéticas de referencia. Raciones dietéticas recomendadas. Mecanismos para la nutrición del organismo humano. Digestión y absorción de nutrientes. Transporte y excreción de nutrientes. Características metabólicas de órganos y tejidos. Regulación del metabolismo. Sistemas endocrinos. Órganos endocrinos y hormonas importantes. Hidratos de Carbono. Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Fibra Alimentaria Clasificación. Funciones. Fuentes de interés nutricional. Lípidos Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Metabolismo de lipoproteínas. Transporte y distribución de lípidos. Proteínas Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Vitaminas hidrosolubles Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Vitaminas. Liposolubles Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Macrominerales. Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Microminerales. Clasificación. Metabolismo. Fuentes de interés nutricional. Fluidos corporales y balance electrolítico Integración y regulación del metabolismo. Integración del metabolismo de hidratos de carbono, grasas y proteínas en el organismo completo</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		



CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.



CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	14	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

<p><b>ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA.</b> Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.</p> <p><b>ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA.</b> Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.</p>
---



SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las bases de la alimentación saludable.</li> <li>• Conocer la historia de la investigación en nutrición humana y su relación con el estado de salud y enfermedad.</li> <li>• Conocer la evolución de los objetivos y métodos de valoración del estado nutricional.</li> <li>• Conocer los métodos y usos del estudio dietético en sujetos y poblaciones, así como su evolución a lo largo del tiempo.</li> <li>• Conocer los diferentes métodos de estimación de la composición corporal y su papel como indicador del estado nutricional de niños y adultos.</li> <li>• Conocer los métodos de valoración analíticos presentes en el hemograma y la interpretación de sus desviaciones en relación al estado nutricional.</li> </ul>		



- Conocer los métodos de valoración analíticos presentes en la bioquímica sanguínea y la interpretación de sus desviaciones en relación al estado nutricional.
- Conocer los métodos de valoración analíticos presentes en los exámenes urinarios y la interpretación de sus desviaciones en relación al estado nutricional.
- Conocer los métodos de valoración clínicos, así como las manifestaciones físicas e inmunológicas derivadas del estado nutricional.
- Conocer los métodos abreviados de valoración del estado nutricional para diferentes poblaciones de especial interés como niños y ancianos.
- Saber realizar una valoración nutricional adaptada a cualquier sector de población, mediante la atención diferencial a los aspectos particulares típicos del estado nutricional de cualquiera de ellos.
- Comprender la interacción de todos los indicadores del estado nutricional, siendo capaces de realizar una evaluación completa del estado nutricional previa a cualquier posible intervención.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Introducción a la valoración del estado nutricional. El estudio dietético. Índices de Calidad de la Dieta. El estudio antropométrico. Los compartimentos corporales. Valoración analítica. El estudio hematológico. El estudio bioquímico. Indicadores urinarios. Estados carenciales. Manifestaciones físicas, indicadores inmunológicos y niveles plasmáticos de vitaminas y minerales. Cribado nutricional

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.





CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE51 - 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.		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	14	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		



ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida. Nutrición en el embarazo y lactancia Nutrición en la infancia y adolescencia. Nutrición en la edad avanzada. Nutrición y actividad física. Balance energético y control de peso. Soportar algunas situaciones extremas nutricionales. Educación nutricional adaptada a cada etapa de la vida. Alimentos especiales.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		



<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>



CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	14	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente	90	0



en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN CLÍNICA I</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



ITALIANO	OTRAS
No	No
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>	
<p>Clasificación de la malnutrición. Cultura alimentaria. Causas de malnutrición. Malnutrición hospitalaria. Factores que agravan la malnutrición hospitalaria. Efectos o consecuencias de la malnutrición. Prevención de la malnutrición. Tratamiento de la malnutrición. Nutrición en cuidados intensivos. Nutrición en procesos quirúrgicos. Soporte nutricional. Pautas nutricionales post hospitalización. Seguimiento de pautas nutricionales diferidas. Dietas en alergia e intolerancia alimentaria. Dietoterapia en patología del aparato digestivo. Dietoterapia en patología respiratoria. Interacciones fármaco-nutrientes. Nutrigenética.</p>	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>	
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>	
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.	
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.	
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional	
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.	
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.	
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.	
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.	
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.	
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.	
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.	
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.	
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.	
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.	
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.	
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional	





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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.



CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.		
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	15	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES ESTANCIAS CLÍNICAS Y/O PRACTICAS EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS. Actividades de los alumnos realizadas en instituciones sociosanitarias y empresas: Hospitales Generales, Clínicas de Nutrición, Empresas Alimentarias, Asociaciones de Pacientes, Empresas de Cátering, Residencias de Personas Mayores, Centros Ocupacionales, Centros de Investigación, etc., con el objetivo de desarrollar las intervenciones propias de los profesionales de Nutrición Humana y Dietética, bajo la tutorización de los profesionales de la salud de los centros receptores.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0



Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN CLÍNICA II</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Dietas en diferentes situaciones de la vida en especial lactancia y envejecimiento. Dietas con modificación de la textura y la consistencia. Dietas progresivas. Dietas controladas en energía. Dietas controladas en hidratos de carbono. Dietas controladas en proteínas y/o aminoácidos. Dietas controladas en fibra. Dietas controladas en grasas. Dietas controladas en minerales. Dietas en enfermedades neurológicas. Metabolopatías. Soporte nutricional enteral y parenteral.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		



CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>



CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	15	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente	90	0



en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES ESTANCIAS CLÍNICAS Y/O PRACTICAS EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS. Actividades de los alumnos realizadas en instituciones sociosanitarias y empresas: Hospitales Generales, Clínicas de Nutrición, Empresas Alimentarias, Asociaciones de Pacientes, Empresas de Cátering, Residencias de Personas Mayores, Centros Ocupacionales, Centros de Investigación, etc., con el objetivo de desarrollar las intervenciones propias de los profesionales de Nutrición Humana y Dietética, bajo la tutorización de los profesionales de la salud de los centros receptores.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: FISIOPATOLOGÍA HUMANA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
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		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con el desarrollo del programa se pretende alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:</p> <p>a) Comprender y describir las funciones de los sistemas y aparatos del organismo sano en sus diferentes niveles de organización y los procesos de integración que dan lugar a la homeostasis. Todo ello como base para la comprensión de la fisiopatología y los mecanismos de producción de la enfermedad (patogénesis), la base de la terapéutica y los medios para el mantenimiento y prevención de la salud.</p> <p>b) Comprender y describir los métodos básicos de exploración funcional de los diferentes sistemas y aparatos para utilizar los resultados normales de estos. También ser capaces de realizar algunas maniobras de exploración básicas.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b><u>INTRODUCCIÓN. TERMINOLOGÍA EN FISIOPATOLOGÍA. NOSOLOGÍA. Introducción y Generalidades.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patología General. Partes de la NOSOLOGÍA. Conceptos generales.</li> </ul> <p><b><u>FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA NERVIOSO.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alteraciones de la corteza cerebral y del sistema límbico. .</li> <li>• Alteraciones del estado de conciencia. Estado confusional agudo, síncope; estado vegetativo, coma.</li> <li>• Síndromes demenciales y enfermedades neurodegenerativas.</li> <li>• Síndromes epilépticos.</li> <li>• Alteraciones del sueño.</li> <li>• Alteraciones neurovasculares del líquido cefalorraquídeo y meníngeas. Hemorragia e isquemia cerebral. Edema cerebral.</li> <li>• Síndrome de hipertensión intracraneal.</li> <li>• Alteraciones del sistema nervioso autónomo. Disautonomías.</li> <li>• Síndromes sensitivos. Nocicepción.</li> <li>• Fisiopatología del control motor.</li> </ul> <p><b><u>FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA CARDIOVASCULAR.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiopatología cardiaca. Conceptos generales.</li> <li>• Insuficiencia cardiaca sistólica y diastólica.</li> <li>• Cardiopatías valvulares.</li> <li>• Electrofisiopatología cardiaca. Arritmias cardíacas y su evaluación electrocardiográfica.</li> <li>• Fisiopatología coronaria y de vasos periféricos. Enfermedad isquémica miocárdica. Arteriosclerosis. Aterosclerosis, placas ateromatosas y metabolismo lipídico.</li> <li>• Fisiopatología venosa.</li> <li>• Fisiopatología del control de la presión arterial. Hipertensión arterial.</li> </ul> <p><b><u>FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA RESPIRATORIO.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiopatología respiratoria. Conceptos generales.</li> <li>• Insuficiencia respiratoria. Manifestaciones de la insuficiencia respiratoria: Disnea; Hipoxemia; Hipoxia Hipercapnia; Cianosis; Alteraciones equilibrio ácido-base.</li> <li>• Bases fisiopatológicas de los trastornos de la ventilación pulmonar, intercambio y difusión de gases. Síndromes más importantes de la patología pulmonar. Alteraciones obstructivas y restrictivas.</li> <li>• Enfermedad pulmonar obstructiva crónica. Bronquitis crónica. Enfisema. Patrones mixtos.</li> <li>• Asma.</li> <li>• Fibrosis pulmonar.</li> <li>• Trastornos de la circulación pulmonar. Edema cardiogénico. Hipertensión pulmonar. Embolismo pulmonar.</li> <li>• Trastornos de la pleura y el mediastino. Derrame pleural. Neumotórax.</li> </ul> <p><b><u>FISIOPATOLOGÍA DEL RIÑÓN Y DE LAS VÍAS URINARIAS.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiopatología renal. Conceptos generales.</li> <li>• Alteraciones de la función glomerular. Glomerulonefritis. Síndrome nefrítico y síndrome nefrótico.</li> <li>• Alteraciones de la función tubular.</li> <li>• Alteraciones equilibrio ácido base.</li> <li>• Insuficiencia renal aguda.</li> <li>• Insuficiencia renal crónica.</li> <li>• Litiasis renal.</li> <li>• Fisiopatología de las vías urinarias.</li> <li>• Incontinencia y trastornos miccionales.</li> <li>• Síndrome prostático.</li> </ul>		



**FISIOPATOLOGÍA DE LA SANGRE.**

- Anemias: concepto y clasificación.
- Policitemias.
- Fisiopatología del sistema inmune. Enfermedades autoinmunes. Inmunodeficiencias. Tipos de hipersensibilidades. Alergias alimentarias.
- Fisiopatología de la hemostasia y las plaquetas.

**FISIOPATOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO.**

- Fisiopatología digestiva. Conceptos generales.
- Patología del esófago y gastroduodenal: Disfagia. Acalasia. Reflujo gastroesofágico.
- Alteraciones del vaciamiento y secreción gástrica. Gastritis. Úlcera péptica.
- Alteraciones del intestino. Dolor abdominal. Diarrea. Estreñimiento. Síndrome intestino irritable. Síndrome de maldigestión-malabsorción. Enfermedad inflamatoria intestinal.
- Patología del hígado y de las vías biliares.
- Patología del páncreas. Pancreatitis aguda y crónica.

**FISIOPATOLOGÍA DEL SISTEMA ENDOCRINO.**

- Generalidades de la fisiopatología del sistema endocrino. Principios de la disfunción endocrina.
- Fisiopatología del eje hipotálamo-hipófisis.
- Alteraciones en la neurohipófisis.
- Fisiopatología de las glándulas suprarrenales.
- Fisiopatología del tiroides, de la paratiroides y del metabolismo del calcio, fósforo y magnesio.
- Fisiopatología del páncreas endocrino.
- Fisiopatología de la homeostasis energética.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**



CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	40	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	14	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	50.0	80.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica,	10.0	30.0



ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.		
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: DIETÉTICA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
		12
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados son coherentes con el perfil de egreso y se corresponden con el nivel del MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) del título. Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Bloque 1: Dietética</b></p> <p>Introducción a la dietética, Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas, Alimentos y guías alimentarias: Dieta saludable. Tablas de composición de alimentos. Planificación dietética. Dieta Mediterránea. Formas alternativas de alimentación. Alimentación en las etapas de la vida. Alimentación y deporte: Alimentación y cronobiología.</p> <p><b>Bloque 2: Dietoterapia</b></p> <p>Introducción a la dietoterapia y las dietas terapéuticas. Dietas controladas en energía. Dietas controladas en carbohidratos. Dietas controladas en lípidos. Dietas controladas en proteínas. Dietas controladas en minerales. Dietas controladas en fibra. Dieta en las intolerancias y las alergias alimentarias.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		



CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.



CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	78	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	6	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	12	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	24	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	180	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: ORGANIZACIÓN Y RESTAURACIÓN HOSPITALARIA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>





3		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Servicio de Nutrición Hospitalaria.</p> <p>Sistemas de salud. Cartera de servicios. Historia clínica.</p> <p>Restauración colectiva hospitalaria, en centros sanitarios y no sanitarios con usuarios sensibles (centro geriátrico, comedor escolar, etc.).</p> <p>Cocina hospitalaria: gestión de dietas en un hospital, recursos, características, instalaciones y normativa. Planes generales de higiene.</p> <p>Alimentación del paciente hospitalizado Dietas hospitalarias. Planificación dietética hospitalaria. Manual de Dietas hospitalarias. Menús hospitalarios. Factores que pueden afectar a la conducta alimentaria.</p> <p>Comisión de restauración. Calidad y control de calidad de las dietas/menús hospitalarios.</p> <p>Factores que se deben de tener en cuenta al instaurar una dieta. Confección de la dieta. Acogida al paciente hospitalizado. Interrogatorio alimentario. Evaluación nutricional del paciente hospitalizado. Evaluación del paciente inmovilizado. Exploraciones complementarias.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		



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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.		
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	20	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	2.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	2.5	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	5	100



Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	20.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: FARMACOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	4,5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
4,5		
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



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		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Bloque 1: Farmacología General</b></p> <p>Introducción a la Farmacología. Proceso farmacéutico. Vías de administración. Farmacocinética: Absorción, distribución, metabolismo y eliminación de fármacos. Farmacodinamia. Reacciones adversas</p> <p><b>Bloque 2: Farmacoterapia</b></p> <p>Farmacología del Sistema Nervioso Autónomo y Central. Farmacología del Sistema gastrointestinal. Farmacología del Sistema Cardiovascular y de la sangre. Tratamiento farmacológico de las dislipemias. Tratamiento farmacológico de la diabetes mellitus. Farmacología de los AINEs y los corticoides. Farmacología de las hormonas tiroideas. Andrógenos y anabolizantes. Estrógenos y progestágenos. Anticonceptivos. Tratamiento farmacológico de los trastornos del comportamiento alimentario y de la obesidad. Tratamiento farmacológico de la osteoporosis. Antiinfecciosos y citostáticos. Fármacos hipouricemiantes y antigotosos. Autacoides: histamina, serotonina y otros.</p> <p><b>Bloque 3: Interacciones Fármaco-Alimento</b></p> <p>Mecanismos responsables de las interacciones farmacológicas. Interacciones farmacéuticas. Interacciones fármaco-alimento de tipo farmacocinético. Interacciones fármaco-alimento de tipo farmacodinámico. Interacciones debidas a aditivos y contaminantes, tabaco y alcohol. Interacciones de los fármacos con la nutrición artificial. Prevención y gestión de las interacciones alimento-medicamento. Interacciones fármaco-alimento en situaciones especiales: pediatría, embarazo, lactancia, geriatría, SIDA, cáncer y trasplantes de órganos.</p> <p><b>Bloque 4: Relación Farmacoterapia-Estado Nutricional</b></p> <p>Efectos de los fármacos sobre el estado nutricional. Influencia del estado nutricional sobre el efecto de los fármacos</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		



CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	30	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	2	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	9	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	4	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	67.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos	70.0	90.0



para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.		
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	20.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	2.0	10.0
<b>NIVEL 2: MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bloque 1:</b> Métodos de investigación en nutrición humana. Concepto de método científico. Estructura de una investigación. Medicina basada en la evidencia. Tipos y diseños de estudios de investigación en nutrición. Ensayos clínicos en nutrición: ventajas y limitaciones. Estudios de consumo de alimentos. Financiación de la investigación. Los comités éticos y el consentimiento informado.</li> <li>• <b>Bloque 2:</b> Técnicas de investigación en nutrición humana. La búsqueda de información en nutrición. Bases de datos. Expresión génica. Estudios en cultivos celulares. Estudios con animales de laboratorio. Estudios en humanos.</li> <li>• <b>Bloque 3:</b> La comunicación de los resultados de investigación. La comunicación escrita. Las revistas científicas especializadas. La comunicación oral. La ponencia y el póster.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		





CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
CE51 - 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.		
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.		
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	15	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	6	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente	90	0



en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	30.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: DEONTOLOGÍA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		3
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	



No	No
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>	
<p>Ética y Deontología. La salud y la alimentación en la concepción clásica del hombre. La salud y la alimentación en la concepción moderna del hombre.</p> <p>Ciencia y vida humana en la sociedad tecnológica. La dignidad de la persona humana. Estructura de la Deontología Profesional del dietista en los códigos europeos y americanos. Principios constitutivos esenciales. Ley civil, códigos profesionales y conciencia ética individual. Derechos-deberes del dietista consigo mismo. Derechos-deberes del dietista con otros profesionales. Relaciones interprofesionales. La hermandad profesional. La consulta interprofesional. Autonomía y jerarquía de la responsabilidad compartida. Las sociedades profesionales. Relaciones dietista con el cliente (sano/enfermo).</p> <p>Cuidado integral. Derechos-deberes. Derecho a estar informado. La obligación de hablar con verdad. Respeto a la intimidad. El secreto profesional.</p> <p>Derecho a la libre decisión. Respeto a los valores personales del paciente. El dietista clínico. El dietista en la empresa de Restauración y/o en la Industria. El dietista, la Salud Pública, y la Educación Nutricional. Ética de la investigación científica. Ética de la divulgación científica. El fraude científico. Comercialismo. Publicidad.</p>	
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>	
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>	
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.	
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.	
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional	
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.	
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.	
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	
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>	
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.	
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.	
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.	



CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.		
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	22.5	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	4	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	2	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	20.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica,	10.0	20.0



ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.		
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN Y DEPORTE</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
		6
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la historia de la nutrición en el deporte.</li> <li>• Conocer las bases de la fisiología del ejercicio.</li> <li>• Conocer los sistemas de energía del organismo y su funcionamiento durante la actividad física, así como las distintas fuentes de energía y su empleo durante la actividad física.</li> <li>• Conocer las peculiaridades metabólicas durante las distintas situaciones que se presentan en la práctica deportiva.</li> <li>• Conocer las bases teóricas del entrenamiento, de la planificación deportiva y de la composición corporal del deportista.</li> <li>• Conocer las necesidades nutricionales generales en la práctica deportiva.</li> <li>• Conocer la importancia de la hidratación en la actividad física y el deporte.</li> <li>• Establecer pautas de alimentación para distintas situaciones de actividad física y disciplinas deportivas.</li> <li>• Saber realizar una valoración nutricional adaptada a la práctica deportiva e interpretar los datos obtenidos en función de las características del deportista.</li> <li>• Conocer las ayudas ergogénicas nutricionales, sus aplicaciones y diferencias con el doping.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Introducción a la nutrición en el deporte. Fisiología del ejercicio. Bases teóricas del entrenamiento, la planificación y la composición corporal en el deporte. Conceptos generales en nutrición deportiva. Metabolismo energético en reposo y durante el ejercicio. Necesidades de energía. Hidratos de carbono como fuente energética. Grasas como fuente energética. Proteínas como fuente energética y estructural. Micronutrientes en la Actividad física: Minerales y Vitaminas. Hidratación y ejercicio Físico. Nutrición deportiva aplicada. Especificidades por deportes. Especificidades por etapas de la vida y situaciones especiales impuestas por el ejercicio o el estado de salud. Ayudas ergogénicas nutricionales.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		



CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.		
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	36	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	6	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	15	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		





ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	10.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	30.0
<b>5.5 NIVEL 1: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN COMUNITARIA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener los conceptos sobre la importancia de la alimentación en la salud de la comunidad.</li> <li>• Diseñar y evaluar programas de intervención en alimentación y nutrición a nivel colectivo para promocionar la salud de la población.</li> <li>• Capacidad para participar en políticas sanitarias, equipos multidisciplinares y proyectos de salud pública relacionados con la nutrición.</li> </ul>		



5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>Nutrición comunitaria. Concepto y ámbito de referencia. Funciones y objetivos. Sistemas que apoyan el trabajo de la Nutrición Comunitaria. Equipo profesional de Nutrición Comunitaria. Políticas nutricionales. Sistema de información y vigilancia nutricional. Estrategias de intervención en nutrición comunitaria. Mecanismos de participación y evaluación. Evaluación del estado nutricional en poblaciones. Apartados que lo constituyen: Historia clínica, análisis del consumo alimentario, exploración física y antropométrica, evaluación de la actividad física, indicadores bioquímicos e inmunológicos del estado nutricional. Encuestas alimentarias. Métodos de evaluación del consumo de alimentos. Fuentes de error y precisión de los métodos de estudio de consumo alimentario. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria. Evaluación de programas de nutrición comunitaria. Alimentación y salud laboral. Trabajo físico y nutrición. Actividad laboral y fraccionamiento de la ingesta diaria. Promoción de la salud en el medio laboral. Organización de un programa de intervención nutricional en el medio laboral. Alimentación y actividad física. Efectos de la actividad física sobre la salud. Necesidades nutricionales durante el ejercicio. Restauración colectiva en la población infantil, escolar y universitaria. Funciones del comedor escolar. Regulación normativa sobre comedores escolares. Estructura básica de los menús de comedores escolares. Alimentación en niños con necesidades especiales.</p> <p>Educación nutricional y consejo dietético: estrategias y programas. Etiquetado nutricional e información al consumidor. Preferencias y hábitos alimentarios. Salud y biotecnología alimentaria: nuevos alimentos, alimentos funcionales, alimentos nutraceuticos, alimentos transgénicos (trazabilidad y etiquetado de los alimentos transgénicos). Control de seguridad y perspectivas de futuro. Nanotecnología alimentaria. Utilidad y aplicaciones de la biotecnología. Nutrigenética, nutrigenómica y nutrición comunitaria. Nutrición comunitaria y medios de comunicación social. Sinergias y estrategias de colaboración.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.



CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.		
CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	39	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	15	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	60.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	20.0	30.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como	10.0	20.0



respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.		
<b>NIVEL 2: SALUD PÚBLICA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar y desarrollar una intervención en salud pública en la población o subgrupos de población de forma eficiente.</li> <li>• Emitir juicios sobre los determinantes de la salud y su efecto a la hora de plantear un programa de nutrición a un individuo o grupo de personas.</li> <li>• Interpretar datos de fuentes de información sanitarias y estudios de salud pública en su práctica profesional.</li> <li>• Argumentar que tipo de información, metodología, intervención en salud pública es más adecuado para mejorar la eficiencia de su trabajo como nutricionista.</li> <li>• Resolver los retos en nutrición desde una visión holística, como es la que aporta la salud pública.</li> <li>• Desarrollar su actividad profesional desde un punto de vista preventivista, actuando prioritariamente sobre la enfermedad antes de que aparezca, o en su defecto, antes de que progrese más.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Salud Pública: conceptos generales. Introducción a la salud pública. Las estrategias de Salud Pública. La salud como objetivo de la atención sanitaria y el desarrollo económico. Concepto y funciones de la salud pública. Medicina preventiva y salud pública. Prevención primaria, secundaria y terciaria. Salud y participación comunitarias. Investigación cualitativa. Epidemiología. Investigación cuantitativa. Introducción a la epidemiología. Medidas de frecuencia de enfermedad. Principales diseños y tipos de estudios en epidemiología. Medidas de asociación. Interpretación de estudios epidemiológicos. Sesgos de selección. Sesgos de medida. Confusión. Criterios de causalidad.</p> <p>Promoción de la salud. Determinantes sociales de la salud. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Desigualdades en salud. Estrategias y prioridades para el desarrollo de la promoción de la salud. Educación para la salud-Educación para la salud. Objetivos, áreas y escenarios de intervención. Metodología y tipos de intervención en educación para la salud. El consejo preventivo. Escenarios promotores de salud. Fuentes de información sanitaria. Demografía sanitaria Estática y dinámica de poblaciones. Interpretación y cálculo de tasas e indicadores de salud. Medio ambiente y salud. Diagnóstico y detección precoz de la enfermedad. Cribados</p> <p>Características de las pruebas diagnósticas y su interpretación. Detección precoz de la enfermedad. Pruebas de cribado. Sesgos de cribado. Prevención de las enfermedades transmisibles</p> <p>Epidemiología y prevención de enfermedades. Enfermedades transmisibles: epidemiología y bases generales de la prevención. Esterilización y desinfección. Inmunización activa y pasiva. Calendario oficial de vacunaciones. Otras vacunas de interés sanitario. Prevención de las enfermedades no transmisibles. Enfermedades crónicas Epidemiología y prevención de la obesidad, cáncer y cardiovasculares. Sistemas sanitarios. La salud y el sistema sanitario. Sistemas de salud comparados. Modelos de sistemas de salud. Los Organismos Internacionales. El sistema sanitario español. Estructura y funcionamiento. Administraciones central y autonómica. La Atención Primaria de Salud. Concepto y funciones. El Centro de Salud. Desarrollo práctico de un proyecto sobre una intervención comunitaria en salud pública. Definición de necesidades y problemas. Análisis de los determinantes relacionados con la intervención. Exploración de acciones estratégicas y planificación de la intervención. Implementación de la intervención Evaluación de la intervención.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE57 - Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional



CE63 - Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinares de entidades públicas y/o privadas.		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.		
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	40	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	17	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	20.0	80.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	80.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		





<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender la metodología y resultados de investigaciones relativas a la epidemiología nutricional</li> <li>Analizar datos estadísticos</li> <li>Desarrollar los conocimientos necesarios para la búsqueda de información científica y su incorporación a la práctica profesional de forma continuada.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Epidemiología</b> Conceptos científicos y diseño de estudios en Epidemiología Nutricional. Medidas de exposición y resultado. Validez externa e interna en estudios epidemiológicos. Sesgos, confusión, efecto de modificación e interacción.</p> <p><b>Valoración crítica de artículos científicos de Epidemiología Nutricional.</b> Estudios observacionales. Checklist STROBE. Ensayos clínicos aleatorizados. Checklist CONSORT. Revisiones sistemáticas y meta-análisis. Checklist PRISMA.</p> <p><b>Métodos de Evaluación Dietética.</b> Métodos de evaluación dietética. Cuestionarios de frecuencia alimentaria. Validación, reproducibilidad y diseño. Marcadores bioquímicos de ingesta alimentaria.</p> <p><b>Estudio de patrones dietéticos. Implicaciones de la ingesta energética total en los estudios epidemiológicos.</b> Identificación de patrones a priori. Índices de Calidad de la Dieta. Identificación de patrones a posteriori. Análisis Factorial y análisis de conglomerados. Implicaciones de la ingesta energética total en los estudios epidemiológicos nutricionales.</p> <p><b>Líneas de investigación en Epidemiología Nutricional.</b> Epidemiología nutricional y cáncer. Epidemiología nutricional y obesidad. Epidemiología nutricional y enfermedades cardiovasculares. Epidemiología nutricional y autoinmunes. Epidemiología nutricional y enfermedades mentales. Epidemiología nutricional y salud reproductiva. Epidemiología nutricional y personas mayores.</p> <p><b>Prácticas con ordenador. Análisis de datos en Epidemiología Nutricional.</b> Estadística descriptiva (1). Estratificación de datos. Estadística descriptiva (2). Transformación, recodificación y cálculo de variables. Test de comparación de medias y test no paramétricos, comparación entre 2 categorías. Test de comparación de medias y test no paramétricos, comparación entre 3 o más categorías. Test de grupos dependientes o grupos pareados. Tablas cruzadas y test de chi-cuadrado. Correlación de Pearson y de Spearman.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>Para una adecuada comprensión de la materia es recomendable haber superado la asignatura de Salud Pública y Estadística. Además, se recomienda tener los conocimientos necesarios para la lectura de artículos científicos de revistas internacionales y competencias básicas de informática.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
<p>CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</p>		
<p>CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>		



CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
CE51 - 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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	45	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	3	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	12	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	20.0	80.0



Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	80.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: OPTATIVO</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: AVANCES EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN INFANTIL</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Con el desarrollo del programa, se pretende: conocer las necesidades y recomendaciones nutricionales en la infancia, conocer las distintas posibilidades de alimentación en los lactantes, evaluar el nivel de desarrollo y el estado nutricional en la infancia, elaborar dietas adecuadas para enfermedades y situaciones relacionadas con la nutrición de la infancia, actuar a nivel de la educación nutricional para la prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>BLOQUE 1- Alimentación del niño sano.</b> Programación temprana. Lactancia materna. Fórmulas infantiles y alimentación complementaria. Alimentación a partir del 1er año y hasta la adolescencia.</p> <p><b>BLOQUE 2- Alimentación del niño en ciertas patologías.</b> Recién nacidos prematuros. Obesidad y sobrepeso. Diarreas y estreñimientos</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
Para una adecuada comprensión de la materia, es aconsejable tener conocimientos de Fisiología, Fisiopatología y Nutrición en las Etapas de la Vida.		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.		
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.		
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	20	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	1.5	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	7	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		



ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	30.0	50.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	20.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	10.0
<b>NIVEL 2: NUTRIGENÓMICA Y ALIMENTOS FUNCIONALES</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



LISTADO DE MENCIONES
No existen datos
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>
<p><b>Bloque 1:</b> Nutrigenómica. La revolución del genoma humano. Definición de genómica, nutrigenómica, epigenética, nutrigenética, nutrigenómica y metabolómica. Regulación de la expresión génica. Avances en el conocimiento de las bases genéticas de diferentes enfermedades. Interacciones entre dieta, genes y enfermedad. Microbiota y salud.</p> <p><b>Bloque 2:</b> Alimentos funcionales. Importancia de la nutrición en la prevención de enfermedades crónicas. Relación entre la alimentación y enfermedad. Alimentos funcionales. Nuevos alimentos y nutraceúticos. Aspectos legales y científicos. Principales ingredientes activos utilizados en la industria alimentaria, origen, composición química, funcionalidad y aplicaciones. Usos de biomarcadores en nutrición y salud.</p>
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.





CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	20	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	1.5	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	7	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	70.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	5.0	20.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	5.0	20.0
<b>NIVEL 2: COCINA PARA NECESIDADES ESPECIALES</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	



<b>ECTS NIVEL 2</b>		3
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Se trata de adquirir conocimientos sobre ingredientes, procesos y formatos desarrollados en cocina destinada a personas con necesidades especiales, según los condicionantes de la salud que pudieran presentar, de cara a comprender y evaluar los cambios que sufren los alimentos y/o platos elaborados, así como la idoneidad de los mismos. Asimismo dispondrán de herramientas que le permitirán utilizar y recomendar recursos culinarios de un modo individualizado para adecuarlos a la alimentación de individuos enfermos o que requieran algún tipo de adaptación de la dieta. Podrán conocer las técnicas culinarias, instalaciones y equipos usados en cocina y en los servicios de alimentación, de cara a comprender los procesos y los cambios que se producen sobre las características nutricionales y organolépticas de los alimentos y platos elaborados.</p>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Productos alimenticios elaborados. Cocina sin sal. Cocina sin azúcares (sacarosa, lactosa, fructosa). Cocina sin grasas. Cocina sin gluten. Cocina con texturas modificadas.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		



CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	16	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	3.8	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	8.7	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE LABORATORIO. Realización de trabajos en un espacio y con un material específicos, realizados individualmente o en grupos reducidos, dirigidos y supervisados por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos	50.0	70.0



para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.		
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	10.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	15.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: NUTRICIÓN GERIÁTRICA AVANZADA</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
3		
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p><b>Bloque 1:</b> Nutrición de las personas de edad avanzada. Necesidades nutricionales en el envejecimiento. Demografía del envejecimiento, cambios fisiológicos asociados al proceso de envejecimiento. Requerimientos nutricionales de las personas de edad avanzada. Importancia de los macronutrientes: Hidratos de carbono, lípidos, proteínas. Importancia de los micronutrientes: vitaminas y minerales. Agua y electrolitos. Compuestos bioactivos, antioxidantes, fibra, fitoestrógenos, compuestos azufrados. Valoración del estado nutricional en la edad avanzada. Planificación y restauración en instituciones geriátricas. Interacciones entre fármacos y nutrientes.</p> <p><b>Bloque 2:</b> Nutrición en diferentes situaciones patológicas. Disfagia. Diabetes. Enfermedad cardiovascular. Sobrepeso y obesidad. Cáncer.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		



<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.



CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Exposición teórica / Clase magistral	20	100
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	1.5	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	1.5	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	7	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
SEMINARIOS. Profundización de los alumnos en una temática concreta, que puede integrar conocimientos teóricos y prácticos, realizado en grupos reducidos y supervisado por el profesor, concluyendo con la elaboración y presentación escrita de un informe que, en algunos casos, puede hacerse público mediante exposición oral por parte de los alumnos y plantear debate		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	40.0	60.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	10.0	30.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	10.0	30.0
<b>5.5 NIVEL 1: PRÁCTICAS TUTELADAS</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		





NIVEL 2: PRÁCTICUM		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	21	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	21	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Esta asignatura permite al estudiante la adquisición de experiencia profesional mediante la realización de prácticas formativas externas, que propician su integración en un contexto de aprendizaje ubicado fuera del ámbito académico y relacionados con el ámbito profesional de la titulación. Las prácticas externas deben fomentar al mismo tiempo la adquisición de las competencias específicas del título que garanticen una exitosa inserción en el mundo laboral.</p> <p>Esta asignatura se desarrollará en una institución, empresa, o entidad externa y bajo la supervisión tanto de un tutor o tutora externo como de un tutor o tutora interno (profesor de la UMU).</p> <p>Con el desarrollo de esta asignatura se pretende</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el papel del graduado en Nutrición Humana y Dietética en los distintos organismos y entidades en las que puede realizar su labor profesional.</li> <li>• Trabajar en laboratorios de análisis de alimentos.</li> <li>• Evaluar los principales parámetros de control de calidad de los distintos sectores alimentarios.</li> <li>• Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias.</li> <li>• Realizar asesoramiento sanitario, bromatológico y legal a las empresas.</li> <li>• Realizar actividades de comercialización y estudios de mercado de productos alimenticios.</li> <li>• Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.</li> <li>• Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.</li> <li>• Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional.</li> <li>• Realizar actividades encaminadas a la comercialización de los alimentos.</li> <li>• Desarrollar actividades propias de un nutricionista en distintas áreas sanitarias.</li> <li>• Realizar actividades de promoción de la salud en distintas colectividades.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El alumno realizará prácticas pre-profesionales en diferentes organismos públicos y privados dentro del ámbito profesional del Dietista- Nutricionista. La duración de las Prácticas Tuteladas será de 21 ECTS con una presencialidad del 80%.</p> <p>El alumno realizará prácticas durante aproximadamente 15 semanas, lo que supone unas 420 horas de trabajo práctico quedando el resto de los ECTS no presenciales para la preparación de las actividades a realizar durante las prácticas tuteladas así como al estudio de aquellos aspectos que considere necesarios para la realización de las mismas. Este tiempo estará igualmente empleado a la elaboración de la memoria que será presentada públicamente ante una comisión.</p> <p>La Universidad de Murcia cuenta con el Centro de orientación e información de empleo (C.O.I.E.), que posee una "Normativa sobre prácticas en empresas e instituciones de los estudiantes de la Universidad de Murcia". Dicha normativa no sólo regula la tramitación de los convenios sino que establece los marcos para el desarrollo de los programas de prácticas, derechos y obligaciones, organización de las prácticas y efectos académicos, entre otras cuestiones.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		



El alumno debe haber superado al menos 160 créditos para poder matricularse en esta asignatura.
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.



CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
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
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
CT2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.
CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE51 - 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.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE54 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE55 - Conocer el papel del graduado en Nutrición Humana y Dietética en los distintos organismos y entidades en las que puede realizar su labor profesional.
CE56 - Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.
CE57 - Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional
CE58 - Realizar asesoramiento higiénico-sanitario, bromatológico y legal a las empresas.



CE59 - Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
CE60 - Conocer el trabajo de producción y procesado de alimentos en las diferentes industrias alimentarias, los parámetros de calidad y el análisis bromatológico.
CE61 - Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.
CE62 - Atender en el contexto de un equipo multidisciplinar hospitalario a pacientes con requerimiento nutricionales específicos en función de su patología.
CE63 - Participar en tareas de investigación nutricional integrándose en grupos de investigación multidisciplinarios de entidades públicas y/o privadas.
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.



CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE35 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE46 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Prácticas pre-profesionales en empresa	420	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	105	0

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

ACTIVIDADES ESTANCIAS CLÍNICAS Y/O PRACTICAS EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS. Actividades de los alumnos realizadas en instituciones sociosanitarias y empresas: Hospitales Generales, Clínicas de Nutrición, Empresas Alimentarias, Asociaciones de Pacientes, Empresas de Cátering, Residencias de Personas Mayores, Centros Ocupacionales, Centros de Investigación, etc., con el objetivo de desarrollar las intervenciones propias de los profesionales de Nutrición Humana y Dietética, bajo la tutorización de los profesionales de la salud de los centros receptores.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	40.0	60.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	25.0	40.0



Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	5.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: TRABAJO FIN DE GRADO</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: TRABAJO FIN DE GRADO</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
	9	
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Integrar los conocimientos y habilidades adquiridas durante el Título de Grado y plasmarlas en un documento de carácter científico.</li> <li>Utilizar los recursos disponibles para la realización del Trabajo Fin de Grado.</li> <li>Utilizar de forma adecuada las fuentes bibliográficas y los sistemas de citación.</li> <li>Escoger correctamente las herramientas y metodologías adecuadas a los objetivos planteados en el Trabajo Fin de Grado.</li> <li>Presentar el producto final de una forma clara, ordenada y precisa.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consistirá en la realización, presentación y defensa de un proyecto o trabajo en el que el alumno manifieste los conocimientos y aptitudes adquiridos a lo largo de los estudios de grado, así como su capacidad para aplicarlos. Una parte de la memoria del trabajo, así como de la exposición se realizará en inglés. Para el desarrollo del TFG se seguirán las Normas establecidas por la Universidad y adaptadas por la Facultad de Ciencias Sociosanitarias para el desarrollo de dicha materia.</p> <p>Las etapas del trabajo serán las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exposición de la Guía Docente de la Asignatura. Presentación de la asignatura: oferta tipos de TFG y líneas de trabajo.</li> <li>Diseños de Proyectos de Investigación.</li> <li>Diseños de Proyectos de Intervención/Memorias de Aplicación Profesional.</li> <li>Técnicas de escritura científica. Revisión y citas bibliográficas.</li> <li>Seminario práctico de búsquedas bibliográficas.</li> <li>Presentación y Exposición Oral.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		





De forma general, el Trabajo Fin de Grado siempre se desarrollará bajo la supervisión de un tutor/a, que será docente de la titulación, y deberá asistir y orientar al estudiante en la elaboración y desarrollo del mismo, observar que se cumplen los requisitos propuestos y emitir un informe del TFG que haya tutelado.

Para poder matricularse y cursar esta asignatura, así como para poder acceder a la defensa oral del TFG realizado, el alumno deberá haber superado el número de créditos de la titulación establecido en la normativa de la Universidad de Murcia.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.

CT2 - Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.

CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.

CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.

CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.

CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.



CE51 - 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.		
CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
CE64 - Capacidad para desarrollar y defender públicamente un trabajo de forma autónoma en el ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Tutoría ECTS o trabajos dirigidos	6	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	2	100
Elaboración del Trabajo Fin de Grado.	216	0
Defensa pública del Trabajo Fin de Grado.	1	100
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS DE CAMPO. Actividad de los alumnos dirigida a conocer un espacio o centro de interés que exige desplazamiento y estancia en el mismo.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	30.0	60.0
Presentación pública de trabajos: exposición de los resultados obtenidos y procedimientos necesarios para la realización de un trabajo, así como respuestas razonadas a las posibles cuestiones que se plantee sobre el mismo.	25.0	40.0
Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros	25.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: PRESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICO-DEPORTIVA SALUDABLE</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



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>La asignatura "Prescripción de la actividad físico-deportiva saludable" se basa en el papel que juega la práctica habitual de actividad física en la prevención y tratamiento de las principales enfermedades crónicas no transmisibles que se asocian a un estilo de vida sedentario y a una mala alimentación. En ellas un dietista-nutricionista dispone de dos herramientas esenciales que debe saber manejar para luchar contra estas patologías crónicas: la alimentación saludable y la actividad física regular. Los resultados de aprendizaje previstos en esta asignatura son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poseer una visión global e integrada de la relación entre actividad física, salud y nutrición, como fundamento básico para mejorar la calidad de vida de la población.</li> <li>• Conocer y comprender los fundamentos de la práctica de actividad física relacionada con la salud a lo largo del ciclo vital y en personas con problemas de salud, especialmente los relacionados con el sedentarismo y una dieta inadecuada.</li> <li>• Conocer los riesgos asociados a la práctica de actividad física.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema 1: Introducción a la relación entre actividad física y salud.</li> <li>• Tema 2: Respuesta aguda y crónica del sistema metabólico, cardiovascular y respiratorio a la actividad física.</li> <li>• Tema 3: Sistema endocrino y actividad física.</li> <li>• Tema 4: Adaptación musculoesquelética a la actividad física.</li> <li>• Tema 5: Actividad física y salud pública: morbilidad y mortalidad.</li> <li>• Tema 6: Obesidad y actividad física.</li> <li>• Tema 7: Diabetes mellitus y actividad física.</li> <li>• Tema 8: Enfermedad cardiovascular, enfermedad cerebrovascular y actividad física.</li> <li>• Tema 9: Cáncer y actividad física.</li> <li>• Tema 10: Salud ósea, salud articular y actividad física.</li> <li>• Tema 11: Enfermedad mental, deterioro cognitivo y actividad física.</li> <li>• Tema 12: Actividad física en la infancia y adolescencia.</li> <li>• Tema 13: Actividad física en personas mayores.</li> <li>• Tema 14: Actividad física durante el embarazo.</li> <li>• Tema 15 Riesgos asociados a la práctica de actividad física.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		



CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Exposición teórica / Clase magistral	10	100
Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones	40	100
Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática	20	100
Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,	90	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
ACTIVIDADES DE CLASE EXPOSITIVA. Dirigida al gran grupo, con independencia de que su contenido sea teórico o práctico. Junto a la exposición de conocimientos, se plantean cuestiones, se aclaran dudas, se realizan ejemplificaciones, se establecen relaciones con las diferentes actividades prácticas que se realizan y se orienta la búsqueda de información.		
ACTIVIDADES DE CLASE PRÁCTICA DE AULA. Suponen la realización de tareas tales como resolución de problemas, estudio de casos, exposición y análisis de trabajos, debates, simulaciones, etc. Las llevan a cabo los alumnos, dirigidos y supervisados por el profesor, con independencia de que en el aula se realicen individualmente o en grupos reducidos.		
ACTIVIDADES PRÁCTICAS CON ORDENADOR. Actividades de los alumnos en aulas de informática, realizadas en grupos reducidos o individualmente, dirigidas al uso y conocimiento de TIC, supervisadas por el profesor.		
TUTORÍAS. Sesiones programadas de orientación, revisión o apoyo a los alumnos por parte del profesor, previstas en el desarrollo de la materia.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	0.0	100.0
Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.	0.0	60.0
Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología	0.0	40.0



de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.		
---	--	--



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Murcia	Profesor Titular de Universidad	17.1	100	16,1
Universidad de Murcia	Ayudante Doctor	4.9	100	7,1
Universidad de Murcia	Profesor Contratado Doctor	22	100	23,2
Universidad de Murcia	Otro personal docente con contrato laboral	4.9	100	1
Universidad de Murcia	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	51.2	57	52,3
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
60	15	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La Universidad de Murcia no tiene establecido un procedimiento específico para valorar el progreso de los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Se entiende que dicha valoración queda garantizada como consecuencia de la suma de las valoraciones de las diferentes materias que configuran el Plan de Estudios. Los resultados son analizados y se transforman en las correspondientes acciones de mejora siguiendo los diferentes procesos que configuran el <b>Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad (SAIC)</b> de los Centros de la Universidad de Murcia.</p> <p>Nuestro Sistema de Garantía de Calidad contiene, entre otros, los procedimientos documentados PC01-<i>Planificación y desarrollo de las enseñanzas. Evaluación del aprendizaje</i> y PC05-<i>Resultados académicos</i>.</p> <p>El procedimiento PC01 establece el modo por el cual los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que las enseñanzas oficiales de grado y máster que ofertan se imparten de acuerdo con lo indicado en sus memorias de verificación aprobadas, para lo que planifican, implantan y desarrollan sus programas formativos de modo que los estudiantes puedan alcanzar los objetivos establecidos en los diferentes planes de estudio. Dentro de esta planificación y seguimiento del desarrollo de su impartición, dado su carácter singular, se dedica interés especial a garantizar que la evaluación del aprendizaje de sus estudiantes se lleva a cabo tal y como se indica en las correspondientes guías docentes de las asignaturas aprobadas y difundidas.</p> <p>El procedimiento PC05 recoge cómo los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que se miden y analizan los resultados del aprendizaje, y como a partir de los mismos se toman las decisiones para la mejora de la calidad de las enseñanzas impartidas en el Centro.</p> <p>La especificación completa del proceso PC05 y la del resto de procesos del <b>SAIC</b> está incluida en el Manual <b>Sistema de Aseguramiento Interno de la Calidad</b>. (Ver enlace del apartado 9).</p> <p><b>Además, de cada procedimiento del SAIC deriva un análisis que obliga a las titulaciones a comprobar que se han cumplido todos los requerimientos marcados en los diferentes procedimientos del SAIC, incluyendo la revisión de dicho sistema.</b></p> <p>Por otro lado, la existencia de un Trabajo Fin de Grado, con una duración prevista de <b>9 ECTS</b>, permite valorar, que se han alcanzado los resultados de aprendizaje asociados al título.</p> <p>Por último, la existencia de prácticas externas (<b>21 ECTS</b>) obligatorias permite valorar de forma directa la aplicación de conocimientos, competencias y habilidades que los alumnos poseen y utilizarlas en la revisión y mejora del título.</p>		





PC01:

**PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**

ÍNDICE

1. OBJETO
2. PARTICIPANTES Y RESPONSABILIDADES
3. DESARROLLO
  - 3.1 Planificación y desarrollo de las enseñanzas
  - 3.2. Coordinación
4. MEDIDAS, ANÁLISIS Y MEJORA CONTINUA
5. EVIDENCIAS

**1. OBJETO**

Este documento tiene por objeto establecer el modo por el cual los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que las enseñanzas oficiales de grado y máster que ofertan se imparten de acuerdo con lo indicado en sus memorias de verificación aprobadas. Para ello, planifican, implantan y desarrollan sus programas formativos de modo que los estudiantes puedan alcanzar los objetivos establecidos en los diferentes planes de estudio. Igualmente se debe garantizar la coordinación, tanto vertical como horizontal, así como entre las diferentes metodologías de enseñanza. Dentro de esta planificación y seguimiento del desarrollo, se dedica interés especial a garantizar que la evaluación del aprendizaje de sus estudiantes se lleva a cabo tal y como se indica en las correspondientes guías docentes de las asignaturas.

**2. PARTICIPANTES Y RESPONSABILIDADES**

**Coordinador/a de Calidad (CC):** Propietario/a del proceso. Comprobar la publicación en la página Web de las guías docentes de cada una de las asignaturas de todas las titulaciones oficiales del Centro (apoyado por los/las Coordinadores/as de titulación, si los/las hubiese).

**Coordinador/a de Titulación:** Comprobar que se encuentran públicas las guías docentes de cada una de las asignaturas de la titulación que coordina. Asegurar que se aplican los mecanismos de coordinación docente que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del estudiante, como una adecuada planificación temporal. Asegurar la adquisición de los resultados de aprendizaje.

**Comisión de Aseguramiento de Calidad (CAC):** Ser informada de la planificación y analizar el desarrollo de las enseñanzas y las incidencias que puedan producirse, teniendo especial relevancia aquellas relacionadas con la evaluación del aprendizaje.

**Comisiones de Titulación/Coordinación (en su caso):** Realizar los análisis y propuestas a nivel de titulación y reportar a la CAC.

**Consejo de Gobierno:** Elaborar anualmente la planificación de las enseñanzas y el calendario académico del curso siguiente.

**Junta de Centro (JC):** Aprobar la programación docente anual del Centro. Aprobar horario y calendario académicos del Centro, incluyendo evaluaciones. Velar por el correcto desarrollo de la impartición de las enseñanzas oficiales ofertadas.

**Consejos de Departamento:** Aprobar el Plan de Ordenación Docente de su Departamento. Aprobar las guías docentes de las asignaturas bajo su responsabilidad y enviarlas al Equipo de Dirección del Centro. Velar por la calidad de la docencia asignada al Departamento.

**Equipo de Dirección (ED):** Realizar la difusión de toda la información relativa a la planificación docente.

**Profesorado:** Actualizar las guías docentes de las asignaturas que imparten y aplicarlas en todo su contenido.

**3. DESARROLLO****3.1 Planificación y desarrollo de las enseñanzas**

El Consejo de Gobierno elabora anualmente la planificación de las enseñanzas y el calendario académico del curso siguiente, quedando así establecida la oferta formativa de la UM, que ha de ser difundida convenientemente. A partir de dicha planificación cada centro ha de proceder a planificar e implantar las enseñanzas que tiene a su cargo.

Para ello, los Consejos de Departamento han de aprobar su Plan de Ordenación Docente, así como coordinar y aprobar las guías docentes de las asignaturas que tienen adscritas, en las que se especificaran los objetivos docentes, los resultados de aprendizaje esperados, los contenidos, la metodología y el sistema y las características de la evaluación. También han de velar por su cumplimiento en todos los grupos docentes en que se impartan.

Se prestará especial atención a que el contenido de las guías docentes se corresponda con lo indicado en la Memoria de la titulación verificada. Por otro lado, la Junta de Centro ha de aprobar el horario de clases y el calendario de exámenes, conocer e informar el Plan de Ordenación Docente y demás propuestas de los Consejos de Departamento que impartan docencia en el Centro. Igual que los Departamentos, la Junta de Centro ha de velar por la calidad de la docencia de las titulaciones bajo su responsabilidad así como de su gestión. Antes del inicio del periodo de matrícula de cada curso académico, el/la coordinador/a de calidad, o el/la coordinador/a de titulación, ha de comprobar la disponibilidad pública de las guías docentes de cada asignatura.

**3.2. Coordinación**

Los mecanismos de coordinación docente deben ir encaminados a conseguir unas adecuadas: asignación de carga de trabajo del estudiante y planificación temporal. Se debe realizar una coordinación tanto vertical como horizontal y una coordinación entre las diferentes metodologías de enseñanza. En el caso de que el título cuente con prácticas externas o clínicas, debe haber necesariamente una coordinación entre la universidad y los tutores de prácticas (PC07 Prácticas externas).

Se prestará especial atención a la coordinación en el caso de que el título se imparta en varios centros de la UM, sea un título interuniversitario, y/o en el caso de los planes de estudios simultáneos.

En las actas deben quedar reflejados los acuerdos y conclusiones de la coordinación entre materias, asignaturas o equivalentes, en todos los aspectos: globales y de metodología.

#### 4. MEDIDAS, ANÁLISIS Y MEJORA CONTINUA

El/la Coordinador/a de Calidad del Centro ha de aportar a la Comisión de Aseguramiento de Calidad información sistemática sobre la planificación y el desarrollo de la docencia y las acciones de coordinación de los títulos de grado y máster impartidos por el centro para su análisis y propuesta, en su caso, de las acciones de mejora que se consideren adecuadas.

#### 5. EVIDENCIAS

Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Punto de archivo de la evidencia	Tiempo de conservación
Actas de aprobación de las guías docentes del Centro (Junta de Centro)	Informático	Aplicación informática UNICA	6 años
Actas donde se recojan las conclusiones de la coordinación entre materias, asignaturas o equivalentes, en aspectos globales y/o metodológicos.	Informático	Aplicación informática UNICA	6 años
Informe planificación enseñanzas	Informático	Aplicación informática UNICA	6 años

PC05:

#### RESULTADOS ACADÉMICOS

##### ÍNDICE

1. OBJETO
2. PARTICIPANTES Y RESPONSABILIDADES
3. DESARROLLO
  - 3.1. Indicadores a analizar
  - 3.2. Recogida de datos y revisión
  - 3.3. Informe de resultados académicos
4. MEDIDAS, ANÁLISIS Y MEJORA CONTINUA
5. EVIDENCIAS

##### 1. OBJETO

El objeto del presente documento es definir cómo los Centros de la Universidad de Murcia garantizan que se miden y analizan los resultados académicos, se comparan con las estimaciones realizadas en la Memoria verificada por el Consejo de Universidades y cómo se toman decisiones a partir de dicho análisis para la mejora de la calidad de las enseñanzas oficiales.

##### 2. PARTICIPANTES Y RESPONSABILIDADES

**Coordinador/a de Calidad (CC):** Propietario/a del proceso. Facilitar la información a la CAC referente a los resultados académicos de cada una de las titulaciones oficiales de grado y máster del Centro.

**Comisión de Aseguramiento de Calidad (CAC):** Analizar la documentación facilitada, elaborar un informe anual sobre los resultados académicos incluyendo un plan de mejoras sobre los mismos. Enviar dicho informe al Claustro para su conocimiento.

**Unidad para la Calidad (UC):** Proponer los indicadores a utilizar y asegurar que llega la información al Centro.

**ATICA:** Gestionar la aplicación informática a través de la cual se obtienen los indicadores de resultados académicos.

**Gestión Académica:** Aportar información a la aplicación informática, a través de las bases de datos que gestionan.



### 3. DESARROLLO

#### 3.1. Indicadores a analizar

La Unidad para la Calidad, a partir de la experiencia de años anteriores, de la opinión recogida de los diferentes Centros de la UM y del protocolo para el seguimiento y acreditación de las titulaciones oficiales, propone y revisa la propuesta de los indicadores a utilizar para el análisis de los resultados académicos de las titulaciones oficiales impartidas en la Universidad de Murcia.

En su propuesta, la UC aporta la definición y ficha para el cálculo de los indicadores de resultados académicos y vela para que estén disponibles los valores correspondientes a los seis últimos cursos académicos para todas las titulaciones de grado y máster impartidas en el Centro.

#### 3.2. Recogida de datos y revisión

El valor de los diferentes indicadores se obtiene a curso cerrado para garantizar su validez, por medio de una aplicación informática que extrae la información directamente de las bases de datos del Área de Gestión Académica de la Universidad de Murcia.

En el momento de elaborar este documento, los indicadores son obtenidos por la aplicación UNICA, que elabora y archiva el informe de Resultados Académicos para todos los Centros de la UM. Los/las Coordinadores/ras de Calidad remiten este informe a la CAC y/o comisiones de titulación para su análisis.

#### 3.3. Informe de resultados académicos

La CAC, o las comisiones de titulación en su caso, analizan los resultados académicos y los comparan con los valores estimados en la Memoria verificada. En caso de que se considere pertinente, se proponen las acciones de mejora que se incluyen en el Informe de Análisis de Resultados Académicos del Centro. Este informe se envía a la comisión de Calidad del Claustro por mandato de los Estatutos de la Universidad de Murcia. Estas acciones de mejora han de ser aprobadas en Junta de Centro e incluidas en el Informe de Seguimiento Manual de Calidad).

### 4. MEDIDAS, ANÁLISIS Y MEJORA CONTINUA

Para el análisis de los resultados académicos, los indicadores propuestos se indican a continuación y las fichas para su cálculo se incluyen en los anexos del proceso:

- Anexo 1.IN01-PC05 Tasa de rendimiento
- Anexo 2.IN02-PC05 Tasa de éxito
- Anexo 3.IN03.1-PC05 Tasa de graduación en la duración del plan de estudios, n Anexo 4 IN03.2-PC05 Tasa de graduación (n+1) (RD 1393/2007)
- Anexo 5 IN04.1-PC05 Tasa de abandono (RD)
- Anexo 6 IN04.2-PC05 Tasa de abandono (REACU)
- Anexo 7 IN04.3-PC05 Tasa de abandono en el curso siguiente al de ingreso Anexo 8 IN05-PC05 Tasa de eficiencia
- Anexo 9 IN06-PC05 Duración media de los estudios
- Anexo 10 IN08-PC05 Número de estudiantes matriculados

A medida que se puedan obtener datos sobre "tiempo parcial" en los indicadores que procedan, se irán incorporando al informe de resultados.

### 5. EVIDENCIAS

Identificación de la evidencia Soporte de archivo Punto de archivo de la evidencia Tiempo de conservación Informe Resultados Académicos Informativo Aplicación informática UNICA 6 años Tasas de éxito y rendimiento por asignaturas Informática Aplicación informática UNICA 6 años Informe del análisis de los Resultados Académicos del Centro (CAC)

Identificación de la evidencia	Soporte de archivo	Punto de archivo de la evidencia	Tiempo de conservación
Informe resultados académicos	Informático	Aplicación informática UNICA	6 años
Tasas de éxito y rendimiento por asignaturas	Informático	Aplicación informática UNICA	6 años
Informe del análisis de los resultados académicos del centro (CAC)	Informático	Aplicación informática UNICA	6 años

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="https://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/calidad/documentos">https://www.um.es/web/ccsocio-sanitarias/calidad/documentos</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
CURSO DE INICIO	2010
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	

Los estudios son de nueva implantación en la Universidad de Murcia, por lo que no ha sido necesario el diseño de un proceso de adaptación específico y sus correspondientes tablas que permitan la correcta adaptación de los alumnos. Se tendrá en cuenta el procedimiento común establecido por la Universidad de Murcia en el caso de alumnos procedentes de otras Universidades.



Como ya se ha comentado en el criterio 4, la universidad de Murcia tiene un "Reglamento sobre reconocimiento y transferencia de créditos en las enseñanzas de Grado y Máster" En este reglamento se recoge las comisiones que han de hacer las valoraciones como los procedimientos para adaptar a los estudiantes a los nuevos títulos.

En la reformulación (ver criterio 5) del plan de estudios se ha entrado en el detalle de todas las asignaturas que conforman el plan, lo que facilitará el trabajo de la comisión correspondiente a la hora de adaptar o reconocer materias cursadas a estudiantes que provengan de planes de estudios de otras universidades, ya que no existe la posibilidad de adaptación de estudiantes de la Universidad de Murcia, al tratarse de un título de nueva implantación.

**10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN**

<b>CÓDIGO</b>	<b>ESTUDIO - CENTRO</b>
---------------	-------------------------

**11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD**

**11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO**

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
52779607N	DAVID	IYÚ	ESPINOSA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de las Fuerzas Armadas, s/n, antiguo cuartel Sancho Davila	30800	Murcia	Lorca
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decano.ccss.lorca@um.es	659359610	868888944	DECANO FACULTAD DE CIENCIAS SOCIO-SANITARIAS

**11.2 REPRESENTANTE LEGAL**

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
48392224V	SONIA	MADRID	CANOVAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA. TENIENTE FLORESTA Nº 5	30003	Murcia	Murcia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vicestudios@um.es	600595628	868883506	VICERRECTORA DE ESTUDIOS

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

**11.3 SOLICITANTE**

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
52779607N	DAVID	IYÚ	ESPINOSA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de las Fuerzas Armadas, s/n, antiguo cuartel Sancho Davila	30800	Murcia	Lorca
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decano.ccss.lorca@um.es	659359610	868888944	DECANO FACULTAD DE CIENCIAS SOCIO-SANITARIAS



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Anexo 2.1 Justificacion.pdf

HASH SHA1 : 11D4E872A738B95C0A6B3AA860EB368BEE4DAC71

Código CSV : 571855484841866108598225

Ver Fichero: Anexo 2.1 Justificacion.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre :** Anexo 4.1 Sistemas de información previo.pdf

**HASH SHA1 :** EAA273765C41C72EB12C126A716534E4433E5F97

**Código CSV :** 484210696721897762490642

**Ver Fichero:** Anexo 4.1 Sistemas de información previo.pdf





## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Anexo 5.1. Descripción general del plan de estudios.pdf

HASH SHA1 : 88D8FC566AE19718D46308800327469942D1265A

Código CSV : 571433029692413456639271

Ver Fichero: Anexo 5.1. Descripción general del plan de estudios.pdf



## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre :** Anexo 6.1 Profesorado.pdf

**HASH SHA1 :** 77F4CCC3A0ED7EFD19A7FEDBD74D4F0AE0A378C7

**Código CSV :** 519857826826843556231262

**Ver Fichero:** Anexo 6.1 Profesorado.pdf



## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre :** Anexo 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf

**HASH SHA1 :** C2AAA4D4F0D7AC507C358F86428F95F8C695C32E

**Código CSV :** 484211383916626639581084

**Ver Fichero:** Anexo 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Anexo 7.1. Justificación de los medios materiales y servicios disponibles.pdf

HASH SHA1 : 307C9454EF2634A6BE621492BBCA3140687FFC0C

Código CSV : 571433195245838581517487

Ver Fichero: Anexo 7.1. Justificación de los medios materiales y servicios disponibles.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Anexo 8.1. Justificacion de la estimacion de valores cuantitativos.pdf

HASH SHA1 : 810E6E19FD15F538C4D95F64EB470A78E83F60A4

Código CSV : 484210529980651164139581

Ver Fichero: Anexo 8.1. Justificacion de la estimacion de valores cuantitativos.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Anexo 10.1 Cronograma de implantación.pdf

HASH SHA1 : 363C985C5866B7F8E1C81B8EB67500AE5F403955

Código CSV : 519858138559105126970277

Ver Fichero: Anexo 10.1 Cronograma de implantación.pdf





## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : DelegacionFirma2022.pdf

HASH SHA1 : 72FE261BBB55B7E7BCACEF13553E68DF3AC085C8

Código CSV : 521007006033274293121143

Ver Fichero: DelegacionFirma2022.pdf



