

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN 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 Ramón Llull		Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna	08048125
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Ramón Llull			
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	
Anna Cervera Vila		Responsable del area académica, de innovación docente y calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		37327763M	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Josep Maria Garrell Guiu		Rector	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		46207392R	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Màrius Duran Hortolà		Decano	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		37316210K	
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
C. Claravall, 1-3		08022	Barcelona
E-MAIL		PROVINCIA	FAX
vicerektorat.docencia@url.edu		Barcelona	936022249

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: Barcelona, a ___ de _____ de ____
	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 Ramón Llull	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación	Salud	
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Dietista-Nutricionista		
RESOLUCIÓN	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
NORMA	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad Ramón Llull				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
041	Universidad Ramón Llull			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	64	24
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
6	136	10
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad Ramón Llull

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
08048125	Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna

1.3.2. Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna

1.3.2.1. Datos asociados al centro

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

75	75	75
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
55	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	80.0
RESTO DE AÑOS	60.0	80.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	45.0
RESTO DE AÑOS	30.0	45.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.blanquerna.url.edu/web/interior.aspx?alias=bsalut.estudis-grau.Nutricio-humana-dietetica&idf=3&id=760		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua
CG4 - Conocimiento de una lengua extranjera.
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.
CG6 - Capacidad de gestión de la información.
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.
CG9 - Compromiso ético.
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.
CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.
CG13 - Razonamiento crítico.
CG14 - Capacidad de trabajo en un contexto internacional.
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
CG17 - Motivación por la calidad.
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.
CG19 - Creatividad.
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.
CG21 - Liderazgo.
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.
CG25 - Actitud de superación y continua formación.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE27 - Controlar y gestionar los sistemas de distribución y/o emplatado, asegurando la calidad en todos sus aspectos
CE28 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios, el desarrollo de los mismos, su etiquetado, comunicación y marketing de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente. Evaluar el cumplimiento de dichas recomendaciones.
CE29 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE30 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
CE31 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE32 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE33 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE34 - Aplicar el consejo dietético para fomentar y mantener hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.
CE35 - Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades
CE36 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE37 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE38 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE39 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE41 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE40 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
CE43 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE44 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE45 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE46 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE47 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. 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.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
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 las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE4 - Conocer la estadística aplicada a ciencias de la Salud
CE5 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE6 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE7 - Conocer las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE8 - Comunicarse 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.
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CE10 - Conocer las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición, alimentación, dietética, estilos de vida y aspectos sanitarios y socioculturales
CE11 - Manejar las herramientas básicas en Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE12 - Conocer la informática aplicada a las ciencias de la salud
CE13 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE14 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE15 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE16 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE17 - Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CE18 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE19 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE20 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE21 - Evaluar, controlar y gestionar la higiene y seguridad alimentaria en los servicios de alimentación y restauración colectiva, aplicando la legislación vigente.
CE22 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE23 - Coordinar y realizar la formación de manipuladores de alimentos, participando en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
CE25 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE24 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE26 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE54 - Identificar los factores que influyen en la nutrición de individuos y de los distintos grupos de población.
CE55 - Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también de la profesión. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE56 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de individuos y de los distintos grupos de población.
CE57 - Dar atención dieto-terapéutica y orientación alimentaria-nutricional a pacientes ambulatorios y hospitalizados.
CE58 - Planificar el seguimiento y controles necesarios a los pacientes.
CE59 - Evaluar la terapia nutricional
CE60 - Conocer los principios de Bioética y Deontología.
CE61 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE62 - Comprensión y dominio del inglés a nivel oral y escrito.
CE63 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud.
CE64 - 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.

CE65 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE66 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE67 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE68 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE69 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE70 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE71 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE72 - 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.
CE73 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

REQUISITOS DE ACCESO

- Bachillerato LOE y PAU; LOGSE y PAU, preferentemente la opción Ciencias de la Salud y COU y PAU, preferentemente opción B, Biosanitaria.
- Ciclo Formativo de Grado Superior, Ciclo Formativo de Artes Plásticas y diseño o el título de Técnico Deportivo Superior de cualquier modalidad o especialidad deportiva.
- Titulación universitaria oficial.
- Prueba de acceso para mayores de 25 años.
- Mayores de 40 años con experiencia laboral y profesional acreditada.
- Prueba de acceso para mayores de 45 años.
- Provenir de sistemas educativos de los estados miembros de la Unión Europea y de otros estados que hayan suscrito acuerdos internacionales en régimen de reciprocidad, y cumplir los requisitos académicos para acceder a sus universidades (Credencial de homologación de estudios para el acceso a la universidad expedido por el Ministerio de Educación).

CRITERIOS DE ADMISIÓN

Proceso de solicitud

El proceso de solicitud tiene dos momentos:

1. La preinscripción: el estudiante puede realizar la preinscripción on-line o en la facultad. En el momento de formalizarla, el solicitante podrá obtener el correspondiente resguardo donde se le indicará el día, hora y lugar para hacer la prueba de acceso (entre los meses de mayo y julio).

2. La matrícula. El solicitante puede escoger entre dos opciones:

- a) Realizar una matrícula condicionada a superar la selectividad o el CFGS. El solicitante puede formalizarla una vez haya superado la prueba de acceso específica de Blanquerna- URL. Esta matrícula le asegura la plaza y le permite escoger turno horario.
- b) Matricularse después de la asignación de plazas de julio, una vez superada la Selectividad o CFGS. El solicitante optará a las plazas y turno disponibles en aquel momento.

Preinscripción on-line:

1) Es necesario rellenar el formulario y seguir el proceso que se indica. Con esta modalidad el pago correspondiente a los derechos de preinscripción, se hace con tarjeta de crédito o de débito.

2) Entregar en la facultad de la titulación escogida en primera opción la documentación siguiente:

- Fotocopia del DNI
- 1 fotografía tamaño carnet con el nombre y el DNI al dorso
- Fotocopia de la certificación de las calificaciones de acceso a la universidad (PAU, CFGS, ...) si se dispone en el momento de la preinscripción o solicitud de plaza.

Para poder optar a la asignación de plazas de julio y hacer efectiva la preinscripción es imprescindible haber aportado la documentación descrita anteriormente una semana antes de la fecha de asignación.

Preinscripción presencial:

Es necesario dirigirse a la facultad de la titulación escogida en primera opción y entregar la documentación siguiente:

- Hoja de preinscripción o solicitud de plaza
- Fotocopia del DNI
- 1 fotografía tamaño carnet con el nombre y el DNI al dorso
- Fotocopia de la certificación de las calificaciones de acceso a la Universidad (PAU, CFGS, ...) si se dispone en el momento de la preinscripción o solicitud de plaza
- Importe correspondiente a los derechos de preinscripción

Prueba de acceso

Las facultades Blanquerna tienen unas pruebas de acceso propias adecuadas a las diferentes titulaciones, que se realizan a lo largo del periodo de preinscripción. La fecha de las pruebas se asigna en el momento de formalizar la solicitud de plaza y queda registrada en la hoja de resguardo de preinscripción. En la Facultad de Ciencias de la Salud (FCS), se combina la calificación de la prueba propia con la de la parte común y las de la parte específica con las ponderaciones previstas.

Las pruebas de acceso constan de tres instrumentos cuya finalidad es establecer una ordenación numérica de los estudiantes de acuerdo con un proceso de admisión orientado a sus estudios futuros, no pudiendo ser entendidas como test para medir la capacidad intelectual del futuro estudiante. Se trata de disponer de un perfil a nivel individual, de algunas funciones cognitivas; intereses y preferencias profesionales; características y aptitudes per-

sonales para desarrollar las funciones correspondientes a la titulación escogida; habilidades matemáticas y motivaciones del candidato/a para cursar nuestros estudios.

Los cuestionarios de las pruebas 1 y 2 contienen una batería de preguntas que pretenden evaluar cada uno de los aspectos indicados a continuación. La prueba 3 pretende valorar la capacidad de comunicación escrita que tiene el estudiante (capacidad de análisis, síntesis, redacción,...). Se le facilita un tema que ha de desarrollar:

Prueba 1: Funciones cognitivas. Razonamiento verbal, espacial, lógico y matemático.

Prueba 2: Valores personales. Objetivos, orden y método, practicidad, decisión.

Prueba 3: Expresión y creación.

Prueba 4: Con el objetivo de identificar el nivel de conocimiento (escrito, oral) de la lengua inglesa, se incluye una prueba de nivel para conocer la capacidad de comprensión y comunicación del futuro alumno. Esta prueba tiene un valor puramente orientativo. De acuerdo con la legislación vigente, el alumno deberá acreditar, al acabar los estudios, el conocimiento de una lengua extranjera, en especial, la lengua inglesa, de entre las establecidas en las pruebas para el acceso a la Universidad (PAU), con un nivel equivalente al B2 del Marco europeo común de referencia para las lenguas (MERC) del Consejo de Europa.

El futuro estudiante ha de presentarse para hacer la prueba de acceso en la fecha y hora asignadas en el momento de formalizar la solicitud de plaza, debiendo llevar consigo su DNI como documento identificativo.

- La duración aproximada de las pruebas es de 3-4 h

- En todos los casos, además de los resultados obtenidos en la prueba de acceso, se tendrá en cuenta la nota de la vía de acceso PAU, CFGS,....

Los resultados de la Prueba de acceso de la FCS Blanquerna aportan un 40% de la valoración final.

La nota de la vía de acceso (PAU, CFGS, ...) aporta un 60% de la valoración final.

Resultado de la admisión

El resultado del proceso de admisión se podrá consultar en la página web. También se enviará un SMS al teléfono móvil del solicitante admitido.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

El Plan de Acción Tutorial de la Facultad (PAT), responde a un modelo educativo de universidad según el cual los estudiantes son tratados de forma individualizada desde el primer día, con el fin de facilitar su transición desde la formación preuniversitaria a la universitaria. Las principales acciones de acogida a los estudiantes de nuevo ingreso son:

- Presentación de los miembros del Equipo Decanal
- Difusión por parte de coordinadores de curso y tutores académicos de la información básica de la titulación y los sistemas y datos de contacto con ellos y con el resto del profesorado y el personal de administración y servicios
- Asesoramiento respecto a la organización del centro
- Entrega de documentación sobre las normativas de aplicación a los estudiantes
- Entrega de la carpeta URL y la agenda de los centros Blanquerna
- Recorrido por los diferentes servicios, tanto académicos como administrativos
- Información sobre el circuito de reserva de biblioteca y el uso de aplicaciones informáticas de especial utilidad para favorecer el proceso enseñanza-aprendizaje. La biblioteca ofrece adicionalmente sesiones de formación a los alumnos de 1r curso de grado sobre los recursos de la biblioteca, su catálogo y las normativas de citaciones bibliográficas. Además, a lo largo del curso, el alumno que así lo desee puede inscribirse gratuitamente a los talleres especializados en búsqueda avanzada en los diferentes catálogos, citaciones bibliográficas, gestores bibliográficos, Mendeley, bases de datos del ámbito de la salud, creación de alertas en publicaciones científicas,¿
- Información de acceso y funcionamiento del campus virtual (SCALA) que se despliega en el entorno de enseñanza-aprendizaje virtual de la Facultad (Moodle) y que cuenta con datos personales y académicos actualizados (asignaturas matriculadas, calificaciones, titulaciones acabadas, etc.), información sobre los aspectos más relevantes de la vida corporativa de la Facultad y de la Fundación Blanquerna y diferentes aplicaciones de Google (Gmail, Drive, Calendar¿).
- Los estudiantes que provienen de otras comunidades autónomas o de otros países, disponen también de información específica de la ciudad y los servicios que se ofrecen a los universitarios, así como los datos de diversas residencias en Barcelona y su entorno.
- El Servicio de Orientación Personal (SOP) Blanquerna, ofrece atención y apoyo a los estudiantes con necesidades específicas que se derivan de la discapacidad, ya sea permanente o temporal, fomentando su autonomía y garantizando la igualdad de condiciones y la plena integración de los estudiantes con discapacidad en la vida académica universitaria. El programa ATENES (Atención a los Estudiantes con Necesidades Específicas), nacido a raíz del trabajo llevado a cabo por el grupo de investigación GRAO, ofrece servicio a los estudiantes, PDI y PAS con atención directa, apoyo, orientación o asesoramiento sobre las necesidades específicas. Se entienden las necesidades específicas a partir del concepto de diversidad con lo cual recoge todo lo que es específico del individuo: discapacidad, necesidad personal (como inmigración, género o situaciones de gestión emocional entre otras) y académica. El SOP publicó en el año 2006 una guía de atención a los estudiantes con discapacidad que es el manual de referencia de todos los profesores y personal de administración y servicios de la universidad. En este contexto, la Universitat Ramon Llull participó con éxito en la primera convocatoria UNIDISCAT de ayudas a las universidades de Cataluña para colaborar en la financiación de recursos materiales, técnicos y personales con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidades.
- La Bolsa de Trabajo-Alumni es un servicio que ofrece la Facultad para asesorar y ayudar a sus estudiantes y titulados a encontrar un trabajo adecuado a su formación. Los destinatarios de las actividades y servicios que presta son los estudiantes de las titulaciones y los antiguos alumnos de la FCS Blanquerna que buscan trabajo o quieren mejorar su situación laboral. Los exalumnos, una vez finalizan sus estudios, siguen en contacto con Blanquerna a través del Servicio Alumni, cuyos objetivos son difundir la realización de actividades específicas para exalumnos, establecer el contacto entre la Facultad y el colectivo de ex alumnos, favorecer la relación y colaboración entre los ex alumnos y potenciar el capital social y laboral de los profesionales de las Ciencias de la Salud formados en Blanquerna.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	17

La transferencia y reconocimiento de créditos se harán dentro del marco de la siguiente regulación general:

El Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, que incluye en los estudios susceptibles de reconocimiento los títulos universitarios de graduado y los títulos de técnico superior de formación profesional.

El RD 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el RD 861/2010, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Real Decreto 967/2014, de 21 de noviembre, por el que se establecen los requisitos y el procedimiento para la homologación y declaración de equivalencia a titulación y a nivel académico universitario oficial y para la convalidación de estudios extranjeros de educación superior, y el procedimiento para determinar la correspondencia a los niveles del marco español de cualificaciones para la educación superior de los títulos oficiales de Arquitecto, Ingeniero, Licenciado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico y Diplomado.

El RD 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional

La transferencia de créditos consiste en la inclusión de los créditos obtenidos en estudios oficiales cursados con anterioridad y que no hayan conducido a la obtención de un título oficial, en el expediente académico del estudiante.

Los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado.

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

El reconocimiento de créditos en las enseñanzas de grado deberán respetar las siguientes reglas básicas: Siempre que el título al que se pretenda acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

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

El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.

Las materias reconocidas con calificación numérica serán consideradas para el cálculo de la calificación media del expediente.

El proceso a seguir será el siguiente:

1. El estudiante solicita el reconocimiento de créditos de los estudios que haya cursado y aprobado en otros centros universitarios con titulaciones oficiales, una vez se matricula en su centro.
2. El estudiante debe presentar toda aquella documentación que acredite haber cursado y superado las diversas materias en el centro universitario de origen. Así, deberá presentar los programas de las asignaturas, los certificados académicos que justifiquen la superación de las mismas y el Plan de estudios en el que se integran, con los créditos correspondientes. Toda esta documentación deberá adjuntarse a una solicitud dirigida a la Secretaría Académica del centro, quien estudiará si la propuesta reúne los requisitos para ser tenida en consideración.
3. La Comisión Académica de la Facultad estudia la documentación presentada y decide si procede o no la convalidación solicitada.
4. Una vez estudiada la solicitud, en caso de que sea aprobada, se trasladará la propuesta al Rectorado para su resolución definitiva y aprobación de la Comisión de Reconocimientos y Convalidaciones de la Universitat Ramon Llull (formada por un representante de cada centro y el Vicerrector de Política Académica). El representante de la Facultad en dicha Comisión es el Secretario Académico.
5. Las materias y asignaturas transferidas y reconocidas figurarán con esta denominación en el expediente del estudiante
6. La resolución definitiva será comunicada al solicitante.

Reconocimiento de créditos correspondientes a la acreditación de experiencia laboral y profesional

El reconocimiento de créditos correspondientes a la acreditación de experiencia laboral y profesional exige estar en disposición de demostrarla en los plazos que se establecen cada curso académico un mínimo de 10 meses de trabajo a tiempo completo como Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética # 1632h # 17 ECTS. El reconocimiento se

hace exclusivamente de la asignatura de prácticas de 4º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, Prácticas externas 2 (17 ECTS).

La documentación requerida para el reconocimiento de la experiencia profesional es el contrato laboral y/o el justificante del pago del impuesto de actividades económicas.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

En caso de validación de esta memoria, y si hay una demanda suficiente, se prevé implantar también un curso pasarela para que los recién Diplomados en Nutrición Humana y Dietética puedan completar su formación y obtener la titulación del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Para ello deberán cursar 60 créditos ECTS, distribuidos de la siguiente manera:

- English in Health Sciencies : **6 créditos ECTS**
- Valoración nutricional: **3 créditos ECTS**
- Preparaciones alimentarias en Dietoterapia: **4 créditos ECTS**
- Seminario profesionalizador 3: **4 créditos ECTS**
- Dietoterapia 2: **4 créditos ECTS**
- Marketing-Regulación: **4 créditos ECTS**
- Educación nutricional 2: **6 créditos ECTS**
- Prácticas externas 2: **17 créditos ECTS**
- Trabajo fin de grado: **10 créditos ECTS**
- Optativa: **2 créditos ECTS**

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Sesiones presenciales
Trabajo tutelado y trabajo autónomo
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Sesiones teóricas
Seminario
Sesiones teórico-prácticas
Prácticas externas
Desarrollo y presentació de trabajo individual
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo
Tutoría del Trabajo Final de Grado
Trabajo Final de Grado
Prueba final escrita
Presentación oral
Taller/Clase práctico/a
Sesiones en grupos reducidos
Aprendizaje autónomo
Sesiones de trabajo en grupos
Aprendizaje basado en problemas (ABP)
Estudio
Tutoría de prácticas
Seminario de trabajo en grupo
Presentación de Trabajo Final de Grado
Tutoría académica individualizada
Debate
Clase teórico-práctica en laboratorio
Elaboración de un informe de prácticas
Análisis y resolución de casos
Taller de casos clínicos
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Examen/es escrito/s
Informe de clases teórico-prácticas realizadas
Trabajo individual
Trabajo en grupo
Participación en las clases / seminarios
Presentaciones/Exposiciones individuales/grupales
Asistencia a los seminarios / clases teórico-prácticas
Trabajo y actividad desarrollada en el centro de prácticas
Informe de prácticas
Trabajo de Final de Grado

Evaluación continuada del tutor del Trabajo de Final de Grado		
Presentación y defensa oral del Trabajo Final de Grado		
Examen/es práctico/s		
Trabajo virtual		
Trabajos de seminario		
Examen oral		
Informe del centro de prácticas externas		
Informe del profesor de seguimiento de prácticas externas		
Informe del estudiante de prácticas externas		
Autoevaluación		
Evaluación del grupo de seminario		
Evaluación continuada tutor seminario		
Actividades prácticas		
Análisis y resolución de casos		
Trabajos individuales y grupales		
Informe/s de laboratorio		
Ejercicios en clase		
Trabajos escritos de contenido práctico		
5.5 NIVEL 1: Formación básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Anatómo-fisiología 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

<p>En relación a los sistemas del cuerpo humano abordados:</p> <p>El estudiante debe demostrar que conoce la estructura y funciones del cuerpo humano, su organización por sistemas y sus mecanismos de regulación</p> <p>El estudiante debe reconocer las diferentes funciones fisiológicas como partes integrantes de un conjunto.</p> <p>El estudiante debe demostrar la capacidad de aprender de forma autónoma.</p> <p>El estudiante debe demostrar que sabe progresar en sus conocimientos basándose en una metodología científica.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Constitución general del cuerpo humano. Embriología, histología. Anatomía y fisiología de los diferentes sistemas que componen el cuerpo humano. (I)		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	51	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	99	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Actividades prácticas	30.0	30.0
NIVEL 2: Informática		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante ha de demostrar su capacidad para determinar y utilizar el software de gestión y organización de documentos. El estudiante ha de demostrar su capacidad para analizar críticamente la validez y aplicabilidad de las fuentes de información disponibles en Internet. El estudiante ha de demostrar su capacidad para enumerar y utilizar las fuentes de información especializadas en Ciencias de la Salud para la búsqueda y el aprendizaje. El estudiante ha de demostrar su capacidad de conocer y aplicar las fases de un proceso de busca de información y reconocer este proceso como fundamental en todo proyecto de investigación científica El estudiante ha de demostrar su capacidad para analizar y sintetizar la información obtenida. El estudiante ha de demostrar su capacidad para elaborar documentos bien estructurados. El estudiante ha de demostrar su capacidad para utilizar las TIC para la comunicación en Ciencias de la Salud.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Informática aplicada a las Ciencias de la Salud.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE12 - Conocer la informática aplicada a las ciencias de la salud		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	30	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	120	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es práctico/s	60.0	60.0
Trabajo virtual	40.0	40.0
NIVEL 2: Fisiología de la Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar que comprende la importancia de la nutrición y la alimentación en la salud.</p> <p>El estudiante debe demostrar tener los conocimientos de todos los nutrientes imprescindibles para el ser humano, las características de estos nutrientes, sus necesidades y el valor que tienen en el equilibrio de la salud, como fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</p> <p>El estudiante debe demostrar su comprensión sobre los procesos que tienen lugar en el cuerpo humano para transformar y asimilar los alimentos.</p> <p>El estudiante debe demostrar habilidad en utilizar las fuentes de documentación para calcular el valor nutritivo de los alimentos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Fundamentos fisiológicos de aplicación en nutrición humana.</p> <p>Bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana		
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	51	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	99	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Sesiones en grupos reducidos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Informe de clases teórico-prácticas realizadas	20.0	20.0
Trabajo individual	10.0	10.0
NIVEL 2: Antropología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Artes y Humanidades	Antropología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante demuestra que ha sido capaz de descubrir el fundamento y lo que da sentido a la actividad de un profesional de las Ciencias de la salud, en particular de la Nutrición Humana y la Dietética: la persona humana, en su vivir y convivir, desde la perspectiva de su bienestar.</p> <p>El estudiante demuestra que sabe buscar, analizar, sintetizar e interpretar los datos que permiten comprender a la persona desde una concepción antropológica humanista e integral, así como la repercusión existencial que tienen sobre ella la salud, la enfermedad, el sufrimiento y la muerte.</p> <p>El estudiante demuestra que ha adquirido instrumentos para poder enjuiciarlas diversas concepciones del ser humano y de sus vicisitudes que se han dado y se dan en las representaciones y manifestaciones culturales de la sociedad.</p> <p>El estudiante demuestra que sabe identificar las diversas aproximaciones al estudio de la persona, la diversidad de las antropologías, descubriendo especialmente la necesidad, las características y la validez de una aproximación filosófica a la vida humana y a las vivencias de la salud, de la enfermedad, del sufrimiento y del dolor, y también de la muerte.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Antropología en el contexto de la salud y la enfermedad.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	105	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
Debate		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Trabajo individual	20.0	20.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
NIVEL 2: Sociología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Sociología
ECTS NIVEL2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante ha de demostrar tener conocimientos de los factores históricos y socioculturales que influyen en la alimentación.</p> <p>El estudiante ha de demostrar su capacidad para identificar la carga simbólica y psicológica de los alimentos y de le acto de alimentarse.</p> <p>El estudiante ha de demostrar tener conocimientos de la alimentación de las diferentes culturas.</p> <p>El estudiante ha de demostrar tener la capacidad de adaptación a las nuevas situaciones que comporta la inmigración actual.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica del ser humano y de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		

CG13 - Razonamiento crítico.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	36	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	64	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Seminario		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Trabajos de seminario	40.0	40.0
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante demuestra que conoce y comprende los conceptos básicos de la biología.</p> <p>El estudiante demuestra saber relacionar los conceptos de biología aprendidos.</p> <p>El estudiante demuestra ser capaz de leer críticamente textos biosanitarios.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Estudio de moléculas y macromoléculas. Estudio de la célula. Estudio de sistemas orgánicos. Bioquímica metabólica.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	53	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	98	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones en grupos reducidos		
Clase teórico-práctica en laboratorio		
Elaboración de un informe de prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Actividades prácticas	30.0	30.0
NIVEL 2: Psicología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA

Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar tener conocimientos de las principales teorías y modelos psicológicos.</p> <p>El estudiante debe demostrar tener conocimientos de los principales procesos psicológicos básicos del ser humano.</p> <p>El estudiante debe incorporar y relacionar diferentes teorías del desarrollo humano, identificando los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en las diferentes etapas del ciclo vital de una persona.</p> <p>El estudiante debe desarrollar habilidades y actitudes en la entrevista profesional.</p> <p>El estudiante debe conocer y comprender los factores psicológicos y sociales que influyen tanto en la salud mental como en la calidad de vida.</p> <p>El estudiante debe tener capacidad de análisis de los problemas de naturaleza psicológica en relación con la profesión de la Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>El estudiante debe tener capacidad de análisis, interpretación y comunicación de información relacionada con la psicología de la salud dentro de un marco multidisciplinario.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos de los procesos psicosociales del desarrollo en el decurso del ciclo vital y de psicología de la salud.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	51	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	99	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	50.0	50.0
Participación en las clases / seminarios	10.0	10.0
Trabajos escritos de contenido práctico	40.0	40.0
NIVEL 2: English 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Artes y Humanidades	Idioma Moderno
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El estudiante demuestra haber adquirido los suficientes conocimientos de inglés para hablar, escribir, entender e interpretar el inglés en el contexto de la dietética y la nutrición.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Inglés técnico básico.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG4 - Conocimiento de una lengua extranjera.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	105	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Seminario		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	50.0	50.0
Trabajo individual	40.0	40.0
Participación en las clases / seminarios	10.0	10.0
NIVEL 2: Comunicación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Comunicación
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar conocimiento y comprensión para: identificar la comunicación, como herramienta y factor importante a tener en cuenta y que influye en la alimentación de las personas.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocimiento y comprensión para: fomentar a través de la información y comunicación a personas y grupos, estilos de vida saludables, diseñando y planificando programas que promuevan una alimentación saludable.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocimiento y comprensión para: aprender a comunicar e informar a personas y grupos con rigor científico, claridad y ética profesional.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocimiento y comprensión para: comunicarse eficazmente de forma oral y escrita, para poder realizar una buena educación sanitaria a la población.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocimiento y comprensión para: adquirir habilidades en las relaciones interpersonales que le capaciten para reconocer la diversidad cultural en materia de nutrición y alimentación de las diversas poblaciones del mundo.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocimiento y comprensión para: favorecer una escucha activa, clave en una buena comunicación.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE7 - Conocer las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE8 - Comunicarse 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.		
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CE10 - Conocer las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición, alimentación, dietética, estilos de vida y aspectos sanitarios y socioculturales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	53	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	98	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		

Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
Debate		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo individual	20.0	20.0
Presentaciones/Exposiciones individuales/grupales	10.0	10.0
NIVEL 2: Estadística		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe:</p> <p>Demostrar que es capaz de crear una matriz de datos, hacer e interpretar gráficos y tablas resumen.</p> <p>Saber interpretar resultados experimentales, valores anómalos, salidas de paquetes estadísticos o resultados estadísticos de la literatura científica.</p> <p>Saber resolver casos clínicos reales o problemas que se puedan encontrar en su práctica profesional habitual.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Estadística aplicada a las Ciencias de la Salud.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocer la estadística aplicada a ciencias de la Salud		
CE9 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	51	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	99	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Taller/Clase práctico/a		
Sesiones en grupos reducidos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Ejercicios en clase	40.0	40.0
NIVEL 2: Anatomo-fisiología 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<p>En relación a los sistemas del cuerpo humano abordados:</p> <p>El estudiante debe demostrar que conoce la estructura y funciones del cuerpo humano, su organización por sistemas y sus mecanismos de regulación</p> <p>El estudiante debe reconocer las diferentes funciones fisiológicas como partes integrantes de un conjunto.</p> <p>El estudiante debe demostrar la capacidad de aprender de forma autónoma.</p> <p>El estudiante debe demostrar que sabe progresar en sus conocimientos basándose en una metodología científica.</p>			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
Constitución general del cuerpo humano. Embriología, histología. Anatomía y fisiología de los diferentes sistemas que componen el cuerpo humano. (II)			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.			
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.			
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua			
CG6 - Capacidad de gestión de la información.			
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.			
CG13 - Razonamiento crítico.			
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.			
CG17 - Motivación por la calidad.			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida			
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Sesiones presenciales	51	100	
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	99	50	
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES			
Sesiones teóricas			
Sesiones en grupos reducidos			
Aprendizaje autónomo			
Análisis y resolución de casos			
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA	
Examen/es escrito/s	70.0	70.0	
Actividades prácticas	30.0	30.0	
5.5 NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos			
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1			

NIVEL 2: Bromatología 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al primer nivel de la materia Bromatología:</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para poder gestionar y evaluar la información al alcance respecto a los alimentos, los productos alimenticios y los ingredientes alimentarios.</p> <p>El estudiante demuestra conocimiento de los alimentos, su composición, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y su funcionalidad.</p> <p>El estudiante sabe relacionar y aplicar estos conocimientos en las áreas de bioquímica, fisiología, nutrición y dietética.</p> <p>El estudiante identifica los diferentes sistemas físico-químicos al que pertenecen las sustancias, entendiéndolos cuáles son y cómo se ven afectadas sus propiedades cuando interactúan entre ellos.</p> <p>El estudiante ha desarrollado habilidades de razonamiento y comprensión del trabajo realizado sobre etiquetado de alimentos.</p> <p>El estudiante sabe hacer búsqueda de información para conocer los principales componentes de un alimento comunicándose de forma rigurosa.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Descripción de los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios, composición química, propiedades físico-químicas, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>Interpretación y manejo de las bases de datos y las tablas de composición de alimentos.</p> <p>Fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>(l)</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		

CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE13 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE14 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE15 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE16 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.		
CE17 - Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	34	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	91	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Sesiones en grupos reducidos		
Clase teórico-práctica en laboratorio		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Informe de clases teórico-prácticas realizadas	20.0	20.0
Asistencia a los seminarios / clases teórico-prácticas	10.0	10.0
NIVEL 2: Bromatología 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al segundo nivel de la materia Bromatología:</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para poder gestionar y evaluar la información al alcance respecto al contenido de los alimentos y preparados alimenticios.</p> <p>El estudiante demuestra conocimiento de los alimentos, su composición y materias primas, su valor nutritivo y su funcionalidad.</p> <p>El estudiante sabe relacionar y aplicar estos conocimientos en las áreas de bioquímica, fisiología, nutrición y dietética.</p> <p>El estudiante identifica los diferentes sistemas físico-químicos al que pertenecen las sustancias, entendiéndolos cuáles son y cómo se ven afectadas sus propiedades cuando interaccionan entre ellos.</p> <p>El estudiante ha desarrollado habilidades de razonamiento y comprensión del trabajo realizado sobre etiquetado de alimentos.</p> <p>El estudiante saber hacer búsqueda de información para conocer los principales componentes de un alimento comunicándose de forma rigurosa.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Descripción de los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. Composición química, propiedades físico-químicas, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>Interpretación y manejo de las bases de datos y las tablas de composición de alimentos.</p> <p>Fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>(II)</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG13 - Razonamiento crítico.		

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG19 - Creatividad.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talento abierto a las mejoras tecnológicas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE13 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE14 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE15 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE16 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.		
CE17 - Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	34	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	91	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
Asistencia a los seminarios / clases teórico-prácticas	10.0	10.0
NIVEL 2: Tecnología culinaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar conocimientos sobre los procesos culinarios básicos a partir de las características específicas de los alimentos que componen cada plato, el tipo de servicio que se hace y los resultados que se quieren obtener.</p> <p>El estudiante debe demostrar que sabe elegir la técnica culinaria más adecuada para cada elaboración, conociendo los procesos químicos que tienen lugar en los ingredientes y la incidencia que éstos tienen sobre la calidad nutricional, higiénica y sensorial final de la preparación.</p> <p>El estudiante debe demostrar su conocimiento sobre la utilización de los utensilios y equipos de cocina, al mismo tiempo que los procesos de limpieza establecidos para cada uno de ellos, según la normativa higiénico sanitaria.</p> <p>El estudiante debe demostrar que sabe valorar el tiempo dedicado a cada preparación culinaria, organizando el flujo de materias primas, productos intermedios y desperdicios, adoptando los criterios necesarios para optimizarlos.</p> <p>El estudiante debe demostrar que sabe ofrecer la forma culinaria más adecuada para cada tipo de plato, de acuerdo con las posibilidades comerciales, los estándares de calidad predeterminados y los objetivos económicos previstos.</p> <p>El estudiante debe demostrar que entiende todos los planteamientos actuales exigidos por la restauración colectiva en función de los recursos humanos disponibles y del sistema elegido para la producción, distribución y servicio.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Tecnología culinaria.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG19 - Creatividad.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE13 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE14 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE15 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE19 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	66	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	84	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones en grupos reducidos		
Clase teórico-práctica en laboratorio		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Trabajo en grupo	10.0	10.0
Asistencia a los seminarios / clases teórico-prácticas	10.0	10.0
Examen/es práctico/s	20.0	20.0
NIVEL 2: Microbiología-Toxicología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El estudiante debe demostrar que ha aprendido y sabe utilizar adecuadamente el vocabulario propio de la microbiología y la toxicología.		

El estudiante debe demostrar ser capaz de explicar los conceptos básicos de la microbiología y la toxicología con el léxico adecuado.

El estudiante debe demostrar ser capaz de discutir las cuestiones que se le plantean sobre temas microbiológicos y toxicológicos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG9 - Compromiso ético.

CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG17 - Motivación por la calidad.

CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.

CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.

CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE13 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE15 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

CE18 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	55	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Sesiones teóricas

Sesiones teórico-prácticas

Sesiones en grupos reducidos

Clase teórico-práctica en laboratorio

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
Informe/s de laboratorio	20.0	20.0

NIVEL 2: Tecnología de los alimentos i legislación alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	3	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar conocimientos básicos de las operaciones que se realizan en el procesado de alimentos en la industria alimentaria.</p> <p>El estudiante es capaz de aplicar los fundamentos físicos y químicos de la tecnología alimentaria y explicar su implicación en la calidad nutritiva, organoléptica e higiénico-sanitaria acerca de los diferentes grupos de alimentos.</p> <p>El estudiante es capaz de describir los últimos avances que se aplican a los procesos clásicos y las innovaciones que se han introducido en los equipos de fabricación de alimentos.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocimientos básicos para acceder y consultar las normativas y la legislación vigente así como para identificar los diferentes organismos e instituciones implicadas en la legislación alimentaria.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Sistemas de producción y proceso básico en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.</p> <p>Derecho y legislación alimentarios.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		

CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE28 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios, el desarrollo de los mismos, su etiquetado, comunicación y marketing de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente. Evaluar el cumplimiento de dichas recomendaciones.		
CE13 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.		
CE14 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE15 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE19 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.		
CE20 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	35	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	40	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo individual	10.0	10.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante demuestra su capacidad para determinar las propiedades fisicoquímicas de los alimentos a partir de su composición.</p> <p>El estudiante demuestra saber describir y comprender las bases químicas y estructurales de los materiales relacionándolas con el grupo al que pertenecen, identificando y sabiendo formular los compuestos más representativos de cada grupo estudiado.</p> <p>El estudiante es capaz de relacionar y aplicar estos conocimientos en las áreas de bioquímica, fisiología, nutrición y dietética.</p> <p>El estudiante es capaz de identificar los diferentes sistemas físico-químicos a los que pertenecen las sustancias, comprendiendo cuales son y cómo se ven afectadas sus propiedades cuando interaccionan entre si.</p> <p>El estudiante demuestra saber realizar cálculos numéricos relacionados con los materiales y las reacciones químicas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Los materiales: el mundo macroscópico y microscópico. Clasificación de los materiales. Elementos y compuestos. Sustancias puras. Disoluciones. Sistemas coloidales. Métodos de separación de sustancias.</p> <p>Introducción a la estructura del mundo microscópico. El átomo. Los enlaces. Las fórmulas. Relaciones másicas. Química inorgánica y orgánica.</p> <p>Características de los grupos funcionales y propiedades de los compuestos orgánicos. Los macronutrientes: Hidratos de carbono (monosacáridos), lípidos y proteínas (aminoácidos). Hidrocarburos alifáticos. Alcoholes. Éteres. Aldehídos y cetonas. Ácidos. Sales y ésteres. Derivados nitrogenados. Hidrocarburos aromáticos: benceno y otros. Polímeros (polisacáridos, proteínas). Los micronutrientes: vitaminas, ...</p> <p>Reacciones químicas. Ecuación química. Irreversibilidad y reversibilidad. Terminología. Cálculos. Termoquímica de las reacciones. Entalpía, entropía y energía libre. Velocidad de reacción, catálisis.</p> <p>El agua: propiedades y funciones. Estructura molecular del agua. Disoluciones acuosas. Sistemas dispersos. Tipos: descripción y propiedades. Unidades de concentración. Propiedades físico-químicas de las disoluciones; propiedades coligativas de las soluciones. Presión de vapor. Isotermas de absorción y desorción. Actividad acuosa. Crioscopia y ebulloscopia. Presión osmótica. Propiedades fisicoquímicas de los sistemas dispersos: solubilidad, tensión superficial.</p> <p>Reacciones químicas más habituales. El agua como medio de reacción: reacciones de transferencia de protones. Equilibrio ácido-base. Concepto de pH. Soluciones reguladoras. Reacciones de transferencia de electrones.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y gastronómicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	27	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	73	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones en grupos reducidos		
Clase teórico-práctica en laboratorio		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	50.0	75.0
Actividades prácticas	20.0	50.0
Informe/s de laboratorio	10.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Seguridad e Higiene alimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El estudiante debe ser capaz de aplicar las normas básicas y la legislación vigente referentes a la seguridad e higiene alimentarias, desde el ámbito comunitario, nacional y autonómico.		

El estudiante debe demostrar habilidad para identificar, formular y resolver problemas mediante la microbiología predictiva en un entorno multidisciplinar de forma individual o como miembro de un equipo habilitado para analizar y evaluar los riesgos alimentarios y prevenir enfermedades de origen alimentario.

El estudiante debe identificar los peligros biológicos, químicos y físicos y evaluar los riesgos que conlleva el procesado de alimentos.

El estudiante debe ser capaz de llevar a la práctica todos los conocimientos referentes a la manipulación correcta de alimentos, para garantizar la salubridad de los mismos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Higiene de personal, materias primas, productos y procesos.

Sistemas de calidad y de control de la seguridad alimentaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG9 - Compromiso ético.

CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG14 - Capacidad de trabajo en un contexto internacional.

CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG17 - Motivación por la calidad.

CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.

CG19 - Creatividad.

CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.

CG21 - Liderazgo.

CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.

CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.

CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE27 - Controlar y gestionar los sistemas de distribución y/o emplatado, asegurando la calidad en todos sus aspectos

CE29 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

CE20 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE21 - Evaluar, controlar y gestionar la higiene y seguridad alimentaria en los servicios de alimentación y restauración colectiva, aplicando la legislación vigente.

CE22 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE23 - Coordinar y realizar la formación de manipuladores de alimentos, participando en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria.

CE25 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE24 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	55	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Seminario		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Trabajo individual	20.0	20.0
Participación en las clases / seminarios	20.0	20.0
NIVEL 2: Restauración colectiva		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante es capaz de describir las normas básicas a las que hace referencia la seguridad alimentaria para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>El estudiante demuestra saber aplicar los fundamentos de la teoría y la práctica de la restauración colectiva.</p> <p>El estudiante es capaz de identificar, formular y resolver problemas mediante la microbiología predictiva en un entorno multidisciplinario de manera individual o como miembro de un equipo habilitado para analizar y evaluar los riesgos alimentarios.</p>		

El estudiante es capaz de utilizar y aplicar los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), interpretar los resultados obtenidos para garantizar la inocuidad de los alimentos que consumen y de utilizar las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) como una herramienta para asegurar la correcta manipulación de los alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Restauración colectiva

- Introducción a la Restauración Colectiva.
- Modelos de Restauración colectiva.
- Planificación de las instalaciones.
- Tipos de cocina según el sistema de producción.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

- Sistema de autocontrol.
- Diagramas de flujo y PCC.
- Formación de los manipuladores de alimentos.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Gestión de alérgenos.
- Trazabilidad.
- Control del agua.
- Control de la temperatura.
- Control del mantenimiento.
- Control de plagas.
- Compras y homologación de proveedores.
- Verificación.
- Inspección y control oficial.
- ISO 22000.

Prevención de riesgos laborales

- Introducción a la Prevención de Riesgos en Restauración Colectiva.
- Modelo de Evaluación de Riesgos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG9 - Compromiso ético.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG17 - Motivación por la calidad.

CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.

CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.

CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE27 - Controlar y gestionar los sistemas de distribución y/o emplatado, asegurando la calidad en todos sus aspectos

CE20 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE21 - Evaluar, controlar y gestionar la higiene y seguridad alimentaria en los servicios de alimentación y restauración colectiva, aplicando la legislación vigente.		
CE22 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
CE23 - Coordinar y realizar la formación de manipuladores de alimentos, participando en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	55	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo individual	10.0	10.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
NIVEL 2: Economía y Gestión - Legislación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El estudiante tiene conocimientos de empresa, organización y planificación.		
El estudiante conoce la gestión económica y financiera y de costes en el sector de la alimentación incluyendo la gestión en nutrición clínica.		
El estudiante es capaz de distinguir las relaciones inter-departamentales en la empresa de la alimentación con capacidad de análisis y síntesis.		

El estudiante demuestra conocer las inversiones más adecuadas y los costes que representan para las diferentes empresas del sector de la alimentación.

El estudiante es capaz de aplicar el marco legal en materia mercantil de la empresa para llevar a término una gestión eficiente.

El estudiante demuestra conocer los aspectos legales de la responsabilidad en el ámbito de la seguridad alimentaria (food safety).

El estudiante es capaz de aplicar criterios legales en el momento de tomar decisiones técnicas en las fases de diseño, producción y comercialización de un producto alimenticio.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Economía y gestión.
Legislaciones alimentarias.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG9 - Compromiso ético.

CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG14 - Capacidad de trabajo en un contexto internacional.

CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG17 - Motivación por la calidad.

CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.

CG19 - Creatividad.

CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.

CG21 - Liderazgo.

CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.

CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.

CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE28 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios, el desarrollo de los mismos, su etiquetado, comunicación y marketing de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente. Evaluar el cumplimiento de dichas recomendaciones.

CE29 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria

CE22 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE26 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	47	100

Trabajo tutelado y trabajo autónomo	104	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Seminario		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	75.0	75.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
Participación en las clases / seminarios	5.0	5.0
NIVEL 2: Marketing - Regulación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante demuestra conocer el vocabulario específico del mundo del marketing y de la publicidad.</p> <p>El estudiante demuestra diferenciar los distintos tipos de marketing existentes.</p> <p>El estudiante es capaz de aplicar su conocimiento nutricional en la comercialización de productos.</p> <p>El estudiante es capaz de elaborar un plan de marketing.</p> <p>El estudiante es capaz de interrelacionar conceptos de otras asignaturas, que juntamente con ésta le permitan tomar decisiones en un departamento de marketing.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Marketing relacionado con la alimentación.</p> <p>Reglamentaciones de comercialización y venta de productos alimentarios.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG14 - Capacidad de trabajo en un contexto internacional.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG19 - Creatividad.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG21 - Liderazgo.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE28 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios, el desarrollo de los mismos, su etiquetado, comunicación y marketing de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente. Evaluar el cumplimiento de dichas recomendaciones.		
CE29 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria		
CE25 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE26 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CE65 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	42	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	58	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Seminario		
Taller/Clase práctico/a		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Examen/es escrito/s	50.0	50.0
Participación en las clases / seminarios	20.0	20.0
Presentaciones/Exposiciones individuales/grupales	30.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Dietética 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al primer nivel de la materia Dietética, el estudiante debe demostrar:</p> <p>Tener los conocimientos de una alimentación saludable como base de prevención de diferentes patologías, estableciendo unas pautas alimentarias sanas en individuos o colectividades. Conocer el consumo y los hábitos alimentarios de la población para poder planificar una alimentación correcta y equilibrada en los diferentes ámbitos de la restauración colectiva: guarderías, colegios, empresas, residencias geriátricas Ser capaz de valorar el estado nutricional del paciente, calcular y establecer sus necesidades nutricionales, para planificar una dieta personalizada y realizar el seguimiento y controles posteriores. Ser capaz de elaborar e interpretar una historia dietética para poder planificar una dieta adaptada a cada persona, edad y circunstancia y poder realizar una educación alimentaria Saber comunicarse eficazmente de forma oral y escrita.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nutrición humana. Dietética. Bases de la alimentación saludable. (I)</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE30 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación		
CE31 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE32 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE33 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE34 - Aplicar el consejo dietético para fomentar y mantener hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.		
CE35 - Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades		
CE36 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE66 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE67 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE68 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	40	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	60	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	80.0	80.0
Trabajo individual	10.0	10.0
Trabajo en grupo	10.0	10.0
NIVEL 2: Dietética 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
8		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al segundo nivel de la materia Dietética, el estudiante debe demostrar:</p> <p>Tener los conocimientos de una alimentación saludable como base de prevención de diferentes patologías, estableciendo unas pautas alimentarias sanas en individuos o colectividades. Conocer el consumo y los hábitos alimentarios de la población para poder planificar una alimentación correcta y equilibrada en los diferentes ámbitos de la restauración colectiva: guarderías, colegios, empresas, residencias geriátricas Ser capaz de valorar el estado nutricional del paciente, calcular y establecer sus necesidades nutricionales, para planificar una dieta personalizada y realizar el seguimiento y controles posteriores. Ser capaz de elaborar e interpretar una historia dietética para poder planificar una dieta adaptada a cada persona, edad y circunstancia y poder realizar una educación alimentaria Saber comunicarse eficazmente de forma oral y escrita.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nutrició Humana. Dietetica. Bases de la alimentación saludable. (II)</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE30 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación		
CE31 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE32 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE33 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE34 - Aplicar el consejo dietético para fomentar y mantener hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.		
CE35 - Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades		

CE36 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE66 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE67 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE68 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	80	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	120	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Taller/Clase práctico/a		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	50.0	50.0
Trabajos individuales y grupales	50.0	50.0
NIVEL 2: Fisiopatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar:</p> <p>Haber adquirido los suficientes conocimientos de Fisiopatología para la práctica profesional.</p> <p>Conocer una terminología clínica adecuada para poder interpretar correctamente informes elaborados por otros profesionales sanitarios.</p>		

Comprender la importancia del conocimiento de la fisiopatología de las enfermedades más comunes para el posterior entendimiento de las estrategias terapéuticas, desde el punto de vista dietético-nutricional y farmacológico.

Conocer las principales pruebas diagnósticas utilizadas para el estudio de los distintos aparatos y sistemas. Interpretar de forma básica parámetros analíticos.

Ser capaz de usar las herramientas informáticas para búsqueda bibliográfica y preparación de presentaciones orales.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Fisiopatología y patología nutricional.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE38 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición

CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	105	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Sesiones teóricas

Sesiones teórico-prácticas

Taller de casos clínicos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	90.0	90.0
Trabajo en grupo	10.0	10.0

NIVEL 2: Dietoterapia 1

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al primer nivel de la materia Dietoterapia:</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para planificar la dieta adecuada en función de las patologías que afecten a las personas, hacer el seguimiento necesario para el buen cumplimiento de la dieta establecida y tener los recursos necesarios para adaptar las normas de Dietoterapia de cada situación particular.</p> <p>El estudiante demuestra capacidad para dar atención dietoterapéutica y orientación alimentaria-nutricional a los pacientes, utilizando todos los recursos tecnológicos y de los nuevos suplementos y los productos alimentarios de los que se disponen en la actualidad.</p> <p>El estudiante demuestra poseer todos los conocimientos necesarios para elaborar e interpretar una historia dietética atendiendo a la historia clínica y a todos los factores que influyen en la alimentación de un paciente.</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para elaborar e interpretar una historia dietética atendiendo a la historia clínica y a todos los factores que influyen en la alimentación de un paciente.</p> <p>El estudiante demuestra saber retransmitir la importancia de la Dietoterapia en el control y curación de las diversas patologías.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Dietoterapia (I)		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE41 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		

CE40 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE43 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE44 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE45 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
CE47 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
CE64 - 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.		
CE68 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE69 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE70 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE71 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	54	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	96	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo individual	15.0	15.0
Trabajo en grupo	15.0	15.0
NIVEL 2: Farmacología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante demuestra:</p> <p>Conocer la terminología farmacológica básica.</p> <p>Conocer los procesos farmacéutico, farmacocinético y farmacodinámico.</p> <p>Conocer los fármacos utilizados en el tratamiento de patologías que precisen la intervención del dietista, a fin de poder interpretar historias clínicas y dietéticas, y establecer dietas terapéuticas.</p> <p>Identificar los diferentes factores de tipo farmacológico que pueden influir en la nutrición, como las interacciones entre fármacos y alimentos, o el efecto de los fármacos sobre el aprovechamiento de nutrientes y el estado nutricional. Así como actuar ante estas situaciones.</p> <p>Conocer la influencia del estado nutricional en los tratamientos farmacológicos, a la hora de planificar, implementar y evaluar dietas terapéuticas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Farmacología aplicada a la nutrición.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE39 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	105	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo en grupo	15.0	15.0
Participación en las clases / seminarios	15.0	15.0
NIVEL 2: Preparaciones alimentarias en Dietoterapia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	

ECTS NIVEL 2		4
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante conoce el papel y tareas que realizan las unidades de Dietética y Nutrición Clínica Hospitalaria.</p> <p>El estudiante conoce como se organizan las dietas en un Hospital.</p> <p>El estudiante es capaz de derivar en varias opciones dietoterapéuticas una dieta basal.</p> <p>El estudiante sabe evaluar la mejor opción entre las diversas posibilidades existentes en cada caso clínico.</p> <p>El estudiante sabe escoger, entre los productos existentes en el mercado, el más adecuado en diferentes casos prácticos.</p> <p>El estudiante es capaz de realizar una lectura crítica y profesional del etiquetado de los productos comercializados, así como de los vademécums.</p> <p>El estudiante conoce las diferentes posibilidades que existen en la nutrición artificial.</p> <p>El estudiante es capaz de elaborar preparaciones culinarias con la utilización de espesantes, gelatinas y suplementos nutricionales.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nutrición Enteral</p> <p>Nutrición Parenteral</p> <p>Preparaciones de suplementación nutricional y dietética</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		

CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE46 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	54	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	46	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Taller/Clase práctico/a		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
Clase teórico-práctica en laboratorio		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Participación en las clases / seminarios	20.0	20.0
Informe de prácticas	20.0	20.0
NIVEL 2: Valoración Nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El estudiante debe demostrar que conoce y utiliza los fundamentos básicos de la cineantropometría y la bioimpedancia.		

El estudiante debe demostrar que conoce los diversos métodos de cribado y de estudio del estado nutricional.

El estudiante debe demostrar que sabe identificar los factores de riesgo de malnutrición y conoce los tipos y mecanismos fisiopatológicos de la desnutrición con el fin de intervenir de manera óptima en su corrección.

El estudiante debe demostrar que conoce los diferentes métodos que existen para estimar el gasto energético y para determinar la ingesta de nutrientes y comparar los resultados con las ingestas recomendadas según la población estudiada.

El estudiante debe demostrar que sabe resolver casos clínicos, utilizando los diversos recursos de los que se dispone para realizar una correcta anamnesis del paciente, la evaluación de su estado nutricional e interpretar el significado de los resultados obtenidos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Métodos de valoración del estado nutricional.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE36 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE37 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional

CE64 - 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	36	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	39	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Sesiones teóricas

Seminario

Sesiones teórico-prácticas

Sesiones en grupos reducidos

Tutoría académica individualizada

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Participación en las clases / seminarios	30.0	30.0

NIVEL 2: Dietoterapia 3

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al tercer nivel de la materia Dietoterapia:</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para planificar la dieta adecuada en función de las patologías que afectan a las personas, hacer el seguimiento necesario por el buen cumplimiento de la dieta establecida y tener los recursos necesarios para adaptar las normas de dietoterapia de cada situación particular.</p> <p>El estudiante demuestra capacidad para dar atención dietoterapéutica y orientación alimentaria-nutricional a los pacientes, utilizando todos los recursos tecnológicos y de los nuevos suplementos y los productos alimentarios de los que se disponen en la actualidad.</p> <p>El estudiante demuestra poseer todos los conocimientos necesarios para elaborar e interpretar una historia dietética atendiendo a la historia clínica y todos los factores que influyen en la alimentación de un paciente.</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para elaborar e interpretar una historia dietética atendiendo a la historia clínica y a todos los factores que influyen en la alimentación de un paciente.</p> <p>El estudiante demuestra saber retransmitir la importancia de la dietoterapia en el control y curación de las diversas patologías.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Dietoterapia (III)		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		

CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE41 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE40 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE43 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE44 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE45 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
CE47 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
CE64 - 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.		
CE68 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE69 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE70 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE71 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	36	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	64	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	70.0	70.0
Trabajo en grupo	15.0	15.0
Análisis y resolución de casos	15.0	15.0
NIVEL 2: Dietoterapia 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Respecto al segundo nivel de la materia Dietoterapia:</p> <p>El estudiante demuestra habilidad para planificar la dieta adecuada en función de las patologías que afecten a las personas y tener los recursos necesarios para adaptar las normas dietéticas a cada situación particular.</p> <p>El estudiante demuestra capacidad para dar atención dietoterapéutica y orientación alimentaria-nutricional a los pacientes.</p> <p>El estudiante demuestra poseer todos los conocimientos necesarios para interpretar una historia dietética e historia clínica y todos los factores que influyen en la alimentación de un paciente para elaborar, posteriormente, la pauta dietética.</p> <p>El estudiante demuestra ser capaz de calcular todos los requerimientos nutricionales para poder establecer el tratamiento dietético.</p> <p>El estudiante demuestra saber retransmitir la importancia de la Dietoterapia en el control y curación de las diversas patologías.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Dietoterapia (II)		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.		
CE41 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE40 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE43 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		

CE44 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.		
CE45 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
CE47 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
CE64 - 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.		
CE68 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE69 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE70 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
CE71 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	36	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	64	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	85.0	85.0
Trabajo en grupo	15.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición Comunitaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>El estudiante demuestra:</p> <p>Comprender los componentes básicos de la nutrición comunitaria.</p> <p>Identificar los programas de monitorización del estado nutricional y las recomendaciones nutricionales desde una perspectiva poblacional.</p> <p>Comprender los componentes y fases de un programa de nutrición comunitaria.</p> <p>Identificar la influencia potencial de la alimentación sobre la salud, desde una perspectiva comunitaria.</p> <p>Evaluar adecuadamente la evidencia científica proveniente de estudios de investigación en Nutrición comunitaria.</p>
5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>Concepto salud-enfermedad. El proceso de enfermar. Referentes teóricos en salud nutricional. Elementos que integran la nutrición comunitaria. Educación para la salud nutricional.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua
CG6 - Capacidad de gestión de la información.
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.
CG9 - Compromiso ético.
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.
CG13 - Razonamiento crítico.
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
CG17 - Motivación por la calidad.
CG19 - Creatividad.
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.
CG21 - Liderazgo.
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.
CG24 - Manifestación de un talento abierto a las mejoras tecnológicas.
CG25 - Actitud de superación y continua formación.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética

CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. 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	47	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	103	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
Análisis y resolución de casos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	50.0	50.0
Trabajo individual	35.0	35.0
Trabajo en grupo	10.0	10.0
Participación en las clases / seminarios	5.0	5.0
NIVEL 2: Educación nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante ha de ser capaz de utilizar la educación sanitaria y la comunicación terapéutica como herramienta de trabajo en la praxis del dietista-nutricionista.</p> <p>El estudiante debe demostrar habilidad para poder realizar, planificar, intervenir y evaluar proyectos de educación nutricional a nivel individual o comunitario.</p>		

El estudiante debe ser capaz de saber aplicar las técnicas apropiadas en la educación nutricional en el tratamiento de las diferentes enfermedades relacionadas con la alimentación y también en la población sana.

El estudiante debe ser capaz de definir y aprender las diferentes fases a seguir en la planificación de los proyectos y programas de intervención dietética.

El estudiante debe saber aplicar los diferentes métodos y recursos más utilizados en educación dietética y nutricional.

El estudiante debe ser capaz de promover cambios voluntarios en el comportamiento de sus pacientes hacia unos hábitos de vida saludables y, en especial, hacia unos hábitos de alimentación saludable, tanto a nivel individual como colectivo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

La educación nutricional en las diferentes etapas fisiológicas de la vida.

Educación nutricional y nuevas tecnologías.

La educación nutricional en proyectos de cooperación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG9 - Compromiso ético.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG17 - Motivación por la calidad.

CG19 - Creatividad.

CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.

CG21 - Liderazgo.

CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.

CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.

CG24 - Manifestación de un talento abierto a las mejoras tecnológicas.

CG25 - Actitud de superación y continua formación.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.

CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética

CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CE63 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud.		
CE65 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
CE70 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	47	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	103	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Seminario		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	50.0	50.0
Trabajo individual	40.0	40.0
Trabajo en grupo	10.0	10.0
NIVEL 2: Salud Pública		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante tiene que demostrar conocimientos y habilidades para describir el estado de salud de la población.</p> <p>El estudiante tiene que saber reconocer los diseños de estudios epidemiológicos e interpretar sus resultados.</p> <p>El estudiante tiene que comprender y contextualizar el ciclo de la planificación en salud y servicios, especialmente en relación a las intervenciones nutricionales.</p>		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
Nutrición comunitaria y salud pública.		
Epidemiología nutricional.		
Consumo y hábitos alimentarios en la población.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG19 - Creatividad.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG21 - Liderazgo.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.		
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. 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.		
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.		
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. 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	51	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	99	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Sesiones teóricas		
Seminario		
Sesiones teórico-prácticas		
Sesiones en grupos reducidos		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	60.0	60.0
Trabajo individual	20.0	20.0
Trabajo en grupo	20.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Prácticas externas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas externas 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	7	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		7
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante tiene que demostrar conocimiento de los diversos campos de trabajo en los que se requiere la actuación profesional de un graduado en Nutrición humana y dietética.</p> <p>El estudiante tiene que demostrar habilidad para actuar en el ámbito de administración o gestión como especialista en Nutrición humana y dietética.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Desarrollo de prácticas externas en los ámbitos de acción propios del Dietista-Nutricionista. Estas prácticas se realizará en los tres ámbitos: Administrativo o de gestión, clínico y comunitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresas de Restauración colectiva y/o de Alimentación (gestión y marketing) • Centros asistenciales (nutrición clínica y Centros de Asistencia Primaria) • Administraciones de Salud Pública (programas de promoción, prevención y protección de la salud) <p>(l)</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG4 - Conocimiento de una lengua extranjera.		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG14 - Capacidad de trabajo en un contexto internacional.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG19 - Creatividad.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG21 - Liderazgo.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talento abierto a las mejoras tecnológicas.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE72 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	181	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	29	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas externas		
Tutoría de prácticas		
Elaboración de un informe de prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del centro de prácticas externas	50.0	50.0

Informe del profesor de seguimiento de prácticas externas	25.0	25.0
Informe del estudiante de prácticas externas	25.0	25.0
NIVEL 2: Prácticas externas 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	17	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
17		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante tiene que demostrar conocimiento de los diversos campos de trabajo en los que se requiere la actuación profesional de un dietista-nutricionista.</p> <p>El estudiante tiene que demostrar habilidad para actuar en los diversos ámbitos profesionales como especialista en Nutrición humana y dietética.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Desarrollo de prácticas externas en los ámbitos de acción propios del Dietista-Nutricionista. Estas prácticas se realizará en los tres ámbitos: Administrativo o de gestión, clínico y comunitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresas de Restauración colectiva y/o de Alimentación (gestión y marketing) • Centros asistenciales (nutrición clínica y asistencia primaria) • Administraciones de Salud Pública (programas de promoción, prevención y protección de la salud) <p>(II)</p> <p>Actividades de integración de conocimientos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG4 - Conocimiento de una lengua extranjera.		
CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		

CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG11 - Capacidad de trabajo en equipo de carácter interdisciplinario.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG14 - Capacidad de trabajo en un contexto internacional.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG19 - Creatividad.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG21 - Liderazgo.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talento abierto a las mejoras tecnológicas.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE72 - 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	439	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	71	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas externas		
Tutoría de prácticas		
Elaboración de un informe de prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del centro de prácticas externas	50.0	50.0
Informe del profesor de seguimiento de prácticas externas	25.0	25.0
Informe del estudiante de prácticas externas	25.0	25.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	10	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	10	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante es capaz de: Realizar su Trabajo de Fin de Grado de forma autónoma y gestionar activamente todo el proceso, acompañado por un tutor Realizar un protocolo para un trabajo de investigación inédito, integrador de los conocimientos y habilidades adquiridos durante el grado, con contenido teórico o aplicable al espacio profesional en cualquiera de sus vertientes. Realizar una búsqueda bibliográfica con rigor científico y redactar en su protocolo unos antecedentes y estado actual del tema escogido. Proponer una metodología de la investigación y unas técnicas de recogida de datos adecuadas a la pregunta, hipótesis y objetivos de la investigación en su protocolo. Redactar un protocolo de investigación y defenderlo ante un tribunal.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Elaboración de un protocolo para un estudio de síntesis o recopilación, específica o general, integrador de los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo del Grado con contenido teórico o aplicable al espacio profesional en cualquiera de sus vertientes. Es un Trabajo tutorizado con defensa, evaluación y calificación según normativa interna de Trabajos de Final de grado.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG19 - Creatividad.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		

CG21 - Liderazgo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE73 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	13	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	237	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutoría del Trabajo Final de Grado		
Trabajo Final de Grado		
Presentación de Trabajo Final de Grado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajo de Final de Grado	40.0	70.0
Evaluación continuada del tutor del Trabajo de Final de Grado	20.0	30.0
Presentación y defensa oral del Trabajo Final de Grado	10.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Otras materias propias de la Universidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Seminario interdisciplinar		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante es capaz de:</p> <p>Buscar, seleccionar y contrastar la información más relevante discriminando la validez de las fuentes. Analizar la información de forma crítica, sintetizarla y argumentar sus intervenciones o posicionamientos.</p> <p>Organizar, planificar y gestionar sus recursos personales en función de sus necesidades de aprendizaje.</p>		

Estructurar sus intervenciones orales y escritas, utilizando la terminología adecuada al contexto y presentar los trabajos escritos según las normas de presentación de trabajos académicos.

Trabajar en equipo mostrando una buena comunicación, valorando las aportaciones de los otros componentes del grupo y efectuando una crítica constructiva.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Aprendizaje basado en la resolución de problemas del estudio universitario y propios de las profesiones sanitarias.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG2 - Capacidad de organización y de planificación.

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua

CG5 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.

CG6 - Capacidad de gestión de la información.

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.

CG8 - Capacidad de toma de decisiones.

CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.

CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.

CG13 - Razonamiento crítico.

CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.

CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.

CG17 - Motivación por la calidad.

CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.

CG19 - Creatividad.

CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.

CG21 - Liderazgo.

CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.

CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.

CG25 - Actitud de superación y continua formación.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.

CE54 - Identificar los factores que influyen en la nutrición de individuos y de los distintos grupos de población.

CE55 - Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también de la profesión. 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	60	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	90	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Desarrollo y presentación de trabajo en grupo

Sesiones en grupos reducidos

Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Seminario de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	30.0	30.0
Autoevaluación	15.0	15.0
Evaluación del grupo de seminario	15.0	15.0
Evaluación continuada tutor seminario	40.0	40.0
NIVEL 2: Seminario profesionalizador 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>En el ámbito del seminario:</p> <p>El estudiante ha de demostrar la capacidad de analizar, sintetizar y gestionar la información para la resolución de problemas y la toma de decisiones. El estudiante ha adquirido capacidad de organización y planificación. El estudiante es capaz de comunicarse eficazmente de forma oral y escrita. El estudiante ha adquirido habilidades en las relaciones interpersonales y sabe trabajar en equipo. El estudiante es capaz de razonar de forma crítica. El estudiante es capaz de realizar un aprendizaje autónomo. El estudiante ha de demostrar la capacidad de identificar los factores que influyen en la alimentación</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Aprendizaje basado en la resolución de problemas de Dietética y propios de la profesión de Dietista-Nutricionista.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		

CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE32 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE35 - Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades		
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.		
CE54 - Identificar los factores que influyen en la nutrición de individuos y de los distintos grupos de población.		
CE55 - Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también de la profesión. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE56 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de individuos y de los distintos grupos de población.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	30	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	70	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seminario		
Desarrollo y presentación de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Seminario de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	30.0	30.0
Trabajo individual	30.0	30.0
Autoevaluación	5.0	5.0

Evaluación del grupo de seminario	5.0	5.0
Evaluación continuada tutor seminario	30.0	30.0
NIVEL 2: Seminario profesionalizador 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>En el ámbito del seminario:</p> <p>El estudiante demuestra capacidades de analizar, sintetizar y gestionar la información para la resolución de problemas y la toma de decisiones</p> <p>El estudiante demuestra capacidad de organización y de planificación</p> <p>El estudiante demuestra capacidad de comunicarse eficazmente tanto de forma oral como escrita.</p> <p>El estudiante demuestra habilidades en las relaciones interpersonales y saber trabajar en equipo.</p> <p>El estudiante demuestra capacidad de razonar de forma crítica.</p> <p>El estudiante demuestra saber realizar un aprendizaje autónomo.</p> <p>El estudiante demuestra capacidad de identificar los factores que influyen en la alimentación</p> <p>El estudiante es capaz de hacer una valoración, interpretar y planificar diferentes dietas terapéuticas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Aprendizaje basado en la resolución de problemas de Dietoterapia y propios de la profesión de Dietista-Nutricionista (I)		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		

CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE32 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE35 - Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades		
CE40 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE43 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.		
CE54 - Identificar los factores que influyen en la nutrición de individuos y de los distintos grupos de población.		
CE55 - Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también de la profesión. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE56 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de individuos y de los distintos grupos de población.		
CE57 - Dar atención dieto-terapéutica y orientación alimentaria-nutricional a pacientes ambulatorios y hospitalizados.		
CE58 - Planificar el seguimiento y controles necesarios a los pacientes.		
CE59 - Evaluar la terapia nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	30	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	70	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seminario		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Seminario de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	30.0	30.0
Trabajo individual	30.0	30.0
Autoevaluación	5.0	5.0
Evaluación del grupo de seminario	5.0	5.0
Evaluación continuada tutor seminario	30.0	30.0
NIVEL 2: Seminario profesionalizador 3		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>En el ámbito del seminario:</p> <p>El estudiante debe demostrar capacidad de análisis, síntesis y gestión de la información para la resolución de problemas y la toma de decisiones.</p> <p>El estudiante debe demostrar capacidad de organización, de planificación y liderazgo.</p> <p>El estudiante debe demostrar capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p>El estudiante debe demostrar tener habilidades en las relaciones interpersonales así como capacidad de trabajar.</p> <p>El estudiante ha de demostrar saber hacer razonamientos críticos.</p> <p>El estudiante ha de demostrar saber realizar un aprendizaje autónomo.</p> <p>El estudiante ha de demostrar capacidad para saber identificar los factores que influyen en la alimentación.</p> <p>El estudiante ha de demostrar creatividad para poder planificar i desarrollar programas de promoción de la salud y de la prevención, manifestando sensibilidad y compromiso social.</p> <p>El estudiante ha de demostrar capacidad para adaptar-se a nuevas situaciones.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Aprendizaje basado en la resolución de problemas de Dietoterapia y propios de la profesión de Dietista-Nutricionista (II)		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG9 - Compromiso ético.		
CG10 - Capacidad de trabajo en equipo.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG23 - Sensibilidad respecto a temas medioambientales.		
CG24 - Manifestación de un talante abierto a las mejoras tecnológicas.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE32 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE35 - Aplicar los conocimientos de la nutrición a la elaboración de dietas y menús saludables para individuos y/o colectividades		
CE40 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE42 - Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE43 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.		
CE54 - Identificar los factores que influyen en la nutrición de individuos y de los distintos grupos de población.		
CE55 - Utilizar el método científico, crítico, analítico y reflexivo en la búsqueda de nuevos conocimientos que favorezcan la comprensión y la solución de problemas alimentario-nutricionales y también de la profesión. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
CE56 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios de individuos y de los distintos grupos de población.		
CE57 - Dar atención dieto-terapéutica y orientación alimentaria-nutricional a pacientes ambulatorios y hospitalizados.		
CE58 - Planificar el seguimiento y controles necesarios a los pacientes.		
CE59 - Evaluar la terapia nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	30	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	70	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Seminario		
Desarrollo y presentación de trabajo individual		

Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Sesiones en grupos reducidos		
Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Seminario de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
Debate		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	30.0	30.0
Trabajo individual	30.0	30.0
Autoevaluación	5.0	5.0
Evaluación del grupo de seminario	5.0	5.0
Evaluación continuada tutor seminario	30.0	30.0
NIVEL 2: Bioética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante debe demostrar reconocer la importancia de la ética en el ejercicio de la propia profesión. Descubrir las virtudes y los deberes inherentes a un buen profesional.</p> <p>El estudiante debe demostrar haber fijado unos fundamentos éticos para dar respuesta a los problemas prácticos y cotidianos que genera la misma profesión.</p> <p>El estudiante debe demostrar conocer e interpretar coherentemente el propio código de ética así como otros documentos de mínimos éticos y analizarlos a la luz de las situaciones concretas.</p> <p>El estudiante debe demostrar analizar adecuadamente desde la metodología en la toma de decisiones, diferentes situaciones donde la dietética-nutrición se ve implicada.</p> <p>El estudiante debe demostrar que adquiere capacidad de análisis crítico ante situaciones asistenciales concretas identificando los conflictos éticos que se producen en ellas.</p> <p>El estudiante debe demostrar que conoce y realiza procedimientos éticos en la práctica profesional.</p>		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
Bioética.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG7 - Capacidad en la resolución de problemas.		
CG8 - Capacidad de toma de decisiones.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG13 - Razonamiento crítico.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG17 - Motivación por la calidad.		
CG18 - Adaptación a las nuevas situaciones.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE60 - Conocer los principios de Bioética y Deontología.		
CE61 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	45	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	55	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesiones teóricas		
Sesiones teórico-prácticas		
Desarrollo y presentación de trabajo en grupo		
Tutoría académica individualizada		
Debate		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	30.0	30.0
Actividades prácticas	30.0	30.0
Análisis y resolución de casos	40.0	40.0
NIVEL 2: English in Health Sciences		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante demuestra poder comunicarse con una cierta espontaneidad y soltura cuando interactúa con hablantes nativos.</p> <p>El estudiante demuestra poder entender conversaciones técnicas en inglés.</p> <p>El estudiante demuestra poder comunicarse de manera eficiente con pacientes, familiares y grupos sociales, superando dificultades comunicativas.</p> <p>El estudiante demuestra poder producir textos claros y comprensibles en inglés.</p> <p>El estudiante demuestra una cierta habilidad para trabajar en un contexto internacional, apreciando la diversidad y la multiculturalidad del mismo.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Inglés.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG2 - Capacidad de organización y de planificación.		
CG3 - Capacidad de comunicación oral y escrita en la primera lengua		
CG4 - Conocimiento de una lengua extranjera.		
CG6 - Capacidad de gestión de la información.		
CG12 - Habilidades en las relaciones interpersonales.		
CG15 - Reconocimiento de la diversidad y la multiculturalidad.		
CG16 - Capacidad de aprendizaje autónomo.		
CG20 - Iniciativa y espíritu emprendedor.		
CG22 - Conocimiento de otras culturas y de otras costumbres.		
CG25 - Actitud de superación y continua formación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE62 - Comprensión y dominio del inglés a nivel oral y escrito.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesiones presenciales	47	100
Trabajo tutelado y trabajo autónomo	103	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Desarrollo y presentació de trabajo individual		
Taller/Clase práctico/a		
Sesiones en grupos reducidos		
Debate		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen/es escrito/s	40.0	40.0
Trabajo individual	30.0	30.0
Examen oral	30.0	30.0
NIVEL 2: Optativas 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	4	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
No	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Materias relacionadas con la Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las competencias, metodología y sistema de evaluación dependeran de la materia elegida por el estudiante.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE48 - Comunicar, informar con rigor científico, claridad y con ética profesional.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Optativas 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	2	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	2	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Materias relacionadas con la Nutrición y la Dietética		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las competencias, metodología y sistema de evaluación dependerán de la materia elegida por el estudiante.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE8 - Comunicarse 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.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Ramón Llull	Profesor Titular	5	100	5
Universidad Ramón Llull	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	24	11	24
Universidad Ramón Llull	Profesor Contratado Doctor	27	100	27
Universidad Ramón Llull	Profesor colaborador Licenciado	30	0	30
Universidad Ramón Llull	Catedrático de Escuela Universitaria	3	100	3
Universidad Ramón Llull	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	10	0	10
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	8	96
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>Son diversos los mecanismos y procedimientos generales que la Universidad Ramon Llull tiene implementados para seguir el progreso y los resultados de aprendizaje de nuestros estudiantes. Concretamente son cuatro las líneas/acciones estratégicas transversales que se desarrollan en este aspecto:</p> <p>Primera acción estratégica global:</p> <p>La globalidad de centros de la Universidad Ramon Llull, y relacionado con sus raíces histórico-metodológicas, siempre han dado mucha importancia precisamente a este aspecto del "seguimiento" del proceso y de los resultados de aprendizaje de nuestros estudiantes a partir de estrategias de tutorización regular de dichos procesos, devoluciones parciales de su rendimiento académico, y realización de Juntas Académicas y de Evaluación de centro, donde precisamente se revisan dichos aspectos de aprendizaje de forma individual o colectiva, con el fin de poder establecer correctores de apoyo o coordinación interna docente hacia la mejora del aprendizaje de los estudiantes. En dichos procesos/órganos de seguimiento se incorporan también discrecionalmente agentes externos: Diversos procesos de seguimiento (protocolizados) del aprendizaje de nuestros estudiantes en las instituciones donde realizan las prácticas, así como el desarrollo de la función tutorial como fuente de información básica para la valoración del rendimiento y adecuación de la formación de nuestros estudiantes en esos contextos, a partir del diálogo con los tutores-profesionales de los centros.</p> <p>Segunda acción estratégica global:</p> <p>Desde la Unidad de Calidad e Innovación Académico-docente de la URL (UQIAD-URL), y concretamente desde su área de <i>Estudios Analíticos y de Prospectiva Universitaria</i>, se realiza un estudio trianual sobre la inserción laboral de nuestros titulados, valorando, no sólo el índice de ocupación, sino también su nivel de satisfacción respecto a su puesto de trabajo y su satisfacción respecto a la adecuación de la formación recibida en la titulación que cursó. Estos estudios nos aportan información muy importante que será utilizada por los distintos centros como fuente para la mejora de los pla-</p>		

nes de estudio y los diferentes aspectos pedagógico-didácticos que lo componen (currículum, sistemas de evaluación, metodologías,...), al mismo tiempo que nos permitirá valorar el impacto diferido de nuestros programas formativos en nuestros beneficiarios, los estudiantes.

3. Tercera acción estratégica global:

También desde el área de *Estudios Analíticos y de Prospectiva de la UQIAD-URL*, se realizan estudios bienales sobre la satisfacción de nuestros estudiantes de primer y último curso de todas las titulaciones impartidas en la Universidad, así como de su adecuación a sus expectativas de aprendizaje iniciales. Así pues, a partir de la aplicación de estos cuestionarios se obtiene también información, no sólo del nivel de satisfacción de los estudiantes respecto a temas relacionados con los servicios e infraestructuras de los centros, sino también sobre la auto-percepción de su aprendizaje, la aplicabilidad y utilidad de los conocimientos adquiridos, y su satisfacción global sobre la formación recibida en la titulación en curso.

4. Cuarta acción estratégica global:

Los centros, y a partir de la implantación de los nuevos Grados, harán llegar anualmente a la UQIAD-URL un informe en el que quede reflejado el estado de implementación de la titulación en sus diferentes ámbitos. Evidentemente este informe deberá contener datos referentes al progreso y evolución de los estudiantes, así como a sus resultados del tipo evolución de la tasa de permanencia, de rendimiento, de eficiencia,... así como cualquier otra consideración que los centros consideren relevantes sobre este aspecto.

Finalmente destacar la promoción y nuevo impulso que tanto los servicios centrales de la Universidad como desde los mismos centros se le están dando a la elaboración de proyectos y estudios enfocados a la mejora de la formación y del rendimiento académico de nuestros estudiantes. Ejemplo de ello es la implicación de nuestros centros en proyectos de mejora educativa que tienen como objetivo conocer, analizar y valorar la relación entre las metodologías empleadas y la adquisición de competencias de nuestros estudiantes (elaboración de guías de competencias, participación en proyectos de mejora de la calidad docente,...), así como la participación en los diferentes programas de evaluación de titulaciones que se realicen por parte de agencias externas de calidad, tanto de ámbito nacional como autonómico.

Toda esta información nos permite analizar los indicadores de calidad relacionados con la evaluación y el progreso de nuestros alumnos, y por tanto poder valorar y revisar periódicamente la consecución de los estándares de calidad académico-docente definidos para nuestra institución

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://bsalut.blq.url.edu/sgiq
---------------	-----------------------------------------------------------------------------

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2009
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Nuestro centro universitario, una vez implantada la titulación de grado en Nutrición Humana y Dietética, garantizará el establecimiento de unos mecanismos para que los estudiantes del Plan de estudios vigente de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética puedan finalizar sus estudios. Se asegurarán un mínimo de dos cursos para que a los estudiantes puedan terminar de cursar las asignaturas que les resten pendientes, pero pasado este tiempo deberán adaptarse a la nueva titulación de Grado.

Para los estudiantes que deseen incorporarse al nuevo grado en Nutrición Humana y Dietética desde los estudios de la actual Diplomatura, se les aplicará, en un estudio de sus expedientes académicos, las correspondientes equivalencias de asignaturas y créditos para proceder a su adaptación. En el cuadro siguiente se muestran las equivalencias entre asignaturas del Plan de estudios de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética vigente y las del nuevo plan de estudios de grado propuesto:

Asignaturas Diplomatura Nutrición Humana y Dietética	Créditos BOE	Asignaturas propuesta de Grado en Nutrición Humana y Dietética	Créditos ECTS
Alimentación y cultura	5,5	Sociología	4
Bromatología Química aplicada	6,5 6	Bromatología	14
Nutrición	10	Fisiología de la Nutrición	6
Estructura i función del cuerpo	9	Anatomía Humana Fisiología humana	6 6
Fundamentos de Antropología	4,5	Antropología	6
Informática aplicada	4,5	Informática	6
Bioquímica	7	Bioquímica	6
Seminario I	9	Seminario interdisciplinar	6
Metodología de la investigación	4,5	Estadística	6
Psicología aplicada	4,5	Psicología	6
Fisiopatología	4,5	Fisiopatología	6
Tecnología culinaria	6,5	Tecnología culinaria	6
Alimentación y comunicación	4,5	Comunicación	6
Dietética	14	Dietética	12
Deontología	4,5	Seguridad alimentaria y Derecho alimentario	4
Microbiología Toxicología de los alimentos	6 5	Microbiología –Toxicología	4
Seminario II	4,5	Seminario profesionalizador I	4
Inglés técnico	4,5	English I	6
Dietoterapia	9	Dietoterapia I	10
Farmacología aplicada	4,5	Farmacología	6

Higiene alimentaria	6	Higiene alimentaria	4
Educación nutricional y nutrición comunitaria	4,5	Educación nutricional 1	6
Seminario III	4,5	Seminario profesionalizador 2	4
Bioética	4,5	Bioética	4
Prácticas profesionales	9	Prácticas externas 1	7
Economía y gestión alimentaria	4,5	Economía, Gestión y Legislación	6
Salud pública	4,5	Salud pública	6
Tecnología de los alimentos	5,5	Tecnología de los alimentos	3
Internet y alimentación /Gastronomía y restauración en la sociedad actual /Nutrición y alimentación en geriatría/Nutrición e Inmunidad	4,5	Optativa	4

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4029000-08048125	Diplomado en Nutrición Humana y Dietética-Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
37316210K	Màrius	Duran	Hortolà
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Padilla 326	08025	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
mariusdh@blanquerna.url.edu	619743317	932533086	Decano

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
46207392R	Josep Maria	Garrell	Guiu
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C. Claravall, 1-3	08022	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vicerektorat.docencia@url.edu	691272138	936022249	Rector

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
37327763M	Anna	Cervera	Vila
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Claravall, 1-3	08022	Barcelona	Barcelona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vicerektorat.docencia@url.edu	691272138	936022249	Responsable del area académica, de innovación docente y calidad

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :URLNutJust.pdf

HASH SHA1 :B2F4879D85BD971A57CF08C729460EB246D8C3FB

Código CSV :72588542524645916153169

Ver Fichero: URLNutJust.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1def.pdf

HASH SHA1 :1951CE63710CB05B14986510DDFD75737BC8419A

Código CSV :191748092465616678517249

Ver Fichero: 4.1def.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :URLNutPlanEst1718.pdf

HASH SHA1 :6B48F6A01B8BB742D1E96703C67EC035679133B4

Código CSV :298655784663141551037365

Ver Fichero: URLNutPlanEst1718.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :URLNutProf.pdf

HASH SHA1 :A736D696C5D3D91C7390DC70FA04209A150057D4

Código CSV :72588572848149920479728

Ver Fichero: URLNutProf.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :URLNutPAS.pdf

HASH SHA1 :95D4B2056380A72C9A6662B3F2076180DC18FCBD

Código CSV :72588583406959330599312

Ver Fichero: URLNutPAS.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :URLNutMatServ.pdf

HASH SHA1 :1D830D52DA5B73D9419EA1A5B5F34C25A71880D0

Código CSV :73044675939621848808608

Ver Fichero: URLNutMatServ.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :URLNutRes.pdf

HASH SHA1 :32DDBDEA85FBCDA59D7AD210CB7E4A87CB401165

Código CSV :72588612511235321389215

Ver Fichero: URLNutRes.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :URLNutCron.pdf

HASH SHA1 :D7DA3C07819AFA3620F673A20BFD2656EF327C77

Código CSV :72588626016201344123427

Ver Fichero: URLNutCron.pdf

