

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 Internacional de La Rioja   |               | Facultad de Ciencias de la Salud                               | 26003994      |
| NIVEL   |               | DENOMINACIÓN CORTA   |               |
| Grado   |               | Nutrición Humana y Dietética                                   |               |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA   |               |  |               |
| Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Internacional de La Rioja  |               |  |               |
| 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  |               |
| Virginia Montiel Martín   |               | Responsable de programas ANECA                                 |               |
| Tipo Documento  |               | Número Documento   |               |
| NIF   |               | 16609588T  |               |
| REPRESENTANTE LEGAL   |               |  |               |
| NOMBRE Y APELLIDOS  |               | CARGO  |               |
| Juan Pablo Guzmán Palomino  |               | Secretario General   |               |
| Tipo Documento  |               | Número Documento   |               |
| NIF   |               | 24236227T  |               |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO  |               |  |               |
| NOMBRE Y APELLIDOS  |               | CARGO  |               |
| Octavio Jorge Corral Pazos de Provencs  |               | Decano de la Facultad  |               |
| Tipo Documento  |               | Número Documento   |               |
| NIF   |               | 07217487H  |               |
| 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      |
| Avenida de la Paz, 137  | 26006         | Logroño  | 676614276     |
| E-MAIL  | PROVINCIA     | FAX  |               |
| virginia.montiel@unir.net   | La Rioja      | 902877037  |               |



### 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: La Rioja, AM 27 de septiembre de 2021    |
|  | 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 Internacional de La Rioja | 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                  | Terapia y rehabilitación |                          |
| <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 Internacional de La Rioja                       |  |                        |                          |                          |
| <b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>                             |  |                        |                          |                          |
| <b>CÓDIGO</b>   | <b>UNIVERSIDAD</b>   |                        |                          |                          |
| 077   | Universidad Internacional de La Rioja  |                        |                          |                          |
| <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                           | 18                                |
| CRÉDITOS OPTATIVOS          | CRÉDITOS OBLIGATORIOS        | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER |
| 12                          | 138                          | 12                                |
| <b>LISTADO DE MENCIONES</b> |                              |                                   |
| MENCIÓN                     | CRÉDITOS OPTATIVOS           |                                   |
| No existen datos            |                              |                                   |

### 1.3. Universidad Internacional de La Rioja

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

| <b>LISTADO DE CENTROS</b> |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| CÓDIGO                    | CENTRO                           |
| 26003994                  | Facultad de Ciencias de la Salud |

#### 1.3.2. Facultad de Ciencias de la Salud

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

| <b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b> |                          |                         |
|--|--------------------------|-------------------------|
| PRESENCIAL   | SEMIPRESENCIAL           | A DISTANCIA             |
| No   | Sí                       | No                      |
| <b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>               |                          |                         |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN                                | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN | TERCER AÑO IMPLANTACIÓN |



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| 75  | 75                           | 75                           |
| <b>CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN</b>  | <b>TIEMPO COMPLETO</b>       |                              |
| 75  | <b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b> | <b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b> |
| <b>PRIMER AÑO</b>   | 60.0                         | 90.0                         |
| <b>RESTO DE AÑOS</b>  | 49.0                         | 90.0                         |
|   | <b>TIEMPO PARCIAL</b>        |                              |
|   | <b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b> | <b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b> |
| <b>PRIMER AÑO</b>   | 22.0                         | 48.0                         |
| <b>RESTO DE AÑOS</b>  | 22.0                         | 48.0                         |
| <b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>  |                              |                              |
| <a href="http://static.unir.net/documentos/normativa_permanencia_estudiante.pdf">http://static.unir.net/documentos/normativa_permanencia_estudiante.pdf</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 y responsabilidades legales en 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.   |
| CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.  |
| CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.   |
| 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 la nutrición y hábitos de vida.                                      |
| CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad 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.  |
| 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.  |
| 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.  |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.   |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.  |
| <b>3.3 COMPETENCIAS 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.   |
| 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.  |
| CE18 - Participar en el diseño, organización, economía y gestión de los distintos servicios de alimentación.  |
| 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 y trazabilidad, aplicando la legislación vigente.       |
| CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.   |
| CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.   |
| 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 la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. |
| CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.                          |
| CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.   |
| CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.   |
| CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.   |
| CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.  |
| CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.   |
| CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.  |
| CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.   |
| CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.   |
| CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.  |
| CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.   |
| CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.  |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.       |
| CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.  |
| CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.         |



|   |
|---|
| CE50 - 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.   |
| CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.   |
| CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.   |
| CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.  |
| CE54 - Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética. |
| CE55 - Desarrollar un Trabajo fin de Grado en el que, de forma transversal, se asociarán diferentes materias cursadas en el grado. Plantear un problema en el ámbito de la alimentación y nutrición. Documentar el marco teórico en el que se encuentra. Plantear y desarrollar posibles soluciones. Elaborar una discusión entre los logros alcanzados y los ya existentes. Extraer las conclusiones.                      |

#### 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

###### 4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión

El órgano encargado de la gestión del proceso de admisión es el Departamento de Admisiones en su vertiente Nacional e Internacional.

La admisión definitiva en el título es competencia de la Comisión de Admisiones del mismo, que está compuesta por, al menos:

- Responsable del título (que puede delegar en un profesor del título).
- Responsable de Acceso y Verificaciones.

La admisión al título se ajustará al Real Decreto 412/2014 que regula los requisitos de admisión a las enseñanzas de Grado.

Satisfechos los requisitos generales de acceso previamente mencionados, y solo en el caso de que el número de solicitudes de plaza que cumplen con los requisitos recogidos en las vías de acceso exceda al número de plazas ofertadas, en la resolución de las solicitudes de admisión se tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración:

- Nota media del expediente que dé acceso a los estudios de grado (100 %).

En caso de empate en puntuaciones, se elegirá al que tenga mayor número de matrículas de honor y, en su caso, sobresalientes y así sucesivamente.

###### Acceso para mayores de 40 años por su experiencia profesional o laboral

A efectos de lo dispuesto en el RD 412/2014 por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, en el acceso a la Universidad para mayores de 40 años por su experiencia profesional o laboral, podrán acceder a los estudios del presente Grado en Nutrición Humana y Dietética, las personas con experiencia laboral o profesional en relación con el ámbito de las Ciencias de la Salud (rama de conocimiento del grado), que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico.

El acceso a los estudios del Grado requerirá la realización de una prueba de acceso, que constará de dos partes:

1. Valoración del currículum del solicitante para acreditar la adecuación entre la actividad profesional del candidato y el Grado al que se desea acceder.
2. Entrevista personal. El candidato realizará una entrevista personal que valorará los siguientes aspectos:
  - Formación académica. Realización de cursos (formación continua, universitarios, etc.) relacionado con algunas de las asignaturas del Grado.
  - Experiencia laboral. Experiencia en algún campo directamente relacionado con alguna de las asignaturas de la titulación.
  - Competencias. Inquietud cultural, habilidades lectoras, uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación tanto para vida profesional como laboral, organización del tiempo, motivación para el estudio, etc.

Esta prueba de acceso será válida únicamente para cursar el Grado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Internacional de La Rioja.

Ambas fases tienen una ponderación del 50 %, siendo necesaria la obtención de, al menos, 5 sobre 10 puntos en cada uno de los apartados. Se considera que el candidato ha superado el acceso a la Universidad por esta vía cuando obtenga una calificación igual o superior a 5 puntos (calificada de 0 a 10 puntos, y expresada con dos cifras decimales), como media aritmética simple de ambas fases.

###### 4.2.1. Atención a estudiantes con necesidades especiales

Existe en UNIR el Servicio de Atención a las Necesidades Especiales que presta apoyo a los estudiantes en situación de diversidad funcional, temporal o permanente, aportando las soluciones más adecuadas a cada caso. Su objetivo prioritario es conseguir la plena integración en la vida universitaria de todos los estudiantes buscando los medios y recursos necesarios para hacer una universidad para todos.



La detección de dichas necesidades se realiza a través de diversos mecanismos:

- Estudiantes con certificado de discapacidad: siguiendo la idea central de proactividad se llama a todos los estudiantes.
- Desde tutorías: los tutores remiten al Servicio los casos de estudiantes sin certificado de discapacidad.
- Admisiones: los asesores remiten las dudas de los posibles futuros estudiantes con discapacidad, el Servicio se pone en contacto directamente con ellos.
- Otros departamentos: SOA (Servicio de Orientación Académica), Defensor Universitario, Solicitudes, etc.

En el contacto con el estudiante se definen los ámbitos de actuación: diagnóstico de necesidades, identificación de barreras, asesoramiento personalizado, etc.

Entre los servicios que presta se encuentran adaptaciones de materiales, curriculares, en los exámenes, asesoramiento pedagógico, etc., involucrando en cada caso a los departamentos implicados (Departamento de Exámenes, Dirección Académica, Profesorado, etc.).

## ANEXO: NORMATIVA APLICABLE

### REGLAMENTO DE ACCESO Y ADMISIÓN A ESTUDIOS OFICIALES DE LA UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LA RIOJA

#### Preámbulo

El estudio, en la Universidad Internacional de La Rioja, se rige por los criterios y procedimientos de acceso y admisión que, con carácter general, son definidos para todas las Universidades por la normativa estatal y autonómica de aplicación y, en particular, lo establecido en la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril y por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE), el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, el Real Decreto 99/2011, de 28 de enero, por el que se regulan las enseñanzas oficiales de doctorado, y demás órdenes ministeriales de desarrollo de la normativa anterior, así como la Orden 3/2015, de 25 de marzo, de la Consejería de Educación, Cultura y Turismo, por la que se regulan las pruebas de acceso a los estudios universitarios de Grado en la Comunidad Autónoma de La Rioja de las personas mayores de veinticinco y cuarenta y cinco años.

El presente reglamento general concreta y desarrolla aquellos elementos que la normativa estatal y autonómica define dentro del marco de autonomía universitaria, todo ello con absoluto respeto a los principios de normalización, accesibilidad universal y diseño para todos establecidos en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Por todo ello, el Consejo Directivo de la Universidad Internacional de La Rioja, aprobó el presente reglamento en sesión celebrada, en su Comisión Permanente, el 14 de julio de 2016 de Acceso a estudios oficiales de la Universidad Internacional de La Rioja:

#### Capítulo I. Disposiciones Generales

##### Artículo 1. Ámbito de Aplicación.

La presente normativa es de aplicación en los procedimientos de acceso y admisión de cualesquiera de los estudios oficiales de grado, master y doctor impartidos por la Universidad internacional de La Rioja.

##### Artículo 2. Definiciones.

**1. Requisitos de acceso:** Conjunto de requisitos necesarios para cursar unas determinadas enseñanzas universitarias oficiales de Grado, Máster o Doctorado en la Universidad Internacional de La Rioja. Los requisitos de acceso serán los determinados con carácter general en la normativa estatal y autonómica de aplicación y los que adicionalmente puedan haberse determinado en las respectivas memorias de verificación de cada estudio.

**2. Admisión:** Supone la adjudicación de las plazas ofrecidas por la Universidad Internacional de La Rioja para iniciar alguno de sus estudios oficiales. La admisión requiere la previa comprobación del cumplimiento de los requisitos de acceso.

**3. Criterios de Admisión:** Conjunto de criterios de valoración de méritos de los distintos candidatos a fin de establecer la prelación entre ellos. Son criterios de admisión aquellos que hayan sido fijados en esta normativa o en la correspondiente memoria de verificación del estudio. En ningún caso tales criterios podrán ser discriminatorios y habrán de tener un carácter objetivo y comprobable.

**4. Admisión Directa:** En aquellas titulaciones en las que la demanda de plazas no supera a la oferta, el Departamento de Admisiones podrá proceder a la admisión directa, previa solicitud de la plaza y a la verificación del cumplimiento de los requisitos de acceso.

**5. Procedimiento de Admisión:** Es el proceso por el que, una vez verificado que los candidatos ostentan todos los requisitos de acceso, se procede a la asignación de las correspondientes plazas, de acuerdo con los criterios de admisión aprobados. El procedimiento de admisión, que podrá consistir en pruebas o evaluaciones, valoración de la documentación que acredite la formación previa, entrevistas, u otros mecanismos, se llevará a cabo conforme al procedimiento previsto en esta normativa, así como en la correspondiente memoria de verificación del estudio.

Los sistemas y procedimientos de admisión prestarán especial atención a los estudiantes con necesidades educativas especiales derivadas de la discapacidad. A tal fin, el Servicio de Atención a las Necesidades Especiales (SANNEE) evaluará la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos a estos estudiantes.

#### Capítulo II. Estudios de Grado

##### Artículo 3. Acceso a los estudios de grado.

El acceso a los estudios de grado requerirá el cumplimiento por los candidatos de los requisitos de acceso previstos en el artículo 3 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, que se acreditará en el momento de la matriculación con la documentación indicada en el anexo IV.

Asimismo, el acceso a cada estudio concreto requerirá el cumplimiento de los requisitos adicionales que pudieran haberse determinado en la correspondiente memoria de verificación del estudio.



Se definen las siguientes vías de acceso a los estudios de grado:

1. Superación de la Evaluación de Bachillerato para el Acceso a la Universidad (EBAU) y pruebas de acceso a la universidad anteriores.
2. Título de Bachiller, sin necesidad de superar la evaluación de bachillerato para el acceso a la universidad, para quienes durante el curso 2016-2017 hubiesen cursado materias de Bachillerato del currículo anterior al definido por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, y quienes habiendo obtenido el título de Bachiller en el curso 2015-2016 no hubieran accedido a la universidad al finalizar dicho curso, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Única de la Orden ECD/1941/2016, de 22 de diciembre.
3. Títulos de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, equivalentes u homologados.
4. Superación de prueba de Acceso de Mayores de 25 años.
5. Superación de prueba de Acceso de Mayores de 40 años.
6. Superación de prueba de Acceso de Mayores de 45 años.
7. Titulado Universitario.
8. Acceso por reconocimiento de estudios universitarios parciales españoles (mínimo 30 créditos ECTS).
9. Acceso por reconocimiento de estudios parciales en otros sistemas universitarios diversos del español (mínimo 30 créditos ECTS).
10. Otras vías permitidas por las ordenaciones anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa.

El Acceso a los estudios de Grado por parte de Estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros se regirá por lo dispuesto en el procedimiento que se adjunta como Anexo III de esta Normativa.

#### **Artículo 4. Acceso con carácter condicional.**

Conforme a lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, la Universidad Internacional de La Rioja facilitará el acceso con carácter condicional a aquellos estudiantes que soliciten el acceso mediante la presentación de un título que requiera la previa homologación, siempre que acrediten haber presentado la correspondiente solicitud de homologación.

El acceso y admisión condicional se regirá por lo dispuesto en el procedimiento que se adjunta como Anexo III de esta Normativa.

#### **Artículo 5. Admisión a los estudios de grado.**

##### **5.1. Admisión directa.**

Con carácter general, salvo en los supuestos en los que la demanda supere la oferta de plazas disponibles en un año académico, se utilizará la vía de admisión directa, a no ser que la memoria de verificación del estudio disponga lo contrario.

##### **5.2. Admisión a través de un procedimiento específico definido en la memoria del título**

Cuando el número de plazas disponibles sea inferior a la demanda, al término del plazo de solicitudes, se llevará a cabo de acuerdo con el procedimiento y criterios de admisión que hayan sido definidos en la memoria de verificación del estudio.

#### **Artículo 6. Acceso y Admisión de personas mayores de 25 años.**

Las personas mayores de 25 años que no posean ninguna titulación académica que de acceso a la Universidad por otras vías, podrán acceder mediante la superación de la prueba de acceso de mayores de 25 años.

El procedimiento de acceso y admisión se regirá por lo establecido en el procedimiento específico de acceso y admisión definido en el Capítulo IV del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, y la Orden 3/2015, de 25 de marzo, de la Consejería de Educación, Cultura y Turismo, por la que se regulan las pruebas de acceso a los estudios universitarios de Grado en la Comunidad Autónoma de La Rioja de las personas mayores de veinticinco y cuarenta y cinco años.

#### **Artículo 7. Acceso y Admisión de personas mayores de 40 años.**

Podrán acceder a la universidad por esta vía los candidatos con experiencia laboral o profesional en relación con la materia propia de un determinado grado, que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico.

El procedimiento de acceso y admisión se regirá por lo dispuesto en la Sección Segunda del Capítulo IV del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, así como por el procedimiento que se incluye en el Anexo I de esta normativa.

#### **Artículo 8. Acceso y Admisión de personas mayores de 45 años.**

Las personas mayores de 45 años que no posean ninguna titulación académica que de acceso a la Universidad por otras vías, podrán acceder mediante la superación de la prueba de acceso de mayores de 45 años.

El procedimiento de acceso y admisión se regirá por lo establecido en el procedimiento específico de acceso y admisión definido en el Capítulo IV del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio y la Orden 3/2015, de 25 de marzo, de la Consejería de Educación, Cultura y Turismo, por la que se regulan las pruebas de acceso a los estudios universitarios de Grado en la Comunidad Autónoma de La Rioja de las personas mayores de veinticinco y cuarenta y cinco años.



### Capítulo III. Estudios de Máster

#### Artículo 9. Acceso a estudios de Máster

El acceso a los estudios de Máster requerirá el cumplimiento por los candidatos de los requisitos de acceso previstos en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre que se acreditará en el momento de la matriculación con la documentación indicada en el anexo IV.

Asimismo, el acceso a cada estudio concreto requerirá el cumplimiento de los requisitos adicionales que pudieran haberse determinado en la correspondiente memoria de verificación del estudio.

#### Artículo 10. Admisión a estudios de Máster

##### 10.1. Admisión directa.

Con carácter general, salvo en los supuestos en los que la demanda supere la oferta de plazas disponibles, se utilizará la vía de admisión directa, a no ser que la memoria de verificación del estudio disponga lo contrario.

##### 10.2. Admisión siguiendo un procedimiento específico previsto en la memoria del título

Cuando el número de plazas disponibles sea inferior a la demanda, al término del plazo de solicitudes, se llevará a cabo de acuerdo con el procedimiento y criterios de admisión que hayan sido definidos en la memoria de verificación del estudio.

#### Disposición Final. Entrada en vigor

Las modificaciones aprobadas en noviembre de 2020 entrarán en vigor el 18 de noviembre de 2020.

### **ANEXO I. PROCEDIMIENTO DE ACCESO A LAS ENSEÑANZAS OFICIALES DE GRADO DE LA UNIR DE MAYORES DE 40 AÑOS MEDIANTE ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL**

#### 1. Requisitos.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 16.1 del RD. 412/2014, podrán acceder por esta vía los candidatos que reúnan los siguientes requisitos:

1. Acreditar una determinada experiencia laboral y profesional en relación con la titulación o titulaciones universitarias oficiales de grado en las que se solicite ser admitido.
2. No estar en posesión de ninguna titulación académica que habilite para acceder a la universidad por otras vías.
3. Cumplir o haber cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico, entendiéndose por año natural el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre del año en cuestión.

#### 2. Convocatoria

La Universidad Internacional de La Rioja realizará una convocatoria anual para el acceso por esta vía, en los plazos que permitan a los candidatos concurrir debidamente a los procedimientos de admisión. La convocatoria establecerá el modelo y los plazos de solicitud de cada llamamiento así como la documentación que se ha de entregar, que incluirá, en todo caso, un currículum vitae, en el que el candidato consignará de manera precisa, entre otros aspectos, su experiencia laboral y profesional y la documentación acreditativa correspondiente, y, de manera obligatoria, el certificado de vida laboral del candidato.

Los solicitantes que puedan acreditar experiencia laboral o profesional relacionada con más de una titulación universitaria oficial de grado podrán presentar más de una solicitud acompañadas de la documentación correspondiente en distintas titulaciones, y realizarán tantas entrevistas como solicitudes hayan presentado.

#### 3. Comisión evaluadora.

El candidato deberá realizar, tal y como indica el artículo 16.3 del RD. 412/2014, de 6 de junio, una entrevista. A tal fin se constituirá una Comisión Evaluadora en cada una de las sedes de la UNIR, compuesta por dos profesores o expertos que serán designados por el Rector, a propuesta del Decano o Director, preferentemente de entre los coordinadores de los distintos grados.

La actuación de la Comisión tendrá como finalidad determinar si el candidato acredita o no experiencia laboral o profesional en relación con la titulación a la que solicita acceder y, en su caso, evaluar dicha documentación.

#### 4. Procedimiento

Para establecer esta valoración, las Comisiones Evaluadoras deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Experiencia laboral y profesional en relación con la titulación oficial de grado respecto de la que se solicita la admisión.
- Adecuación de los conocimientos y competencias del candidato a los objetivos y las competencias del título, recogidos en la correspondiente memoria de grado.

Con esta finalidad, las Comisiones Evaluadoras dividirán su actuación en dos fases. Con el fin de establecer el orden de las solicitudes, las Comisiones Evaluadoras calificarán cada fase con una puntuación de 0 y 10, expresada con tres cifras decimales.

**Fase de Valoración.** Consistirá en la valoración de la documentación presentada por el candidato. Para la evaluación del currículum se considerará la afinidad de la experiencia laboral y profesional en el ámbito y actividad asociados a los estudios solicitados, el tiempo dedicado y el nivel de competencias adquirido. Dichos extremos deberán ser acreditados mediante certificados, contratos de trabajo e informes de vida laboral de las empresas u organismos correspondientes, que incluyan la categoría profesional así como el detalle de las actividades realizadas. La valoración se realizará teniendo en cuenta la tabla relacional que se incluye como Anexo II, entre las Familias Profesionales del Real Decreto 1128/2008, de 5 de septiembre, por el



que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y las Ramas de Conocimiento establecidas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.

No se valorará ningún extremo incluido en el currículum que no quede suficientemente acreditado. Los candidatos que obtengan un mínimo de 5 puntos sobre 10 en la primera fase, accederán a la segunda fase.

**Fase de Entrevista Personal.** Consistirá en la realización y valoración de una entrevista personal ante la comisión evaluadora, cuya duración no superará los 20 minutos, con el fin de valorar la adecuación de los conocimientos y las competencias del candidato a los objetivos y competencias del título. La calificación de los candidatos en esta segunda fase deberá ser igual o superior a 5 sobre 10, para que pueda hacer media con la primera fase.

**Superación de ambas fases.** Se considerará que el candidato ha superado el acceso por esta vía cuando supere ambas fases. La calificación final obtenida será la media aritmética de ambas fases. La publicación de la resolución con los resultados se comunicará personalmente a los interesados.

**5. Reclamación**

Los aspirantes al acceso podrán presentar reclamación ante el Rector sobre la resolución relativa a las calificaciones de la prueba en el plazo de tres días hábiles contados a partir del día siguiente a partir del día siguiente al de la recepción de la notificación de la superación o no de la prueba. El Rector, oída la comisión evaluadora, podrá proveer con una resolución negativa, o que se proceda a valorar nuevamente el currículum, o que se repita la entrevista, o que se realicen ambas cosas. Contra una eventual nueva calificación negativa no se admitirá una ulterior reclamación.

**6. Admisión**

Los candidatos que hayan obtenido acceso deberán solicitar la matrícula en la UNIR, en la titulación correspondiente, en el mismo curso académico.

**ANEXO II.**

Adscripción de las familias profesionales del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, a las ramas de conocimiento establecidas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

| FAMILIA PROFESIONAL              | RAMAS DE CONOCIMIENTO   |
|----------------------------------|---|
| Actividades Físicas y Deportivas | Ciencias de la Salud Ciencias Sociales y Jurídicas                          |
| Administración y Gestión         | Artes y Humanidades Ciencias Sociales y Jurídicas                           |
| Agraria                          | Ciencias Ciencias de la Salud Ingeniería y Arquitectura                     |
| Artes Gráficas                   | Artes y Humanidades Ciencias Sociales y Jurídicas Ingeniería y Arquitectura |
| Artes y Artesanías               | Artes y Humanidades Ingeniería y Arquitectura                               |



|   |   |
|---|---|
| Comercio y Marketing                            | Artes y Humanidades Ingeniería y Arquitectura           |
| Edificación y Obra Civil                        | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Electricidad y Electrónica                      | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Energía y Agua                                  | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Fabricación Mecánica                            | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Hostelería y Turismo                            | Artes y Humanidades Ciencias Sociales y Jurídicas       |
| Imagen Personal                                 | Ciencias de la Salud Ciencias Sociales y Jurídicas      |
| Imagen y Sonido / Comunicación, Imagen y Sonido | Artes y Humanidades Ciencias                            |
|   | Ciencias Sociales y Jurídicas Ingeniería y Arquitectura |
| Industrias Alimentarias                         | Ciencias Ciencias de la Salud Ingeniería y Arquitectura |
| Industrias Extractivas                          | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Informática y Comunicaciones                    | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Instalación y Mantenimiento                     | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |
| Madera, Mueble y Corcho                         | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                    |



|  |  |
|--|--|
| Marítimo#Pesquera                          | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                                   |
| Química                                    | Ciencias Ciencias de la Salud Ingeniería y Arquitectura                |
| Sanidad                                    | Ciencias Ciencias de la Salud  |
| Seguridad y Medio Ambiente                 | Ciencias de la Salud Ciencias Sociales y Jurídicas                     |
| Servicios Socioculturales y a la Comunidad | Artes y Humanidades Ciencias de la Salud Ciencias Sociales y Jurídicas |
| Textil, Confección y Piel                  | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                                   |
| Transporte y Mantenimiento de Vehículos    | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                                   |
| Vidrio y Cerámica                          | Ciencias / Ingeniería y Arquitectura                                   |

**ANEXO III. PROCEDIMIENTO PARA EL ACCESO Y ADMISIÓN A LOS ESTUDIOS DE GRADO DE UNIR POR PARTE DE ESTUDIANTES PROCEDENTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS EXTRANJEROS**

La entrada en vigor de la Ley 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa modifica los requisitos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de grado desde el título de Bachiller o equivalente establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

La introducción en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de las nuevas disposiciones adicionales trigésima tercera y trigésima sexta abrieron la posibilidad del acceso y admisión a la Universidad española a los titulados en Bachillerato Europeo, en Bachillerato Internacional, y de alumnas y alumnos en posesión de un título, diploma o estudio obtenido o realizado en el extranjero equivalente al título de Bachiller o Técnico Superior.

Según el calendario de implantación fijado por la disposición final sexta de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, y en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, estos nuevos procedimientos de acceso y admisión a la Universidad española entrarán en vigor en el curso 2014/15.

Por todo ello, en ejecución de lo dispuesto en la mencionada ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, y teniendo en cuenta las instrucciones y notas informativas emanadas del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, se acuerda la aprobación del siguiente PROCEDIMIENTO PARA EL ACCESO Y ADMISIÓN A LOS ESTUDIOS DE GRADO DE LA UNIR POR PARTE DE ESTUDIANTES PROCEDENTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS EXTRANJEROS.

**1. Modalidades de Acceso.**

Conforme al presente procedimiento, podrán acceder a la UNIR,



**1. Estudiantes** que hayan obtenido un título, diploma o estudios equivalentes al título de **Bachillerato** del Sistema Educativo Español,

**1.1.** Procedentes de sistemas educativo 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,

**1.1.1.** Cuando dichos estudiantes **cumplan los requisitos** académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.

**1.1.2.** Cuando dichos estudiantes **no cumplan los requisitos** académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.

**1.2.** Procedentes de 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.

**2.** Estudiantes que hayan obtenido el Título de Bachillerato Europeo (según el Convenio del Estatuto de las Escuelas Europeas, Luxemburgo, 1994).

**3.** Estudiantes que hayan obtenido el Diploma de Bachillerato Internacional, (expedido por la Organización del Bachillerato Internacional, Ginebra).

**4.** Estudiantes que hayan obtenido un título, diploma o estudios equivalentes al Título de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español.

**5.** Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea (o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad), cuando los estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado para acceder a sus Universidades.

**6.** 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.

**7.** Estudiantes en posesión de un título universitario oficial.

## **2. Requisitos de acceso.**

**Modalidad 1.1.1, 2 y 3.** Estudiantes titulados en Bachillerato Europeo y en Bachillerato Internacional, así como los procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o los de otros Estados con los que España haya suscrito Acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, que cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus universidades.

Para poder acceder a la UNIR, estos estudiantes deberán obtener previamente la CREDENCIAL DE ACCESO que, según los criterios de la Orden EDU/1161/2010, de 4 de mayo, será expedida por la Universidad Nacional de Educación a Distancia -UNED-.

**Modalidad 1.1.2, 4, 5 y 7.** 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; 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; 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; así como estudiantes en posesión de un título universitario oficial.

Para poder acceder a la UNIR, estos estudiantes deberán obtener previamente la HOMOLOGACIÓN de sus estudios al correspondiente título español.

No obstante, la UNIR, podrá admitir a estos estudiantes, con carácter condicional, en tanto se resuelve el procedimiento de homologación, siempre que acrediten haber presentado la correspondiente solicitud de la homologación ante el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, y se acepten plenamente las condiciones y el procedimiento que se establece en el apartado 4 siguiente.

**Modalidad 6.** 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.

Para poder acceder a la UNIR, será requisito indispensable que hayan obtenido previamente el RECONOCIMIENTO de, al menos, 30 créditos.

## **3. Criterios de Admisión.**

En aquellos supuestos en los que el número de solicitudes sea superior al de plazas ofertadas por la UNIR para una determinada titulación, el criterio de admisión será el siguiente:

**Modalidades 1.1.1, 2 y 3.** La calificación global del Bachillerato que conste en la credencial expedida por la UNED.

**Modalidades 1.1.2, 4, 5 y 7.** En caso de que no esté prevista la expedición de la credencial mencionada en el apartado anterior, se tendrá en cuenta la calificación global obtenida por el estudiante en sus estudios, previa transposición al sistema de calificaciones español en base 10, con aprobado en 5.0 puntos.

## **4. Admisión condicionada.**

El acceso a la UNIR por estudiante que se encuentren en alguna de las modalidades a.1.1.2, 4, 5 y 7, previstas en el apartado 1, requerirá la previa homologación del título correspondiente.

No obstante, la UNIR, de conformidad con lo previsto en el artículo 4 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, podrá admitir a estos estudiantes, con carácter condicional, en tanto se resuelve el procedimiento de homologación, para lo cual deberán seguirse las siguientes prescripciones:



- Los estudiantes deberán acreditar haber iniciado el procedimiento de Homologación ante el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, mediante la presentación del "Volante para la inscripción condicional en centros docentes o en exámenes oficiales", sellado por la Unidad de Registro donde se haya presentado la solicitud.
- La solicitud de admisión condicionada en la UNIR se realizará mediante la cumplimentación de un formulario específico en el que se informará al estudiante expresamente de los efectos jurídicos de la admisión condicionada:

*"El solicitante declara conocer y acepta expresamente que, en el supuesto de que sobre el expediente de Homologación de su título recayera una resolución desfavorable, quedaría sin efectos la matrícula condicionalmente realizada, y se anularían todos los actos subsiguientes a la misma, y en especial los resultados de los exámenes que, eventualmente, pudieran haberse realizado."*

*La inscripción condicionada se realizará bajo la personal responsabilidad del solicitante y su no confirmación posterior, consecuencia de una resolución de homologación desfavorable, no dará lugar a la devolución del importe de matrícula ni otros gastos que eventualmente haya debido realizar para llevarla a cabo."*

- La formalización de la solicitud de admisión condicionada supondrá la plena aceptación y sin reservas por el solicitante de las condiciones anteriormente mencionadas.
- La matrícula condicionada que describe este apartado tendrá efectos durante un curso académico. Excepcionalmente podrá admitirse matrícula condicionada en un curso posterior, sólo en el supuesto de que se verifique y/o acredite que el expediente de homologación está pendiente de resolución.

#### ANEXO IV

##### REQUISITOS DOCUMENTALES DE ACCESO Y ADMISIÓN

A los candidatos al acceso a estudios oficiales en Universidad Internacional de La Rioja  $\zeta$  UNIR, durante el proceso de admisión se le informará de la documentación requerida para poder matricularse. Y en el momento de matriculación se les solicitará la siguiente documentación:

1. Para acceso a grado deben presentar alguno de los siguientes documentos:

# Certificado de superación de la Evaluación de Bachillerato para el Acceso a la Universidad (EBAU) o pruebas de acceso a la universidad de ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores.

# Certificado de haber superado el bachillerato en el curso académico 2015/2016 o siendo repetidor total o parcialmente en el curso 2016/2017.

# Credencial de homologación al título de bachillerato español.

# Certificado de acceso a estudios universitarios 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.

# Certificado de Título de Técnico Superior en Formación Profesional o equivalente.

# Certificado de superación de la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25.

# Certificado de superación de la Prueba de Acceso a la Universidad por Experiencia Profesional para mayores de 40.

# Certificado de superación de la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 45.

# Certificado de estar en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.

# Certificado de notas de estudios universitarios españoles parciales, siempre que de los mismos esta institución le haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.

# Certificado de notas de estudios universitarios extranjeros, siempre que de los mismos esta institución le haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.

# Certificado de estar en posesión de un título una coeder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

Y, además, deberán presentar:

# Documento de identidad válido.

# Otros certificados que acrediten cumplir el perfil de admisión o de conocimientos de idiomas establecido en la memoria del grado, en caso de que esta lo solicite.

1. Para acceso a master deben presentar alguna de los siguientes documentos:

# Certificado de estar en posesión de un título universitario oficial español.

# Certificado de estar en posesión de un título expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.

# Certificado de estar en posesión de un título emitido conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado.

Y, además deberá aportar:



# Documento de identidad válido.

# Otros certificados que acrediten cumplir el perfil de admisión o conocimientos de idiomas establecido en la memoria del máster, en caso de que esta lo solicite.

La universidad podrá exigir documentación adicional cuando sea necesario para verificar que la vía de acceso se ajusta a la legislación vigente en España.

En todo caso, deberá presentarse el documento original o una copia autenticada de los documentos de acceso y admisión. En el caso de documentos expedidos en Estados no miembros de la Unión Europea, los documentos deberán estar legalizados y, si están en un idioma distinto al español, inglés, portugués, francés o italiano, deberá aportarse, asimismo, la traducción jurada oficial de esos documentos.

#### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

##### 4.3. Apoyo a estudiantes

El Departamento de Educación en Internet es el encargado de garantizar el seguimiento y orientación de los estudiantes. Sus funciones se materializan en dos tipos de procedimientos referidos a:

1. Seguimiento y comprobación de la calidad de la orientación de los estudiantes a través del **Curso de introducción al campus virtual** que realizan la primera semana en cualquier titulación: incluye orientación relativa a la metodología docente de UNIR, papel de los tutores personales, modos de comunicación con el profesor y con las autoridades académicas y, especialmente, el uso de las herramientas del aula virtual.
2. Seguimiento y comprobación de la calidad de la orientación de los estudiantes a través del **plan de acción tutorial personalizado**, que pretende garantizar la calidad de la orientación de los estudiantes a lo largo de todo el proceso formativo.

##### 4.3.1. Procedimiento de acogida: primer contacto con el campus virtual

Cuando los estudiantes se enfrentan por primera vez a una herramienta como es una plataforma de formación en Internet pueden surgir muchas dudas de funcionamiento.

Este problema se soluciona en UNIR mediante un periodo de adaptación previo al comienzo del curso denominado «curso de introducción al campus virtual», en el que el estudiante dispone de un aula de información general que le permite familiarizarse con el campus virtual.

En esta aula se explica mediante vídeos y textos el concepto de UNIR como universidad en Internet. Incluye la metodología empleada, orientación para el estudio y la planificación del trabajo personal y sistemas de evaluación. El estudiante tiene un primer contacto con el uso de foros y envío de tareas a través del aula virtual.

Durante esta semana, el Departamento de Educación en Internet se encarga de:

1. **Revisión diaria de la actividad de los estudiantes en el campus virtual** a través de: correos electrónicos, llamadas de teléfono y del propio desarrollo de las actividades formativas. Los tutores personales realizan esta comprobación y si detectan alguna dificultad se ponen en contacto con el estudiante y le recomiendan que vuelva a los puntos que presentan mayor debilidad. Si persisten, el tutor personal resuelve de manera personal. Si aún persisten se pondrá en conocimiento de la dirección académica. Dicha incidencia será tomada en cuenta y tendrá un seguimiento especial durante los siguientes meses de formación.
2. **Test de autoaprendizaje al finalizar el curso de introducción al campus virtual.** Los tutores personales evalúan los resultados y en el caso de detectar alguna dificultad se ponen en contacto con el estudiante.

##### 4.3.2. Seguimiento diario del alumnado

UNIR aplica un Plan de Acción Tutorial, que consiste en el acompañamiento y seguimiento del alumnado a lo largo del proceso educativo. Con ello se pretenden lograr los siguientes objetivos:

- Favorecer la educación integral de los estudiantes.
- Potenciar una educación lo más personalizada posible y que tenga en cuenta las necesidades de cada estudiante y recurrir a los apoyos o actividades adecuadas.
- Promover el esfuerzo individual y el trabajo en equipo.

Para llevar a cabo el plan de acción tutorial, UNIR cuenta con un grupo de tutores personales. **Es personal no docente** que tiene como función la guía y asesoramiento del estudiante durante el curso. Todos ellos están en posesión de títulos superiores. Se trata de un sistema muy bien valorado por el alumnado, como se deduce de los resultados de las encuestas realizadas a los estudiantes.

A cada tutor personal se le asigna un grupo de estudiantes para que realice su seguimiento. Para ello cuenta con la siguiente información:

- El acceso de cada usuario a los contenidos teóricos del curso además del tiempo de acceso.
- La utilización de las herramientas de comunicación del campus (foros, grupos de discusión, etc.).
- Los resultados de los test y actividades enviadas a través del campus.

Estos datos le permiten conocer el nivel de participación de cada estudiante para ofrecer la orientación adecuada.

##### 4.3.3. Proceso para evitar abandonos

Dentro de las actuaciones del SOA (Servicio de Orientación Académica), las herramientas de organización y planificación, así como las metodologías de estudio que se les aporta a los estudiantes atendidos en este departamento, conducen a reducir posibles abandonos de los estudios. Por un lado, se mejora el aprendizaje y, por otro, se ayuda a los estudiantes a valorar su disponibilidad de tiempo, de tal manera que la matriculación en el siguiente periodo se adapte verdaderamente a la carga lectiva que puedan afrontar.

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

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



| MÍNIMO  | MÁXIMO |
|---|--------|
| 0   | 30     |
| Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios                                    |        |
| MÍNIMO  | MÁXIMO |
| 0   | 36     |
| Adjuntar Título Propio  |        |
| Ver Apartado 4: Anexo 2.  |        |
| Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional |        |
| MÍNIMO  | MÁXIMO |
| 0   | 0      |

**Reconocimiento de Créditos Cursados por Estudios Superiores Oficiales no Universitarios**

En cuanto al reconocimiento de créditos de enseñanzas superiores oficiales no universitarias, se aplicará lo que regula el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior.

Para efectuar los reconocimientos se aplicarán los siguientes criterios:

a) Las solicitudes de reconocimiento de créditos correspondientes a títulos contemplados en las tablas aprobadas por la Comisión de Reconocimientos de la Universidad, como los ejemplos descritos, serán resueltas de forma automática y notificadas a los estudiantes.

Por ejemplo, para el siguiente ciclo formativo de grado superior:

- **Técnico Superior en Dietética (LOGSE), Real Decreto 548/1995, de 7 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dietética disponible en el siguiente enlace:**

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1995-13287>

se podrán reconocer, con base en la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos por el estudiante en los módulos del correspondiente Título de Técnico Superior y los previstos en el Grado, los siguientes módulos profesionales:

| MÓDULOS PROFESIONALES   | HORAS | ASIGNATURA                                     | CARÁCTER    | ECTS |
|---|-------|--|-------------|------|
| <b>TECNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA (LOGSE)</b><br><br>(Real Decreto 536/1995, de 7 de abril (BOE 02/06/1995) y Real Decreto 548/1995, de 7 de abril (BOE 02/06/1995)) | 320   | Dietética                                      | Obligatoria | 6    |
|   |       | Nutrición                                      | Obligatoria | 6    |
| Módulo 3: Dietoterapia  | 240   | Dietoterapia                                   | Obligatoria | 6    |
| Módulo 4: Control Alimentario   | 190   | Control de Calidad en la Industria Alimentaria | Obligatoria | 6    |



|   |     |                                 |             |   |
|---|-----|---------------------------------|-------------|---|
| Módulo 5: Microbiología e Higiene Alimentaria         | 240 | Higiene y Seguridad Alimentaria | Obligatoria | 6 |
| Módulo 6: Educación Sanitaria y Promoción de la Salud | 160 | Educación Nutricional           | Obligatoria | 6 |
| Módulo 7: Fisiopatología Aplicada a la Dietética      | 225 | Fisiopatología                  | Obligatoria | 6 |
|   |     | ECTS reconocidos: 30*           |             |   |

**\*Aunque en la tabla anterior figure un número de créditos reconocidos superior a 30 ECTS, el estudiante podrá reconocer como máximo 30 créditos ECTS de acuerdo al Real Decreto 1618/2011.**

b) Las solicitudes correspondientes a títulos no contemplados en las tablas aprobadas, en el caso de que no existan antecedentes que permitan su resolución automática, se remitirán del mismo modo a la Comisión de Reconocimientos para su estudio y valoración con el fin de determinar, en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos por el estudiante en los módulos del correspondiente Título de Técnico Superior y los previstos en el estudio del Grado de UNIR, si procede el reconocimiento. En todo caso, en virtud de lo indicado en el Real Decreto 1618/2011 este reconocimiento no podrá ser superior a 30 ECTS.

Así, se han tenido como referencias normativas las siguientes:

- **Ley Orgánica 4/2011**, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial. La disposición adicional primera, apartado 3 de la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, establece que las Universidades deberán convalidar al menos 30 créditos ECTS a quienes posean el título de Técnico Superior de Formación Profesional, o equivalente a efectos académicos, y estén cursando enseñanzas universitarias de Grado relacionadas con dicho título.
- El artículo 10 del **Real Decreto 412/2014** (BOE 07/06/2014) regula los procedimientos generales de admisión en **las enseñanzas universitarias oficiales de grado, señalando:** "Además, en los títulos oficiales de Técnico Superior en Formación Profesional, de Técnico Superior en Artes Plásticas y Diseño y de Técnico Deportivo Superior se tendrá en cuenta su adscripción a las ramas del conocimiento establecidas en el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, así como las relaciones directas que se establezcan entre los estudios anteriormente citados y los Grados universitarios."
- **Real Decreto 1618/2011**, de 14 de noviembre, sobre **reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior**. (BOE 16/12/2011).

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

De acuerdo con lo establecido en el art. 6.2 del Real Decreto 1393/2007, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos propios expedidos conforme al artículo 34.1 *in fine* de la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. No obstante, se fijan, de acuerdo con la Normativa de UNIR de reconocimiento y transferencia de créditos, los siguientes límites y criterios para poder proceder a este reconocimiento:

- El máximo de créditos que podrá ser objeto de reconocimiento (tanto por experiencia profesional o laboral previa, como por haber superado estas enseñanzas universitarias no oficiales, no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 créditos, correspondientes, según el artículo 6.3 del RD 1393/2007, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.
- El reconocimiento no incorporará calificación ni computará a efectos de baremación de expediente.
- Solo se admitirán aquellos estudios propios en los que se garantice una adecuada evaluación del proceso formativo. A tal fin, en ningún caso, la simple asistencia podrá ser medio suficiente para acreditar la adquisición de competencia alguna. Tampoco serán aceptadas las acreditaciones o certificaciones expedidas por Departamentos o unidades universitarias que no tengan claras competencias en materia de títulos propios. - De no estar específicamente delimitado el perfil competencial del estudio propio de origen, solo será posible el reconocimiento en caso de que exista una inequívoca equivalencia entre los conocimientos y competencias adquiridas con alguna o algunas materias concretas del título de destino, o bien que, de acuerdo con el artículo 13.c del R.D 1393/2007, tengan un claro carácter transversal.

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

**No se contempla este tipo de reconocimiento.**

**1) Parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento.**



El Real Decreto 861/2010 modifica el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, fijando el límite máximo de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral en el 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En el caso de un Grado de 240 ECTS, esto equivale a 36 ECTS.

Según lo anterior y teniendo en cuenta que la experiencia laboral y profesional aportada por el estudiante debe proporcionar las mismas competencias que se adquieren con las asignaturas reconocidas, podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral, entre otras, las siguientes:

- Prácticas Externas \_\_\_\_\_ (18 ECTS).

El Departamento de Reconocimiento y Transferencia de Créditos revisará la documentación aportada en cada caso, para verificar que se cumplen los requisitos descritos en el apartado anterior. Asimismo, teniendo en cuenta la diversidad de experiencias profesionales que los estudiantes pueden aportar, se podrán realizar otros reconocimientos siempre que, siguiendo las directrices del Real Decreto 1393/2007, dichos reconocimientos estén justificado en términos de competencias.

**2) Definición del tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida y 3) Justificación de dicho reconocimiento en términos de competencias ya que el perfil de egresados ha de ser el mismo.**

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

La documentación aportada incluirá, en su caso, contrato laboral con alta en la Seguridad Social acreditado mediante certificado de vida laboral; credencial de prácticas de inserción profesional; certificados de formación de personal; memoria de actividades desempeñadas y/o cualquier otro documento que permita comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con las competencias inherentes al título.

El tipo de experiencia que se precisará para el reconocimiento de la asignatura mencionada será el que se describe en la siguiente tabla:

| Materia   | Asignatura (ECTS)            | Competencias Específicas | Justificación   |
|-----------|------------------------------|--------------------------|---|
| Practicum | Prácticas Externas (18 ECTS) | CE5, CE7, CE54           | Tipo de entidad: empresas o entidades relacionadas con las siguientes disciplinas: Ciencia de los Alimentos, Ciencias de la Nutrición, Dietética y Salud, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, Salud Pública, Nutrición Comunitaria; Duración: periodo mínimo 6 meses; Tareas desempeñadas: Haber participado en la elaboración de dietas en centros de asistencia primaria y sociosanitarios; haber realizado menús para organizaciones comunitarias; haber trabajado en el ámbito de la nutrición en industrias alimentarias y de restauración colectiva. |

**NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LA UNIVERSIDAD INTERNA-CIONAL DE LA RIOJA.**

**PREÁMBULO**

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, recoge ya en su preámbulo que "uno de los objetivos fundamentales de esta organización de las enseñanzas es fomentar la movilidad de los estudiantes, tanto dentro de Europa, como con otras partes del mundo, y sobre todo la movilidad entre las distintas universidades españolas y dentro de una misma universidad. En este contexto resulta imprescindible apostar por un sistema de reconocimiento y acumulación de créditos, en el que los créditos cursados en otra universidad serán reconocidos e incorporados al expediente del estudiante".



Con tal motivo, el RD en su artículo sexto "Reconocimiento y transferencia de créditos" establece que "las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos". Dicho artículo establece unas definiciones para el reconocimiento y para la transferencia que modifican sustancialmente los conceptos que hasta ahora se venían empleando para los casos en los que unos estudios parciales eran incorporados a los expedientes de los estudiantes que cambiaban de estudios, de plan de estudios o de universidad (mediante las figuras de la convalidación y la adaptación).

La Universidad Internacional de La Rioja comparte entre sus principios fundamentales la necesidad de intercambio y movilidad del estudiante como parte del enriquecimiento personal y la excelencia profesional en el entorno del Espacio Europeo de Educación Superior.

Las modificaciones incorporadas por el Real Decreto 861/2010 amplían y regulan con mayor detalle el marco en el que pueden realizarse los reconocimientos de créditos por experiencia profesional o laboral, Títulos Propios Universitarios y otras Enseñanzas Superiores no universitarias. Finalmente el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre fija las reglas que favorecen el reconocimiento entre los títulos universitarios de graduado, los títulos de graduado en enseñanzas artísticas, los títulos de técnico superior en artes plásticas y diseño, los títulos de técnico superior de formación profesional, y los títulos de técnico deportivo superior, tratando para ello de establecer, como indica en su exposición de motivos, "las «pasarelas» entre titulaciones directamente relacionadas".

Con fecha 23 de julio de 2020 el Consejo Directivo ha aprobado la modificación de estas normas.

## **CAPÍTULO I. OBJETO, ÁMBITO, RESPONSABLES Y PROCEDIMIENTO**

### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación**

La finalidad de esta normativa es regular los procedimientos de reconocimiento y transferencia de créditos que se han de aplicar en las titulaciones de Grado, Máster y Doctorado de la Universidad Internacional de La Rioja que formen parte de su oferta educativa dentro del Espacio Europeo de Educación Superior, desarrolladas al amparo del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.

### **Artículo 2. Definiciones**

Se denominará titulación de origen aquella en la que se han cursado los créditos objeto de reconocimiento o transferencia. Se denominará titulación de destino aquella para la que se solicita el reconocimiento o la transferencia de los créditos.

Se entenderá por reconocimiento la aceptación por parte de la Universidad Internacional de La Rioja de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras enseñanzas distintas cursadas en nuestra universidad a efectos de la obtención de un título oficial. Así mismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

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

Se entenderá por transferencia la consignación, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de todos los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad Internacional de La Rioja o en otras universidades del EEES, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Se denominará Resolución de Reconocimiento y Transferencia al documento en el cual la autoridad académica correspondiente refleja el acuerdo de reconocimiento y transferencia de los créditos objeto de solicitud. En ella, deberán constar: los créditos reconocidos y transferidos y, en su caso, las asignaturas o materias que deberán ser cursadas y las que no, por considerar adquiridas las competencias de esas asignaturas en los créditos reconocidos. Corresponderá a la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad Internacional de La Rioja, la aprobación del modelo de dicha resolución.

### **Artículo 3. Órganos y unidades responsables**

1. Rector. Es el responsable de dictar resolución de reconocimiento y transferencia y resolver los recursos que pudieran plantearse. Dicha competencia podrá delegarla por escrito en los Decanos o Directores de Centros.

2. Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad. Estará formada por los siguientes miembros:

· El Secretario General que actuará como presidente por Delegación del Rector.



- El Decano de cada Facultad que podrá delegar en el Vicedecano o Vicedecanos cuando así lo estime procedente.
- El Director del Departamento de Calidad, o persona en quien delegue.
- El Jefe de Área de Reconocimientos y Transferencia de Créditos que actuará como Secretario de la Comisión.

Serán funciones de la Comisión las siguientes:

- a) Autorizar las propuestas de reconocimiento y transferencia de créditos solicitadas por los alumnos e informadas por el Coordinador Académico de la titulación, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 4.
  - b) Mantener actualizado un catálogo de todas las materias y actividades cuyo reconocimiento haya sido informado o autorizado previamente. Para las materias y actividades incorporadas en dicho catálogo procederá, directamente, la resolución del Rector, sin que sea necesaria la emisión de nuevo informe del Coordinador Académico del título.
  - c) Informar las reclamaciones que se planteen ante el Rector contra Resoluciones de Reconocimiento y Transferencia.
  - d) Aclarar e interpretar las prescripciones establecidas en la presente normativa y dictar las resoluciones que procedan de homogeneización y estandarización de criterios.
3. Coordinador Académico de Titulación. Será el encargado de informar las peticiones de reconocimiento y transferencia de los alumnos de acuerdo con lo establecido en la presente normativa y las directrices que dicte la Comisión de Reconocimiento y Transferencia.
4. Unidad de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad. Es el equipo técnico administrativo encargado de dar soporte a la Comisión de Reconocimientos, al Coordinador del Título y al Rector en el proceso de Autorización del Reconocimiento.

#### Artículo 4. Procedimiento y Plazos

El reconocimiento de créditos previo a la matrícula podrá ser solicitado hasta 10 días antes de la formalización de la matrícula. Las solicitudes acompañarán la documentación necesaria para proceder al reconocimiento: Copia de

Certificación Académica y, en el caso de ser requeridos, los programas de las materias o asignaturas, así como cualquier documentación justificativa de la experiencia profesional acreditada, y títulos propios universitarios. El procedimiento podrá iniciarse por vía telemática, para lo que el estudiante aportará copia escaneada de los documentos indicados. Solo en el caso de que prospere la solicitud de reconocimiento será necesario aportar los originales de dichos documentos o copia compulsada de los mismos.

Una vez recibidas las solicitudes, la Unidad de Reconocimientos remitirá al Coordinador Académico las propuestas de reconocimientos que no estén incluidas en el catálogo a que se refiere el artículo 3.1.b anterior. El coordinador académico dispondrá de un plazo de 3 días hábiles para emitir informe. Este informe no tendrá carácter vinculante.

De no emitirse el informe en el plazo señalado, se proseguirá con las actuaciones. El informe emitido fuera de plazo no habrá de ser tenido en cuenta al dictar resolución.

La Comisión de Reconocimiento y de Transferencia autorizará los reconocimientos que procedan elaborando la propuesta de Resolución. Con carácter previo a la Propuesta definitiva de resolución se pondrá en conocimiento del estudiante la propuesta de reconocimiento (Estudio Previo de Reconocimiento), a fin de que pueda formular las alegaciones que estime oportunas. En tal caso, el Coordinador y la Comisión de Reconocimientos las estudiarán y realizarán, en su caso, una nueva propuesta de resolución.

No podrá dictarse resolución por el Rector hasta tanto no conste en el expediente la documentación original o compulsada acreditativa de las competencias y conocimientos alegados previamente. La eficacia de la resolución del Rector quedará supeditada al abono por el alumno de la tasa de reconocimiento que corresponda.

El plazo máximo para resolver y notificar las resoluciones será de tres meses a partir del día siguiente al de entrada de la solicitud en la Universidad Internacional de La Rioja. El vencimiento del plazo máximo sin haberse notificado resolución expresa legítima al interesado o interesados que hubieran deducido la solicitud para entenderla desestimada por silencio administrativo.

## CAPÍTULO II. RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

### Artículo 5.- Reconocimiento de Créditos. Disposiciones generales



Los créditos, en forma de unidad evaluada y certificable, pasarán a consignarse en el expediente del estudiante con expresión de la tipología de origen y destino de la materia y la calificación de origen, con indicación de la universidad en la que se cursaron.

El formato y la información que se han de incluir en las certificaciones académicas oficiales y personales serán los que se determinen por la Comisión de Reconocimiento y Transferencia.

En todo caso no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 3.1.b anterior, la Universidad podrá establecer, directamente o previa suscripción de convenios de colaboración, tablas de equivalencia, para posibilitar el reconocimiento parcial de estudios nacionales o extranjeros, a fin de facilitar la movilidad de estudiantes y la organización de programas interuniversitarios, todo ello de conformidad con lo establecido en el R.D. 1393/2007. Estas tablas deberán aprobarse con carácter previo por la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos.

En la Resolución de Reconocimiento y Transferencia se deberá indicar el tipo de créditos reconocidos, así como las asignaturas que el estudiante no deberá cursar por considerar adquiridas las competencias correspondientes a los créditos reconocidos.

Salvo la garantía dispuesta en el artículo siguiente para el reconocimiento de créditos básicos, el reconocimiento se realizará teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal. En todo caso, deberá garantizarse una adecuación entre competencias, contenidos y carga lectiva de un mínimo del 75% para que el reconocimiento pueda autorizarse.

Como excepción a lo previsto en el párrafo anterior, se podrá admitir un reconocimiento con una adecuación de la carga lectiva de un mínimo del 60% (la adecuación de competencias deberá ser, en todo caso, de un mínimo del 75%), cuando se de alguno de estos supuestos:

- a) Que se trate de una adaptación de un plan de estudios anterior de la misma titulación.
- b) Que el reconocimiento se realice en el marco de un convenio de doble titulación o de título conjunto.

En el caso de reconocimiento de créditos entre estudios correspondientes a enseñanzas diferentes, serán de aplicación específicamente los límites al reconocimiento que figuran en el artículo 6 del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre.

#### **Artículo 6. Reconocimiento de créditos de formación básica**

En consonancia con lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007, siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos el 15 por ciento de los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

#### **Artículo 7. Reconocimiento de créditos de materias obligatorias, optativas y prácticas externas de grado**

En el caso de los créditos en materias obligatorias, optativas y de prácticas externas, se tendrá en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos aportados por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de destino.

Se aplicará a los créditos reconocidos la calificación de origen que corresponda. Cuando ello sea necesario, se especificará la calificación media ponderada de los créditos reconocidos, de acuerdo con la Normativa sobre Calificaciones y Media de Expediente de la Universidad Internacional de La Rioja.

Excepcionalmente, se podrán reconocer como créditos optativos en la titulación de destino, los superados por el estudiante en la titulación de origen, aun cuando no tengan equivalencia en materias concretas, cuando, atendiendo a su carácter transversal, su contenido se considere adecuado a los objetivos y competencias del título.

Si el alumno acredita, mediante certificación fehaciente expedida por la Escuela Oficial de Idiomas o por otro Centro Superior o Universidad de reconocido prestigio, el conocimiento de uno o más idiomas, dentro del Marco Europeo de Referencia para las Lenguas, de manera que resulte patente que posee las competencias y conocimiento asociados a una determinada materia de aprendizaje lingüístico, podrá ser autorizado a que, si lo solicita, le sean reconocidos los créditos correspondientes a dicha materia, con la calificación de Apto. En este supuesto, la asignatura reconocida no computará en el cálculo de la nota media del expediente.



## Artículo 8. Transferencia de créditos

Los créditos superados por el estudiante en enseñanzas universitarias oficiales que no hayan conducido a la obtención de un título oficial y que no hayan sido objeto de reconocimiento, podrán consignarse en el expediente del estudiante. La solicitud de transferencia requerirá previamente el traslado de expediente y el abono de la tasa correspondiente.

En las certificaciones académicas, los créditos transferidos aparecerán claramente diferenciados de aquellos créditos que conducen a la obtención del título de grado o máster.

## CAPÍTULO III. RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS. ESPECIFICIDADES

### Artículo 9. Reconocimiento de experiencia laboral y profesional y de enseñanzas universitarias no oficiales

#### 9. 1. Reconocimiento de experiencia laboral y profesional

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

El expediente documental será conformado por el solicitante e incluirá, en su caso, contrato laboral con alta en la Seguridad Social, acreditado mediante certificado de vida laboral; credencial de prácticas de inserción profesional; certificados de formación de personal; memoria de actividades desempeñadas y/o cualquier otro documento que permita comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con las competencias inherentes al título.

Cuando el expediente documental no se evidencie claramente que el solicitante haya adquirido las competencias alegadas, se procederá a la evaluación de competencias del candidato por parte del Coordinador Académico del Título. Podrá evaluarse mediante entrevista profesional, simulaciones, pruebas o informes estandarizados de competencia u otros métodos afines.

Cuando de la evaluación se desprenda que el solicitante tiene las competencias y conocimientos asociados a una determinada materia, podrá autorizarse el reconocimiento de los créditos correspondientes a ella.

Cuando la experiencia acreditada aporte competencias y conocimientos inherentes al título, pero que no coincidan con los de ninguna materia en particular, podrán reconocerse, atendiendo a su carácter transversal, en forma de créditos optativos.

El reconocimiento de estos créditos se calificará como APTO y no computarán a efectos de baremación del expediente.

#### 9. 2. Reconocimiento de enseñanzas universitarias no oficiales

Podrán reconocerse créditos por enseñanzas universitarias no oficiales siempre que hayan sido impartidas por una Universidad legalmente reconocida y el diploma o título correspondiente advere la realización de la evaluación del aprendizaje.

El reconocimiento de estos créditos se calificará como APTO y no computarán a efectos de baremación del expediente.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios, salvo en el caso previsto en el artículo 6.4. del Real Decreto 1393/2007.

### Artículo 10. Reconocimiento de estudios de enseñanzas superiores oficiales no universitarias

El reconocimiento de créditos por estudios superiores no universitarios se regulará por lo dispuesto en el R.D. 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, así como por los acuerdos que en su caso se suscriban con la Administración Educativa correspondiente y por lo dispuesto en la presente normativa.

### Artículo 11. Reconocimiento de estudios completados de un plan de estudios desarrollado según regulaciones anteriores



En el caso de titulados de planes antiguos y siempre que ambas titulaciones pertenezcan a la misma rama de conocimiento, si la titulación de destino es un grado, se reconocerán un mínimo del 15% de los créditos de la titulación de destino, por considerar que el título obtenido le aporta las competencias básicas de la rama.

No obstante lo previsto en el apartado anterior, cuando la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos considere que, por disparidad metodológica o material de las enseñanzas ya cursadas, no se han adquirido suficientemente los contenidos y competencias básicas del título de destino, podrá restringir el alcance del reconocimiento, a fin de garantizar que el estudiante pueda incorporarse adecuadamente a las enseñanzas del título de destino.

Respecto del resto de créditos se podrá realizar un reconocimiento asignatura por asignatura, de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 anterior.

#### **Artículo 12. Reconocimiento de estudios parciales de un plan de estudios desarrollado según regulaciones anteriores**

Podrá realizarse el reconocimiento teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 anterior.

A efectos de lo dispuesto en el artículo 11 y en el párrafo anterior de este artículo, respecto del reconocimiento de créditos, se entenderá que la carga lectiva de un crédito de anteriores sistemas educativos equivale a un crédito ECTS.

#### **Artículo 13. Reconocimiento de estudios parciales oficiales extranjeros**

En el caso de estudios universitarios oficiales extranjeros, podrá realizarse el reconocimiento teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 anterior.

En el supuesto de Títulos Propios Universitarios extranjeros, se atenderá a lo dispuesto en el artículo 9.

En el supuesto de Títulos Extranjeros de Enseñanza Superior no Universitaria, podrán ser objeto de reconocimiento, de acuerdo con el artículo 10 anterior, condicionado a la obtención de la homologación del título al correspondiente título español de Enseñanza Superior no Universitaria.

#### **Artículo 14. Reconocimiento de créditos por la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación**

Conforme a lo que establece el artículo 46.2.i.) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades y el artículo 12.8, del Real Decreto 1393/2007, "los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación". Este reconocimiento se llevará a cabo de acuerdo con los siguientes criterios:

- a) Será aplicable en los títulos de grado. El número máximo de créditos que podrá ser objeto de reconocimiento será el que establezca en la memoria del título. El Plan de Estudios habrá sido configurado de modo que, al menos, sean susceptibles de reconocimiento, 6 créditos sobre el total de dicho plan.
- b) La actividad objeto de reconocimiento deberá haber sido desarrollada durante el período de estudios universitarios (período comprendido entre el acceso a la Universidad Internacional de La Rioja y la obtención del título), salvo que se trate habilidades lingüísticas acreditadas, en cuyo caso se podrán admitir certificados oficiales expedidos al estudiante antes de comenzar sus estudios en UNIR.
- c) Las actividades específicas por las que puede ser solicitado el reconocimiento habrán de haber sido aprobadas por la Comisión de Reconocimiento y Transferencia.
- d) Los créditos reconocidos serán incorporados al expediente del estudiante como "reconocimiento de créditos por participación en actividades universitarias" añadiendo, en su caso, el nombre de la actividad, con la calificación de Apto y no se tendrá en cuenta en la media del expediente académico, salvo que una norma estatal estableciera lo contrario, y eximirán de la realización de los créditos que correspondan.

#### **Disposición Final. Entrada en vigor**

Los cambios entrarán en vigor el 27 de julio de 2020.



## 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>   |
| Sesiones presenciales virtuales   |
| Recursos didácticos audiovisuales   |
| Estudio del material básico   |
| Lectura del material complementario   |
| Trabajos y casos prácticos  |
| Test de evaluación  |
| Talleres prácticos virtuales  |
| Prácticas de laboratorios presenciales  |
| Tutorías  |
| Examen final  |
| Estancia en Centro  |
| Redacción de la memoria de prácticas  |
| Lectura de documentación del centro de prácticas  |
| Tutorías (prácticas)  |
| Sesión inicial de presentación del Trabajo Fin de Grado   |
| Lectura de material en el aula virtual (TFG)  |
| Tutorías (TFG)  |
| Sesiones grupales de Trabajo Fin de Grado   |
| Elaboración del Trabajo Fin de Grado  |
| Exposición del Trabajo Fin de Grado   |
| <b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |
| <b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |
| Participación del estudiante  |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  |
| Test de evaluación  |
| Examen final  |
| Evaluación según el informe del tutor externo   |
| Memoria de prácticas  |
| Evaluación de la estructura del Trabajo Fin de Grado  |
| Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Grado  |



| Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Grado              |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>5.5 NIVEL 1: De Formación Básica</b>                                   |                       |                       |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>                                    |                       |                       |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 1. Fundamentos Químicos, Bioquímicos y Biológicos</b> |                       |                       |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>                                  |                       |                       |
| CARÁCTER  | RAMA                  | MATERIA               |
| Básica  | Ciencias              | Química               |
| Básica  | Ciencias de la Salud  | Biología              |
| Básica  | Ciencias de la Salud  | Bioquímica            |
| <b>ECTS NIVEL2</b>  | 18                    |                       |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>                                 |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| 18  |                       |                       |
| 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 |
|   |                       |                       |
| <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                    |                       |
| <b>NIVEL 3: Química</b>   |                       |                       |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>                                |                       |                       |
| CARÁCTER  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Básica  | 6                     | Cuatrimestral         |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>  |                       |                       |
| 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 |
|   |                       |                       |
| <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                           |                              |
| <b>NIVEL 3: Bioquímica</b>                 |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b> |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                            | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Básica                                     | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>NIVEL 3: Histobiología</b>              |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b> |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                            | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Básica                                     | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| El estudiante será capaz de:               |                              |                              |
| Química                                    |                              |                              |



- Describir y analizar los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

**Bioquímica**

- Conocer la estructura y el metabolismo que implican a hidratos de carbono, proteínas, lípidos, ácidos nucleicos, y demás nutrientes esenciales en la especie humana y cuya alteración conlleva la patología.

**Histobiología**

- Describir los aspectos más básicos de la estructura celular, tisular y orgánica del cuerpo humano
- Elaborar informes de las prácticas realizadas en los diferentes laboratorios
- Realizar exámenes que demuestren la adquisición de las competencias y de conocimientos

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Química**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- La composición de la materia.
- Nomenclatura en química inorgánica y orgánica.
- La reacción química.
- Estequiometría.
- El enlace químico.
- Termoquímica.
- Estados líquidos y sólidos.
- Cambios de estado.
- El estado gaseoso.
- Disoluciones.
- Equilibrio químico.
- Equilibrios ácido-base.
- Electroquímica.

*Prácticas de Química:* **Prácticas presenciales** de laboratorio que inicien al estudiante en las técnicas de laboratorio, en la adquisición de hábitos de trabajo seguros y habilidades para el uso correcto del instrumental de laboratorio y en las que se apliquen conceptos teóricos.

**Bioquímica**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Introducción a la bioquímica.
- Bioquímica estructural (Hidratos de carbono, Lípidos, Ácidos nucleicos, Proteínas, Membrana plasmática).
- Enzimología.
- Bioquímica metabólica (Metabolismo de hidratos de carbono, Metabolismo de lípidos, Metabolismo de compuestos nitrogenados, Rutas centrales del metabolismo intermediario).

*Prácticas de Bioquímica:* **Prácticas presenciales** realizadas en laboratorios con los medios adecuados para desarrollar los diferentes experimentos propuestos. Estas prácticas han de permitir aplicar técnicas y manejar instrumentos, solucionar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar la capacidad de observación, análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

**Histobiología**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- El conocimiento de la citoarquitectura tisular y orgánica es la base donde se asienta la comprensión de los procesos relacionados con la nutrición humana.
- Las alteraciones nutricionales que se producen en el ser humano tienen una base biológica e histológica que es necesario saber para, de esta manera, poder abordar y comprender de manera certera dicha patología.

*Prácticas de Histobiología:* **Prácticas presenciales** realizadas en laboratorios con los medios adecuados para desarrollar los diferentes experimentos propuestos. Consistirán en el estudio microscópico de las estructuras que conforman órganos y tejidos.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Las horas de la actividad formativa *Prácticas de laboratorios presenciales* se dividen entre todas las asignaturas de la materia.

**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 la 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.  |              |                       |
| 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  |              |                       |
| 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 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |              |                       |
| <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.  |              |                       |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |              |                       |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b> | <b>PRESENCIALIDAD</b> |
| Sesiones presenciales virtuales   | 45           | 100                   |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 18           | 0                     |
| Estudio del material básico   | 150          | 0                     |
| Lectura del material complementario   | 75           | 0                     |
| Trabajos y casos prácticos  | 60           | 0                     |
| Test de evaluación  | 12           | 0                     |
| Prácticas de laboratorios presenciales  | 36           | 100                   |
| Tutorías  | 48           | 30                    |
| Examen final  | 6            | 100                   |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |              |                       |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |              |                       |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |              |                       |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |              |                       |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |              |                       |



| SISTEMA DE EVALUACIÓN  | PONDERACIÓN MÍNIMA    | PONDERACIÓN MÁXIMA    |
|--|-----------------------|-----------------------|
| Participación del estudiante   | 0.0                   | 20.0                  |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos                     | 20.0                  | 40.0                  |
| Test de evaluación   | 0.0                   | 20.0                  |
| Examen final   | 60.0                  | 60.0                  |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 2. Estructura y Funcionamiento del Cuerpo Humano</b> |                       |                       |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>                                 |                       |                       |
| CARÁCTER   | RAMA                  | MATERIA               |
| Básica   | Ciencias de la Salud  | Anatomía Humana       |
| Básica   | Ciencias de la Salud  | Fisiología            |
| Básica   | Ciencias de la Salud  | Biología              |
| <b>ECTS NIVEL2</b>   | 18                    |                       |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>                                |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1   | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| 12   | 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 |
|  |                       |                       |
| <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                    |                       |
| <b>NIVEL 3: Anatomía Humana</b>  |                       |                       |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>                               |                       |                       |
| CARÁCTER   | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Básica   | 6                     | Cuatrimestral         |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                       |                       |
| 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 |
|  |                       |                       |
| <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                    |                       |
| NIVEL 3: Fisiología Humana          |                       |                       |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 |                       |                       |
| CARÁCTER                            | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Básica                              | 6                     | Cuatrimstral          |
| DESPLIEGUE TEMPORAL                 |                       |                       |
| 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                    |                       |
| NIVEL 3: Inmunología                |                       |                       |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3 |                       |                       |
| CARÁCTER                            | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Básica                              | 6                     | Cuatrimstral          |
| DESPLIEGUE TEMPORAL                 |                       |                       |
| 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                    |                       |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE   |                       |                       |



El estudiante será capaz de:

**Anatomía**

- Describir la estructura y función del cuerpo humano, sus órganos y sistemas, desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

**Fisiología Humana**

- Explicar los distintos procesos fisiopatológicos que tienen lugar en el organismo y su influencia sobre el estado nutricional.

**Inmunología**

- Conocer y comprender cómo funciona el sistema inmune, y en concreto el sistema inmune asociado a la mucosa del aparato digestivo.
- Conocer y comprender el concepto de inmunonutrición, la interacción entre nutrición e inmunidad, tanto en población general como en grupos de riesgo.
- Elaborar informes de las prácticas en los diferentes laboratorios.

**5.5.1.3 CONTENIDOS**

**Anatomía Humana**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Se aborda la anatomía desde un punto de vista sistemático, es decir, plantea el estudio desde los distintos sistemas y aparatos del organismo, desarrollando los aspectos fundamentales de la morfología y estructura de cada uno de ellos

*Prácticas de Anatomía Humana: Prácticas presenciales* sobre osteología, Modelos estructurales integrados.

**Fisiología Humana**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Conceptos básicos de fisiología humana y principios de homeostasis.
- Funciones fisiológicas de los distintos órganos y sistemas en el ser humano sano.
- Mecanismos de regulación y control.

*Prácticas de Fisiología Humana: Prácticas presenciales* sobre exploraciones fisiológicas en animales y humanos, basados en los conocimientos teóricos.

**Inmunología**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Bases moleculares y celulares del sistema inmunológico.
- Organización espacial del sistema inmune.
- Comunicación y regulación de los componentes celulares del sistema inmune.
- Fracaso del sistema inmune.

*Prácticas de Inmunología: Prácticas presenciales* en las que se realizarán técnicas básicas de laboratorio para el manejo, caracterización y estudio del comportamiento de las principales células del sistema inmune.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Las horas de la actividad formativa *Prácticas de laboratorios presenciales* se dividen entre todas las asignaturas de la materia.

**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.

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.

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 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |                           |                           |
| <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.  |                           |                           |
| 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.   |                           |                           |
| CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.   |                           |                           |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Sesiones presenciales virtuales   | 45                        | 100                       |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 18                        | 0                         |
| Estudio del material básico   | 150                       | 0                         |
| Lectura del material complementario   | 75                        | 0                         |
| Trabajos y casos prácticos  | 60                        | 0                         |
| Test de evaluación  | 12                        | 0                         |
| Prácticas de laboratorios presenciales  | 36                        | 100                       |
| Tutorías  | 48                        | 30                        |
| Examen final  | 6                         | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                           |                           |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                           |                           |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                           |                           |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Participación del estudiante  | 0.0                       | 20.0                      |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                      | 40.0                      |
| Test de evaluación  | 0.0                       | 20.0                      |
| Examen final  | 60.0                      | 60.0                      |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 3. Bases Psicológicas del Comportamiento Humano</b>   |                           |                           |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>  |                           |                           |



| CARÁCTER  | RAMA                  | MATERIA               |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Básica  | Ciencias de la Salud  | Psicología            |
| ECTS NIVEL2   | 6                     |                       |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>   |                       |                       |
| 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 |
|   |                       |                       |
| <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                    |                       |
| <b>NIVEL 3: Psicología y Comportamiento Alimentario</b>   |                       |                       |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                       |                       |
| CARÁCTER  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Básica  | 6                     | Cuatrimestral         |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>  |                       |                       |
| 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 |
|   |                       |                       |
| <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                    |                       |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                       |                       |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir e interpretar las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</li> <li>• Recopilar, analizar y sintetizar información, planificar negociación, gestión de conflictos, comunicación de noticias y prescripciones, con personas sin preparación y con expertos de otros campos.</li> <li>• Exposición oral de cuestiones relativas a la psicología en materia de alimentación.</li> </ul> |                       |                       |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                       |                       |



**Psicología y Comportamiento Alimentario**

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Fundamentos psicológicos del comportamiento alimentario y su evolución histórica.
- Respuestas psicológicas ante diferentes situaciones y emociones.
- Trastornos de la conducta alimentaria clínicas.
- Abordaje psicológico de los trastornos de la alimentación.

**Talleres prácticos virtuales de Psicología y Comportamiento Alimentario.** Abordaje integral de los pacientes con necesidades nutricionales especiales y con trastornos de la conducta alimentaria.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Las horas de la actividad formativa *Talleres Prácticos Virtuales* se dividen entre todas las asignaturas de la materia.

**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 y responsabilidades legales en 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.

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 la nutrición y hábitos de vida.

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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.

CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

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.

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.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
|---------------------|-------|----------------|



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Sesiones presenciales virtuales   | 15                           | 100                          |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6                            | 0                            |
| Estudio del material básico   | 50                           | 0                            |
| Lectura del material complementario   | 25                           | 0                            |
| Trabajos y casos prácticos  | 20                           | 0                            |
| Test de evaluación  | 4                            | 0                            |
| Talleres prácticos virtuales  | 12                           | 16.7                         |
| Tutorías  | 16                           | 30                           |
| Examen final  | 2                            | 100                          |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                              |                              |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                              |                              |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                              |                              |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Participación del estudiante  | 0.0                          | 20.0                         |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                         | 40.0                         |
| Test de evaluación  | 0.0                          | 20.0                         |
| Examen final  | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 4. Antropología y Sociología de la Alimentación</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          | 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>NIVEL 3: Antropología de la Alimentación</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Básica   | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <p><b>Antropología de la Alimentación</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</li> <li>• Exposición oral -individual y de grupo- de cuestiones relativas a la antropología de las diferentes culturas en materia de alimentación.</li> </ul>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |                              |                              |
| <p><b>Antropología de la Alimentación</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dimensión cultural y social del fenómeno alimentario.</li> <li>• Condicionantes biológicos de la alimentación.</li> <li>• Nutrición, cultura y adaptación. Relaciones sociales y alimentación.</li> </ul> <p><b>Talleres prácticos virtuales de Antropología de la Alimentación:</b> Casos prácticos tendentes a la valoración de índices antropométricos del estado nutricional en diferentes poblaciones.</p> |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |                              |                              |
| Las horas de la actividad formativa <i>Talleres Prácticos Virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.  |                              |                              |
| <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 y responsabilidades legales en 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.   |                              |                              |



|   |                           |                           |
|---|---------------------------|---------------------------|
| 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   |                           |                           |
| 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  |                           |                           |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |                           |                           |
| CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |                           |                           |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |                           |                           |
| <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.   |                           |                           |
| 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.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Sesiones presenciales virtuales   | 15                        | 100                       |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6                         | 0                         |
| Estudio del material básico   | 50                        | 0                         |
| Lectura del material complementario   | 25                        | 0                         |
| Trabajos y casos prácticos  | 20                        | 0                         |
| Test de evaluación  | 4                         | 0                         |
| Talleres prácticos virtuales  | 12                        | 16.7                      |
| Tutorías  | 16                        | 30                        |
| Examen final  | 2                         | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                           |                           |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                           |                           |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                           |                           |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Participación del estudiante  | 0.0                       | 20.0                      |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                      | 40.0                      |
| Test de evaluación  | 0.0                       | 20.0                      |
| Examen final  | 60.0                      | 60.0                      |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 5. Técnicas de Comunicación Aplicables en Alimentación</b>  |                           |                           |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>  |                           |                           |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>RAMA</b>               | <b>MATERIA</b>            |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Básica   | Ingeniería y Arquitectura    | Informática                  |
| <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>NIVEL 3: Nuevas Tecnologías Aplicadas a las Ciencias de la Salud</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Básica   | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <p><b>Nuevas Tecnologías Aplicadas a las Ciencias de la Salud</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar los distintos métodos educativos en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</li> <li>• Aplicar las técnicas de edición, maquetación, compartición y distribución de contenido digital, así como el uso de este contenido en múltiples entornos de tipo profesional.</li> <li>• Manejar el tratamiento de información digital que cubra los aspectos de tratamiento más demandados en un entorno de uso diario.</li> <li>• Recopilar, analizar y sintetizar información, planificar negociación, gestión de conflictos, comunicación de noticias y prescripciones etc., con personas sin preparación y con expertos de otros campos.</li> </ul> |                              |                              |



| 5.5.1.3 CONTENIDOS  |
|---|
| <p><b>Nuevas Tecnologías Aplicadas a las Ciencias de la Salud</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción y evolución de las Nuevas Tecnologías de comunicación e Información.</li> <li>• Hojas de Cálculo y <i>Software</i> de gestión de bases de datos que permitan operar y gestionar grandes volúmenes de información.</li> <li>• Procesadores de texto y MS PowerPoint para mejorar los canales de comunicación. Internet y los diferentes servicios asociados a la web 2.0: herramientas de almacenamiento (la nube), agregadores de contenido (RSS), los Blogs, Redes Sociales para mejorar la difusión de la información y los contenidos generados.</li> <li>• LOPD y aspectos éticos de esta difusión para entender los aspectos legales ligados a la difusión de la información.</li> </ul> <p><b>Talleres prácticos virtuales de Nuevas Tecnologías Aplicadas a las Ciencias de la Salud:</b> Los talleres virtuales serán realizados a través de la plataforma de UNIR con los medios adecuados para desarrollar los diferentes programas y aplicaciones propuestos.</p> |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES   |
| <p>Las horas de la actividad formativa <i>Talleres prácticos virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.</p>  |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS  |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES   |
| <p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.</p>  |
| <p>CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</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>   |
| <p>CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p>  |
| <p>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 la nutrición y hábitos de vida.</p>   |
| <p>CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.</p>   |
| <p>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.</p>   |
| <p>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.</p>   |
| <p>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</p>  |
| <p>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</p>  |
| <p>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</p>   |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES   |
| <p>CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.</p>   |
| <p>CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.</p>  |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS   |
| <p>CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.</p>  |
| <p>CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.</p>   |
| <p>CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p>  |



| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS   |                       |                       |
|--|-----------------------|-----------------------|
| ACTIVIDAD FORMATIVA  | HORAS                 | PRESENCIALIDAD        |
| Sesiones presenciales virtuales  | 15                    | 100                   |
| Recursos didácticos audiovisuales  | 6                     | 0                     |
| Estudio del material básico  | 50                    | 0                     |
| Lectura del material complementario  | 25                    | 0                     |
| Trabajos y casos prácticos   | 20                    | 0                     |
| Test de evaluación   | 4                     | 0                     |
| Talleres prácticos virtuales   | 12                    | 16.7                  |
| Tutorías   | 16                    | 30                    |
| Examen final   | 2                     | 100                   |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES  |                       |                       |
| <p>Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.</p> <p>Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.</p> <p>Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.</p> |                       |                       |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN   |                       |                       |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN  | PONDERACIÓN MÍNIMA    | PONDERACIÓN MÁXIMA    |
| Participación del estudiante   | 0.0                   | 20.0                  |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos   | 20.0                  | 40.0                  |
| Test de evaluación   | 0.0                   | 20.0                  |
| Examen final   | 60.0                  | 60.0                  |
| NIVEL 2: MATERIA 6. Estadística Aplicada a las Ciencias de la Salud  |                       |                       |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2  |                       |                       |
| CARÁCTER   | RAMA                  | MATERIA               |
| Básica   | Ciencias de la Salud  | Estadística           |
| 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                           |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No  | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No  | No                           |                              |
| <b>NIVEL 3: Bioestadística</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Básica  | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                              |                              |
| <p><b>Bioestadística</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar ejercicios de aplicación de los procedimientos estadísticos para interpretar datos científicos.</li> </ul>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                              |                              |
| <p><b>Bioestadística</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Procedimientos de muestreo y descripción de datos, Probabilidad, Test de hipótesis, Diseño de experimentos, Introducción al Cálculo Diferencial e Integral.</li> </ul> <p><b>Talleres prácticos virtuales de Bioestadística:</b> Aplicar o interpretar los principios básicos desarrollados en las clases teóricas en sistemas reales.</p> |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                              |                              |
| <p>Las horas de la actividad formativa <i>Talleres prácticos virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.</p>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |                              |                              |
| <p>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 la nutrición y hábitos de vida.</p>   |                              |                              |
| <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.</p>  |                              |                              |



|   |                           |                           |
|---|---------------------------|---------------------------|
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |                           |                           |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |                           |                           |
| <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.  |                           |                           |
| 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>     |
| Sesiones presenciales virtuales   | 15                        | 100                       |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6                         | 0                         |
| Estudio del material básico   | 50                        | 0                         |
| Lectura del material complementario   | 25                        | 0                         |
| Trabajos y casos prácticos  | 20                        | 0                         |
| Test de evaluación  | 4                         | 0                         |
| Talleres prácticos virtuales  | 12                        | 16.7                      |
| Tutorías  | 16                        | 30                        |
| Examen final  | 2                         | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                           |                           |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                           |                           |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                           |                           |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Participación del estudiante  | 0.0                       | 20.0                      |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0                         | 40.0                         |
| Test de evaluación                                   | 0.0                          | 20.0                         |
| Examen final   | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>5.5 NIVEL 1: De Ciencias de los Alimentos</b>     |                              |                              |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>               |                              |                              |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 7. Ciencias de los Alimentos</b> |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>             |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                                      | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>                                  | 24                           |                              |
| <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>  |
| 12   | 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>NIVEL 3: Bromatología</b>                         |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>           |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                                      | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria  | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>NIVEL 3: Tecnología de los Alimentos</b> |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                             | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria                                 | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>NIVEL 3: Bromatología Descriptiva</b>    |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                             | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria                                 | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>NIVEL 3: Análisis de los Alimentos</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                             | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria                                 | 6                            | Cuatrimestral                |



| DESPLIEGUE TEMPORAL   |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
| 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                    |                       |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE   |                       |                       |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <p><b>Bromatología</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostrar un conocimiento amplio y una aplicación práctica sobre los distintos alimentos, su composición química, su valor nutritivo y sus propiedades.</li> <li>• Manejar e interpretar de modo práctico las bases de datos y las tablas de composición de alimentos.</li> <li>• Aplicar las bases del análisis bromatológico.</li> </ul> <p><b>Tecnología de los Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer y comprender los procesos de transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.</li> <li>• Conocer y comprender los cambios que sufren a nivel físico químico los alimentos llevan asociados cambios en su composición respecto a los macronutrientes y micronutrientes que contienen.</li> <li>• <b>Conocer las diferentes técnicas de preparación y conservación de alimentos.</b></li> </ul> <p><b>Bromatología Descriptiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la composición química y valor nutritivo de los diferentes grupos de alimentos.</li> <li>• Comprender las propiedades físico-químicas, sensoriales, tecno-funcionales de los alimentos.</li> <li>• Estudiar modificaciones producidas por la elaboración, conservación y alteraciones en los alimentos</li> </ul> <p><b>Análisis de Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la relevancia del análisis de alimentos y su control de calidad.</li> <li>• Estudiar los principios básicos y fundamentos de cada una de las etapas del proceso analítico.</li> <li>• Realizar informe de prácticas en relación con el análisis de los alimentos realizado en el laboratorio, en los que se deberá justificar la técnica utilizada, sus ventajas y/o limitaciones, etc.</li> </ul> |                       |                       |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS  |                       |                       |
| <p><b>Bromatología</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudiar los componentes, propiedades físicas, químicas y sensoriales, función en el alimento, Mecanismos de alteración y sus consecuencias en el alimento,</li> <li>• Comprender las modificaciones en los alimentos durante su procesado industrial y/o elaboración culinaria.</li> </ul> <p><i>Prácticas de Bromatología: Prácticas presenciales</i> que permitan la adquisición de destreza y habilidades necesarias para la aplicación de los conocimientos teóricos al análisis básico de alimentos y la elaboración de un informe bromatológico.</p> <p><b>Tecnología de los Alimentos</b></p>  |                       |                       |



Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- Modificaciones nutricionales y funcionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.

**Prácticas de Tecnología de los Alimentos:** Prácticas presenciales que permitan la adquisición de las competencias de la asignatura realizando diferentes técnicas de preparación y conservación de alimentos.

**Talleres prácticos virtuales de Tecnología de los alimentos:** Talleres virtuales de carácter práctico sobre diferentes técnicas de conservación de alimentos y resolución de problemas reales.

#### Bromatología Descriptiva

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Composición (nutrientes y otros componentes) y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos.
- Aditivos y Adyuvantes Alimentarios.
- Productos destinados a una alimentación especial.

**Prácticas de Bromatología Descriptiva:** Prácticas presenciales para la aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos mediante determinaciones de caracterización y composición de distintos grupos de alimentos.

#### Análisis de los Alimentos

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Composición química, valor nutritivo, biodisponibilidad de los componentes y propiedades físico-químicas y sensoriales de los diferentes grupos de alimentos.
- Técnicas instrumentales de análisis de los alimentos: preparación de la muestra, técnicas moleculares, cromatografía y técnicas afines, electroforesis, técnicas espectroscópicas avanzadas.
- Análisis de componentes, residuos y contaminantes químicos de los alimentos.
- Fundamentos teóricos y conceptos generales del análisis sensorial de los alimentos.
- Tipos de pruebas y evaluación sensorial de los alimentos.
- Muestreo y tratamiento de la muestra en el análisis de los alimentos.

**Prácticas de Análisis de los Alimentos:** Prácticas presenciales en las que se procederá al análisis de diversos grupos de alimentos y redacción del correspondiente informe.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las horas correspondientes a la actividad formativa *Talleres prácticos virtuales* de esta materia corresponden a la asignatura "Tecnología de los Alimentos", distribuyéndose las horas de prácticas de laboratorios presenciales entre el resto de las asignaturas de la materia (12 horas por cada una de las asignaturas).

#### 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.

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

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

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 la nutrición y hábitos de vida.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad 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.



| 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.               |       |                |
|---|-------|----------------|
| 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.   |       |                |
| 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.  |       |                |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |       |                |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |       |                |
| <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.  |       |                |
| 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.  |       |                |
| CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.   |       |                |
| CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.   |       |                |
| CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.  |       |                |
| CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.  |       |                |
| CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.   |       |                |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |       |                |
| ACTIVIDAD FORMATIVA   | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Sesiones presenciales virtuales   | 60    | 100            |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 24    | 0              |
| Estudio del material básico   | 200   | 0              |
| Lectura del material complementario   | 100   | 0              |



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Trabajos y casos prácticos  | 80                           | 0                            |
| Test de evaluación  | 16                           | 0                            |
| Prácticas de laboratorios presenciales  | 48                           | 100                          |
| Tutorías  | 64                           | 30                           |
| Examen final  | 8                            | 100                          |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                              |                              |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                              |                              |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                              |                              |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Participación del estudiante  | 0.0                          | 20.0                         |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                         | 40.0                         |
| Test de evaluación  | 0.0                          | 20.0                         |
| Examen final  | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 8. Agentes Contaminantes</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: 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>  |
| 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>NIVEL 3: Microbiología y Parasitología de los Alimentos</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |



| CARÁCTER   | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
|--|-----------------------|-----------------------|
| Obligatoria  | 6                     | Cuatrimestral         |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                       |                       |
| 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 |
| <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                    |                       |
| <b>NIVEL 3: Toxicología de los Alimentos</b>   |                       |                       |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                       |                       |
| CARÁCTER   | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Obligatoria  | 6                     | Cuatrimestral         |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1   | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4   | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
| 6  |                       |                       |
| 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>   |                       |                       |
| CASTELLANO   | CATALÁN               | EUSKERA               |
| Sí   | No                    | No                    |
| GALLEGO  | VALENCIANO            | INGLÉS                |
| No   | No                    | No                    |
| FRANCÉS  | ALEMÁN                | PORTUGUÉS             |
| No   | No                    | No                    |
| ITALIANO   | OTRAS                 |                       |
| No   | No                    |                       |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                       |                       |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <p><b>Microbiología y Parasitología de los Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los microorganismos y parásitos relacionados con los alimentos.</li> <li>• Conocer y dominar las herramientas necesarias para el control y prevención, así como para el seguimiento de la evolución de estos microorganismos</li> </ul> <p><b>Toxicología de los Alimentos</b></p> |                       |                       |



- Analizar e interpretar disposiciones legislativas en temas de alimentación.
- Reconocer y saber distinguir las propiedades farmacológicas, potenciales reacciones adversas y toxicidad de los distintos grupos terapéuticos y sustancias tóxicas.
- Reunir habilidades en las diferentes actividades analíticas del área sanitaria.
- Realizar informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

#### Microbiología y Parasitología de los Alimentos

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Conceptos básicos de microbiología y parasitología.
- Microbiología y parasitología de los diferentes alimentos, genética microbiana e ingeniería genética.
- Antimicrobianos: mecanismos de acción y resistencia.
- Enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos e intoxicaciones microbianas.
- Aspectos microbiológicos del deterioro de los principales grupos de alimentos.
- Aplicación de la microbiología en la tecnología alimentaria.

*Prácticas de Microbiología y Parasitología de los Alimentos:* **Prácticas presenciales** realizadas sobre el análisis microbiológico y parasitológico de los alimentos.

#### Toxicología de los Alimentos

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Principios básicos de la toxicología: Naturaleza, origen y formación de sustancias presentes en los alimentos que producen efectos adversos a la salud humana:
- Agentes tóxicos naturales.
- Aditivos.
- Contaminantes.
- Tóxicos generados durante el procesado del alimento.

*Prácticas de Toxicología de los Alimentos:* **Prácticas presenciales** en los que se apliquen los diferentes aspectos estudiados acerca de las diferentes sustancias nocivas presentes en los alimentos.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las horas de la actividad formativa *Prácticas de laboratorios presenciales* se dividen entre todas las asignaturas de la materia.

### 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 la nutrición y hábitos de vida.

CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.

CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS



|   |                             |                             |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.  |                             |                             |
| CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.   |                             |                             |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.   |                             |                             |
| CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.  |                             |                             |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                             |                             |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>                | <b>PRESENCIALIDAD</b>       |
| Sesiones presenciales virtuales   | 30                          | 100                         |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 12                          | 0                           |
| Estudio del material básico   | 100                         | 0                           |
| Lectura del material complementario   | 50                          | 0                           |
| Trabajos y casos prácticos  | 40                          | 0                           |
| Test de evaluación  | 8                           | 0                           |
| Prácticas de laboratorios presenciales  | 24                          | 100                         |
| Tutorías  | 32                          | 30                          |
| Examen final  | 4                           | 100                         |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                             |                             |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                             |                             |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                             |                             |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                             |                             |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                             |                             |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>   | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>   |
| Participación del estudiante  | 0.0                         | 20.0                        |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                        | 40.0                        |
| Test de evaluación  | 0.0                         | 20.0                        |
| Examen final  | 60.0                        | 60.0                        |
| <b>5.5 NIVEL 1: De Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad</b>  |                             |                             |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>  |                             |                             |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 9. Higiene y Seguridad</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> |



| 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>NIVEL 3: Higiene y Seguridad Alimentaria</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria  | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <p><b>Higiene y Seguridad Alimentaria</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar e interpretar disposiciones legislativas en temas de alimentación.</li> <li>Realizar informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios.</li> <li>Desarrollar actividades relacionadas con la detección de fraude alimentario.</li> </ul>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |                              |                              |
| <p><b>Higiene y Seguridad Alimentaria</b></p> <p>Se destacan los contenidos más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de los factores implicados en la valoración de riesgos y el análisis de beneficio-riesgo de los alimentos.</li> <li>Planes Generales de Higiene.</li> <li>Trazabilidad alimentaria.</li> </ul> <p><i>Prácticas de Higiene y Seguridad Alimentaria:</i> Prácticas presenciales que permiten la adquisición de las competencias de asignatura incluyendo desarrollando actividades relacionadas con la detección de fraudes por adulteración en alimentos y bebidas, e incluirá casos prácticos sobre evaluación de riesgos químicos y microbiológicos.</p> |                              |                              |



*Talleres prácticos virtuales de Higiene y Seguridad Alimentaria: Talleres virtuales sobre buenas prácticas de higiene y seguridad a lo largo de la cadena alimentaria y elaboración de informes que integren los conceptos teóricos con la práctica.*

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

Las horas de la actividad formativa *Talleres prácticos virtuales* se dividen entre todas las asignaturas de la materia.

**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 y responsabilidades legales en 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.

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

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

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 la nutrición y hábitos de vida.

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

CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los 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.

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.

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

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

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

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

**5.5.1.5.2 TRANSVERSALES**

CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.

**5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS**

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

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.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

| ACTIVIDAD FORMATIVA | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|---------------------|-------|----------------|
|---------------------|-------|----------------|



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Sesiones presenciales virtuales  | 15                           | 100                          |
| Recursos didácticos audiovisuales  | 6                            | 0                            |
| Estudio del material básico  | 50                           | 0                            |
| Lectura del material complementario  | 25                           | 0                            |
| Trabajos y casos prácticos   | 20                           | 0                            |
| Test de evaluación   | 4                            | 0                            |
| Prácticas de laboratorios presenciales   | 12                           | 100                          |
| Tutorías   | 16                           | 30                           |
| Examen final   | 2                            | 100                          |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| <p>Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.</p> |                              |                              |
| <p>Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.</p>   |                              |                              |
| <p>Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.</p>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Participación del estudiante   | 0.0                          | 20.0                         |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos   | 20.0                         | 40.0                         |
| Test de evaluación   | 0.0                          | 20.0                         |
| Examen final   | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 10. Gestión de la Calidad</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                           |



|  |  |                              |  |
|--|--|------------------------------|--|
| ITALIANO   |  | OTRAS                        |  |
| No   |  | No                           |  |
| <b>NIVEL 3: Control de Calidad en la Industria Alimentaria</b>   |  |                              |  |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>   |  |                              |  |
| <b>CARÁCTER</b>  |  | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       |  |
| Obligatoria  |  | 6                            |  |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |  |                              |  |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  |  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  |  |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  |  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  |  |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  |  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</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>               |  |
| Sí   |  | No                           |  |
| <b>GALLEGO</b>   |  | <b>VALENCIANO</b>            |  |
| No   |  | No                           |  |
| <b>FRANCÉS</b>   |  | <b>ALEMÁN</b>                |  |
| No   |  | No                           |  |
| <b>ITALIANO</b>  |  | <b>OTRAS</b>                 |  |
| No   |  | No                           |  |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |  |                              |  |
| <p><b>Control de Calidad en la Industria Alimentaria</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</li> <li>• Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.</li> <li>• Evaluar el cumplimiento del asesoramiento científico y técnico sobre los productos alimenticios.</li> <li>• Analizar e interpretar disposiciones legislativas en temas de alimentación.</li> <li>• Realizar informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios.</li> </ul>   |  |                              |  |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |  |                              |  |
| <p><b>Control de Calidad en la Industria Alimentaria</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad y seguridad de los alimentos.</li> <li>• Control de calidad en la industria alimentaria.</li> <li>• Control oficial.</li> <li>• Organismos europeos y nacionales.</li> <li>• Normas de calidad.</li> <li>• Métodos oficiales de análisis.</li> <li>• Inspección de los alimentos.</li> <li>• Implantación y control de sistemas de seguridad alimentaria.</li> </ul> <p><i>Talleres Prácticas de Control de Calidad: Prácticas presenciales</i> en los que se analizarán parámetros de control de calidad y seguridad de distintos grupos de alimentos comerciales.</p> |  |                              |  |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |  |                              |  |
| Las horas de la actividad formativa <i>Prácticas de laboratorios presenciales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.  |  |                              |  |
| <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 y responsabilidades legales en 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.   |              |                       |
| CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.  |              |                       |
| CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.   |              |                       |
| 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 la nutrición y hábitos de vida.                                      |              |                       |
| CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.   |              |                       |
| 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.  |              |                       |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |              |                       |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |              |                       |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |              |                       |
| CE18 - Participar en el diseño, organización, economía y gestión de los distintos servicios de alimentación.  |              |                       |
| CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y trazabilidad, aplicando la legislación vigente.   |              |                       |
| CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.   |              |                       |
| CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.   |              |                       |
| CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.  |              |                       |
| 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> |
| Sesiones presenciales virtuales   | 15           | 100                   |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6            | 0                     |



|  |    |     |
|--|----|-----|
| Estudio del material básico            | 50 | 0   |
| Lectura del material complementario    | 25 | 0   |
| Trabajos y casos prácticos             | 20 | 0   |
| Test de evaluación                     | 4  | 0   |
| Prácticas de laboratorios presenciales | 12 | 100 |
| Tutorías                               | 16 | 30  |
| Examen final                           | 2  | 100 |

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.

Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.

Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

| SISTEMA DE EVALUACIÓN                                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Participación del estudiante                         | 0.0                | 20.0               |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0               | 40.0               |
| Test de evaluación                                   | 0.0                | 20.0               |
| Examen final   | 60.0               | 60.0               |

**NIVEL 2: MATERIA 11. Economía y Gestión**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

**CARÁCTER** Obligatoria

**ECTS NIVEL 2** 6

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral**

| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|                       |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
|                       |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 7  | ECTS Cuatrimestral 8  | ECTS Cuatrimestral 9  |
|                       | 6                     |                       |
| 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         |           |



| NIVEL 3: Economía y Gestión de Empresas Alimentarias  |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3   |                       |                       |
| CARÁCTER  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Obligatoria   | 6                     | Cuatrimestral         |
| DESPLIEGUE TEMPORAL   |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
|   |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
|   |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 7  | ECTS Cuatrimestral 8  | ECTS Cuatrimestral 9  |
|   | 6                     |                       |
| 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                    |                       |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE   |                       |                       |
| <p><b>Economía y Gestión de Empresas Alimentarias</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar y ejecutar los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias incluyendo el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios.</li> <li>Aplicar los fundamentos prácticos y teóricos que permiten participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.</li> </ul>  |                       |                       |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS  |                       |                       |
| <p><b>Economía y Gestión de Empresas Alimentarias</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribución y comercialización de productos alimenticios, consumo alimentario, organización y gestión de empresas alimentarias.</li> <li>Gestión de recursos alimentarios.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Economía y Gestión de Empresas Alimentarias: Talleres virtuales</i> adecuados para desarrollar los diferentes aspectos estudiados e integrar los conceptos teóricos con la práctica.</p> |                       |                       |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES   |                       |                       |
| <p>Las horas de la actividad formativa <i>Talleres prácticos virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.</p>  |                       |                       |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS  |                       |                       |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES   |                       |                       |
| <p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.</p>  |                       |                       |
| <p>CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>   |                       |                       |
| <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>  |                       |                       |



|  |              |                       |
|--|--------------|-----------------------|
| CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.   |              |                       |
| CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.  |              |                       |
| 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 la 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.   |              |                       |
| CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.   |              |                       |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.   |              |                       |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.  |              |                       |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |              |                       |
| 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.  |              |                       |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |              |                       |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b> | <b>PRESENCIALIDAD</b> |
| Sesiones presenciales virtuales  | 15           | 100                   |
| Recursos didácticos audiovisuales  | 6            | 0                     |
| Estudio del material básico  | 50           | 0                     |
| Lectura del material complementario  | 25           | 0                     |
| Trabajos y casos prácticos   | 20           | 0                     |
| Test de evaluación   | 4            | 0                     |
| Talleres prácticos virtuales   | 12           | 16.7                  |
| Tutorías   | 16           | 30                    |
| Examen final   | 2            | 100                   |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |              |                       |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza |              |                       |



meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.

Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.

Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN                                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Participación del estudiante                         | 0.0                | 20.0               |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0               | 40.0               |
| Test de evaluación                                   | 0.0                | 20.0               |
| Examen final   | 60.0               | 60.0               |

#### 5.5 NIVEL 1: De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

##### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

#### NIVEL 2: MATERIA 12. Función Endocrina y Fisiopatología

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

|              |             |
|--------------|-------------|
| CARÁCTER     | Obligatoria |
| ECTS NIVEL 2 | 12          |

#### DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|                       |                       | 6                     |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
| 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         |           |

#### NIVEL 3: Endocrinología Aplicada

##### 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

|             |                 |                     |
|-------------|-----------------|---------------------|
| CARÁCTER    | ECTS ASIGNATURA | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Obligatoria | 6               | Cuatrimestral       |

#### DESPLIEGUE TEMPORAL

| 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        |
| <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>NIVEL 3: Fisiopatología</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria   | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                              |                              |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <p><b>Fisiopatología</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Discernir los conceptos de salud y enfermedad.</li> <li>Reconocer los distintos procesos fisiopatológicos que tienen lugar en el organismo y su influencia sobre el estado nutricional.</li> <li>Recabar información sobre las alteraciones de la función de los diferentes sistemas que componen el organismo, así como de los mecanismos etiopatogénicos implicados en la alteración y de la sintomatología de cada enfermedad.</li> </ul> <p><b>Endocrinología Aplicada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluar las disfunciones ocasionadas por las diversas patologías sobre el estado nutricional de sujetos y/o grupos, y especialmente las derivadas de las disfunciones endocrinas.</li> <li>Identificar los aspectos hereditarios de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</li> <li>Identificar la implicación nutricional de las distintas patologías.</li> </ul> |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                              |                              |
| Endocrinología Aplicada   |                              |                              |



Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Conceptos básicos de endocrinología humana y principios de homeostasis.
- Funciones del sistema endocrino.
- Mecanismos de regulación y control.
- Interacciones entre los sistemas endocrino, nervioso e inmune.

*Talleres prácticos virtuales de Endocrinología Aplicada: Talleres virtuales* orientados para poner en práctica los diferentes aspectos estudiados e integrar los conceptos teóricos con la práctica.

#### Fisiopatología

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Conceptos básicos de fisiopatología y principios de equilibrio homeostático en la salud y en la enfermedad.
- Etiología, mecanismos fisiopatológicos y semiología básica del desequilibrio homeostático en los distintos sistemas del ser humano.

*Talleres prácticos virtuales de Fisiopatología: Talleres virtuales* orientados a desarrollar los diferentes aspectos estudiados sobre alteraciones en diferentes sistemas.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las horas de la actividad formativa *Talleres prácticos virtuales* se dividen entre todas las asignaturas de la materia.

#### 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 y responsabilidades legales en 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.

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

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

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 la 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.

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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |                           |                           |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |                           |                           |
| 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.   |                           |                           |
| 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 la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.   |                           |                           |
| CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.  |                           |                           |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Sesiones presenciales virtuales   | 30                        | 100                       |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 12                        | 0                         |
| Estudio del material básico   | 100                       | 0                         |
| Lectura del material complementario   | 50                        | 0                         |
| Trabajos y casos prácticos  | 40                        | 0                         |
| Test de evaluación  | 8                         | 0                         |
| Talleres prácticos virtuales  | 24                        | 16.7                      |
| Tutorías  | 32                        | 30                        |
| Examen final  | 4                         | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                           |                           |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                           |                           |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                           |                           |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Participación del estudiante  | 0.0                       | 20.0                      |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                      | 40.0                      |
| Test de evaluación  | 0.0                       | 20.0                      |



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Examen final  | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 13. Nutrición en Estados Fisiológicos y Patológicos</b> |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>                                    |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>   | 24                           |                              |
| <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>  |
| 6   |                              | 12                           |
| <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>NIVEL 3: Nutrición</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>                                  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria   | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>NIVEL 3: Nutrición en las Etapas de la Vida</b>                          |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>                                  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |



|   |                        |                            |
|---|------------------------|----------------------------|
| Obligatoria                                     | 6                      | Cuatrimestral              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                      |                        |                            |
| ECTS Cuatrimestral 1                            | ECTS Cuatrimestral 2   | ECTS Cuatrimestral 3       |
| ECTS Cuatrimestral 4                            | ECTS Cuatrimestral 5   | ECTS Cuatrimestral 6       |
| 6   |                        |                            |
| 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>NIVEL 3: Nutrición Clínica</b>               |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>      |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                 | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria                                     | 6                      | Cuatrimestral              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                      |                        |                            |
| ECTS Cuatrimestral 1                            | ECTS Cuatrimestral 2   | ECTS Cuatrimestral 3       |
| ECTS Cuatrimestral 4                            | ECTS Cuatrimestral 5   | ECTS Cuatrimestral 6       |
|   |                        | 6                          |
| 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>NIVEL 3: Alimentación y Actividad Física</b> |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>      |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                 | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Obligatoria                                     | 6                      | Cuatrimestral              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>                      |                        |                            |
| ECTS Cuatrimestral 1                            | ECTS Cuatrimestral 2   | ECTS Cuatrimestral 3       |
| ECTS Cuatrimestral 4                            | ECTS Cuatrimestral 5   | ECTS Cuatrimestral 6       |
|   |                        | 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                    |                       |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE  |                       |                       |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <p><b>Nutrición</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar historias dietéticas personales y valorar el estado nutricional en individuos sanos y enfermos.</li> <li>Ejecutar un tratamiento dietético nutricional, actuando como miembro de equipo multidisciplinar correspondiente.</li> </ul> <p><b>Nutrición en las Etapas de la Vida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer los cambios fisiológicos que se producen en un individuo.</li> <li>Estudiar los requerimientos nutricionales de cada individuo en función de la etapa vital en la que se encuentre.</li> </ul> <p><b>Nutrición Clínica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar los protocolos de alimentación artificial e implantar las técnicas y cuidados oportunos.</li> <li>Valorar los distintos tratamientos dietéticos y sus potenciales incompatibilidades en concreto las relacionadas con las interacciones alimentos-medicamentos.</li> </ul> <p><b>Alimentación y Actividad Física</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asesorar las ayudas ergogénicas y diferenciarlas del <i>doping</i>.</li> <li>Diseñar un programa de ejercicio físico, sencillo, práctico, de forma individualizada, combinándolo con un plan de alimentación adecuado para cada patología o situación fisiológica.</li> </ul> |                       |                       |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS   |                       |                       |
| <p><b>Nutrición</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición.</li> <li>Componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos: función, necesidades y recomendaciones, fuentes y utilización metabólica.</li> <li>Equilibrio energético y nutricional. Interacción de y entre nutrientes.</li> <li>Valoración del estado nutricional individual.</li> </ul> <p><i>Prácticas de Nutrición: prácticas presenciales</i> orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.</p> <p><b>Nutrición en las Etapas de la Vida</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cambios fisiológicos.</li> <li>Importancia de la Nutrición en estos periodos y Necesidades nutricionales en las diferentes etapas vitales: embarazo y lactación; lactancia; infancia y adolescencia y senescencia.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Nutrición en las distintas Etapas de la Vida: Talleres virtuales</i> orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.</p> <p><b>Nutrición Clínica</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p>   |                       |                       |



- Alimentación y enfermedad. Relaciones etiológicas.
- Adaptaciones metabólicas y requerimientos nutricionales en situaciones patológicas. Soporte nutricional.
- Reacciones adversas a los alimentos.
- Nutrición en las enfermedades de mayor prevalencia: cáncer, enfermedad cardiovascular, diabetes u obesidad, y en sus complicaciones.

*Talleres prácticos virtuales de Nutrición Clínica: Talleres virtuales* orientados a practicar sobre el papel de los componentes de los alimentos en la prevención y/o tratamiento de algunas de las enfermedades de mayor prevalencia.

#### Alimentación y Actividad Física

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Fundamentos del binomio alimentación-actividad física en diferentes etapas vitales.
- Respuestas metabólicas, hormonales a la actividad física.
- Práctica de ejercicio y prevención y tratamiento de las enfermedades.

*Talleres prácticos virtuales de Alimentación y Actividad Física: Talleres virtuales* en los que se simularán casos prácticos de pacientes que acuden a consulta de Dietista.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las horas de la actividad formativa *Prácticas de laboratorios presenciales* se corresponden con la asignatura "Nutrición".

Las horas de la actividad formativa *Talleres prácticos virtuales* se dividen entre el resto de las asignaturas de la materia.

#### 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 y responsabilidades legales en 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.

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

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

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 la nutrición y hábitos de vida.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad 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.

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.

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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |              |                       |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |              |                       |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |              |                       |
| 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).   |              |                       |
| 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 la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.   |              |                       |
| CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.  |              |                       |
| CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.   |              |                       |
| CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.   |              |                       |
| CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.   |              |                       |
| CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.  |              |                       |
| CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.   |              |                       |
| CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.  |              |                       |
| CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.   |              |                       |
| CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.  |              |                       |
| CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.  |              |                       |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.   |              |                       |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |              |                       |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b> | <b>PRESENCIALIDAD</b> |
| Sesiones presenciales virtuales   | 60           | 100                   |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 24           | 0                     |
| Estudio del material básico   | 200          | 0                     |
| Lectura del material complementario   | 100          | 0                     |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Trabajos y casos prácticos   | 80                           | 0                            |
| Test de evaluación   | 16                           | 0                            |
| Talleres prácticos virtuales   | 36                           | 16.7                         |
| Prácticas de laboratorios presenciales   | 12                           | 100                          |
| Tutorías   | 64                           | 30                           |
| Examen final   | 8                            | 100                          |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| <p>Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.</p> |                              |                              |
| <p>Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.</p>   |                              |                              |
| <p>Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.</p>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Participación del estudiante   | 0.0                          | 20.0                         |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos   | 20.0                         | 40.0                         |
| Test de evaluación   | 0.0                          | 20.0                         |
| Examen final   | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 14. Farmacología</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                           |                              |
| <b>NIVEL 3: Farmacología Aplicada a la Nutrición</b>   |                              |                              |



| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3   |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| CARÁCTER  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Obligatoria   | 6                     | Cuatrimestral         |
| DESPLIEGUE TEMPORAL   |                       |                       |
| 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                    |                       |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE   |                       |                       |
| <p><b>Farmacología Aplicada a la Nutrición</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorar los distintos tratamientos dietéticos y sus potenciales incompatibilidades en concreto las relacionadas con las interacciones alimentos medicamentos.</li> <li>• Asesorar sobre el tratamiento farmacológico en las patologías relacionadas con la Alimentación y la Nutrición.</li> </ul>  |                       |                       |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS  |                       |                       |
| <p><b>Farmacología Aplicada a la Nutrición</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio de los fármacos: origen, mecanismos de acción y efectos que producen en el organismo.</li> <li>• Indicaciones terapéuticas y usos clínicos, sus interacciones, y sus reacciones adversas.</li> <li>• Interacciones entre los alimentos y los fármacos y reacciones sinérgicas o adversas que pueden dar lugar con otros fármacos y con alimentos referente a la prevención y tratamiento dietético-nutricional de las enfermedades.</li> </ul> <p><i>Prácticas de Farmacología Aplicada a la Nutrición: Prácticas presenciales</i> sobre técnicas y modelos empleados en farmacología experimental y bases de datos genómicos y proteómicos de relevancia en Farmacología.</p> |                       |                       |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES   |                       |                       |
| <p>Las horas de la actividad formativa <i>Prácticas de laboratorios presenciales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.</p>  |                       |                       |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS  |                       |                       |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES   |                       |                       |
| <p>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.</p>   |                       |                       |
| <p>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.</p>  |                       |                       |
| <p>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</p>  |                       |                       |
| <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>  |                       |                       |



| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES   |                      |                      |
|---|----------------------|----------------------|
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |                      |                      |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS   |                      |                      |
| CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.  |                      |                      |
| CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.   |                      |                      |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS  |                      |                      |
| ACTIVIDAD FORMATIVA   | HORAS                | PRESENCIALIDAD       |
| Sesiones presenciales virtuales   | 15                   | 100                  |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6                    | 0                    |
| Estudio del material básico   | 50                   | 0                    |
| Lectura del material complementario   | 25                   | 0                    |
| Trabajos y casos prácticos  | 20                   | 0                    |
| Test de evaluación  | 4                    | 0                    |
| Prácticas de laboratorios presenciales  | 12                   | 100                  |
| Tutorías  | 16                   | 30                   |
| Examen final  | 2                    | 100                  |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES   |                      |                      |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                      |                      |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                      |                      |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                      |                      |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN  |                      |                      |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN   | PONDERACIÓN MÍNIMA   | PONDERACIÓN MÁXIMA   |
| Participación del estudiante  | 0.0                  | 20.0                 |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                 | 40.0                 |
| Test de evaluación  | 0.0                  | 20.0                 |
| Examen final  | 60.0                 | 60.0                 |
| NIVEL 2: MATERIA 15. Dietética  |                      |                      |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2   |                      |                      |
| CARÁCTER  | Obligatoria          |                      |
| ECTS NIVEL 2  | 12                   |                      |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral  |                      |                      |
| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2 | ECTS Cuatrimestral 3 |
|   |                      |                      |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5 | ECTS Cuatrimestral 6 |
|   | 6                    | 6                    |
| 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>NIVEL 3: Dietética</b>                  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b> |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                            | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria                                | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>NIVEL 3: Dietoterapia</b>               |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b> |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>                            | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria                                | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |               |                  |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <p><b>Dietética</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar las técnicas básicas empleadas en el campo de la Dietética.</li> <li>• Interpretar tablas de composición de alimentos y bases de datos para la confección de dietas.</li> <li>• Realizar historias dietéticas personales y valoraciones del estado nutricional.</li> <li>• Diseñar dietas mediante el empleo de los programas informáticos existentes.</li> </ul> <p><b>Dietoterapia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar consejo dietético y nutricional para la implantación dietas para individuos o colectividades sanas o enfermas.</li> <li>• Diseñar estrategias de intervención dietético-nutricional en personas sanas y enfermas.</li> </ul>  |               |                  |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |               |                  |
| <p><b>Dietética</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases y pautas de una alimentación saludable para las diferentes etapas vitales. Objetivos nutricionales y guías dietéticas.</li> <li>• Patrones alimentarios basados en la multiculturalidad, con especial referencia a la dieta mediterránea y que son útiles en la prevención de patologías crónicas de base nutricional.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Dietética: Talleres virtuales</i> orientados a diseñar dietas personalizadas en pacientes sanos.</p> <p><b>Dietoterapia</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificación y diseño de las estrategias de intervención dietético- nutricional de la persona enferma en relación con la identificación y valoración del riesgo nutricional y su patología.</li> <li>• Pautas dietéticas en las enfermedades de mayor prevalencia: cáncer, enfermedad cardiovascular, diabetes u obesidad, y en sus complicaciones.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Dietoterapia: Talleres virtuales</i> orientados a practicar sobre intervenciones dietético-nutricionales en distintas patologías.</p> |               |                  |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |               |                  |
| <p>Las horas de la actividad formativa <i>Talleres prácticos virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.</p>  |               |                  |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |               |                  |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |               |                  |
| <p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.</p>  |               |                  |
| <p>CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>   |               |                  |
| <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>   |               |                  |
| <p>CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p>  |               |                  |



|   |
|---|
| 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 la nutrición y hábitos de vida.                                      |
| CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.   |
| 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.   |
| 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.   |
| 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.   |
| 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 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |
| 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 la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.   |



|   |
|---|
| CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.                    |
| CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.   |
| CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.   |
| CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.   |
| CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.  |
| CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.   |
| CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.  |
| CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.   |
| CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.   |
| CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.  |
| CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.   |
| CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.  |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. |

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA                 | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------------------|-------|----------------|
| Sesiones presenciales virtuales     | 30    | 100            |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 12    | 0              |
| Estudio del material básico         | 100   | 0              |
| Lectura del material complementario | 50    | 0              |
| Trabajos y casos prácticos          | 40    | 0              |
| Test de evaluación                  | 8     | 0              |
| Talleres prácticos virtuales        | 24    | 16.7           |
| Tutorías                            | 32    | 30             |
| Examen final                        | 4     | 100            |

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.

Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.

Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN                                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Participación del estudiante                         | 0.0                | 20.0               |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0               | 40.0               |
| Test de evaluación                                   | 0.0                | 20.0               |
| Examen final   | 60.0               | 60.0               |

#### 5.5 NIVEL 1: De Salud Pública y Nutrición Comunitaria



| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1           |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>NIVEL 2: MATERIA 16. Salud Pública</b> |                       |                       |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2         |                       |                       |
| CARÁCTER                                  | Obligatoria           |                       |
| ECTS NIVEL 2                              | 18                    |                       |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral        |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1                      | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4                      | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
|   | 6                     | 6                     |
| ECTS Cuatrimestral 7                      | ECTS Cuatrimestral 8  | ECTS Cuatrimestral 9  |
| 6   |                       |                       |
| 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>NIVEL 3: Restauración Colectiva</b>    |                       |                       |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3       |                       |                       |
| CARÁCTER                                  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Obligatoria                               | 6                     | Cuatrimstral          |
| DESPLIEGUE TEMPORAL                       |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1                      | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4                      | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
| ECTS Cuatrimestral 7                      | ECTS Cuatrimestral 8  | ECTS Cuatrimestral 9  |
| 6   |                       |                       |
| 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>NIVEL 3: Nutrición Comunitaria</b>     |                       |                       |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3       |                       |                       |
| CARÁCTER                                  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Obligatoria                               | 6                     | Cuatrimstral          |



| DESPLIEGUE TEMPORAL   |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
|   | 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                    |                       |
| NIVEL 3: Alimentación y Cultura   |                       |                       |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3   |                       |                       |
| CARÁCTER  | ECTS ASIGNATURA       | DESPLIEGUE TEMPORAL   |
| Obligatoria   | 6                     | Cuatrimestral         |
| DESPLIEGUE TEMPORAL   |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1  | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4  | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
|   |                       | 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                    |                       |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE   |                       |                       |
| <p>El estudiante será capaz de:</p> <p><b>Nutrición Comunitaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición.</li> <li>Conocer los aspectos relativos a la nutrición comunitaria y su implementación práctica en planes, programas y actividades de salud comunitarias.</li> </ul> <p><b>Restauración Colectiva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).</li> <li>Realizar proyectos en los que se planifiquen políticas alimentario-nutricionales para la población sana y enferma.</li> </ul> |                       |                       |



#### Alimentación y Cultura

- Identificar la evolución de la alimentación, la nutrición y la dietética.
- Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- Realizar informes sobre la influencia de diferentes factores en la alimentación.
- Realizar informes sobre la desmitificación de determinadas creencias.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

##### Restauración Colectiva

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Alimentación en colectividades.
- Sistemas de planificación, producción, distribución y consumo de alimentos en diferentes tipos de colectividades: hospitales, centros geriátricos, empresas, comedores escolares.
- Gestión de la calidad en restauración colectiva.
- Legislación en restauración colectiva.

*Talleres prácticos virtuales de Restauración Colectiva:* **Talleres virtuales** adecuados para desarrollar los diferentes aspectos de diseño y gestión en establecimientos de restauración colectiva integrando los conceptos teóricos con la práctica.

##### Nutrición Comunitaria

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Nutrición Comunitaria.
- Intervención Comunitaria.
- Programas de vigilancia nutricional.
- Nutrición Comunitaria en la prevención de enfermedades crónicas.
- Estrategias de intervención Comunitaria.

*Talleres prácticos virtuales de Nutrición Comunitaria:* **Talleres virtuales** adecuados para desarrollar los diferentes aspectos de planificación, diseño y evaluación de Programas en Nutrición Comunitaria.

##### Alimentación y Cultura

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Dimensiones histórica, social, política, cultural y económica de la alimentación humana.
- Sistema alimentario y funciones socioculturales de la alimentación.
- Orden culinario e ideología alimentaria.
- Patrimonio alimentario.
- Prescripciones alimentarias de carácter secular, religioso y mágicas.
- Alimentación y diferenciación social.
- Factores socioculturales de riesgos y crisis alimentarias y de trastornos alimentarios asociados a la alimentación.
- Mitos en alimentación.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Las horas de la actividad formativa *Talleres prácticos virtuales* se dividen entre las asignaturas de "Restauración Colectiva" y "Nutrición Comunitaria".

#### 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 y responsabilidades legales en 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.

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

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



|  |
|--|
| 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 la nutrición y hábitos de vida. |
| CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.  |
| 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.  |
| 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.  |
| 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.   |
| 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.  |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |
| CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.   |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.  |
| <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.  |
| 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.   |
| 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.  |
| CE18 - Participar en el diseño, organización, economía y gestión de los distintos servicios de alimentación.   |
| CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos y trazabilidad, aplicando la legislación vigente.  |
| CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.  |
| CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.  |
| CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.   |
| CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.  |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.  |
| CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.  |
| CE50 - 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 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.  |



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.  |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Sesiones presenciales virtuales   | 45                           | 100                          |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 18                           | 0                            |
| Estudio del material básico   | 150                          | 0                            |
| Lectura del material complementario   | 75                           | 0                            |
| Trabajos y casos prácticos  | 72                           | 0                            |
| Test de evaluación  | 12                           | 0                            |
| Talleres prácticos virtuales  | 24                           | 16.7                         |
| Tutorías  | 48                           | 30                           |
| Examen final  | 6                            | 100                          |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                              |                              |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |                              |                              |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |                              |                              |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Participación del estudiante  | 0.0                          | 20.0                         |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos  | 20.0                         | 40.0                         |
| Test de evaluación  | 0.0                          | 20.0                         |
| Examen final  | 60.0                         | 60.0                         |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 17. Educación 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>  |
| <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>NIVEL 3: Educación Nutricional</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria   | 6                            | Cuatrimstral                 |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                              |                              |
| <p><b>Educación Nutricional</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.</li> <li>• Aprender a resolver aquellos casos que se planteen en relación al asesoramiento dietético y nutricional dirigido a personas sanas o enfermas, a nivel individual o colectivo.</li> </ul>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                              |                              |
| <p><b>Educación Nutricional</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación nutricional.</li> <li>• Teorías y modelos conceptuales.</li> <li>• Planificación en educación alimentario-nutricional y sus fases en el desarrollo de un proyecto.</li> <li>• Ámbitos de actuación en personas sanas o enfermas.</li> <li>• Programas de intervención dietética y/o conductual.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Educación Nutricional: Talleres virtuales</i> adecuados para desarrollar los diferentes aspectos estudiados e integrar los conceptos teóricos con la práctica.</p> |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                              |                              |
| <p>Las horas de la actividad formativa <i>Talleres prácticos virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.</p>  |                              |                              |
| <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 y responsabilidades legales en 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.   |
| CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.  |
| CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.   |
| 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 la nutrición y hábitos de vida.                                      |
| CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad 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.  |
| CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.  |
| 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.   |
| CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |
| CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.  |
| CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.   |
| CE50 - 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.   |
| CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.   |
| CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.   |



CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

| ACTIVIDAD FORMATIVA                 | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------------------|-------|----------------|
| Sesiones presenciales virtuales     | 15    | 100            |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6     | 0              |
| Estudio del material básico         | 50    | 0              |
| Lectura del material complementario | 25    | 0              |
| Trabajos y casos prácticos          | 20    | 0              |
| Test de evaluación                  | 4     | 0              |
| Talleres prácticos virtuales        | 12    | 16.7           |
| Tutorías                            | 16    | 30             |
| Examen final                        | 2     | 100            |

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.

Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.

Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

| SISTEMA DE EVALUACIÓN                                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Participación del estudiante                         | 0.0                | 20.0               |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0               | 40.0               |
| Test de evaluación                                   | 0.0                | 20.0               |
| Examen final   | 60.0               | 60.0               |

**NIVEL 2: MATERIA 18. Legislación y Ética Profesional**

**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

|   |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| CARÁCTER                                  | Obligatoria           |                       |
| ECTS NIVEL 2                              | 6                     |                       |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b> |                       |                       |
| ECTS Cuatrimestral 1                      | ECTS Cuatrimestral 2  | ECTS Cuatrimestral 3  |
| ECTS Cuatrimestral 4                      | ECTS Cuatrimestral 5  | ECTS Cuatrimestral 6  |
|   | 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                           |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No  | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No  | No                           |                              |
| <b>NIVEL 3: Deontología y Legislación Alimentaria</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b>       | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>   |
| Obligatoria   | 6                            | Cuatrimestral                |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                              |                              |
| <p><b>Deontología y Legislación Alimentaria</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Interpretar la legislación Alimentaria Nacional e Internacional.</li> </ul>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                              |                              |
| <p><b>Deontología y Legislación Alimentaria</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Marco Jurídico de la Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>Derecho alimentario.</li> <li>Legislaciones española y comunitaria en materia alimentaria: alimentos, industrias alimentarias, productos alimentarios y manipuladores de alimentos.</li> <li>Legislaciones española y comunitaria sobre elaboración, transformación, conservación, envasado, comercialización, publicidad y consumo de los mencionados productos.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Deontología y Legislación Alimentaria: Talleres virtuales sobre aspectos legislativos de diferentes alimentos que integren los conceptos teóricos con la práctica.</i></p> |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                              |                              |
| Las horas de la actividad formativa <i>Talleres prácticos virtuales</i> se dividen entre todas las asignaturas de la materia.   |                              |                              |
| <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 y responsabilidades legales en 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.   |              |                       |
| 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.   |              |                       |
| CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel 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  |              |                       |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |              |                       |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |              |                       |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |              |                       |
| CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.   |              |                       |
| CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.  |              |                       |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |              |                       |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b> | <b>PRESENCIALIDAD</b> |
| Sesiones presenciales virtuales   | 15           | 100                   |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 6            | 0                     |
| Estudio del material básico   | 50           | 0                     |
| Lectura del material complementario   | 25           | 0                     |
| Trabajos y casos prácticos  | 20           | 0                     |
| Test de evaluación  | 4            | 0                     |
| Talleres prácticos virtuales  | 12           | 16.7                  |
| Tutorías  | 16           | 30                    |
| Examen final  | 2            | 100                   |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |              |                       |
| Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje. |              |                       |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.   |              |                       |



Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN                       |                    |                     |
|--|--------------------|---------------------|
| SISTEMA DE EVALUACIÓN                                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA  |
| Participación del estudiante                         | 0.0                | 20.0                |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0               | 40.0                |
| Test de evaluación                                   | 0.0                | 20.0                |
| Examen final   | 60.0               | 60.0                |
| 5.5 NIVEL 1: Practicum y Trabajo Fin de Grado        |                    |                     |
| 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1                      |                    |                     |
| NIVEL 2: MATERIA 19. Practicum                       |                    |                     |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2                    |                    |                     |
| CARÁCTER   | Prácticas Externas |                     |
| ECTS NIVEL 2   | 18                 |                     |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual                           |                    |                     |
| ECTS Anual 1   | ECTS Anual 2       | ECTS Anual 3        |
| ECTS Anual 4   | ECTS Anual 5       | ECTS Anual 6        |
| 18   |                    |                     |
| 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                 |                     |
| NIVEL 3: Prácticas Externas                          |                    |                     |
| 5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3                  |                    |                     |
| CARÁCTER   | ECTS ASIGNATURA    | DESPLIEGUE TEMPORAL |
| Prácticas Externas                                   | 18                 | Anual               |
| DESPLIEGUE TEMPORAL                                  |                    |                     |
| ECTS Anual 1   | ECTS Anual 2       | ECTS Anual 3        |
| ECTS Anual 4   | ECTS Anual 5       | ECTS Anual 6        |
| 18   |                    |                     |
| 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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |    |
| <p><b>Prácticas Externas</b></p> <p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar las competencias adquiridas en actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos de actuación.</li> <li>• Planificar, desarrollar, argumentar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.</li> </ul>  |    |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |    |
| <p><b>Prácticas Externas</b></p> <p>En este módulo el estudiante aplicará los conocimientos, habilidades y actitudes que ha ido desarrollando a lo largo de su etapa de aprendizaje y que serán, tal y cómo se reflejan en la Orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo: <i>"realizar Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética"</i>.</p> <p>Las Prácticas Externas se llevarán a cabo en servicios o centros públicos y privados que han sido seleccionados tanto por su relevancia como por la calidad profesional de los profesionales que tutorizarán dichas prácticas. Para la realización de estas prácticas, se han establecido los convenios oportunos con los organismos y centros responsables. Dichos convenios se recogen en el apartado 7.</p> |    |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |    |
| <p>Los horarios de realización de las prácticas se establecerán de acuerdo con las características de las mismas y las disponibilidades de la institución colaboradora. Los horarios, en todo caso, serán compatibles con la actividad académica, formativa y de representación y participación desarrollada por el estudiante en la Universidad.</p>   |    |
| <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 y responsabilidades legales en 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 la nutrición y hábitos de vida.  |    |
| 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.  |    |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |    |



| 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.  |                               |                    |
| 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.   |                               |                    |
| CE54 - Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.             |                               |                    |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS  |                               |                    |
| ACTIVIDAD FORMATIVA   | HORAS                         | PRESENCIALIDAD     |
| Sesiones presenciales virtuales   | 6                             | 100                |
| Estancia en Centro  | 315                           | 100                |
| Redacción de la memoria de prácticas  | 61                            | 0                  |
| Lectura de documentación del centro de prácticas  | 24                            | 0                  |
| Tutorías (prácticas)  | 44                            | 100                |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES   |                               |                    |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante. |                               |                    |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                               |                    |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN  |                               |                    |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN   | PONDERACIÓN MÍNIMA            | PONDERACIÓN MÁXIMA |
| Evaluación según el informe del tutor externo   | 40.0                          | 40.0               |
| Memoria de prácticas  | 60.0                          | 60.0               |
| NIVEL 2: MATERIA 20. Trabajo Fin de Grado   |                               |                    |
| 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2   |                               |                    |
| CARÁCTER  | Trabajo Fin de Grado / Máster |                    |
| ECTS NIVEL 2  | 12                            |                    |
| DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual  |                               |                    |
| ECTS Anual 1  | ECTS Anual 2                  | ECTS Anual 3       |
| ECTS Anual 4  | ECTS Anual 5                  | ECTS Anual 6       |
| 12  |                               |                    |
| LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE   |                               |                    |
| CASTELLANO  | CATALÁN                       | EUSKERA            |
| Sí  | No                            | No                 |
| GALLEGO   | VALENCIANO                    | INGLÉS             |
| No  | No                            | No                 |
| FRANCÉS   | ALEMÁN                        | PORTUGUÉS          |
| No  | No                            | No                 |
| ITALIANO  | OTRAS                         |                    |
| No  | No                            |                    |
| LISTADO DE MENCIONES  |                               |                    |



|   |                        |                            |
|---|------------------------|----------------------------|
| No existen datos  |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado</b>  |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>  |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>   | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Trabajo Fin de Grado / Máster   | 12                     | Anual                      |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>  |                        |                            |
| <b>ECTS Anual 1</b>   | <b>ECTS Anual 2</b>    | <b>ECTS Anual 3</b>        |
|   |                        |                            |
| <b>ECTS Anual 4</b>   | <b>ECTS Anual 5</b>    | <b>ECTS Anual 6</b>        |
| 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>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                        |                            |
| <p><b>Trabajo Fin de Grado</b></p> <p>Planificar, desarrollar, argumentar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.</p>   |                        |                            |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                        |                            |
| <p><b>Trabajo Fin de Grado</b></p> <p>El trabajo consistirá en la puesta en práctica de conocimientos, habilidades y actitudes que han ido desarrollando a lo largo de su etapa de aprendizaje. El estudiante deberá desarrollar un trabajo coherente, con una duración realista en cuanto a los objetivos que se pretendan. Se tratará de ofrecer un trabajo original, mediante la búsqueda de fuentes y aportación personal del estudiante. Si el trabajo es de tipo experimental se utilizarán métodos analíticos siendo este el núcleo del trabajo, más que el estudio de antecedentes, que por otro lado nunca debe faltar.</p> <p>La temática del trabajo será transversal, versando sobre alguna/s de las asignaturas cursadas en los módulos de Ciencia de los Alimentos, Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad o Salud Pública y Nutrición Comunitaria.</p>   |                        |                            |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                        |                            |
| <p>El estudiante reforzará, dentro de las competencias asignadas a esta materia, las correspondientes al tema del Trabajo Fin de Grado realizado en cada caso.</p> <p>El Trabajo Fin de Grado se realiza individualmente o de manera grupal, con el seguimiento continuo por parte de un profesor-director de TFG, durante la elaboración de este.</p> <p><b>Elaboración, defensa y evaluación de trabajos grupales de fin de grado</b></p> <p><u>Elaboración</u></p> <p>En el caso de que el trabajo de fin de grado se realice en grupo, se deberá incluir un apartado específico sobre la organización del grupo dónde se especifiquen las partes en las que se ha dividido el trabajo, los objetivos y responsables de cada una de ellas y los mecanismos de coordinación entre los miembros del grupo.</p> <p>El director del TFG asegurará un correcto <b>seguimiento individual</b> de cada uno de los integrantes del grupo a través de <b>tutorías individuales (3 horas)</b>. Prestará especial atención a verificar las tareas individualmente realizadas por cada uno de los miembros y su evolución para asegurar que cada uno de los miembros del grupo avanza adecuadamente. <b>Además</b>, se realizarán <b>tutorías grupales (3 horas)</b> con todos los componentes de modo que se pueda garantizar el avance adecuado (tanto individual como grupal) y ajustes del proceso. Estas tutorías servirán de mecanismo corrector para los obstáculos que se puedan observar pudiendo el director del TFG reasignar tareas si el trabajo final se pudiese ver comprometido.</p> <p>El estudiante que no cumpla la planificación de trabajo comprometida, podrá ser objeto de apercibimiento de expulsión del grupo por parte de su director del trabajo. La persistente falta de colaboración e incumplimiento por parte de alguno de los integrantes del grupo, previamente constatada por el director de TFG y después del correspondiente apercibimiento, podrá tener como consecuencia la expulsión del equipo. El estudiante que resulte expulsado pasará a la realización de un trabajo realizado de manera individual.</p> |                        |                            |



En caso de que un estudiante por, cualquiera que sea la causa, hubiera de abandonar un TFG grupal y con el fin de no generar daños al resto del grupo, el Director/Coordinador del título o la Comisión Académica del título, será la encargada de gestionar la reorganización del grupo y de las tareas que queden pendientes de entrega. Así mismo, deberán garantizar la asignación de un nuevo director para el estudiante que hubo de abandonar el grupo, pudiendo encomendarse esta tarea a la propia Comisión Académica o Director/Coordinador del título.

Defensa y evaluación

El director de un TFG en grupo debe realizar el informe de autorización de forma individual para cada uno de los componentes del grupo, teniendo en cuenta para ello el seguimiento individual que haya realizado de cada uno de ellos. Por ello, cabe la posibilidad de que no todos los miembros del equipo obtengan autorización para defensa.

Durante la defensa cada miembro del grupo presentará una de las partes, aunque la comisión evaluadora podrá dirigir las cuestiones que considere oportunas a cualquiera de sus componentes o solicitar a cualquier miembro que defienda y explique cualquier parte.

La calificación final se hará de manera individual a cada uno de los componentes del grupo, teniendo en cuenta sus aportaciones al trabajo final y la defensa individual de la parte que haya defendido y las contestaciones a las cuestiones planteadas.

Cabe recordar, según se indica en la ficha de la materia y en el apartado 5.1, que para el trabajo fin de grado la ponderación de los sistemas de evaluación, es la siguiente:

| SISTEMA DE EVALUACIÓN  | PONDERACIÓN |
|--|-------------|
| Evaluación de la estructura del Trabajo Fin de Grado         | 20 %        |
| Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Grado         | 30 %        |
| Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Grado | 50 %        |

La **evaluación final** tiene dos componentes: uno individual y otro grupal.

**Individual:**

"Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Grado". Representa el 30 % de la calificación final y refleja la exposición y defensa individual que el miembro del grupo realice.

"Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Grado". Representa el 50 % de la calificación final y refleja la calificación que la Comisión evaluadora realiza de la parte del trabajo bajo responsabilidad del estudiante.

De este modo, la calificación individualizada supone el 80 % de la evaluación final.

**Grupal:**

"Evaluación de la estructura del Trabajo Fin de Grado". Representa el 20 % de la calificación final y, dado que, la estructura del TFG es única, será la misma calificación para todos los miembros del grupo.

De este modo, la calificación grupal supone el 20 % de la evaluación final.

**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.

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

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 la 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>  |                           |                           |
| CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |                           |                           |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |                           |                           |
| CE55 - Desarrollar un Trabajo fin de Grado en el que, de forma transversal, se asociarán diferentes materias cursadas en el grado. Plantear un problema en el ámbito de la alimentación y nutrición. Documentar el marco teórico en el que se encuentra. Plantear y desarrollar posibles soluciones. Elaborar una discusión entre los logros alcanzados y los ya existentes. Extraer las conclusiones.                                  |                           |                           |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                           |                           |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>              | <b>PRESENCIALIDAD</b>     |
| Sesión inicial de presentación del Trabajo Fin de Grado   | 2                         | 100                       |
| Lectura de material en el aula virtual (TFG)  | 5                         | 0                         |
| Tutorías (TFG)  | 6                         | 100                       |
| Sesiones grupales de Trabajo Fin de Grado   | 3                         | 100                       |
| Elaboración del Trabajo Fin de Grado  | 282                       | 0                         |
| Exposición del Trabajo Fin de Grado   | 2                         | 100                       |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                           |                           |
| Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante. |                           |                           |
| Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.   |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Evaluación de la estructura del Trabajo Fin de Grado  | 20.0                      | 20.0                      |
| Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Grado  | 30.0                      | 30.0                      |
| Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Grado  | 50.0                      | 50.0                      |
| <b>5.5 NIVEL 1: De Asignaturas Optativas</b>  |                           |                           |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>  |                           |                           |
| <b>NIVEL 2: MATERIA 21. Asignaturas Optativas</b>   |                           |                           |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>  |                           |                           |
| <b>CARÁCTER</b>   | Optativa                  |                           |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>   | 18                        |                           |
| <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                                       |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Genómica Nutricional</b>                   |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>             |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Optativa   | 3                      |                            |
| <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                                       |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Técnicas de Investigación en Nutrición</b> |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>             |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Optativa   | 3                      |                            |
| <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                                       |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Alimentación Pediátrica</b>                |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>             |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>  | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Optativa   | 3                      |                            |
| <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                                      |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Alimentación en Geriatría</b>             |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>            |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                       | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Optativa  | 3                      |                            |
| <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                                      |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Alimentos Funcionales</b>                 |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>            |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                       | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Optativa  | 3                      |                            |
| <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                                      |                        |                            |
| <b>NIVEL 3: Alergias e Intolerancias Alimentarias</b> |                        |                            |
| <b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>            |                        |                            |
| <b>CARÁCTER</b>                                       | <b>ECTS ASIGNATURA</b> | <b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b> |
| Optativa  | 3                      |                            |
| <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  |    |              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |    |              |
| <p>Los resultados del aprendizaje dependen de las asignaturas concretas que elija el estudiante para completar el módulo optativo.</p> <p><b>Genómica Nutricional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir la naturaleza y factores que influyen en la interacción entre los nutrientes y los genes.</li> <li>• Elaborar documentos de forma sistemática y rigurosa en el campo de la nutrigenómica.</li> <li>• Elaborar proyectos de investigación en el ámbito de la Nutrición Molecular.</li> <li>• Aplicar los conocimientos de los nutrientes como reguladores del metabolismo, para la promoción de la salud.</li> </ul> <p><b>Técnicas de Investigación en Nutrición</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar el método científico a la Investigación en Nutrición</li> <li>• Interpretar, elaborar y redactar informes y trabajos de investigación.</li> <li>• Proceder a la difusión y divulgación de informes y trabajos de investigación.</li> <li>• Aplicar el desarrollo y la innovación científica y analizar sus repercusiones económicas.</li> </ul> <p><b>Alimentación Pediátrica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar el estado nutricional de niños y adolescentes.</li> <li>• Planificar una dieta en función del estado nutricional, intolerancia o enfermedad.</li> <li>• Planificar dietas para centros escolares y sanitarios.</li> </ul> <p><b>Alimentación en Geriatría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar el estado nutricional de un adulto mayor.</li> <li>• Planificar una dieta en función del estado nutricional del adulto mayor.</li> </ul> <p><b>Alimentos Funcionales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar y utilizar los alimentos funcionales en relación con el objetivo nutricional perseguido.</li> <li>• Aplicar la legislación actual a este tipo de alimentos.</li> </ul> <p><b>Alergias e Intolerancias Alimentarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir e interpretar las bases fisiológicas relacionadas con las diferentes reacciones adversas.</li> <li>• Reconocer la problemática social que suponen estas reacciones adversas a los alimentos.</li> <li>• Recopilar, analizar y sintetizar información para planificar la alimentación de personas afectas por estas reacciones adversas.</li> </ul> |    |              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |    |              |
| <p><b>Genómica Nutricional</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de Genómica Nutricional.</li> <li>• Estudio de las bases moleculares de la variabilidad genética y de la expresión génica. Interacción genes-nutrientes.</li> <li>• Nutrición y genes diana asociados a situaciones fisiopatológicas.</li> <li>• Nutrición molecular celular.</li> <li>• Epigenómica y Metagenómica. Microbioma y su contribución a la salud y la enfermedad.</li> <li>• Bioética.</li> <li>• Implementación de la Nutrigenómica en la clínica y consulta nutricional.</li> </ul> <p><i>Talleres prácticos virtuales de Genómica Nutricional: Talleres virtuales</i> orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.</p> <p><b>Técnicas de Investigación en Nutrición</b></p> <p>Se destacan los <b>contenidos</b> más importantes de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana.</li> </ul>  |    |              |



- Proyecto de investigación. Difusión y Divulgación.
- Desarrollo e innovación científica. Aspectos éticos en la investigación en Nutrición.

*Talleres prácticos virtuales en Nutrición: Talleres virtuales* orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.

#### Alimentación Pediátrica

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Principios generales de Nutrición en la infancia.
- Peculiaridades de la alimentación infantil.
- Valoración nutricional.
- Recomendaciones nutricionales y alimentarias en las patologías más frecuentes.

*Talleres prácticos virtuales de Alimentación Pediátrica: Talleres virtuales* orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.

#### Alimentación en Geriatría

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Principios generales de nutrición en la vejez.
- Peculiaridades de la alimentación de la persona mayor.
- Valoración nutricional en la vejez.
- Recomendaciones nutricionales y alimentarias en las patologías más frecuentes de la población anciana.

*Talleres prácticos virtuales de Alimentación en Geriatría: Talleres virtuales* orientados a practicar sobre valoración nutricional del anciano e intervenciones dietético-nutricionales.

#### Alimentos Funcionales

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Ingredientes funcionales.
- Alimentos funcionales, complementos alimenticios y alimentos para usos médicos especiales.
- Producción, desarrollo, regulación y comercialización de alimentos funcionales.
- Marco legislativo a nivel nacional e internacional.

*Talleres prácticos virtuales de Alimentos Funcionales: Talleres virtuales* orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados.

#### Alergias e Intolerancias Alimentarias

Se destacan los **contenidos** más importantes de la asignatura:

- Definición, clasificación y epidemiología.
- Principales alergias e intolerancias.
- Manifestaciones clínicas.
- Tratamientos.
- Prevención.

*Talleres prácticos virtuales de Alergias e Intolerancias Alimentarias: Talleres virtuales* orientados a practicar sobre los diferentes aspectos estudiados, especialmente los referidos a la prevención y educación.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### Distribución temporal

La materia es optativa y, tal como se ha especificado en el apartado 5.1.4, los estudiantes pueden cursar las asignaturas tanto en el segundo cuatrimestre del tercer curso como en el primer y segundo cuatrimestres del cuarto curso de la titulación. Por lo tanto las asignaturas se ofertarán tanto en el 6º como en el 7º y 8º cuatrimestre de la titulación.

### 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 y responsabilidades legales en 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.



|   |
|---|
| CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.  |
| CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.   |
| 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 la nutrición y hábitos de vida.                                      |
| CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad 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.   |
| 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.   |
| 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.  |
| CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.   |
| 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.   |
| 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.   |
| 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.  |
| 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.  |
| 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 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje.  |
| CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos.   |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |
| 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.  |
| 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. |
| 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.  |
| CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.   |
| 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.  |
| 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 la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.   |
| CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.  |
| CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.   |
| CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.   |
| CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.   |
| CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.  |
| CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.   |



|   |
|---|
| CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.  |
| CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.   |
| CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.   |
| CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.  |
| CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.   |
| CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.  |
| CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.                       |
| CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.                         |
| CE50 - 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. |
| CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.   |
| CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.   |
| CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.  |

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

| ACTIVIDAD FORMATIVA                 | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|-------------------------------------|-------|----------------|
| Sesiones presenciales virtuales     | 48    | 100            |
| Recursos didácticos audiovisuales   | 18    | 0              |
| Estudio del material básico         | 144   | 0              |
| Lectura del material complementario | 66    | 0              |
| Trabajos y casos prácticos          | 24    | 0              |
| Test de evaluación                  | 18    | 0              |
| Talleres prácticos virtuales        | 72    | 16.7           |
| Tutorías                            | 48    | 30             |
| Examen final                        | 12    | 100            |

**5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES**

Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.

Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje -servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.

Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

**5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

| SISTEMA DE EVALUACIÓN                                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--|--------------------|--------------------|
| Participación del estudiante                         | 0.0                | 20.0               |
| Trabajos, proyectos, laboratorios/talleres y/o casos | 20.0               | 40.0               |
| Test de evaluación                                   | 0.0                | 20.0               |
| Examen final   | 60.0               | 60.0               |



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS |   |         |            |         |
|--|---|---------|------------|---------|
| Universidad                              | Categoría   | Total % | Doctores % | Horas % |
| Universidad Internacional de La Rioja    | Profesor Adjunto  | 30      | 100        | 30      |
| Universidad Internacional de La Rioja    | Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud) | 20      | 100        | 20      |
| Universidad Internacional de La Rioja    | Ayudante  | 50      | 0          | 50      |
| 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 % |
| 65  | 30                 | 85                   |
| 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><b>8.2. Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje</b></p> <p>La política de calidad de UNIR fue definida para promover y garantizar el logro de la misión de la organización. El despliegue de la política de calidad se evidencia en la implantación de un Sistema de Aseguramiento Interno de Calidad (SAIC), que es de aplicación en cada Centro y Departamento responsables de los Títulos de grado, máster y doctorado. Dicho sistema queda recogido en el criterio 9 de esta guía y aparece desarrollado en el <i>Manual de calidad</i> y sus procedimientos. La estructura definida en el <i>Manual de calidad</i> establece que la Unidad de Calidad (UNICA) será el órgano responsable del seguimiento y la toma de decisiones generales sobre el SAIC y de cada titulación, en este último caso recibe la asistencia y colaboración de las Unidades de Calidad de Titulación (en adelante UCT).</p> <p>Para garantizar el adecuado funcionamiento del SAIC se han establecido diferentes instrumentos de seguimiento que aparecen recogidos en el procedimiento PC-6-1.2 donde se describe cómo se realiza la medición, el análisis de los resultados y la mejora continua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las unidades de calidad, que realizan el análisis <b>del progreso, de los resultados de aprendizaje y del logro de los objetivos establecidos inicialmente</b>, elaboran un informe anual de conclusiones indicando las posibles medidas correctivas, en su caso, y el correspondiente informe de propuestas de mejora (DC_6.1.2-1 Informe Anual de la Unidad de Calidad de titulación y DC_6.1.2-3 Informe de propuestas de mejora).</li> <li>La UNICA recibe y analiza la información de cada titulación y de cada Departamento involucrado en la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje realizando, en su caso, las sugerencias que considere oportunas al plan de mejora.</li> </ul> <p>En particular, y adaptado a esta titulación y a estos resultados el procedimiento es el siguiente:</p> <p>Tras cada periodo de evaluación, a través de la aplicación informática de informes de calidad, la dirección académica del título comprueba si los resultados obtenidos se adecúan a las expectativas, o si, por el contrario, es necesario definir alguna medida (en la mayoría de los casos, estas medidas vendrán sugeridas por profesores, estudiantes y la propia coordinación)</p> <p>La coordinación académica es la encargada de custodiar los datos y los registros necesarios. Para su custodia y comunicación dispone de un espacio compartido, el REPOSITORIO DOCUMENTAL, donde son controlados los documentos por parte del Departamento de Calidad, pero accesibles para su consulta por parte de todos los usuarios autorizados (PC-6-3 Procedimiento para la aprobación, modificación de procedimientos y control de la documentación).</p> <p>Con los datos obtenidos, la coordinación académica realiza un análisis de los mismos y del logro de los objetivos establecidos inicialmente. Elabora un informe anual de conclusiones indicando las posibles medidas correctivas, en su caso, y el correspondiente informe de propuestas de mejora (DC_6.1.2-1 Informe Anual de la Unidad de Calidad de titulación y DC_6.1.2-3 Informe de propuestas de mejora).</p> <p>UNICA recibe y analiza la información de cada titulación realizando, en su caso, sugerencias al plan de mejora que se haya establecido en el informe.</p> <p>UNICA traslada la información a la Comisión Permanente del Consejo Directivo para la aprobación de las medidas propuestas o su desestimación.</p> <p>Toda información relevante se hace saber a los grupos implicados (ver Plan de comunicación y PA-5.2 de Comunicación Interna).</p> |                    |                      |



De este modo la UNICA tiene una visión conjunta de todas las titulaciones y propone en el pleno de la UNICA, que se reúne al inicio y al final del curso, las acciones de mejora que son necesarias a nivel global de la Universidad y ratifica las propuestas de cada UCT para su titulación.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

|        |   |
|--------|---|
| ENLACE | <a href="http://www.unir.net/universidad-online/manual-calidad-procedimientos/">http://www.unir.net/universidad-online/manual-calidad-procedimientos/</a> |
|--------|---|

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>  |                  |
| CURSO DE INICIO                         | 2022             |
| Ver Apartado 10: Anexo 1.               |                  |
| <b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b> |                  |
| No aplicable.                           |                  |
| <b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b> |                  |
| CÓDIGO                                  | ESTUDIO - CENTRO |

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

|  |               |                 |                                |
|--|---------------|-----------------|--------------------------------|
| <b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>                       |               |                 |                                |
| NIF  | NOMBRE        | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO               |
| 07217487H  | Octavio Jorge | Corral          | Pazos de Provens               |
| DOMICILIO  | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA       | MUNICIPIO                      |
| Avenida de la Paz, 137                                   | 26006         | La Rioja        | Logroño                        |
| EMAIL  | MÓVIL         | FAX             | CARGO                          |
| virginia.montiel@unir.net                                | 676614276     | 902877037       | Decano de la Facultad          |
| <b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>                          |               |                 |                                |
| NIF  | NOMBRE        | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO               |
| 24236227T  | Juan Pablo    | Guzmán          | Palomino                       |
| DOMICILIO  | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA       | MUNICIPIO                      |
| Avenida de la Paz, 137                                   | 26006         | La Rioja        | Logroño                        |
| EMAIL  | MÓVIL         | FAX             | CARGO                          |
| virginia.montiel@unir.net                                | 676614276     | 902877037       | Secretario General             |
| El Rector de la Universidad no es el Representante Legal |               |                 |                                |
| Ver Apartado 11: Anexo 1.                                |               |                 |                                |
| <b>11.3 SOLICITANTE</b>                                  |               |                 |                                |
| El responsable del título no es el solicitante           |               |                 |                                |
| NIF  | NOMBRE        | PRIMER APELLIDO | SEGUNDO APELLIDO               |
| 16609588T  | Virginia      | Montiel         | Martín                         |
| DOMICILIO  | CÓDIGO POSTAL | PROVINCIA       | MUNICIPIO                      |
| Avenida de la Paz, 137                                   | 26006         | La Rioja        | Logroño                        |
| EMAIL  | MÓVIL         | FAX             | CARGO                          |
| virginia.montiel@unir.net                                | 676614276     | 902877037       | Responsable de programas ANECA |



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2\_Justificacion\_completo.pdf

HASH SHA1 :E81690F399AC7CC41C5D6B292FE4FCD4E0EF88A8

Código CSV :476844629561205251649343

Ver Fichero: 2\_Justificacion\_completo.pdf



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

Nombre :4\_1\_Acceso y Admisión de Estudiantes.pdf

HASH SHA1 :EB510749AC8F64A9ACEA5DBF4196B78DC776F099

Código CSV :442448419500211234414872

Ver Fichero: 4\_1\_Acceso y Admisión de Estudiantes.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5\_1\_Planificación de las Enseñanzas.pdf

HASH SHA1 :9F91386B57BA7AEE6E667E166D0E8EC45A42B2A2

Código CSV :474259768776577251394588

Ver Fichero: 5\_1\_Planificación de las Enseñanzas.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6\_1\_Personal Docente.pdf

HASH SHA1 :4C8BE416F992D1549D3FA0610525FDE1475BD164

Código CSV :474282276744856164895234

Ver Fichero: 6\_1\_Personal Docente.pdf



## Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6\_2\_Otros RRHH.pdf

HASH SHA1 :9A0B69B1435346DC5432335C067919C2DAE42206

Código CSV :475350651543299822499888

Ver Fichero: 6\_2\_Otros RRHH.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7\_Recursos Materiales y Servicios\_compressed.pdf

HASH SHA1 :CE0B2B04459AE59A5CAA8B32AD3E09F9EC485355

Código CSV :476819767554301953202778

Ver Fichero: 7\_Recursos Materiales y Servicios\_compressed.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8\_1\_Resultados Previstos.pdf

HASH SHA1 :8682C4C8633763980771C36F0027CD68AF3A747C

Código CSV :442457638695603056439953

Ver Fichero: 8\_1\_Resultados Previstos.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10\_Calendario.pdf

HASH SHA1 :6078289947E6FB42FB66E6F71F6014FC171D8971

Código CSV :442447936377361739566321

Ver Fichero: 10\_Calendario.pdf



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Delegacion\_Representante\_Legal\_PABLO\_GUZMAN\_18052016.pdf

HASH SHA1 :4F346404A95C4EB68CAD8054C690BF8259AC2409

Código CSV :418090393523864649940209

Ver Fichero: Delegacion\_Representante\_Legal\_PABLO\_GUZMAN\_18052016.pdf



