

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Santiago de Compostela	Facultad de Ciencias	27016376	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Nutrición Humana y Dietética		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Santiago de Compostela			
RAMA DE CONOCIMIENTO			
Ciencias de la Salud			
CONJUNTO	CONVENIO		
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		
JOSE MANUEL MARTINEZ AGEITOS	DECANO		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	52450618S		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JUAN JOSE CASARES LONG	RECTOR		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	32384100P		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSE MANUEL MARTINEZ AGEITOS	DECANO		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	52450618S		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
PRAZA DO OBRADOIRO SN	15782	Santiago de Compostela	981563100
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
reitor@usc.es	A Coruña	981588522	

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: A Coruña, a ___ de _____ de 2011
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Santiago de Compostela	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Salud	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				
Axencia para a Calidade do Sistema Universitario de Galicia (ACSUG)				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Santiago de Compostela				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
007	Universidad de Santiago de Compostela			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

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

1.3. Universidad de Santiago de Compostela

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
27016376	Facultad de Ciencias

1.3.2. Facultad de Ciencias

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Si	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
40	40	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	

60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	75.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.xunta.es/dog/Publicados/2012/20120717/AnuncioG2018-110712-0001_gl.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

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 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS 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.
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE16 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE54 - 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.
CE55 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.
COP1 - Conocer y saber utilizar la terminología básica del Análisis Instrumental.
COP2 - Conocer los fundamentos básicos de las principales técnicas instrumentales de análisis, componentes básicos de los instrumentos, su función y características. Así como la descripción y diseño de las principales configuraciones instrumentales.
COP3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
COP4 - Conocer los principios básicos de la obtención de la carne y de los productos pesqueros.
COP5 - Conocer los cambios post-mortem por su relación con las características de calidad y vida útil (organolépticas, sanitarias, nutricionales) de la carne y de los productos pesqueros.
COP6 - Conocer los procesos de conservación de la carne y los productos pesqueros.
COP7 - Conocer los procesos de elaboración, control y conservación de productos derivados de la carne y de la pesca.
COP8 - Conocer los cambios nutricionales que ocurren tras la aplicación de los diferentes procesos tecnológicos.
COP9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
COP10 - Conocer la composición y estructura de la leche, en relación tanto con los aspectos nutricionales como con las propiedades de interés tecnológico.
COP11 - Conocer aspectos relacionados con la microbiología de la leche, tanto desde el punto de vista de los microorganismos alterantes como de los relacionados con la elaboración de productos lácteos.
COP12 - Conocer los cultivos iniciadores lácteos y su modo de empleo en los productos lácteos.
COP13 - Conocer las características (tipos, microbiología, etc.) y la tecnología de elaboración de las leche pasteurizada, UHT, condensada y en polvo
COP14 - Conocer las características (tipos, microbiología, cambios en la elaboración, etc.) y la tecnología de elaboración de las diferentes leches de consumo (nata, mantequilla, yogur, quesos, helados, postres lácteos y demás productos lácteos).
COP15 - Conocer los métodos de aprovechamiento de los subproductos de la industria láctea.
COP16 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
COP17 - Conocer los principios básicos de la producción, transporte, manipulación y almacenamiento de productos vegetales.
COP18 - Conocer las operaciones preliminares al procesado de productos vegetales, incluyendo la selección de materias primas, la limpieza, el lavado, la clasificación, el pelado, el troceado y el escaldado.
COP19 - Conocer los principios básicos para la obtención de productos vegetales mínimamente procesados incluyendo las tecnologías emergentes aplicadas a la conservación.
COP20 - Conocer los procesos de conservación de los productos vegetales (frío y atmósferas modificadas y controladas).
COP21 - Conocer los procesos de obtención, control y conservación de derivados de cereales (entre ellos la harina y el pan), de frutas (tales como confituras, mermeladas, frutas escarchadas y confitadas y zumos), de verduras (fundamentalmente las conservas y los encurtidos) y de otros vegetales (tales como el azúcar, el aceite, y los productos obtenidos a partir de patatas y a partir de legumbres, incluyendo los productos proteicos de soja).
COP22 - Conocer los cambios nutricionales que ocurren tras la aplicación de los diferentes procesos tecnológicos.
COP23 - Conocer los métodos de aprovechamiento de los subproductos de las industrias de vegetales.
COP24 - Conocer las bases de la aplicación de la termodinámica a sistemas biológicos así como de la energética de los alimentos.
COP25 - Conocer el papel que desempeña el agua en los alimentos, tanto en lo referente a su estabilidad como condicionante de sus propiedades físicas. Conocer las propiedades físicas más notables en relación con la nutrición.
COP26 - Conocer las bases del funcionamiento de aditivos como los emulgentes y estabilizantes alimentarios. Ser consciente del problema de la solubilización de lípidos y cómo afrontarlo desde la Fisicoquímica.
COP27 - Capacidad para aplicar los conceptos básicos sobre control de calidad así como sobre las actividades de control y evaluación necesarias en un laboratorio
COP28 - Capacidad para aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en un proceso de acreditación en un laboratorio.
COP29 - Comprender los cambios producidos en la composición química y en las características organolépticas y nutritivas de los alimentos cuando éstos se ven sometidos a tratamientos culinarios.

COP30 - Conocer cómo los cambios químico-biológicos ocurridos durante los distintos tratamientos culinarios de alimentos afectan a la seguridad alimentaria.
COP31 - Conocer los aditivos orgánicos presentes en alimentos procesados, su procedencia y sus efectos sobre la salud.
COP32 - Conocer los principales aditivos inorgánicos en alimentos y sus propiedades.
COP33 - Conocer los elementos presentes en los seres vivos, los elementos esenciales y los tóxicos.
COP34 - Conocer la influencia de los aditivos inorgánicos en los alimentos como factor importante de su aceptación o rechazo.
COP35 - Conocer los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas en los alimentos.
CE56 - Conocer la estructura y función del sistema inmunitario. Conocer los mecanismos básicos de hipersensibilidad y alergia.
CE57 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.
CE58 - Saber realizar, presentar y defender individualmente ante un tribunal universitario un ejercicio integrador o de síntesis que permita aplicar las competencias adquiridas en las materias de la titulación.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

VÍAS Y REQUISITOS DE ACCESO AL TÍTULO

De acuerdo con el Art. 14 del R.D. 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establecen la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, para el acceso a las enseñanzas oficiales de Grado se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y haber superado la prueba a que se refiere el Art. 42 de la Ley 6/2001 Orgánica de Universidades, modificada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente, que se citan a continuación:

- Estar en posesión de los títulos académicos o profesionales y pruebas que se recogen en la convocatoria de matrícula que anualmente realiza la USC.
- Los alumnos procedentes de universidades extranjeras a los que se les conceda la validación parcial de los estudios que pretende continuar en la USC de acuerdo con los criterios que determine la USC.

PERFIL DE ACCESO RECOMENDADO

Aunque no se exige ninguna formación previa específica, para el ingreso en el Grado en Nutrición Humana y Dietética se recomienda que la formación del alumno sea de perfil científico-tecnológico (R. D. 1467/2007, BOE del 2 de noviembre, por el que se establece la estructura del bachillerato y se fijan sus enseñanzas mínimas). Dentro de ese perfil resulta recomendable, pero no imprescindible, haber cursado materias de matemáticas, biología, física y química.

Cualidades deseables del futuro estudiante del Grado en Nutrición Humana y Dietética:

- Habilidad en el cálculo
- Capacidad de razonamiento lógico
- Capacidad de análisis
- Capacidad de comprensión abstracta
- Habilidad deductiva
- Método y rigor en el trabajo
- Interés por la investigación y la experimentación

ACCESO DE MAYORES DE 40 AÑOS MEDIANTE LA VALIDACIÓN DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL

Con el objeto de incorporar a la memoria las otras vías de acceso que contempla el RD 1892/2008, del 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, especialmente en lo relativo a las personas con experiencia profesional que no tengan título habilitante y mayores de 40 años, se añade a la memoria lo siguiente:

El acceso de mayores de 40 años al Grado en Nutrición Humana y Dietética mediante validación de la experiencia profesional que se ha diseñado se realizará teniendo en cuenta los perfiles profesionales idóneos y la entrevista de carácter personal.

Perfiles idóneos

El nivel de cualificación profesional exigido al solicitante será el correspondiente a las cualificaciones profesionales de las familias profesionales y niveles del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), elaborado por el Instituto Nacional de las Cualificaciones (INCUAL), que figuran en la tabla 4.1.

Los requisitos de acceso y admisión que se aplicarán son los contenidos en el Reglamento de acceso y admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado para las personas mayores de 40 años que acrediten experiencia profesional o laboral aprobado por el Consejo de Gobierno de la USC el 23 de marzo de 2011:

http://www.usc.es/export/sites/default/gl/servizos/sxopra/descargas/Reglamento_acceso_mayores_40_anos_CG_23_03_2011.pdf

Tabla 4.1. Relación de familias profesionales y niveles con acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética

Familia profesional	Nivel mínimo de cualificación
Industrias alimentarias	Nivel 3
Química	Nivel 3
Sanidad	Nivel 3

No se contemplan condiciones ni pruebas de acceso especiales.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

INFORMACIÓN Y ACOGIDA EN EL CENTRO

Conscientes de que el estudiante nuevo tiene dificultades para asimilar y moverse en el complejo entramado universitario, se ha diseñado un plan de acogida en el centro basado en los siguientes puntos:

Jornada de bienvenida a cargo del equipo decanal

Sesión informativa especial a cargo del equipo decanal, el primer día del curso, en la que se explican los detalles del funcionamiento de la Facultad (aulas de informática, salas de estudio, servicios administrativos, página web propia del centro) y las orientaciones generales sobre el plan de estudios: normas de permanencia, exámenes, consejos sobre matrícula, convocatorias, etc. Esta sesión acaba con la asignación a cada grupo de diez alumnos, de un alumno-tutor que les pondrá al corriente de la vida académico-universitaria. Estos alumnos-tutores forman parte del Programa de Tutores y Orientadores académicos para alumnos de primer curso.

Programa de Tutores y Orientadores académicos para alumnos de primer curso.

En el segundo cuatrimestre de cada curso se prepara un grupo de alumnos de tercer curso para ser alumnos-tutores de los alumnos nuevos en el curso siguiente. Este Programa de formación de Tutores y Orientadores, impartido por personal cualificado, les pone al corriente en todos los aspectos relacionados con la USC y la forma de tratar a los nuevos estudiantes. La etapa de tutoría sobre estos últimos comienza el primer día del curso siguiente y continúa durante todo el curso académico. Con este sistema, ya experimentado en los cursos 2006/07, 2007/08 y 2008/09 se pretende desarrollar una relación muy fluida con los alumnos en lo referente a información y orientación.

Jornada de bienvenida a cargo de miembros del equipo rectoral

A esta sesión asistirán representantes del equipo rectoral quienes informarán a los nuevos alumnos del funcionamiento de la Universidad en general y sobre todo de sus derechos y deberes.

GUÍA DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA: información pormenorizada sobre la Facultad de Ciencias, el plan de estudios de grado y los programas detallados de las asignaturas.

La información pormenorizada para todos los estudiantes de la Facultad se encuentra disponible en formato electrónico en la página web propia del centro: Plan de Estudios, Normativa Académica (Reglamento de Régimen Interno, Junta de Facultad y comisiones, reclamaciones, cambios de grupo, uso de instalaciones), organización docente del curso (horarios, calendarios de prácticas y exámenes, grupos, etc.) y Guías Docentes detalladas de todas las materias.

El Servicio de Participación e Integración Universitaria se encarga de la coordinación, en colaboración con los distintos centros y entidades, y la puesta en marcha de las actuaciones necesarias para favorecer la igualdad entre todos los miembros de la comunidad universitaria.

<http://www.usc.es/gl/servizos/sepiu/integracion.html>

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO

MÁXIMO

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO

MÁXIMO

Adjuntar Título Propio

Ver anexos. Apartado 4.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO

MÁXIMO

Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad.

La Universidad de Santiago de Compostela cuenta con una "Normativa de transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior", aprobada por su *Consello de Goberno* el 14 de marzo de 2008, de cuya aplicación son responsables el Vicerrectorado con competencias en oferta docente y la Secretaría General con los Servicios de ellos dependientes: Servicio de Gestión de la Oferta y Programación Académica y Servicio de Gestión Académica.

Esta normativa cumple lo establecido en el RD 1393/2007 y tiene como principios, de acuerdo con la legislación vigente:

- Un sistema de reconocimiento basado en créditos (no en materias) y en la acreditación de competencias.
- La posibilidad de establecer con carácter previo a la solicitud de los estudiantes, tablas de reconocimiento globales entre titulaciones, que permitan una rápida resolución de las peticiones sin necesidad de informes técnicos para cada solicitud y materia.
- La posibilidad de especificar estudios extranjeros susceptibles de ser reconocidos como equivalentes para el acceso al grado o al posgrado, determinando los estudios que se reconocen y las competencias pendientes de superar.
- La posibilidad de reconocer estudios no universitarios y competencias profesionales acreditadas.

Está accesible públicamente a través de la web de la USC, en el enlace

<http://www.usc.es/export/sites/default/gl/normativa/descargas/normatransferrecreditostituEEES.pdf>

Esta normativa fue modificada con la Resolución Rectoral del 27 de octubre de 2008.

(<http://www.usc.es/sxa/normativa/ficheros/XA0661.PDF>)

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver anexos. Apartado 5.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
CLASES MAGISTRALES
SEMINARIO
PRACTICAS
TUTORIAS GRUPO
TRABAJOS INDIVIDUALES
TRABAJOS GRUPO
CUADERNO PRÁCTICAS
TUTORÍAS INDIVIDUALES
EXÁMENES Y REVISIÓN
MEMORIA PRÁCTICAS
PRÁCTICUM
EVALUACION PRACTICUM
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
FISICA CV: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Las prácticas se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos.
QUIMICA I: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, siguiendo una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos a los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines de problemas correspondientes a cada tema. Estas clases de seminario se intercalarán adecuadamente con las magistrales con el fin de conseguir un rendimiento óptimo. Las prácticas abarcarán conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos. Al final de las prácticas, cada grupo debe presentar un cuaderno de prácticas con el trabajo realizado.
Biología Humana: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario.
Bioestadística: se hará uso de tres tipos de clases: Clases sobre metodología estadística: las exposiciones se harán mediante presentaciones con ordenador con las explicaciones necesarias, haciendo uso de la pizarra, y con la resolución de boletines de problemas. Las transparencias de las presentaciones y los boletines de problemas estarán a disposición de los/las estudiantes antes de comenzar el tema. Clases de prácticas: se centrarán en el aprendizaje de programas informáticos como herramienta para llevar a cabo los análisis estadísticos. Seminarios: estarán dedicados a la resolución de problemas y casos prácticos con el ordenador. Tanto las clases de prácticas como los seminarios tendrán lugar en las aulas de informática del centro y se utilizarán guiones que estarán disponibles antes de cada sesión. Las tutorías: facilitar y motivar el seguimiento continuo de la materia; aclaración de las dudas de carácter general que surjan al final de cada unidad temática.
Fundamentos Antropol.: Se emplearán dos tipos de metodología que conjugarán las clases magistrales con seminarios. Las clases expositivas ocuparán una mayor cantidad de horas imprescindibles, por otra parte, para alcanzar los conocimientos teóricos de la disciplina antropológica en el hecho alimentario, así como, la evolución histórica y las variables sociológicas del mismo. Por su parte, las horas previstas para seminarios potenciarán la participación del alumnado, desde un enfoque crítico y argumentativo, en actividades grupales que fomenten las actividades en equipo. Al mismo tiempo, la limitación en cuanto al número de alumnos que asistan a los seminarios (un máximo de veinte) permitirá favorecer las intervenciones a nivel individual desde diferentes perspectivas u orientaciones para los temas trabajados, con lo cual, facilitarán la adquisición de habilidades muy útiles para la consecución de objetivos fijados de antemano por el colectivo.
Química II: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, siguiendo una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos a los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines de problemas correspondientes a cada tema. Estas clases de seminario se intercalarán adecuadamente con las magistrales con el fin de conseguir un rendimiento óptimo. Las prácticas abarcarán conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos. Al final de las prácticas, cada grupo debe presentar un cuaderno de prácticas con el trabajo realizado.

Anatomía e Histología Humana: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.
Bioquímica: Clases Magistrales: Se explicarán los contenidos esenciales de la materia, lo que constituirá el eje central de la docencia, sirviendo como foro de generación y distribución de las tareas que deben realizar los alumnos. Prácticas de Laboratorio: estas clases se plantean como un complemento de la parte teórica de la asignatura. Debates y presentación de trabajos: de carácter voluntario, que tendrán como finalidad abordar aspectos concretos del campo de la bioquímica, se pretenden fomentar la creatividad y la estimulación intelectual; intentando relacionar los conocimientos adquiridos con su posible aplicación profesional; lleva por tanto implícito el desarrollo de la estimulación intelectual y la comunicación verbal. Tutorías: los alumnos podrán utilizar las horas de tutorías para realizar consultas sobre cualquier aspecto relacionado con la asignatura (teoría, prácticas, trabajos, exámenes), pero también servirán para organizar la elaboración y presentación de trabajos.
Fisiología Humana I: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.
Fisiología Humana II: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.
Bromatología I: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Realización de debates y trabajos.
Tecnología del Procesado de Alimentos: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.
Microbiología y Parasitología: La metodología de enseñanza-aprendizaje se compone de: Clases magistrales de los contenidos del programa de la materia, ayudándose de los medios audiovisuales y de otro tipo que considere conveniente el profesor. Los seminarios pueden ser impartidos bien por el profesor/es o bien por el alumnado, bajo la supervisión del primero. Las prácticas de laboratorio servirán para la ilustración de los contenidos teóricos de la materia y estarán orientadas fundamentalmente a que el estudiante adquiera habilidades y experiencias prácticas. Las tutorías tendrán como finalidad facilitar el seguimiento continuo de la materia.
Toxicología: Se impartirán clases magistrales con exposición específica de los tóxicos contenidos en los alimentos. En las clases prácticas en el laboratorio, se analizarán diversos tóxicos y se calculará la DL50 de contaminantes alimentarios mediante la aplicación de programas informáticos. Seminarios interactivos en grupo sobre temas de actualidad y de interés socio-sanitario. Enseñanza virtual: Campus virtual USC para trabajar con los alumnos de forma interactiva.
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria: Se combinará la clase magistral con otras técnicas de trabajo en grupo e individual, así como la asistencia a seminarios y la enseñanza práctica a través de resolución de problemas y casos prácticos.
Bromatología II: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas en el laboratorio. ¿ Realización de debates y trabajos.
Tecnología Culinaria Y Alimentaria: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.
Nutrición Humana: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.
Interacción Fármaco-Alimento: Los trabajos serán realizados en grupos. El número de alumnos participantes en los trabajos en grupo, dependerá del número de alumnos por clase, si bien en la medida de lo posible, será de tres, ya que con este número es posible la participación de cada uno en las etapas de trabajo. Para confirmar que todos los integrantes del grupo han participado en todas las etapas, el debate se establecerá con todos los miembros del grupo. En el debate es obligatoria la participación del resto de los alumnos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.
Endocrinología: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.
Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria I: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.
Dietética: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.

<p>Valoración del Estado Nutricional: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Salud Pública: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.</p>
<p>Fisiopatología: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.</p>
<p>Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria II: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Garantía de Calidad: Clases presenciales (teoría y seminarios). Estas clases serán de asistencia obligatoria. El profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. Se resolverán problemas numéricos tipo, haciendo hincapié en la comprensión del mecanismo de resolución y resaltando la relación de los problemas con aplicaciones prácticas. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resulten más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. Prácticas de laboratorio. Serán de asistencia obligatoria. Las sesiones prácticas se dedicarán a la realización de la práctica correspondiente y a la interpretación de los resultados obtenidos. Tutorías. Serán de asistencia obligatoria. En ellas se pretende llevar a cabo un seguimiento cercano del trabajo desarrollado por cada alumno así como aclarar dudas y orientar el trabajo personal del alumno.</p>
<p>Nutrición en el Ciclo Vital y Actividad Física: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Dietoterapia y Soporte Nutricional I: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Nutrición Comunitaria y Educación Nutricional: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Deontología y Legislación : Se impartirán clases magistrales y se trabajará a partir de supuestos prácticos en las horas de seminario. En las clases prácticas (en la sala de ordenadores), se trabajará con distintos recursos y fuentes de información y bibliográficas. Los alumnos, tanto de forma individual como en grupo, realizarán trabajos (que serán guiados en las tutorías por el profesor), que deberán presentar finalmente tanto por escrito como mediante exposición oral. Toda esta metodología tendrá el apoyo y refuerzo del ¿Campus virtual de la USC¿, que permite un mayor dinamismo e interacción en el proceso enseñanza-aprendizaje, y constituye al mismo tiempo una práctica de las TIC.</p>
<p>Microbiología e Inmunología : La metodología de enseñanza-aprendizaje se compone de: Clases magistrales de los contenidos del programa de la materia, ayudándose de los medios audiovisuales y de otro tipo que considere conveniente el profesor. Los seminarios pueden ser impartidos bien por el profesor/es o bien por el alumnado, bajo la supervisión del primero. Las prácticas de laboratorio servirán para la ilustración de los contenidos teóricos de la materia y estarán orientadas fundamentalmente a que el estudiante adquiera habilidades y experiencias prácticas. Las tutorías tendrán como finalidad facilitar el seguimiento continuo de la materia.</p>
<p>Dietoterapia y Soporte Nutricional II: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Restauración Colectiva: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Soporte Nutricional Avanzado:La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>
<p>Análisis Instrumental: Clases presenciales (teoría y seminarios). Estas clases serán de asistencia obligatoria. El profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. Se resolverán problemas numéricos tipo, haciendo hincapié en la comprensión del mecanismo de resolución y resaltando la relación de los problemas con aplicaciones prácticas. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resulten más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. Prácticas de laboratorio. Serán de asistencia obligatoria. Las sesiones prácticas se dedicarán a la realización de la práctica correspondiente y a la interpretación de los resultados obtenidos. Tutorías. Serán de asistencia obligatoria. En ellas se pretende llevar a cabo un seguimiento cercano del trabajo desarrollado por cada alumno así como aclarar dudas y orientar el trabajo personal del alumno.</p>

<p>Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>		
<p>Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>		
<p>Ciencia y Tecnología de Productos Vegetales: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.</p>		
<p>Fisicoquímica de Alimentos y de Procesos Biológicos: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Las prácticas se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos. Al final de las prácticas, cada grupo debe presentar un cuaderno de prácticas con el trabajo realizado.</p>		
<p>Control de Calidad en el laboratorio: Clases presenciales (teoría y seminarios). Estas clases serán de asistencia obligatoria. El profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. Se resolverán problemas numéricos tipo, haciendo hincapié en la comprensión del mecanismo de resolución y resaltando la relación de los problemas con aplicaciones prácticas. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resulten más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. Prácticas de laboratorio. Serán de asistencia obligatoria. Las sesiones prácticas se dedicarán a la realización de la práctica correspondiente y a la interpretación de los resultados obtenidos. Tutorías. Serán de asistencia obligatoria. En ellas se pretende llevar a cabo un seguimiento cercano del trabajo desarrollado por cada alumno así como aclarar dudas y orientar el trabajo personal del alumno.</p>		
<p>Química y Gastronomía: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario.</p>		
<p>Aditivos inorgánicos y micronutrientes:En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario.</p>		
<p>Trabajo fin de Grado: consiste en la realización de un trabajo individual y de su defensa. Fundamentalmente se trata de un módulo de trabajo personal del alumno, en el que se contemplan además las horas de tutoría personalizada con el profesor-tutor del proyecto.</p>		
<p>Prácticum: Los estudiantes, en coordinación con los correspondientes tutores de prácticas asignados, realizarán las labores adecuadas al marco formativo que permitan garantizar la adquisición de las competencias generales y específicas establecidas en el mismo.</p>		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
EXAMEN FINAL		
EXAMENES PARCIALES		
EVALUACION CONTINUA		
TRABAJOS		
PRACTICAS		
CUADERNO DE PRACTICAS		
TRABAJO EN LABORATORIO		
MEMORIA DE PRACTICAS		
EVALUACION TFG		
SEMINARIOS		
EVALUACIÓN PRÁCTICUM		
5.5 NIVEL 1: MODULO FORMACION BASICA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ANATOMIA E HISTOLOGIA HUMANA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA

BÁSICA	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la estructura y función de los diferentes sistemas del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organización estructural del cuerpo humano. • Desarrollo embrionario y diferenciación celular. • Anatomía e histología del aparato circulatorio. • La sangre y las células hemáticas. • Anatomía e histología del aparato respiratorio. • Anatomía e histología del aparato digestivo. • Anatomía e histología del aparato urinario. • Anatomía e histología del aparato reproductor masculino y femenino. • Anatomía e histología del sistema endocrino. • Anatomía e histología de otros órganos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Célula eucariota humana al microscopio. • Histología de órganos y tejidos. • Organización del cuerpo humano. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen final: 40% • Prácticas: 15% • Seminarios: 10% • Trabajo en equipo: 10% • Evaluación continua: 25% 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		

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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	25	40
TRABAJOS GRUPO	12	16.7
CUADERNO PRÁCTICAS	6	50
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Anatomía e Histología Humana: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	40.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
TRABAJOS	0.0	10.0
PRACTICAS	0.0	15.0

SEMINARIOS	0.0	10.0
NIVEL 2: BIOESTADÍSTICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Saber interpretar los resultados de análisis estadísticos relacionados con la nutrición, alimentación y aspectos sanitarios. • Adquirir la formación básica en inferencia estadística para la actividad investigadora en materia sanitaria y nutricional. • Conocer la metodología y los diseños muestrales de utilidad en estudios nutricionales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de análisis exploratorio de datos. • Cálculo de probabilidades y variables aleatorias. • Técnicas de inferencia estadística. • Análisis de datos categóricos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de análisis exploratorio de datos. • Técnicas de inferencia estadística. Parte I. • Técnicas de inferencia estadística. Parte II. • Análisis de datos categóricos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>La evaluación se hará en base a los apartados siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El examen de bioestadística que se celebrará en las fechas oficiales fijadas por el centro. Este examen abordará cuestiones sobre métodos estadísticos, y la resolución razonada de problemas (65%). • Las actividades para la evaluación del seguimiento continuo de las clases (análisis de casos prácticos, resolución de boletines de problemas o pruebas) que se propongan a lo largo del curso. El examen de las prácticas de bioestadística. Este examen abordará la resolución de problemas mediante programas informáticos y la interpretación de los resultados correspondientes (35%) 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		

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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	90	33.3
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	32	50
TRABAJOS INDIVIDUALES	9	11.1
TUTORÍAS INDIVIDUALES	4	25
EXÁMENES Y REVISIÓN	5	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Bioestadística: se hará uso de tres tipos de clases: Clases sobre metodología estadística: las exposiciones se harán mediante presentaciones con ordenador con las explicaciones necesarias, haciendo uso de la pizarra, y con la resolución de boletines de problemas. Las transparencias de las presentaciones y los boletines de problemas estarán a disposición de los/las estudiantes antes de comenzar el tema. Clases de prácticas: se centrarán en el aprendizaje de programas informáticos como herramienta para llevar a cabo los análisis estadísticos. Seminarios: estarán dedicados a la resolución de problemas y casos prácticos con el ordenador. Tanto las clases de prácticas como los seminarios tendrán lugar en las aulas de informática del centro y se utilizarán guiones que estarán disponibles antes de cada sesión. Las tutorías: facilitar y motivar el seguimiento continuo de la materia; aclaración de las dudas de carácter general que surjan al final de cada unidad temática.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	65.0
EVALUACION CONTINUA	35.0	0.0
NIVEL 2: BIOLOGÍA HUMANA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la estructura celular. Ciclo celular. • Diferenciación y proliferación celular. Herencia. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la célula eucariota. • Superficie celular. Estructura y función de la membrana plasmática. • Núcleo celular. Envuelta nuclear y tráfico entre núcleo y citoplasma. • Tránsito vesicular, secreción y endocitosis. • El citoesqueleto y la motilidad celular. • Ciclo celular y su regulación. • Comunicación celular. • Diferenciación y proliferación celular. • Cáncer. • Patología celular, envejecimiento y muerte celular. • Fundamentos de genética. • Biología molecular en la nutrición humana. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observación de distintos tipos de células en fresco mediante contraste de fases y tinciones. • Tinciones vitales para determinar viabilidad celular. • Ciclo celular y cariotipado. • Determinación de polimorfismo enzimático. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>El trabajo de los alumnos será evaluado continua y periódicamente a través de: trabajos que tendrán que entregar obligatoriamente a lo largo del cuatrimestre, una memoria escrita de las prácticas y un examen final de los contenidos teóricos y prácticos de toda la asignatura, con preguntas de tipo test y preguntas cortas. El examen final representará el 70% de la calificación final.</p>		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
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
CLASES MAGISTRALES	80	41.3
SEMINARIO	8	50
PRACTICAS	24	50
TUTORIAS GRUPO	4	50
CUADERNO PRÁCTICAS	4	25
TUTORÍAS INDIVIDUALES	6	16.7
EXÁMENES Y REVISIÓN	24	12.5
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

<p>Biología Humana: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
EVALUACION CONTINUA	30.0	0.0
NIVEL 2: BIOQUÍMICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer y manejar correctamente la terminología bioquímica. • Adquirir una formación básica acerca de la estructura y la función de los componentes fundamentales de los seres vivos. • Conocer el funcionamiento de las enzimas y su regulación. • Conocer las transformaciones de energía y materia que llevan a cabo los seres vivos, así como la regulación de esas transformaciones. • Adquirir conocimientos básicos sobre la transmisión de la información genética. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <p>Aminoácidos y proteínas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enzimología. • Introducción al metabolismo intermediario. • Glúcidos y su metabolismo. • Lípidos y su metabolismo. • Metabolismo de aminoácidos. • Ácidos nucleicos: El almacenamiento y la traducción de la información. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de la concentración proteica por el método de Lowry. • Separación de aminoácidos por cromatografía en capa fina. Separación de proteínas por gel-filtración.. • Estudio de la actividad fosfatasa ácida en extracto crudo de hígado de ternera. Determinación de los parámetros Km y Vmax. • Separación de proteínas de suero mediante electroforesis en acetato de celulosa. • Extracción y caracterización del almidón. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>Para la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta 4 apartados: examen teórico, prácticas de laboratorio, presentación de trabajos y participación activa en clases y debates.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El examen teórico será un examen único, cuya fecha de realización es asignada por el Centro y es conocida antes del inicio del curso académico. Este examen supone el 60% de la nota final. • Las prácticas de laboratorio se valorarán teniendo en cuenta la actitud de alumno en el laboratorio y la asimilación del trabajo realizado mediante la realización de un examen que supondrá el 15% de la nota final. • La presentación de trabajos individualmente o en grupo se valorará teniendo en cuenta la estructura del trabajo, la calidad de la información aportada y su presentación oral. Esta aportación supone el 15% de la nota final. • La participación activa en clase y en los debates se valorará de forma continuada a lo largo de todo el curso suponiendo un 10% de la nota final. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	42	35.6

TRABAJOS INDIVIDUALES	6	0
TRABAJOS GRUPO	5	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	25
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Bioquímica: Clases Magistrales: Se explicarán los contenidos esenciales de la materia, lo que constituirá el eje central de la docencia, sirviendo como foro de generación y distribución de las tareas que deben realizar los alumnos. Prácticas de Laboratorio: estas clases se plantean como un complemento de la parte teórica de la asignatura. Debates y presentación de trabajos: de carácter voluntario, que tendrán como finalidad abordar aspectos concretos del campo de la bioquímica, se pretenden fomentar la creatividad y la estimulación intelectual; intentando relacionar los conocimientos adquiridos con su posible aplicación profesional; lleva por tanto implícito el desarrollo de la estimulación intelectual y la comunicación verbal. Tutorías: los alumnos podrán utilizar las horas de tutorías para realizar consultas sobre cualquier aspecto relacionado con la asignatura (teoría, prácticas, trabajos, exámenes), pero también servirán para organizar la elaboración y presentación de trabajos.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
PRACTICAS	0.0	15.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	10.0
NIVEL 2: FÍSICA PARA CIENCIAS DE LA VIDA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias de la Salud	Física
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Saber aplicar los conceptos fundamentales de la cinemática, dinámica y las condiciones de equilibrio en el cuerpo humano Saber aplicar los conocimientos biomecánicos del cuerpo humano. Saber aplicar las leyes de escala a diferentes razas y géneros. Saber aplicar la ecuación fundamental de la estática de fluidos a los efectos de la gravedad sobre los fluidos relacionados con la vida. Saber determinar la presión sanguínea mediante canulación y utilizando un esfigmomanómetro. Saber distinguir los diferentes tipos de movimiento de fluidos en conducciones. Ejemplos: movimiento de la sangre en el sistema circulatorio, inyecciones, etc. Saber analizar el movimiento de fluidos en los lechos vasculares, con especial hincapié en el funcionamiento cardiaco,.... Saber aplicar los conceptos de control y retroalimentación comunes en los seres vivos. Comprender la termodinámica como ciencia capaz de explicar los procesos que implican transferencia de energía en los seres vivos. Conocer los mecanismos de transmisión de calor en los seres vivos. 		

- Conocer los procesos de difusión a través de membranas y su aplicación en los procesos de filtración. Ejemplos: la membrana biológica y los mecanismos de transporte de materia a su través, diálisis, purificación de agua con ósmosis inversa, los procesos de membrana en la industria láctea, etc.
- Conocer los conceptos de campo y potencial eléctricos y su importancia en los sistemas biológicos. Comprensión de la doble capa eléctrica como modelo de membrana biológica. Establecer el concepto de equilibrio de Donnan.
- Asimilación funcional de la generación y propagación del potencial de acción y sus elementos esenciales.
- Conocer algunas de las técnicas de detección de las señales magnéticas. Conocer su aplicación en sistemas biológicos y procesos tecnológicos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

TEORÍA

- Biomecánica del cuerpo humano
- Movimiento de fluidos en el sistema circulatorio.
- Control y estabilidad. Sistema de retroalimentación en seres vivos.
- Mecanismos de transmisión de calor en los seres vivos.
- Procesos de transporte. Difusión en membranas.
- Bioelectromagnetismo.

PRÁCTICAS

- Densidades.
- Banco hidrodinámico.
- Sistemas de control.
- Tensión superficial.
- Viscosidad.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La realización de las prácticas de la asignatura es obligatoria. La evaluación continua (exámenes parciales) supondrá un 20% de la nota final, el cuaderno de prácticas un 5 % de la nota final y el examen final el 75% restante.

Exámenes: Examen final y exámenes parciales de cada módulo del programa. En general, los exámenes constan de una parte teoría-cuestiones y de otra de problemas, cada una de las cuales se puntúa sobre diez, y se promedia entre ambas siempre que la calificación de cada parte no sea inferior a cuatro. En caso contrario, el examen está suspenso con la nota más baja.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	82.5	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	25.5	47.1
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
EXÁMENES Y REVISIÓN	20	25
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
FISICA CV:En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Las prácticas se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0
CUADERNO DE PRACTICAS	0.0	5.0
EXAMEN FINAL	0.0	75.0
NIVEL 2: FISIOLÓGÍA HUMANA I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la estructura y función de los diferentes sistemas y aparatos del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción y mecanismos generales • Sistema nervioso • Sangre y medio interno • Aparato circulatorio • Sistema renal • Aparato respiratorio <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiología cardiovascular • Dinámica cardiovascular • Fisiología del sistema renal • Mecanismos del sistema respiratorio • Determinaciones hemáticas
5.5.1.4 OBSERVACIONES
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen final: 50% • Prácticas: 5% • Seminarios: 10% • Trabajo en equipo: 10% • Evaluación continua: 25%
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>
<p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>
<p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
<p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p>
<p>CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>
<p>CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</p>
<p>CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p>
<p>CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.</p>
<p>CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>
<p>CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p>

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	85	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	16	50
TRABAJOS GRUPO	12	16.7
CUADERNO PRÁCTICAS	18	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Fisiología Humana I: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	50.0
PRACTICAS	0.0	5.0
SEMINARIOS	0.0	10.0
TRABAJOS	0.0	10.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: FISIOLÓGÍA HUMANA II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la estructura y función de los diferentes sistemas y aparatos del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida, con especial atención al sistema gastrointestinal. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al sistema endocrino • Aparato digestivo: procesos y regulación. • Hambre, saciedad y control del peso corporal. • Metabolismo basal y termorregulación <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesos físicos y químicos de la digestión. • Actividad de enzimas pancreáticas • Determinación de hormonas 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen final: 50% • Prácticas: 5% • Seminarios: 10% • Trabajo en equipo: 10% • Evaluación continua: 25% 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	85	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	16	50
TRABAJOS GRUPO	12	16.7
CUADERNO PRÁCTICAS	18	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Fisiología Humana II: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	50.0
PRACTICAS	0.0	5.0
SEMINARIOS	0.0	10.0
TRABAJOS	0.0	10.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: FUNDAMENTOS ANTROPOLÓGICOS DE LA ALIMENTACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Artes y Humanidades	Antropología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar los conocimientos básicos para poder comprender las dimensiones sociales y culturales de los hábitos alimentarios en el ser humano. • Adquirir competencias multidisciplinares y comparativas sobre los sistemas alimentarios atendiendo a variantes económicas, ecológicas, sociales y culturales. • Conocer las dimensiones simbólicas de los alimentos y su incidencia en los procesos de producción, distribución y consumo así como en los hábitos, las dietas y los trastornos alimentarios. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentación, sociedad y cultura. Dimensiones bioculturales de la alimentación humana. Las funciones socioculturales de la alimentación. • El estudio de la alimentación desde los paradigmas teóricos de la antropología social y cultural. • Historia de la alimentación: de la caza y la recolección a la industria agroalimentaria. • Ser omnívoros: un amplio abanico para la elección. Preferencias y aversiones. Hábitos, creencias y tabúes alimentarios. La formación de las culturas culinarias y los principios del sabor. • Cocinas y diversidad cultural. Identidad étnica y “fast food” en la globalización. La macdonalización de la sociedad. Dieta, socialización y aculturación. • Estratificación social y alimentación. Edad y género en la distribución de alimentos. Comida, género y división del trabajo doméstico. • Civilizando el apetito: evolución de la comensalidad. Alimentación, prestigio y estatus social. • La alimentación y la imagen del cuerpo. Identidad y patologías alimentarias en la sociedad de la abundancia. Alimentación, salud y bienestar. • Técnicas de comunicación. Marketing alimentario. Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La evaluación del nivel de competencias, capacidades y conocimientos teóricos adquiridos por el alumno, correspondientes a las clases expositivas y otras actividades en aula se realizará a través de un examen final que consistirá en una prueba escrita. La nota obtenida supondrá el 70% de la nota total, pero sólo se promediará si esta nota es igual o superior a 5,0.</p> <p>La evaluación del nivel de competencias, conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores adquiridos con la preparación y realización de seminarios (contenidos, discusión) y con la exposición pública y manuscrito entregado que recogerá todo el conjunto de trabajo realizado. La nota de esta evaluación supondrá el 30% de la nota total.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.		
CE5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.		
CE8 - Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
CE9 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	108	41.7
SEMINARIO	10	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
EXÁMENES Y REVISIÓN	20	10
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Fundamentos Antropol.: Se emplearán dos tipos de metodología que conjugarán las clases magistrales con seminarios. Las clases expositivas ocuparán una mayor cantidad de horas imprescindibles, por otra parte, para alcanzar los conocimientos teóricos de la disciplina antropológica en el hecho alimentario, así como, la evolución histórica y las variables sociológicas del mismo. Por su parte, las horas previstas para seminarios potenciarán la participación del alumnado, desde un enfoque crítico y argumentativo, en actividades grupales que fomenten las actividades en equipo. Al mismo tiempo, la limitación en cuanto al número de alumnos que asistan a los seminarios (un máximo de veinte) permitirá favorecer las intervenciones a nivel individual desde diferentes perspectivas u orientaciones para los temas trabajados, con lo cual, facilitarán la adquisición de habilidades muy útiles para la consecución de objetivos fijados de antemano por el colectivo.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	30.0
NIVEL 2: QUÍMICA I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
BÁSICA	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para comprender y aplicar los principios de conocimientos básicos de la química general y sus aplicaciones en nutrición humana y dietética. • Disponer de conocimientos básicos que permitan la adquisición de otros más específicos dentro de las áreas de la Ciencias de los Alimentos, Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. • Saber predecir las propiedades y comportamiento químico de las sustancias involucradas en nutrición humana y dietética, en razón de su composición y de la estructura de los compuestos. • Saber correlacionar las propiedades químicas de sustancias puras o mezclas con la composición y estructura molecular y electrónica de los componentes. • Saber correlacionar los conceptos aprendidos en las clases de teoría con la realización práctica. • Saber realizar montajes y experiencias prácticas de laboratorio. • Saber hacer e interpretar los cálculos de los experimentos realizados. • Saber presentar una buena memoria de laboratorio con análisis de sus datos experimentales, coherencia con la física de la práctica y conclusiones. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos Básicos • Estructura atómica y Sistema Periódico de los Elementos • Enlace químico • Estados de Agregación de la materia • Estructura de las moléculas orgánicas. • Reactividad de las moléculas orgánicas. • Moléculas orgánicas de interés. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas de Seguridad. Conocimiento y manipulación de materiales y reactivos. • Filtración. Centrifugación. Cristalización • Destilación. Sublimación • Separaciones cromatográficas. • Síntesis de un compuesto orgánico • Separaciones cromatográficas: cromatografía en papel y en capa fina. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La calificación de cada alumno se hará mediante evaluación continua (35%) y la realización de un examen final (65%).</p> <p>La evaluación continua comprenderá el seguimiento del trabajo personal del alumno que podrá abarcar controles escritos, trabajos entregados, participación del estudiante en el aula, tutorías u otros medios explicitados en la programación de la asignatura.</p> <p>La asistencia a las clases de pizarra en grupo reducido (<i>seminarios</i>) y las prácticas de laboratorio se considerará obligatoria con carácter general.</p> <p>Dado que las prácticas de laboratorio están integradas en la asignatura, la evaluación de las mismas se incluirá en el porcentaje de la evaluación continua. Además, para aprobar la asignatura, el alumno debe alcanzar la calificación de apto en las prácticas de laboratorio.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		

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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
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.		
CE7 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	96	33.3
SEMINARIO	14	28.6
PRACTICAS	21	71.4
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	0
CUADERNO PRÁCTICAS	3	0
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	25
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
QUIMICA I: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, siguiendo una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos a los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines de problemas correspondientes a cada tema. Estas clases de seminario se intercalarán adecuadamente con las magistrales con el fin de conseguir un rendimiento óptimo. Las prácticas abarcarán conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos. Al final de las prácticas, cada grupo debe presentar un cuaderno de prácticas con el trabajo realizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	35.0
EXAMEN FINAL	0.0	65.0
NIVEL 2: QUÍMICA II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA

BÁSICA	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para comprender y aplicar los principios de conocimientos básicos de la química y sus aplicaciones en nutrición humana y dietética. • Disponer de conocimientos básicos que permitan la adquisición de otros más específicos dentro de las áreas de la Ciencias de los Alimentos, Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. • Plantear y resolver problemas estequiométricos y termoquímicos. • Saber predecir propiedades químicas en razón de composición y de la estructura de un compuesto. • Disponer de conocimientos básicos que permitan la adquisición de otros más específicos dentro de las áreas de la Química y sus aplicaciones en nutrición humana y dietética. • Plantear y resolver problemas de equilibrios químicos en disolución: ácido-base, oxidación-reducción y precipitación. • Comprender las disoluciones reguladoras y su papel fundamental en el mantenimiento del valor del pH del medio. • Comprender los fundamentos de la cinética química. • Saber correlacionar los conceptos aprendidos en las clases de teoría con la realización práctica. • Saber realizar montajes y experiencias prácticas de laboratorio. • Saber hacer e interpretar los cálculos de los experimentos realizados. Saber presentar una buena memoria de laboratorio con análisis de sus datos experimentales, coherencia con la física de la práctica y conclusiones. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disoluciones y propiedades. • Principios de Cinética Química. • Equilibrio Químico. • Ácidos y Bases. • Equilibrios en disolución. • Técnicas de análisis volumétrico. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de disoluciones. • Volumetría ácido-base. • Determinación del pKa de un ácido débil. • Volumetría oxidación-reducción. • Reconocimiento de funciones orgánicas. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>La calificación de cada alumno se hará mediante evaluación continua (25%) y la realización de un examen final (75%).</p> <p>La evaluación continua comprenderá el seguimiento del trabajo personal del alumno que podrá abarcar controles escritos, trabajos entregados, participación del estudiante en el aula, tutorías u otros medios explicitados en la programación de la asignatura. La asistencia a las clases de pizarra en grupo reducido (<i>seminarios</i>) y las prácticas de laboratorio se considerará obligatoria con carácter general. Dado que las prácticas de laboratorio están integradas en la asignatura, la evaluación de las mismas se incluirá en el porcentaje de la evaluación continua. Además, para aprobar la asignatura, el alumno debe alcanzar la calificación de apto en las prácticas de laboratorio.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	96	33.3
SEMINARIO	14	28.6
PRACTICAS	21	71.4
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	0
CUADERNO PRÁCTICAS	3	0
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	25

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Química II: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, siguiendo una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos a los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines de problemas correspondientes a cada tema. Estas clases de seminario se intercalarán adecuadamente con las magistrales con el fin de conseguir un rendimiento óptimo. Las prácticas abarcarán conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos. Al final de las prácticas, cada grupo debe presentar un cuaderno de prácticas con el trabajo realizado.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	75.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
5.5 NIVEL 1: MODULO CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: BROMATOLOGÍA I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los alimentos desde diferentes puntos de vista y en base a su valor nutritivo clasificarlos y utilizarlos. • Realizar la toma de muestras con su correspondiente informe, el análisis de los alimentos y establecer su valor nutritivo. • Interpretar los resultados y redactar informes y dictámenes. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones. Alimento, nutriente. • Comestibilidad y calidad. • Toma de Muestra y Análisis de componentes mayoritarios en alimentos. • Análisis Sensorial. • Determinación de color. • Alimentos Hidrocarbonados. Conceptos generales. • Cereales y derivados (harinas, pan, pasta). • Determinaciones Analíticas en Cereales y derivados. • Legumbres secas. Determinaciones Analíticas. • Hortalizas y verduras. Determinaciones Analíticas. Hongos comestibles. • Frutas y derivados. Determinaciones Analíticas. • Edulcorantes naturales. Miel. Determinaciones Analíticas. • Condimentos y Especies. Determinaciones Analíticas. • Alimentos Estimulantes: Café y Té. Cacao y Chocolate. Derivados y sucedáneos. Determinaciones Analíticas. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis sensorial, microscópico y físico-químico de alimentos. • Visitas a industrias alimentarias. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:		

- Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura.
- Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%.
- Realización de trabajos: 15%
- Examen: 60%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

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

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

CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Bromatología I: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
TRABAJOS	0.0	15.0
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: BROMATOLOGÍA II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. • Conocer los alimentos desde diferentes puntos de vista y en base a su valor nutritivo clasificarlos y utilizarlos. • Realizar la toma de muestras con su correspondiente informe, el análisis de los alimentos y establecer su valor nutritivo. • Interpretar los resultados y redactar informes y dictámenes. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
TEORÍA <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos proteicos. • Carnes. Productos cárnicos. • Determinaciones analíticas en carne y productos cárnicos. • Pescados y derivados. Mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados. • Determinaciones analíticas en productos de la pesca y acuicultura. • Huevos. Ovoproductos. • Leche. Leches de consumo y productos lácteos. 		

- Análisis de la leche.
- Alimentos lipídicos.
- Aceites. Aceites de oliva y semillas. Grasas.
- Determinaciones analíticas en alimentos grasos.
- Aguas de consumo público. Determinaciones analíticas.
- Bebidas refrescantes. Determinaciones analíticas.
- Bebidas alcohólicas. Determinaciones analíticas.

PRÁCTICAS

- Determinaciones de parámetros de composición y de calidad en alimentos.
- Visitas a industrias y centros de control de calidad.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

- Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura.
- Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%.
- Realización de trabajos: 15%.
- Examen: 60%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Bromatología II: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas en el laboratorio. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
NIVEL 2: MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Adquirir los conocimientos científicos y las habilidades prácticas sobre los microorganismos que le permitan actuar correctamente en la práctica de la profesión de Dietista-Nutricionista.		

5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la Microbiología. • Bacteriología general. Estructura de la célula procariota. • Fisiología bacteriana. Metabolismo. Crecimiento y desarrollo. • Genética bacteriana. Variación genética: mutación y recombinación. Transferencia genética: transformación, conjugación y transducción. • Elementos subcelulares: virus y priones. • Micología general. Estructura, fisiología y crecimiento de los hongos. • Parasitología general. Estructura, fisiología y multiplicación. Ciclo vital de los parásitos. • Esterilización y desinfección. Métodos físicos y químicos. • Antimicrobianos. Clasificación. Mecanismos de acción. Resistencias. • Bacterias patógenas transmitidas por alimentos. • Agentes víricos. Priones. • Hongos toxigénicos. • Algas toxigénicas. • Parásitos: protozoos, helmintos y nemátodos. • Microbiología de los alimentos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observación microscópica de microorganismos. Examen microscópico en fresco. Tinción simple. Tinción de Gram. Morfología microbiana. • Preparación de medios de cultivo. Métodos de esterilización. • Siembra y aislamiento de microorganismos. Siembra en medios de cultivo selectivos y diferenciales. Cultivo en aerobiosis y anaerobiosis. • Análisis microbiológico de alimentos: toma de muestras, transporte, conservación. Procesamiento de las muestras. • Recuento de microorganismos aerobios mesófilos totales mediante técnica de recuento en placa por siembra en superficie. • Investigación y recuento de Enterobacteriaceae totales, coniformes totales y E. coli (NMP). • Investigación y recuento en placa de estreptococos del grupo D de Lancefield y enterococos. Confirmación de colonias sospechosas. • Detección e identificación de Salmonella, Staphylococcus aureus y Bacillus cereus.
5.5.1.4 OBSERVACIONES
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>La calificación de cada estudiante se hará mediante evaluación continua (30%) y la realización de un examen final (70%). La evaluación continua se realizará por medio de la participación del estudiante en el aula, en el laboratorio y en las tutorías y por la presentación y/o entrega de trabajos.</p>
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>
<p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>
<p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>
<p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p>
<p>CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>
<p>CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</p>
<p>CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p>
<p>CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.</p>
<p>CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	90	33.3
SEMINARIO	12	33.3
PRACTICAS	30	50
TUTORIAS GRUPO	2	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	7	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	4	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	5	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Microbiología y Parasitología: La metodología de enseñanza-aprendizaje se compone de: Clases magistrales de los contenidos del programa de la materia, ayudándose de los medios audiovisuales y de otro tipo que considere conveniente el profesor. Los seminarios pueden ser impartidos bien por el profesor/es o bien por el alumnado, bajo la supervisión del primero. Las prácticas de laboratorio servirán para la ilustración de los contenidos teóricos de la materia y estarán orientadas fundamentalmente a que el estudiante adquiera habilidades y experiencias prácticas. Las tutorías tendrán como finalidad facilitar el seguimiento continuo de la materia.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	30.0
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
NIVEL 2: MICROBIOLOGÍA E INMUNOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		3
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los factores de virulencia y mecanismos de patogénesis de los principales patógenos microbianos transmitidos por los alimentos. • Conocer los aspectos teóricos y prácticos necesarios para entender el funcionamiento del sistema inmune y su papel frente a las infecciones y en las alteraciones asociadas al sistema inmunitario (hipersensibilidad, alergia, autoinmunidad e inmunosupresión), y comprender las numerosas e importantes aplicaciones de la Inmunología. • Estudiar los nutrientes como moduladores de la respuesta inmune. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principales patógenos microbianos transmitidos por los alimentos: factores de virulencia y mecanismos de patogénesis. • Introducción al sistema inmunitario: resistencia innata e inmunidad específica. • Antígenos y anticuerpos. Diagnóstico inmunológico. • Órganos y células del sistema inmunitario. • Respuesta inmune humoral y celular. • Inmunidad frente a los patógenos microbianos. Inmunización activa (vacunas) y pasiva (seroterapia). • Alteraciones asociadas al sistema inmunitario (hipersensibilidad y alergia, autoinmunidad, inmunosupresión). • Inmunopatología asociada a problemas nutricionales. Hipersensibilidad tipo I mediada por IgE y alérgenos en alimentos. Los nutrientes como moduladores de la respuesta inmune. <p>PRÁCTICA</p> <p>Práctica 1. Aislamiento e identificación de patógenos microbianos transmitidos por los alimentos.</p> <p>Práctica 2. Determinación de los genes de virulencia por PCR de patógenos microbianos transmitidos por los alimentos.</p> <p>Práctica 3. Tipado molecular de patógenos microbianos transmitidos por los alimentos.</p> <p>Práctica 4. Detección de diferentes antígenos por aglutinación.</p> <p>Práctica 5. Determinación del título de anticuerpos frente a distintos antígenos.</p> <p>Práctica 6. ELISA para detección de toxinas en muestras clínicas y alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>La calificación de cada estudiante se hará mediante evaluación continua (30%) y la realización de un examen final (70%). La evaluación continua se realizará por medio de la participación del estudiante en el aula, en el laboratorio y en las tutorías y por la presentación y/o entrega de trabajos.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
<p>CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p>		
<p>CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>		

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CE56 - Conocer la estructura y función del sistema inmunitario. Conocer los mecanismos básicos de hipersensibilidad y alergia.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	45	33.3
SEMINARIO	3	33.3
PRACTICAS	18	44.4
TUTORIAS GRUPO	2	100
TUTORÍAS INDIVIDUALES	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	5	20
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Microbiología e Inmunología : La metodología de enseñanza-aprendizaje se compone de: Clases magistrales de los contenidos del programa de la materia, ayudándose de los medios audiovisuales y de otro tipo que considere conveniente el profesor. Los seminarios pueden ser impartidos bien por el profesor/es o bien por el alumnado, bajo la supervisión del primero. Las prácticas de laboratorio servirán para la ilustración de los contenidos teóricos de la materia y estarán orientadas fundamentalmente a que el estudiante adquiera habilidades y experiencias prácticas. Las tutorías tendrán como finalidad facilitar el seguimiento continuo de la materia.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	30.0
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
NIVEL 2: TECNOLOGÍA CULINARIA Y ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender los principios básicos de la tecnología culinaria para poder elegir la técnica culinaria adecuada para cada elaboración, conociendo los procesos químicos que actúan sobre los ingredientes y la incidencia que éstos representan sobre la calidad nutricional, higiénica y sensorial final de la preparación. Comprender los principios básicos de la tecnología alimentaria para conocer las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceptos básicos y objetivos de la tecnología culinaria. Operaciones previas a los procesos culinarios Procesos culinarios a temperatura ambiente. Procesos culinarios con aplicación de calor Restauración diferida: sistemas y aplicaciones. Criterios y control de calidad en tecnología culinaria. Tecnología de los alimentos de origen animal. Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Tecnología de las bebidas. Tecnología de los aceites, grasas y derivados. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Visitas a industrias alimentarias. Prácticas de laboratorio: desarrollo de preparaciones culinarias y de elaboración de alimentos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <ul style="list-style-type: none"> Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 20%. Realización de trabajos: 20%. Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
CE16 - 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
CLASES MAGISTRALES	75	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	36	41.7
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tecnología Culinaria Y Alimentaria: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	20.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0
NIVEL 2: TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE ALIMENTOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los principales procesos básicos, tanto de conservación como de transformación de los alimentos. • Capacitar al futuro graduado para comprender los principios básicos de la tecnología del procesado de alimentos para relacionar las modificaciones que se producen en éstos como consecuencia de los procesos tecnológicos que han sufrido durante su elaboración. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción y conceptos generales. Alteración de los alimentos frescos. • Conservación por calor. • Radiaciones electromagnéticas utilizadas en la Industria Alimentaria. • Conservación por el frío. Procedimientos de aplicación de frío. Descongelación. • Conservación por modificación de la atmósfera. Conservación por descenso de la actividad de agua. • Conservación química de los alimentos. Otros métodos de conservación. Métodos combinados. • Transformación de los alimentos. Métodos. • Procesos biológicos de transformación de los alimentos. Fermentaciones. Cultivos iniciadores. Uso de enzimas. • Nuevas tecnologías. Envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. <p>PRÁCTICAS</p> <p>Visitas a industrias alimentarias.</p> <p>Prácticas de laboratorio. Estudio de los métodos de procesado en la elaboración de alimentos y la forma de controlarlos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias: • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 20%. • Realización de trabajos: 20%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		

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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	75	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	36	41.7
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tecnología del Procesado de Alimentos: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	20.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0

NIVEL 2: TOXICOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Analizar contaminantes de alimentos. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Realizar educación alimentaria. Prevenir patologías provocadas por contaminantes de los alimentos y su entorno. Capacidad de análisis y síntesis, de resolución de problemas, de toma de decisiones, de comunicación oral y escrita. Capacidad de gestión de la información, conocimientos de informática. Habilidades para trabajar en equipo, razonamiento crítico y compromiso ético. Aprendizaje autónomo, creatividad, liderazgo. Motivación por la calidad. Sensibilidad hacia temas medioambientales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> Introducción a la Toxicología. Concepto de toxicidad y factores que influyen sobre la misma. Mecanismo de acción tóxica. Procesos de biotransformación. Toxicidad mediada y no mediada por receptores. Procedimientos de evaluación toxicológica. Estudio de efectos específicos. Potenciación. Carcinogénesis. Mutagénesis. Teratogénesis. Estudio toxicológico de contaminantes. Compuestos orgánicos e inorgánicos. Estudio toxicológico de los materiales en contacto con los alimentos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Investigación de nitratos: interpretación de la potabilidad del agua (espectrofotometría UV). Investigación de microcontaminantes en mieles: residuos de plaguicidas organofosforados (cromatografía gaseosa). Evaluación toxicológica experimental: Determinación de la DL50 en ensayos de Toxicidad aguda. Análisis toxicológico de metales pesados (Cd, Hg, Pb, Zn y Cu) en alimentos (voltamperometría). 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> Examen final: preguntas cortas conceptuales y/o tests: (70 %). Evaluación y examen de los trabajos prácticos: (20 %). Evaluación de seminarios propuestos: (10%). <p>Calificación Final: Prueba teórico-práctica final + Evaluación continua de prácticas + Evaluación seminarios.</p>		

Se valorará positivamente la asistencia a clase y evaluación continuada.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.		
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.		
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	90	33.3
SEMINARIO	12	33.3
PRACTICAS	12	100
TUTORIAS GRUPO	1	100
TRABAJOS GRUPO	12	33.3

CUADERNO PRÁCTICAS	12	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	4	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	5	20
TRABAJOS INDIVIDUALES	2	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Toxicología: Se impartirán clases magistrales con exposición específica de los tóxicos contenidos en los alimentos. En las clases prácticas en el laboratorio, se analizarán diversos tóxicos y se calculará la DL50 de contaminantes alimentarios mediante la aplicación de programas informáticos. Seminarios interactivos en grupo sobre temas de actualidad y de interés socio-sanitario. Enseñanza virtual: Campus virtual USC para trabajar con los alumnos de forma interactiva.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
SEMINARIOS	0.0	10.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: MODULO HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTION DE LA CALIDAD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir capacidad de análisis y síntesis. • Adquirir capacidad para trabajar en equipo. • Adquirir capacidad para aprender autónomamente. • Adquirir capacidad para la resolución de problemas, contemplando diferentes soluciones y tomando decisiones. • Adquirir habilidades para la comunicación oral y escrita. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
TEORÍA <ul style="list-style-type: none"> • Estructura y evolución de la cadena alimentaria. • Mercados alimentarios. • Medios financieros para la gestión de empresas alimentarias. • Análisis económico de la producción alimentaria. 		

- Marketing de productos alimentarios.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Se evaluarán las competencias a través de pruebas de evaluación realizadas a lo largo del curso:

- Examen final: (70 %).
- Evaluación de trabajos prácticos: (20 %).
- Evaluación de seminarios: (10%).

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
CE21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.		
CE23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	90	40
SEMINARIO	10	40
TUTORIAS GRUPO	10	50
TRABAJOS GRUPO	24	25
EXÁMENES Y REVISIÓN	16	25
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria: Se combinará la clase magistral con otras técnicas de trabajo en grupo e individual, así como la asistencia a seminarios y la enseñanza práctica a través de resolución de problemas y casos prácticos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
TRABAJOS	0.0	20.0
SEMINARIOS	0.0	10.0
NIVEL 2: HIGIENE, LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para tomar de decisiones, resolución de problemas. Capacidad de Gestión de la Información. • Adquirir un compromiso ético. Trabajo en un equipo Interdisciplinar. • Motivación por la calidad. Adaptación a nuevas situaciones. Sensibilidad hacia temas medioambientales. • Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad Alimentaria. Analizar alimentos. Implementar sistemas de calidad. • Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
TEORÍA <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la legislación. Sistema legal español, aspectos relevantes para la legislación alimentaria, la defensa de los consumidores y la protección de la salud. 		

- El marco Europeo, Normas, Instituciones y Órganos de Interés. Regulaciones internacionales, FAO/OMS, El Codex Alimentarius. Otras regulaciones y organismos de interés.
- Concepto de Higiene general y de los alimentos. Campos de actuación.
- Concepto de Seguridad Alimentaria. Aspectos principales de la seguridad alimentaria, marco reglamentario y organigrama de los organismos de seguridad alimentaria. Trazabilidad, concepto, importancia aspectos generales.
- Análisis y control de riesgos. Peligros de origen biótico y abiótico.
- Normativa de manipulador de Alimentos.
- Principales características de los alimentos en relación a los peligros de origen biótico y abiótico.
- Otros peligros de los alimentos, alergias de origen alimentario, otros.
- Concepto de calidad alimentaria. Sistemas de aseguramiento de la calidad.
- Sistemas de aseguramiento de la inocuidad alimentaria dentro de los sistemas de calidad.

PRÁCTICAS

- Toxiinfecciones alimentarias. Estudios de casos. Valoración epidemiológica.
- Evaluación de las características de los alimentos en relación a su aptitud para la contaminación biótica.
- Elaboración de manuales APPCC.
- Métodos rápidos en el control de la higiene en la industria alimentaria.
- Interpretación de resultados y proposición de cuestiones prácticas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias

- Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura.
- Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%.
- Realización de trabajos: 15%.
- Examen: 60%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	62.5	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	27.5	40
TUTORIAS GRUPO	6	100
TRABAJOS GRUPO	30	16.7
CUADERNO PRÁCTICAS	10	0
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria I: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: HIGIENE, LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		3
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Saber implantar sistemas de calidad. • Saber evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. • Saber elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. • Toma de decisiones. Resolución de problemas. Capacidad de Gestión de la Información. • Compromiso ético. Trabajo en un equipo Interdisciplinar. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de carnes frescas. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de productos cárnicos elaborados. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de leche y derivados lácteos. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de pescado y productos de la pesca. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de huevos y ovoproductos. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de frutas, hortalizas frescas y procesadas y hongos comestibles. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de cereales y derivados. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de dulces y otros productos azucarados. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de grasas y aceites. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de especias y condimentos. • Parámetros Higiénico-Sanitarios relacionados con la comercialización de agua, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de los principales parámetros organolépticos, microbiológicos y físico-Químicos de interés en el control de la contaminación biótica de los distintos tipos de alimentos. • Determinación de los principales parámetros organolépticos, microbiológicos y físico-Químicos de interés en el control de la contaminación abiótica de los distintos tipos de alimentos. • Determinación de otras sustancias de interés sanitario en alimentos. • Interpretación de resultados y proposición de cuestiones prácticas. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. • Realización de trabajos: 15%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE20 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.		
CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.		
CE17 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		
CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
CE22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	32.5	40
SEMINARIO	5	40
PRACTICAS	12.5	40
TUTORIAS GRUPO	3	100
TRABAJOS GRUPO	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	5	0
EXÁMENES Y REVISIÓN	3	33.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria II: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: GARANTÍA DE CALIDAD		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		3
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los conceptos básicos sobre gestión de calidad y control de calidad así como sobre las actividades de control y evaluación necesarias para implantar un sistema de calidad. • Adquirir los conocimientos básicos para implantar un sistema de calidad en una empresa o laboratorio de análisis. • Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones. • Capacitar al alumno en la búsqueda de información acerca de los organismos y agencias que se dedican a la calidad así como en general a las referencias normativas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la Calidad • Sistemas de Calidad • Actividades de control interno de la calidad (CIC) • Evaluación de la calidad • Auditorias • Acreditación • Referencias normativas de los sistemas de calidad. Normalización, certificación. <p>PRÁCTICAS</p> <p>Utilización de distintos programas informáticos (Statgraphics, Excel, etc.) para aplicar los conocimientos teóricos adquiridos a casos prácticos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La evaluación se llevará a cabo teniendo en cuenta los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajos prácticos y resolución de problemas: 15%. • Examen final: 70% • Presentación de una memoria de las prácticas de laboratorio: 15% 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE19 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	51	33.3
SEMINARIO	6	33.3
PRACTICAS	6	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	3	0
TRABAJOS GRUPO	3	0
CUADERNO PRÁCTICAS	2	0

TUTORÍAS INDIVIDUALES	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	2	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
<p>Garantía de Calidad: Clases presenciales (teoría y seminarios). Estas clases serán de asistencia obligatoria. El profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. Se resolverán problemas numéricos tipo, haciendo hincapié en la comprensión del mecanismo de resolución y resaltando la relación de los problemas con aplicaciones prácticas. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resulten más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. Prácticas de laboratorio. Serán de asistencia obligatoria. Las sesiones prácticas se dedicarán a la realización de la práctica correspondiente y a la interpretación de los resultados obtenidos. Tutorías. Serán de asistencia obligatoria. En ellas se pretende llevar a cabo un seguimiento cercano del trabajo desarrollado por cada alumno así como aclarar dudas y orientar el trabajo personal del alumno.</p>		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
MEMORIA DE PRACTICAS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	15.0
5.5 NIVEL 1: MODULO CIENCIAS DE LA NUTRICION, LA DIETETICA Y LA SALUD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: DEONTOLOGÍA Y LEGISLACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		3
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la legislación sanitaria básica. • Reconocer los elementos esenciales de la profesión de Dietista-Nutricionista, incluyendo los aspectos relacionados con la responsabilidad profesional, el secreto profesional y el respeto a los derechos de los pacientes. • Compromiso ético, valoración del principio de justicia aplicado a la práctica profesional y respeto a las personas. • Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales sanitarios, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • Capacidad de mantener y actualizar la formación y competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de forma autónoma y continuada, de nuevos conocimientos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
TEORÍA <ul style="list-style-type: none"> • Deontología y principios éticos. • Aspectos legales del ejercicio profesional. • Legislación sanitaria. 		

- Gestión y organización hospitalaria.
- Principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista.

PRÁCTICAS

- Utilización de recursos disponibles en la Web de organismos oficiales (Xunta de Galicia, Ministerios con competencias en materia sanitaria y alimentaria, AESAN, EFSA, etc.).
- Utilización de boletines oficiales y sus bases de datos legislativas (DOG, BOE, DOUE) para la búsqueda de normativa de interés.
- Utilización de distintos recursos bibliográficos (bases de datos, libros y revistas) que ofrece la biblioteca de la USC.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Se realizará una evaluación continua del alumno (25%) y un examen final (75%).

La evaluación continua incluirá tanto controles escritos, como los trabajos realizados (en las prácticas, o los hechos individualmente o en grupo), así como la participación en el aula, en los seminarios, en las tutorías o en otros medios que se recojan en la programación de la materia (USC virtual,...).

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE45 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	51	33.3
SEMINARIO	6	33.3
PRACTICAS	6	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	3	0
TRABAJOS GRUPO	3	0
CUADERNO PRÁCTICAS	2	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	2	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Deontología y Legislación : Se impartirán clases magistrales y se trabajará a partir de supuestos prácticos en las horas de seminario. En las clases prácticas (en la sala de ordenadores), se trabajará con distintos recursos y fuentes de información y bibliográficas. Los alumnos, tanto de forma individual como en grupo, realizarán trabajos (que serán guiados en las tutorías por el profesor), que deberán presentar finalmente tanto por escrito como mediante exposición oral. Toda esta metodología tendrá el apoyo y refuerzo del *¿Campus virtual de la USC¿*, que permite un mayor dinamismo e interacción en el proceso enseñanza-aprendizaje, y constituye al mismo tiempo una práctica de las TIC.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
EXAMEN FINAL	0.0	75.0

NIVEL 2: DIETÉTICA

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Capacitar al alumno en la elaboración y evaluación de dietas equilibradas de acuerdo a los criterios actuales y las necesidades individuales y/o de grupos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dietética. Concepto. Objetivo. • Dieta equilibrada. Normas para elaborar una dieta sana. Recomendaciones dietéticas. Ingestas dietéticas de referencia. • Concepto de "Guías alimentarias". Modelos. Raciones aconsejadas de alimentos. Concepto. • Patrones de consumo alimentario saludable. Dieta mediterránea. Dieta Atlántica. • Dieta y menús. El menú como unidad dietética diaria. • Métodos de evaluación de patrones, hábitos alimentarios, y consumo de alimentos. • Análisis cuantitativo y cualitativo de dietas. Desviaciones por exceso o defecto. • Formas alternativas de alimentación. Dietas vegetarianas. La alimentación macrobiótica. Dietas disociadas. Otras. • Consumos alimentarios en España. Tendencias y evolución. Principales errores de la alimentación habitual de los españoles. • Dieta e inmigración. Influencias de la multiculturalidad en la alimentación. Patrones dietéticos de las principales poblaciones que emigran a nuestro país. • La alimentación en las familias. Pautas de elaboración de dietas saludables con distintos presupuestos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realización de encuestas dietéticas. Aplicación de diferentes metodologías. • Manejo de herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. • Realización de trabajos: 15%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.		
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).		
CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Dietética: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: DIETOTERAPIA Y SOPORTE NUTRICIONAL I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Capacitar al alumno en la elaboración y evaluación de dietas terapéuticas básicas y su aplicación en casos de patologías endocrino-metabólicas y en situaciones especiales.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dietoterapia. Concepto. Objetivos. Dietas Terapéuticas básicas: dietas con modificación de la composición y dietas de consistencia modificada. • Patología endocrinometabólica I. Obesidad. • Patología endocrinometabólica II. Diabetes • Otras patologías metabólicas. Hiperuricemia, enfermedades del tiroides, enfermedades de la glándula suprarrenal, enfermedades óseas. • Trastornos de la conducta alimentaria. • Cuidados Nutricionales en Situaciones Especiales. Climaterio y menopausia. Nutrición y Geriátría. Nutrición y enfermedad neurológica. • Atención nutricional en el paciente hospitalizado. Valoración clínica. Malnutrición proteico-calórica. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de dietas hipocalóricas de adelgazamiento. • Juicio crítico de dietas de adelgazamiento no ortodoxas. • Elaboración de una dieta para un paciente diabético. Empleo de tablas de intercambio y de índice glucémico. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. • Realización de trabajos: 15%. <p>Examen: 60%.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.		
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Dietoterapia y Soporte Nutricional I: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: DIETOTERAPIA Y SOPORTE NUTRICIONAL II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. • Saber aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. • Saber planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrición y cáncer: • Nutrición en la enfermedad cardiovascular hipertensiva. Cardiopatías congénitas. Insuficiencia cardíaca. • Nutrición y patología oroesofágica, patología gástrica y patología intestinal. • Nutrición en la enfermedad hepatobiliar y pancreática. • Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas en las enfermedades renales. • Nutrición y sida. • Nutrición del enfermo crítico. Ventilación mecánica. Sepsis y fracaso multiorgánico. Quemado grave, politraumatizado. • Particularidades de la nutrición en la infancia. Problemas nutricionales más frecuentes. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis y elaboración de dietas en las diferentes patologías. • Manejo de los dietéticos especiales: paciente oncológico, paciente gravemente malnutrido, paciente con enfermedad neurológica, cardíaca o renal. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. • Realización de trabajos: 15%. 		

- Examen: 60%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
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
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Dietoterapia y Soporte Nutricional II: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: ENDOCRINOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Saber identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. Saber elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. Saber interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos, y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
TEORÍA		
<ul style="list-style-type: none"> Introducción. Características metabólicas de la célula, de los órganos y de los tejidos. 		

- Tasa metabólica. Metabolismo energético y actividad física.
- Regulación endocrina de la ingesta de alimentos y del balance energético.
- Regulación endocrina de los procesos digestivos.
- Regulación endocrina del metabolismo de los hidratos de carbono.
- Regulación endocrina del metabolismo lipídico y proteico.
- Regulación endocrina del crecimiento.
- Regulación endocrina del metabolismo del Ca+2 y del fosfato.
- Regulación endocrina del equilibrio hidromineral.
- Regulación endocrina en situaciones especiales.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

- Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias
- Examen final: 50%.
- Seminarios: 10%.
- Trabajo en equipo: 10%.
- Evaluación continua: 30%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.		
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	110	40
SEMINARIO	10	40
TRABAJOS GRUPO	21	14.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	9	22.2
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Endocrinología: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	50.0
SEMINARIOS	0.0	10.0
TRABAJOS	0.0	10.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	30.0
NIVEL 2: FISIOPATOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. Fisiopatología general. • Equilibrio hidroelectrolítico ácido-base y renal. • Fisiopatología del sistema cardiorrespiratorio. • Fisiopatología del sistema hematopoyético. • Fisiopatología del sistema digestivo y glándulas anexas. • Fisiopatología del sistema endocrino. • Fisiopatología del sistema nervioso central. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias • Examen final: 50%. • Seminarios: 12%. • Trabajo en equipo: 13%. • Evaluación continua: 25%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		

CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	110	40
SEMINARIO	10	40
TRABAJOS GRUPO	18	16.7
EXÁMENES Y REVISIÓN	12	16.7
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Fisiopatología: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	50.0
SEMINARIOS	0.0	12.0
TRABAJOS	0.0	13.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: INTERACCIÓN FÁRMACO-ALIMENTO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los principios básicos relacionados con la absorción, distribución, metabolización y excreción de fármacos. • Conocer los principios básicos de la farmacocinética y farmacodinamia. • Conocer los principios básicos de la farmacocinética clínica y la farmacología clínica. • Conocer las interacciones de los fármacos con los alimentos, y los fármacos implicados. • Conocimiento y aplicación de la terminología inglesa empleada para describir los conceptos correspondientes a esta materia. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. Conceptos básicos. • Formas de dosificación y vías de administración de medicamentos. • Procesos biofarmacéuticos y farmacocinéticos y farmacodinámicos asociados a la administración de fármacos. • Aproximación general a la terapia medicamentosa I. • Aproximación general a la terapia medicamentosa II. • Tipos de interacciones fármaco-alimento. • Interacciones fármaco-alimento a nivel de la absorción, distribución, metabolización y excreción. • Interacciones fármaco-alimento a nivel farmacocinético y farmacodinámico en distintos estados nutricionales. • Interacciones fármaco-alimento en situaciones especiales. Sida, cáncer, trasplantes renales. • Interacciones de los fármacos con aditivos, contaminantes, tabaco y alcohol. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulación procesos LADME. • Simulación interacción fármaco-alimento. • Simulación interacciones fármaco-alimento en situaciones especiales. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias • Examen final: 40%. • Prácticas: 15%. • Seminarios: 10%. • Trabajo en equipo: 10%. • Evaluación continua: 25%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	25	40
TRABAJOS GRUPO	12	16.7
CUADERNO PRÁCTICAS	6	50
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Interacción Fármaco-Alimento: Los trabajos serán realizados en grupos. El número de alumnos participantes en los trabajos en grupo, dependerá del número de alumnos por clase, si bien en la medida de lo posible, será de tres, ya que con este número es posible la participación de cada uno en las etapas de trabajo. Para confirmar que todos los integrantes del grupo han participado en todas las etapas, el debate se establecerá con todos los miembros del grupo. En el debate es obligatoria la participación del resto de los alumnos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	40.0
PRACTICAS	0.0	15.0
SEMINARIOS	0.0	10.0

TRABAJOS	0.0	10.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL Y ACTIVIDAD FÍSICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar al alumno en el conocimiento teórico y práctico de los aspectos nutricionales y dietéticos característicos de las diferentes edades de la vida, su evolución y desarrollo a lo largo del tiempo, la importancia que tienen durante un periodo concreto de la vida y la repercusión de los mismos en la siguientes edades. • Capacitar al alumno en el conocimiento teórico y práctico de los aspectos nutricionales y dietéticos característicos en la actividad física. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <p>Nutrición durante la gestación y la lactancia. Necesidades nutricionales de la madre durante la lactación. Grupos de alimentos recomendados.</p> <p>Nutrición en el primer año de vida. Leche materna. Leche de fórmula. Evolución de la alimentación en el primer año de vida. Alimentación complementaria. Pautas.</p> <p>Nutrición durante la primera infancia, edad preescolar y escolar.</p> <p>Nutrición durante la adolescencia. Cambios fisiológicos y necesidades nutricionales del adolescente.</p> <p>Nutrición en el anciano. Concepto de envejecimiento. Cambios fisiológicos relacionados con la nutrición. Necesidades nutricionales. Alimentos recomendados.</p> <p>Nutrición equilibrada y actividad física. Hidratación en la práctica deportiva. Ayudas ergogénicas.</p> <p>Dieta en el entrenamiento. Pautas dietéticas y de hidratación en competición: Antes, durante y después.</p> <p>Planificación nutricional y dietética en deportes específicos.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración, valoración y adecuación de dietas para diferentes etapas del ciclo vital y diferentes actividades deportivas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. • Realización de trabajos: 15%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

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
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Nutrición en el Ciclo Vital y Actividad Física: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el aula de informática. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: NUTRICIÓN HUMANA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la nutrición humana. • Hidratos de carbono. • Proteínas. • Grasas. • Vitaminas. I parte. • Vitaminas. II parte. • Falsas vitaminas. 		

- Minerales. I parte.
- Minerales. II parte.
- El agua y electrolitos.
- Fibra alimentaria.
- Alcohol etílico.
- Metabolismo energético.

PRÁCTICAS

Diagnóstico nutricional individual y de colectivos, metabolismo de la energía.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias

- Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura.
- Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%.
- Realización de trabajos: 15%.
- Examen: 60%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.		
CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Nutrición Humana: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: SOPORTE NUTRICIONAL AVANZADO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la organización de la nutrición hospitalaria y el papel del dietista en el hospital. • Saber elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos hospitalizados. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrición enteral. • Nutrición parenteral. • Ayuno y agresión. • Dietéticos especiales (fórmulas modificadas, hidrolizados etc.). • Productos dietéticos de venta en oficina de farmacia y tiendas de dietética. Regulación y empleo. • Fitoterapia. • Regulación y seguridad de los alimentos funcionales. • Tipos y tendencias en alimentación funcional (Ecología intestinal y probióticos. Prebióticos, antioxidantes, omega 3, CLA, etc.). • Efectos de los alimentos funcionales sobre la salud. • Guía para su consumo. • Fundamentos, concepto, justificación y aspectos legales. • Integración metabólica. • Biomarcadores y dianas moleculares. • Estudios experimentales y estadísticos. • Métodos y técnicas en nutrigenómica. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar los aspectos legislativos en dietéticos especiales, productos dietéticos de venta en oficinas de farmacia y en tiendas especializadas y en alimentos funcionales. • Diseño de un alimento funcional (hamburguesa enriquecida en W3). • Aprendizaje de la PCR a tiempo real y valoración de caracteres fenotípicos en personas. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. • Realización de trabajos: 15%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		

CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.		
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.		
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.		
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.		
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.		
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.		
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.		
CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.		
CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	73	34.2
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TUTORIAS GRUPO	3	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Soporte Nutricional Avanzado:La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0

TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Saber elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. Saber interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. Colaborar con el equipo multidisciplinar de nutrición en la evaluación y seguimiento de individuos y colectividades. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> Balance energético. Gasto energético. Estimación de requerimientos energéticos. Control de la ingesta: aprendizaje y alimentación. Mecanismos de control del hambre y de la saciedad. Señales adipocitarias, gastrointestinales, control nervioso y otros. Historia clínico – nutricional. Cuestionarios para la valoración del comportamiento alimentario. Exploración física (signos y síntomas de valoraciones nutricionales). Valoración del peso y composición corporal. Modelos. Técnicas de estudio (aplicaciones, dificultades, fuentes de error): densitometrías, bioimpedancia... Medida de la composición corporal (antropometría). Parámetros de interés. Uso de estándares y tablas de referencia. Metodología y protocolos de medida. La analítica en la valoración del estado nutricional: importancias de los parámetros analíticos. Estudio de los principales parámetros hematológicos y urinarios. Perfil lipídico y valoración de su estatus. Valoración del estatus vitamínico y de los oligoelementos. Valoración de la malnutrición. Subnutrición. Sobrenutrición. Marasmo Kwashiorkor. Índice de masa corporal y criterios para valorar la malnutrición. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinaciones antropométricas. Balance energético. Gasto energético. Estimación de requerimientos energéticos. Determinación en orina y sangre de parámetros analíticos importantes en la valoración del estado nutricional. Encuestas para la valoración individual del consumo de alimentos y de la ingesta de nutrientes. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <ul style="list-style-type: none"> Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. Realización de trabajos: 15%. Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
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
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	80	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TRABAJOS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Valoración del Estado Nutricional: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
5.5 NIVEL 1: MODULO SALUD PUBLICA Y NUTRICION COMUNITARIA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: NUTRICIÓN COMUNITARIA Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender los elementos que intervienen en el diseño de políticas alimentarias, y campañas o planes de educación nutricional. Aprender a diseñar un proyecto de educación nutricional dirigido a distintos grupos de personas Conocer y aplicar los métodos y recursos más empleados en educación sanitaria Conocer las técnicas de evaluación del estado nutricional en poblaciones y su aplicación en el trabajo de campo, interpretación de resultados y el análisis operativo de los resultados. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
TEORÍA <ul style="list-style-type: none"> Educación nutricional: Introducción, concepto, y tipos. La educación Nutricional en el sistema educativo Español. Bases para la educación nutricional formal e informal. Nuevas Tendencias. Estrategias y programas de intervención educativa. Tipos y eficacia de los mismos. Propuestas didácticas. Detección de necesidades y desarrollo de programa. 		

- La educación nutricional en los procesos de planificación sanitaria.
- Consideraciones sobre la educación nutricional en grupos de población específicos.
- Educación para la salud y modificación de conductas en alimentación.
- Fundamentos para la elaboración de proyectos de investigación y encuestas alimentarias en nutrición comunitaria. Tipo y diseño de estudios de investigación en nutrición. Casualidad y asociación. Estudio de consumo de alimentos. Metaanálisis y revisiones sistemáticas. Medición de variables en nutrición. Búsqueda de información en nutrición comunitaria.
- Principios de gestión en nutrición comunitaria.
- Planificación y diseño de Programas en Nutrición Comunitaria. Dieta atlántica y otros modelos.

PRÁCTICAS

- Diseño y práctica de un estudio transversal descriptivo (ejemplo: comparar la ingesta per cápita de la población estudiantil de Lugo en relación a la prevalencia de sobrepeso en dicha población).
- Búsqueda de datos en nutrición comunitaria. Interpretación crítica y validez.
- Estudio de consumo de alimentos: estudio de la ingesta.
- Ejemplo de programa de intervención educativa.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias :

- Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura.
- Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%.
- Realización de trabajos: 15%.
- Examen: 60%.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.		
CE52 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.		
CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	73	34.2
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	30	40
TUTORIAS GRUPO	3	100
TUTORÍAS INDIVIDUALES	14	14.3
CUADERNO PRÁCTICAS	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Nutrición Comunitaria y Educación Nutricional: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: RESTAURACIÓN COLECTIVA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Saber diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético Nutricional y de Formación en Nutrición y Dietética. Saber intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceptos básicos. Modelos de restauración colectiva: pública y comercial. Legislación en restauración colectiva: Normativa Europea, Nacional y Normas UNE. Sistemas de elaboración y distribución: Cadena en caliente y cadena en frío. Características estructurales y de equipamiento específico en restauración. Nuevas técnicas de cocinado: Aplicación de nuevos métodos culinarios en restauración. Sistemas de distribución. Higiene en la manipulación de alimentos. Control de calidad en restauración colectiva: diseño de instalaciones, formación y control de manipuladores, control en la distribución de alimentos precocinados y cocinados. Modificaciones en la composición nutricional de las técnicas culinarias empleadas en restauración colectiva. Repercusiones en el valor nutritivo de los alimentos. Diseños de menús para colectividades. Elaboración de dietas en comedores escolares. Elaboración de dietas en comedores de adultos: aplicación a diferentes colectividades, residencias de ancianos. Alimentación en hospitales. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Diseño de menús para diferentes colectivos. Presentación de casos prácticos de restauración colectiva. Evaluación de diseño de instalaciones, formación de manipuladores de alimentos, técnicas culinarias, proceso de distribución. Elaboración experimental en planta alimentaria de los menús diseñados. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias Asistencia a las clases prácticas: requisito obligatorio para aprobar la asignatura. Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 25%. Realización de trabajos: 15%. Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.		
CE53 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	65	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	25	40
TUTORIAS GRUPO	6	100
TRABAJOS GRUPO	30	20
CUADERNO PRÁCTICAS	10	0
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Restauración Colectiva: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clases prácticas. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
NIVEL 2: SALUD PÚBLICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria. • Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de salud pública. • Sistemas sanitarios de salud y principales organizaciones internacionales (OMS, FAO,...) • Epidemiología descriptiva, analítica y experimental en el ámbito de la nutrición. • Análisis de la alimentación en salud y estudio de los trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y su estilo de vida. • Planificación y promoción de la educación alimentaria y nutricional de la población. • La seguridad alimentaria en Europa. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La evaluación será continuada, por la asistencia presencial a las clases, el desarrollo de los seminarios, así como los trabajos de grupo e individuales (25%). Realización de examen final (75%).</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		
CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.		
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.		
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.		
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.		
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.		
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE48 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.		
CE49 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	110	40
SEMINARIO	10	40
TRABAJOS GRUPO	21	14.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	9	33.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Salud Pública: Los trabajos serán realizados en grupos. El plan de trabajo propuesto pretende que el alumno adquiera la formación teórica y práctica suficiente, y la ponga en práctica durante el desarrollo del trabajo, con vistas a la adquisición de las competencias citadas anteriormente.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION CONTINUA	0.0	25.0
EXAMEN FINAL	0.0	75.0
5.5 NIVEL 1: MODULO PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: PRACTICUM		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	PRÁCTICAS EXTERNAS	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	24	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Ser capaz de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios. • Saber comunicar las conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. • Conocer y aplicar la legislación, reglamentos y normativas legales en vigor que sean de aplicación en virtud de los contenidos de los estudios de Grado. • Capacidad para hacer crítica de los éxitos, los errores y resultados propios y ajenos, y para responsabilizarse en adquirir y transmitir conocimientos. • Capacidad para expresarse correctamente en la terminología propia de la nutrición humana y dietética, tanto en su lengua natural como en inglés. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
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.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>En el Anexo 2 de la memoria se ha incluido el proceso de Gestión de las Prácticas Externas (Anexo 2: PC-08 Gestión de Prácticas Externas) en cuyo apartado 6.6 se indica el proceso de evaluación:</p> <p>"La evaluación se realiza teniendo en cuenta la memoria que debe presentar el/la alumno/a al final de las prácticas y el informe del/de la Tutor/a Externo. El/ la Tutor/a Académico/a del Centro comunica la calificación al/la coordinador/a de prácticas, que es el/la encargado/a de la gestión de las actas académicas".</p> <p><u>Criterios de evaluación y ponderación:</u></p> <p>Para la evaluación del Prácticum los tutores atenderán los siguientes aspectos con la ponderación indicada para la nota final del alumno:</p> <p>Tutor externo: (50% de la nota final)</p> <p>Valorará en su informe, de manera global, el trabajo desarrollado por el alumno durante su estancia teniendo en cuenta su iniciativa y autonomía para desarrollar el trabajo propuesto, su motivación y su rendimiento.</p> <p>Tutor interno: (50% de la nota final)</p> <p>Valorará, teniendo en cuenta el informe del tutor externo, la capacidad del alumno para alcanzar las competencias y resultados del aprendizaje indicados así como su capacidad para redactar la memoria y la calidad de la misma.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.		
CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.		

CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE54 - 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.

CE57 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y multidisciplinares.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
PRÁCTICUM	588	83.3
TUTORÍAS INDIVIDUALES	10	100
EVALUACION PRACTICUM	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticum: Los estudiantes, en coordinación con los correspondientes tutores de prácticas asignados, realizarán las labores adecuadas al marco formativo que permitan garantizar la adquisición de las competencias generales y específicas establecidas en el mismo.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACIÓN PRÁCTICUM	0.0	100.0
NIVEL 2: TRABAJO FIN DE GRADO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	TRABAJO FIN DE GRADO	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para integrar creativamente los conocimientos para resolver un problema de ámbito profesional. • Destreza en la elaboración de informes, bien estructurados y bien redactados. • Destreza en la presentación oral de un trabajo, empleando los medios audiovisuales más habituales. • Capacidad para estructurar una defensa sólida de los puntos de vista personales apoyándose en fundamentos científico-técnicos y en razonamientos críticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Ejercicio integrador o de síntesis que permite aplicar las competencias adquiridas en las materias de la titulación.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>La evaluación se realizará a partir de los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguimiento continuado del profesor-tutor y visto bueno final del trabajo. • Evaluación del trabajo por parte de un tribunal universitario. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

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

CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		
CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.		
CG24 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.		
CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.		
CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.		
CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		
CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.		
CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE55 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.		
CE58 - Saber realizar, presentar y defender individualmente ante un tribunal universitario un ejercicio integrador o de síntesis que permita aplicar las competencias adquiridas en las materias de la titulación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
TRABAJOS INDIVIDUALES	40	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	110	9.1
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo fin de Grado: consiste en la realización de un trabajo individual y de su defensa. Fundamentalmente se trata de un módulo de trabajo personal del alumno, en el que se contemplan además las horas de tutoría personalizada con el profesor-tutor del proyecto.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EVALUACION TFG	0.0	100.0
5.5 NIVEL 1: MODULO OPTATIVAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ANÁLISIS INSTRUMENTAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las funciones de calibración y los diversos aspectos relacionados con la sensibilidad y precisión de las determinaciones. • Saber aplicar los principios teóricos a la resolución de problemas avanzados así como interpretar los resultados obtenidos a partir de las distintas técnicas (espectros, cromatogramas, etc.). • Conocer los criterios claros de selección de las técnicas instrumentales de análisis a emplear en cada circunstancia, para que el estudiante los pueda utilizar en el mundo real. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción al Análisis Instrumental. • Introducción a los métodos ópticos de análisis. • Espectrometría de Absorción Molecular. • Fotoluminiscencia. Análisis de Fluorescencia Molecular. • Espectrometría Óptica Atómica. • Introducción a los procedimientos cromatográficos. • Cromatografía Líquida. • Cromatografía Gaseosa. • Electroforesis Capilar. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espectrometría UV-VIS. • Espectrometría de Fluorescencia. • Espectrometría de Absorción Atómica. • Espectrometría de Emisión Atómica. • Cromatografía líquida de alta resolución. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p> <p>La evaluación se llevará a cabo teniendo en cuenta los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realización de trabajos prácticos y problemas: 15%. • Examen final: 65%. • Presentación de una memoria de las prácticas de laboratorio: 15% 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p>		
<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>		
<p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p>		
<p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>		
<p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP1 - Conocer y saber utilizar la terminología básica del Análisis Instrumental.		

COP2 - Conocer los fundamentos básicos de las principales técnicas instrumentales de análisis, componentes básicos de los instrumentos, su función y características. Así como la descripción y diseño de las principales configuraciones instrumentales.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	105	33.3
SEMINARIO	12	33.3
PRACTICAS	12	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	6	0
TRABAJOS GRUPO	3	0
CUADERNO PRÁCTICAS	4	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	4	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Análisis Instrumental: Clases presenciales (teoría y seminarios). Estas clases serán de asistencia obligatoria. El profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. Se resolverán problemas numéricos tipo, haciendo hincapié en la comprensión del mecanismo de resolución y resaltando la relación de los problemas con aplicaciones prácticas. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resulten más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. Prácticas de laboratorio. Serán de asistencia obligatoria. Las sesiones prácticas se dedicarán a la realización de la práctica correspondiente y a la interpretación de los resultados obtenidos. Tutorías. Serán de asistencia obligatoria. En ellas se pretende llevar a cabo un seguimiento cercano del trabajo desarrollado por cada alumno así como aclarar dudas y orientar el trabajo personal del alumno.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	65.0
MEMORIA DE PRACTICAS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0
NIVEL 2: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y DEL PESCADO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Capacitar al futuro graduado para comprender los principios básicos de los diferentes procesos tecnológicos aplicados a la carne y a los productos pesqueros y la incidencia que éstos representan sobre la calidad nutricional, higiénica y sensorial final.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos y descripción de las diferentes especies productoras de carne. • Procesos de obtención industrial de carne. • Cambios post-mortem y características de la carne. • Procesos de conservación de la carne. • Derivados cárnicos. • Conceptos básicos y descripción de las diferentes especies de productos pesqueros. • Procesos de obtención y manipulación de los productos pesqueros. • Características y vida útil de los productos pesqueros. • Procesos de conservación de los productos pesqueros. • Derivados pesqueros. <p>PRÁCTICAS</p> <p>Estudio de las características de la carne y de los productos pesqueros y evaluación de los cambios al aplicar diferentes procesos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 20%. • Realización de trabajos: 20%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP3 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
COP4 - Conocer los principios básicos de la obtención de la carne y de los productos pesqueros.		
COP5 - Conocer los cambios post-mortem por su relación con las características de calidad y vida útil (organolépticas, sanitarias, nutricionales) de la carne y de los productos pesqueros.		
COP6 - Conocer los procesos de conservación de la carne y los productos pesqueros.		
COP7 - Conocer los procesos de elaboración, control y conservación de productos derivados de la carne y de la pesca.		
COP8 - Conocer los cambios nutricionales que ocurren tras la aplicación de los diferentes procesos tecnológicos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	75	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	36	41.7

TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	20.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0
NIVEL 2: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Capacitar al futuro graduado para comprender los principios básicos de los diferentes procesos tecnológicos aplicados a la leche y los productos lácteos y la incidencia que éstos representan sobre la calidad nutricional, higiénica y sensorial final.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composición y estructura de la leche, relacionadas con las propiedades de interés nutritivo y tecnológico. • Microbiología de la leche. Cultivos iniciadores. • Leche cruda, pasteurizada, UHT, condensada y en polvo. • Nata y mantequilla. • Yogur y otras leches fermentadas. • Quesos. • Helados. Postres lácteos. Productos lácteos funcionales. • Aprovechamiento de los subproductos de la industria láctea. <p>PRÁCTICAS</p> <p>Elaboración de leches y productos lácteos y control de su calidad.</p>		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias: • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 20%. • Realización de trabajos: 20%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
COP10 - Conocer la composición y estructura de la leche, en relación tanto con los aspectos nutricionales como con las propiedades de interés tecnológico.		
COP11 - Conocer aspectos relacionados con la microbiología de la leche, tanto desde el punto de vista de los microorganismos alterantes como de los relacionados con la elaboración de productos lácteos.		
COP12 - Conocer los cultivos iniciadores lácteos y su modo de empleo en los productos lácteos.		
COP13 - Conocer las características (tipos, microbiología, etc.) y la tecnología de elaboración de las leche pasteurizada, UHT, condensada y en polvo		
COP14 - Conocer las características (tipos, microbiología, cambios en la elaboración, etc.) y la tecnología de elaboración de las diferentes leches de consumo (nata, mantequilla, yogur, quesos, helados, postres lácteos y demás productos lácteos).		
COP15 - Conocer los métodos de aprovechamiento de los subproductos de la industria láctea.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	75	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	36	41.7
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	20.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0

NIVEL 2: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
Capacitar al futuro graduado para comprender los principios básicos de los diferentes procesos tecnológicos aplicados a los productos vegetales y la incidencia que éstos representan sobre la calidad nutricional, higiénica y sensorial final.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos y descripción de los diferentes grupos de vegetales. • Producción, transporte, manipulación y almacenamiento de productos vegetales. • Operaciones preliminares al procesado de productos vegetales. • Productos vegetales mínimamente procesados. • Procesos de conservación de productos vegetales. • Derivados de cereales. • Derivados de frutas. • Derivados de verduras. • Otros derivados vegetales. • Aprovechamiento de los subproductos de las industrias de vegetales. <p>PRÁCTICAS</p> <p>Estudio de las características de los productos vegetales y evaluación de los cambios al aplicar diferentes procesos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a las clases magistrales y seminarios y valoración del cuaderno de prácticas: 20%. • Realización de trabajos: 20%. • Examen: 60%. 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP16 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.		
COP17 - Conocer los principios básicos de la producción, transporte, manipulación y almacenamiento de productos vegetales.		
COP18 - Conocer las operaciones preliminares al procesado de productos vegetales, incluyendo la selección de materias primas, la limpieza, el lavado, la clasificación, el pelado, el troceado y el escaldado.		
COP19 - Conocer los principios básicos para la obtención de productos vegetales mínimamente procesados incluyendo las tecnologías emergentes aplicadas a la conservación.		
COP20 - Conocer los procesos de conservación de los productos vegetales (frío y atmósferas modificadas y controladas).		
COP21 - Conocer los procesos de obtención, control y conservación de derivados de cereales (entre ellos la harina y el pan), de frutas (tales como confituras, mermeladas, frutas escarchadas y confitadas y zumos), de verduras (fundamentalmente las conservas y los encurtidos) y de otros vegetales (tales como el azúcar, el aceite, y los productos obtenidos a partir de patatas y a partir de legumbres, incluyendo los productos proteicos de soja).		
COP22 - Conocer los cambios nutricionales que ocurren tras la aplicación de los diferentes procesos tecnológicos.		
COP23 - Conocer los métodos de aprovechamiento de los subproductos de las industrias de vegetales.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	75	40
SEMINARIO	10	40
PRACTICAS	36	41.7
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	16.7
TUTORÍAS INDIVIDUALES	3	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	14	14.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Ciencia y Tecnología de Productos Vegetales: La metodología seguida en la impartición de esta asignatura es la siguiente: ¿ Clases teóricas magistrales. ¿ Resolución de problemas relacionados con los contenidos teóricos. ¿ Clase prácticas en el laboratorio. ¿ Visitas a industrias. ¿ Realización de debates y trabajos.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	60.0
TRABAJOS	0.0	20.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	20.0
NIVEL 2: FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS Y DE PROCESOS BIOLÓGICOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
<p>TEORÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Termodinámica aplicada a sistemas biológicos. • Energética de alimentos. • Propiedades coligativas y actividad del agua en alimentos. • Propiedades reológicas de alimentos. • Propiedades fisicoquímicas de aditivos alimentarios. • Solubilización de lípidos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinación del contenido calórico de un alimento. • Determinación de las propiedades reológicas de alimentos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La realización de las prácticas de la asignatura es obligatoria, y se evalúa el cuaderno de prácticas que debe presentar cada grupo.</p> <p>Exámenes: Examen final y dos exámenes parciales a lo largo de un cuatrimestre. En general, los exámenes constan de una parte teoría-cuestiones y de otra de problemas, cada una de las cuales se puntúa sobre diez, y se promedia entre ambas siempre que la calificación de cada parte no sea inferior a cuatro. En caso contrario, el examen está suspenso con la nota más baja.</p> <p>La evaluación continua (exámenes parciales) supondrá un 15% de la nota final, el cuaderno de practicas un 15 % de la nota final y el examen final el 70% restante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP24 - Conocer las bases de la aplicación de la termodinámica a sistemas biológicos así como de la energética de los alimentos.		
COP25 - Conocer el papel que desempeña el agua en los alimentos, tanto en lo referente a su estabilidad como condicionante de sus propiedades físicas. Conocer las propiedades físicas más notables en relación con la nutrición.		
COP26 - Conocer las bases del funcionamiento de aditivos como los emulgentes y estabilizantes alimentarios. Ser consciente del problema de la solubilización de lípidos y cómo afrontarlo desde la Físicoquímica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	103.5	30.9
SEMINARIO	12	33.3
PRACTICAS	22.5	66.6
TUTORÍAS INDIVIDUALES	6	33.3
EXÁMENES Y REVISIÓN	6	33.3
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Físicoquímica de Alimentos y de Procesos Biológicos: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario. Las prácticas se realizarán en el laboratorio en grupos de dos alumnos. Al final de las prácticas, cada grupo debe presentar un cuaderno de prácticas con el trabajo realizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	15.0
CUADERNO DE PRACTICAS	0.0	15.0
NIVEL 2: CONTROL DE CALIDAD EN EL LABORATORIO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
3		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
<ul style="list-style-type: none"> Adquirir los conocimientos básicos sobre control de calidad en un laboratorio así como sobre las actividades de control y evaluación de la calidad, necesarias para asegurar dicha calidad tanto en el funcionamiento del laboratorio como de los resultados emitidos. Adquirir los conocimientos básicos sobre el proceso de acreditación de una actividad en un laboratorio. Capacitar al alumno en la búsqueda de información sobre organismos y agencias de certificación y acreditación a nivel nacional e internacional, así como de las referencias normativas aplicables a diferentes casos reales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Tema 1. Introducción al control de Calidad</p> <p>Tema 2. Calidad en el muestreo y gestión de las muestras</p> <p>Tema 3. Gestión de los equipos</p> <p>Tema 4. Evaluación y control de los métodos de análisis</p> <p>Tema 5. Acreditación de laboratorios</p> <p>Prácticas</p> <p>Utilización de distintos programas informáticos (Statgraphics, Excel, etc) para aplicar los conocimientos teóricos adquiridos a casos prácticos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La evaluación se llevará a cabo teniendo en cuenta los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Trabajos prácticos y resolución de problemas: 15%. Examen final: 70% Presentación de una memoria de las prácticas de laboratorio: 15% 		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP27 - Capacidad para aplicar los conceptos básicos sobre control de calidad así como sobre las actividades de control y evaluación necesarias en un laboratorio		
COP28 - Capacidad para aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en un proceso de acreditación en un laboratorio.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	48	33.3
SEMINARIO	9	33.3
PRACTICAS	6	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	3	0
TRABAJOS GRUPO	3	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

Control de Calidad en el laboratorio: Clases presenciales (teoría y seminarios). Estas clases serán de asistencia obligatoria. El profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. Se resolverán problemas numéricos tipo, haciendo hincapié en la comprensión del mecanismo de resolución y resaltando la relación de los problemas con aplicaciones prácticas. Las clases se desarrollarán de manera interactiva con los alumnos, discutiendo con ellos los aspectos que resulten más dificultosos o especialmente interesantes de cada tema. Prácticas de laboratorio. Serán de asistencia obligatoria. Las sesiones prácticas se dedicarán a la realización de la práctica correspondiente y a la interpretación de los resultados obtenidos. Tutorías. Serán de asistencia obligatoria. En ellas se pretende llevar a cabo un seguimiento cercano del trabajo desarrollado por cada alumno así como aclarar dudas y orientar el trabajo personal del alumno.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
MEMORIA DE PRACTICAS	0.0	15.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	15.0

NIVEL 2: QUÍMICA Y GASTRONOMÍA

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	OPTATIVA
ECTS NIVEL 2	3

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
3		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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

- Conocer como el conocimiento científico combate mitos y leyendas sobre aditivos alimentarios. Saber racionalizar la necesidad del uso de aditivos empleando criterios científicos.
- Conocer los compuestos orgánicos presentes en saborizantes y aromatizantes tradicionales (hierbas aromáticas, especias), sus propiedades y la influencia de su uso en la composición química del alimento cocinado y sus posibles efectos sobre la salud.
- Conocer las innovaciones gastronómicas surgidas recientemente y su explicación científica.
- Comprender los cambios ocurridos en alimentos durante los procesos culinarios, estudiándolos a nivel molecular.
- Comprender como los distintos tratamientos culinarios domésticos producen cambios en la composición química de los alimentos, y sus relaciones con los cambios en el sabor y la textura de los alimentos.
- Entender que, usando criterios científicos, se pueden desacreditar mitos relacionados con procesos gastronómicos

5.5.1.3 CONTENIDOS

TEORÍA

- Procesos químicos en los métodos de cocinado frecuentes.
- Química de las reacciones de pardeamiento. Caramelización, reacción de Maillard y pardeamiento enzimático.
- Compuestos orgánicos de hierbas aromáticas y especias culinarias. Propiedades organolépticas, antioxidantes, conservantes y quicio-preventivas.
- Aditivos alimentarios. Propiedades, aplicaciones y efectos sobre la salud.
- Procesos culinarios de coagulación, gelificación, emulsión y precipitación.
- Biotecnología en la cocina: aplicaciones gastronómicas de microorganismos y enzimas.

- Nuevos métodos en gastronomía: del laboratorio a la cocina.

PRÁCTICAS

- Procesos de emulsión y espumado culinarios. La lecitina como emulsionante. Formación de geles.
- Procesos de extracción culinarios: café e infusiones. Extracción e identificación de cafeína en café y té.
- Reacciones de precipitación en gastronomía: precipitación e identificación de anetol en bebidas espirituosas a base de anís.
- Reacciones de pardeamiento. Caramelización, Maillard y pardeamiento enzimático. Inhibidores del pardeamiento enzimático.
- Colorantes naturales: curcumina, carotenos y antocianinas. Extracción y estabilidad.
- Levaduras químicas y biológicas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

La evaluación se llevará a cabo mediante evaluación continua (30%) y la realización de un examen final (70%).

La evaluación continua incluirá la realización de trabajos y la posterior presentación y debate de los mismos.

Dado que las prácticas de laboratorio están integradas en la asignatura, la evaluación de las mismas se incluirá en el porcentaje de la evaluación continua. La asistencia a las prácticas de laboratorio se considerará obligatoria. La evaluación de las prácticas de laboratorio será continua y el alumno deberá obtener una calificación favorable.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

COP29 - Comprender los cambios producidos en la composición química y en las características organolépticas y nutritivas de los alimentos cuando éstos se ven sometidos a tratamientos culinarios.

COP30 - Conocer cómo los cambios químico-biológicos ocurridos durante los distintos tratamientos culinarios de alimentos afectan a la seguridad alimentaria.

COP31 - Conocer los aditivos orgánicos presentes en alimentos procesados, su procedencia y sus efectos sobre la salud.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	51	33.3
SEMINARIO	6	33.3
PRACTICAS	6	100
TRABAJOS INDIVIDUALES	3	0
TRABAJOS GRUPO	3	0
CUADERNO PRÁCTICAS	2	0
TUTORÍAS INDIVIDUALES	2	50
EXÁMENES Y REVISIÓN	2	50

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Química y Gastronomía: En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	30.0
NIVEL 2: ADITIVOS INORGÁNICOS Y MICRONUTRIENTES		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Si	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		
<ul style="list-style-type: none"> Comprender el papel que juegan en los seres humanos los elementos químicos presentes en los alimentos. Conocer los conceptos necesarios para poder comprender los procedimientos para corregir los excesos/déficits de estos elementos. Familiarizarse con aspectos experimentales relacionados con el ámbito de los aditivos alimentarios y micronutrientes. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>TEORÍA</p> <p>Parte 1.- Aditivos inorgánicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Colorantes. Conservantes. Antioxidantes. Gelificantes. Estabilizantes. Espesantes. <p>Parte 2.- Papel de los elementos metálicos de los alimentos en los seres humanos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sodio y Potasio. Magnesio, Calcio. Elementos traza: Hierro, Cobre y Cinc. Otros elementos traza: Cobalto, Manganeso y algunos elementos traza como contaminantes. Elementos no metálicos. <p>PRÁCTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilización práctica de distintos aditivos inorgánicos descritos en el programa en procesos de transformación de alimentos. Estudio práctico de modelos de moléculas biológicamente activas. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:</p> <p>La calificación de cada alumno se hará mediante evaluación continua (30%) y la realización de un examen final (70%).</p>		

<p>La evaluación continua comprenderá el seguimiento del trabajo personal del alumno que podrá abarcar controles escritos, trabajos entregados, participación del estudiante en el aula, tutorías u otros medios explicitados en la programación de la asignatura. La asistencia a las clases de pizarra en grupo reducido (<i>seminarios</i>) y las prácticas de laboratorio se considerará obligatoria con carácter general. Dado que las prácticas de laboratorio están integradas en la asignatura, la evaluación de las mismas se incluirá en el porcentaje de la evaluación continua. Además, para aprobar la asignatura, el alumno debe alcanzar la calificación de apto en las prácticas de laboratorio.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
COP32 - Conocer los principales aditivos inorgánicos en alimentos y sus propiedades.		
COP33 - Conocer los elementos presentes en los seres vivos, los elementos esenciales y los tóxicos.		
COP34 - Conocer la influencia de los aditivos inorgánicos en los alimentos como factor importante de su aceptación o rechazo.		
COP35 - Conocer los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas en los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
CLASES MAGISTRALES	98	35.7
SEMINARIO	14	28.6
PRACTICAS	18	66.7
TRABAJOS INDIVIDUALES	12	0
CUADERNO PRÁCTICAS	4	0
EXÁMENES Y REVISIÓN	4	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aditivos inorgánicos y micronutrientes:En las clases de teoría se explican los conceptos teóricos establecidos en el programa de la materia, tratando de seguir una metodología que facilite la adquisición de los conocimientos por parte de los alumnos. En las clases de seminario se analizarán y discutirán los problemas propuestos previamente a los alumnos mediante boletines. En las prácticas se aplican los conocimientos y conceptos adquiridos por el alumno en las clases teóricas y de seminario.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
EXAMEN FINAL	0.0	70.0
EVALUACION CONTINUA	0.0	30.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Santiago de Compostela	Profesor Titular de Universidad	60.47	100.0	64.9
Universidad de Santiago de Compostela	Profesor Titular de Escuela Universitaria	4.65	100.0	5.8
Universidad de Santiago de Compostela	Profesor Contratado Doctor	13.95	100.0	16.7
Universidad de Santiago de Compostela	Catedrático de Universidad	6.98	100.0	5.9
Universidad de Santiago de Compostela	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	9.3	50.0	6.2
Universidad de Santiago de Compostela	Otro personal docente con contrato laboral	4.65	0.0	0.5
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver anexos. Apartado 6.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver anexos. Apartado 6.2				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
45,50	6,67	67,25
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Exito	76
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver anexos, apartado 8.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		

8.2. Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes.

Tal y como se recoge en el proceso *PM-01 Medición, Análisis y Mejora*, la recogida de los resultados del SGIC, entre los que tienen un peso fundamental los resultados académicos, se realizan de la siguiente manera:

El Área de Calidad y Mejora de los procedimientos, a partir de la experiencia previa y de la opinión de los diferentes Centros, decide qué resultados medir para evaluar la eficacia del plan de estudios de cada una de las titulaciones y Centros de la USC. Es, por tanto, responsable de analizar la fiabilidad y suficiencia de esos datos y de su tratamiento. Asimismo la USC dota a los Centros de los medios necesarios para la obtención de sus resultados.

Entre otros, los resultados que son objeto de medición y análisis son:

- Resultados del programa formativo: Grado de cumplimiento de la programación, modificaciones significativas realizadas, etc.
- Resultados del aprendizaje. Miden el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje de los estudiantes. En el caso particular de los indicadores de aprendizaje marcados con un asterisco se calcula el resultado obtenido en la Titulación en los últimos cuatro cursos, y una comparación entre el valor obtenido en el último curso, la media del Centro y la media del conjunto de la USC. Entre otros, los resultados que son objeto de medición y análisis son:
 - Tasa de graduación*.
 - Tasa de eficiencia*.
 - Tasa de éxito*.
 - Tasa de abandono del sistema universitario*.
 - Tasa de interrupción de los estudios*.
 - Tasa de rendimiento*.
 - Media de alumnos por grupo*.
 - Créditos de prácticas en empresas.
 - Créditos cursados por estudiantes de Título en otras Universidades en el marco de programas de movilidad
 - Créditos cursados por estudiantes de otras Universidades en el Título en el marco de programas de movilidad.
 - Resultados de la inserción laboral.
 - Resultados de los recursos humanos.
 - Resultados de los recursos materiales y servicios
 - Resultados de la retroalimentación de los grupos de interés (medidas de percepción y análisis de incidencias).
 - Resultados de la mejora del SGIC.

Asimismo, en relación al análisis de resultados tal y como se recoge en el proceso *PM-01 Medición, Análisis y Mejora*, el análisis de resultados del SGIC y propuestas de mejora se realizan a dos niveles:

- A nivel de Titulación: La Comisión de Título, a partir de la información proporcionada por el Responsable de Calidad del Centro, realiza un análisis para evaluar el grado de consecución de los resultados planificados y objetivos asociados a cada uno de los indicadores definidos para evaluar la eficacia del Título. Como consecuencia de este análisis, propone acciones correctivas/preventivas o de mejora en función de los resultados obtenidos. Este análisis y la propuesta de acciones se plasman en la Memoria de Título (MT) de acuerdo con lo definido en el proceso *PM-02 Revisión de la eficacia y mejora del título*.
- A nivel de Centro: En la Comisión de Calidad del Centro se exponen la/s Memoria/s /es de Título que incluye/n el análisis y las propuestas de mejoras identificadas por la/s Comisión de Título para cada uno de los Títulos adscritos al Centro.

A partir de las propuestas de mejora recogidas en la/s Memoria de Título para cada Título y el análisis del funcionamiento global del SGIC, la Comisión de Calidad del Centro decide las que se deben implantar en el curso siguiente, que constituyen la propuesta para la planificación de calidad del Centro, de acuerdo a lo recogido en el proceso *PE-02 Política y Objetivos de Calidad del Centro*.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.usc.es/gl/centros/ciencias/calidade.html
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2010
Ver anexos, apartado 10.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	

No se preveen adaptaciones porque la actual Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es una titulación de 2º ciclo perteneciente a la rama de conocimiento de ciencias, y su transformación en el grado en Nutrición Humana y Dietética esta vinculada a la rama de ciencias de la salud. Esto implica que aunque existen materias con la misma denominación las competencias asociadas a cada una de ellas son distintas.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3064000-27016376	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Facultad de Ciencias

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
52450618S	JOSE MANUEL	MARTINEZ	AGEITOS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA ALFONSO X O SABIO SN	27002	Lugo	Lugo
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
fcdeca@usc.es	982824009	982824001	DECANO

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
32384100P	JUAN JOSE	CASARES	LONG
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
PRAZA DO OBRADOIRO SN	15782	A Coruña	Santiago de Compostela
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
reitor@usc.es	981563100	981588522	RECTOR

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
52450618S	JOSE MANUEL	MARTINEZ	AGEITOS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
AVDA ALFONSO X O SABIO SN	27002	Lugo	Lugo
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
fcdeca@usc.es	982824009	982824001	DECANO

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : 2 Justificacion.pdf

HASH SHA1 : RgkSkklFnaOV4RRFR5XITPX11fY=

Código CSV : 76550234258112503947290

2 Justificacion.pdf

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : 4_1 sistemas de informacion previos.pdf

HASH SHA1 : vJqqE89lKjRi6E2LKpHwq2oy1EY=

Código CSV : 74373764401631050630088

4_1 sistemas de informacion previos.pdf

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : 5_1_Descripcion del plan de estudios.pdf

HASH SHA1 : E+zxdeffuPAJ0sAkd/QgNKpQS0c=

Código CSV : 7437377773446043662816

5_1_Descripcion del plan de estudios.pdf

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : 6_1_Personal academico.pdf

HASH SHA1 : TOe/aO16sBsebR4yhAt3MD8m7jY=

Código CSV : 74373783349597765342512

6_1_Personal academico.pdf

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : 6_2_Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 : evzidEn4ajH1HmxN37dAPoyNccA=

Código CSV : 74373796732682678709438

6_2_Otros recursos humanos.pdf

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : 7_1 Justificación disponibles.pdf

HASH SHA1 : xtSo4v4y3SmqIVoDknMZz2SdEHg=

Código CSV : 74373803997447319955793

7_1 Justificación disponibles.pdf

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : 8_1_estimacion valores cuantitativos.pdf

HASH SHA1 : rWlnokm/1aIAloMbee3GinyOvf0=

Código CSV : 74373814724291479780311

8_1_estimacion valores cuantitativos.pdf

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : 10_1_cronograma de implantacion.pdf

HASH SHA1 : tzCZfnBhpb6BZK7MNbqMtZSGQyA=

Código CSV : 76550251022837984442037

10_1_cronograma de implantacion.pdf

