

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Lleida		Facultad de Medicina	25005247
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Lleida			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
Sí		Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FRANCISCO GARCÍA PASCUAL		Vicerrector de Docencia	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FRANCISCO GARCÍA PASCUAL		Vicerrector de Docencia	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FRANCISCO GARCÍA PASCUAL		Vicerrector de Docencia	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
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
Plaça Victor Siurana		25003	Lleida
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
ees@vd.udl.cat		Lleida	973703199
			FAX
			973702002



### 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: Lleida, AM 13 de septiembre de 2017
	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 Lleida	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias de la Salud		Salud	Industria de la alimentación	
<b>HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:</b>		Dietista-Nutricionista		
<b>RESOLUCIÓN</b>	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
<b>NORMA</b>	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad de Lleida				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
044	Universidad de Lleida			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	30
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
24	120	6
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
<b>MENCIÓN</b>	<b>CRÉDITOS OPTATIVOS</b>	
No existen datos		

### 1.3. Universidad de Lleida

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

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
25005247	Facultad de Medicina

#### 1.3.2. Facultad de Medicina

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

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



55	55	55
<b>CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN</b>	<b>TIEMPO COMPLETO</b>	
55	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	60.0	66.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	24.0	75.0
	<b>TIEMPO PARCIAL</b>	
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	12.0	42.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	12.0	42.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Acord-321-2016.-Normativa-de-Permanencia-UdL_ES.pdf">http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Acord-321-2016.-Normativa-de-Permanencia-UdL_ES.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	



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

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
<b>GENERALES</b>
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita
CT2 - Dominar una lengua extranjera
CT3 - Dominar las TIC
CT4 - Adquirir conocimientos básicos de emprendeduría y de los entornos profesionales.
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud
CE4 - Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano
CE5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
CE6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.



CE8 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
CE9 - 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
CE10 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
CE11 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios
CE12 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE13 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE14 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE15 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE16 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE17 - Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria
CE18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.
CE22 - 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 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica
CE26 - Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE28 - Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética y dietoterápica
CE29 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia
CE30 - Identificar las bases de una alimentación saludable
CE31 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE32 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional
CE33 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE34 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE35 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo
CE36 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE37 - Interpretar una historia clínica
CE38 - Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud
CE39 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE40 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE41 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación y nutrición
CE42 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE43 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado
CE44 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE45 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos



CE46 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE47 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
CE48 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
CE54 - Adquisición y desarrollo de competencias transversales, en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva)
CE55 - Presentación y defensa ante el Tribunal universitario de un proyecto de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas

#### 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

##### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

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

###### Requisitos de acceso

Los requisitos de acceso a los estudios de Grado en la Universitat de Lleida se realizarán de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado (BOE de 7 de junio de 2014).

Un estudiante puede solicitar el acceso si cumple con alguno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión del título de Bachillerato o equivalente y superar la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU).
- Estar en posesión de un título de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o Técnico Deportivo Superior (o titulación equivalente).
- Haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 45 años.
- Tener más de 40 años y haber superado el acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Proceder de sistemas educativos de la Unión Europea o de otros Estados con los que España haya suscrito Acuerdos internacionales, cumplir los requisitos académicos exigidos en sus sistemas de origen para acceder a sus universidades y haber obtenido la credencial que expide la UNED.
- Haber cursado estudios universitarios extranjeros parciales, o totales que no hayan obtenido la homologación de su título en España.

Otros supuestos que pueda determinar la legislación vigente.

###### Criterios de admisión

La admisión entre los estudiantes que cumplen los requisitos de acceso y solicitan plaza se realizará con respeto a los principios de igualdad, no discriminación, mérito y capacidad. A los efectos de repartir las plazas que para cada título de grado y centro se oferten, se aprobarán los cupos de reserva a que se refieren los artículos del 24 al 28 del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio.

Para acceder al primer curso de un estudio de grado hay que realizar la preinscripción universitaria. Se puede formalizar por Internet en la dirección: <https://accesnet.gencat.cat>

La preinscripción es un sistema coordinado de distribución de los estudiantes que garantiza la igualdad de condiciones en el proceso de ingreso y de admisión en el primer curso de los estudios de grado.

Las plazas de cada centro de estudios se adjudican empezando por la preinscripción del estudiante preinscrito con la nota más alta y por orden de nota hasta que se agotan todas las plazas.

El Consejo Interuniversitario de Cataluña (CIC) es el órgano encargado de gestionar y garantizar la igualdad de oportunidades en el acceso a la Universidad, mediante la Oficina de Acceso a la Universidad de Barcelona.

Actualmente, el Grado en Nutrición Humana y Dietética (grado presencial) no requiere de pruebas específicas, las denominadas Pruebas de Aptitud Personal (PAP), para el proceso de admisión.

Respecto a los estudiantes con necesidades específicas, la Universitat de Lleida adecuará la normativa de permanencia y las normativas académicas a las características de los estudiantes con necesidades especiales, a partir de la valoración de cada caso concreto, mediante el programa ¿la Universidad para Todos? y de la adopción de las medidas específicas adecuadas.

##### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES



La UdL tiene un sistema de apoyo a los nuevos estudiantes y cada titulación lo viene realizando desde su puesta en marcha.		
	Breve descripción	
<i>Acciones de acogida</i>	Se realizará los primeros días de clase, momento en que se harán una serie de actividades introductorias: - Presentación de servicios y funcionamiento de la UdL y de la ETSEA. - Presentación de los tutores. - Charla sobre técnicas de estudio. - Recursos para el estudio: biblioteca, recursos informáticos - Visita introductoria a empresas del sector.	
<i>Plan de Acción Tutorial de la UdL</i>	El Plan de Acción Tutorial de la UdL tiene el objetivo de facilitar al alumnado la orientación académica, profesional y personal, que le permita optimizar la toma de decisiones a lo largo de su carrera universitaria y en su futuro profesional. Se trata tanto de favorecer la integración de los alumnos en la universidad, como de ayudar a su proyección como futuro profesional. El Plan de Acción Tutorial (PAT) de la UdL es un proyecto de tutorización que se realiza en diversos centros de la Universidad de Lleida, coordinado por el Instituto de Ciencias de la Educación, donde participan los coordinadores del Plan de cada centro. Se asignará a cada tutor voluntario 8-10 estudiantes de primer curso. El contacto con los estudiantes se centrará en 4 momentos, en cada uno de los cuales se impartirá una conferencia sobre el tema y se realizará una sesión de trabajo entre tutor y tutorados.	
<i>Recursos formativos complementarios para la formación</i>	<b>LENGUAS</b> El Servicio Lingüístico (SL) se encarga de resolver las necesidades lingüísticas de la UdL y trabaja para que la lengua propia de la Universidad alcance niveles de normalidad. Cursos y certificados El SL organiza cursos de catalán, occitano, castellano e inglés, de diferentes niveles y con varios sistemas de aprendizaje, y cursos de lenguajes de especialidad y de otros específicos.	
<i>Orientación al empleo: bolsa de trabajo</i>	Se realiza para formar a los estudiantes en técnicas activas de búsqueda de empleo (el curriculum, la carta de presentación, la entrevista de trabajo). También se presentan encuestas de inserción laboral de los titulados, los Colegios profesionales y las perspectivas laborales a partir de la experiencia de profesionales y de graduados recién terminados.	
<i>Acceso a servicios, asociaciones y convocatorias que se ofrecen al estudiante del nuevo grado</i>	<i>Correo electrónico</i>	Todos los estudiantes de la UdL disponen de una dirección electrónica gratuita que permite la consulta sobre actividades, cursos, ofertas de la bolsa de trabajo
	<i>Carnet del estudiante</i>	El carnet UdL se presenta como una tarjeta convencional de plástico que incorpora un chip formado por un microprocesador, una memoria de programa y una memoria de trabajo estructurada en varias zonas. Esta tecnología hace del carnet una tarjeta inteligente que abre múltiples prestaciones, además del uso estrictamente universitario. <a href="http://www.udl.cat/serveis/seu/carnet.html">www.udl.cat/serveis/seu/carnet.html</a>
	<i>Conectividad y préstamo de equipos</i>	<b>EL CAMPUS VIRTUAL</b> La UdL ha implantado un campus virtual ( <a href="http://cv.udl.es/portal">http://cv.udl.es/portal</a> ) que permite al estudiantado llevar a cabo una serie de trámites y tareas (consultas de notas, acceso a materiales docentes y demás) que le facilitarán su vida académica.
	<i>Oferta cultural</i>	Posibilidad de participar en las actividades, cursos y talleres que se organizan y promocionan desde los Servicios Culturales de la UdL y que acercan el mundo del arte y la cultura a la comunidad universitaria. <b>Espacio de Teatro Aula de Poesía Jordi Jové Filмотeca Cine-Ull Aula de Música Iniciativas Plásticas</b>
	<i>Oferta deportiva</i>	El Servicio de Deportes de la Universidad de Lleida se creó con la idea de que el deporte y la actividad física tenían que formar parte de la vida académica de la Universidad. Por ello, este servicio se abre a toda la comunidad universitaria. <a href="http://www.udl.cat/serveis/esports.html">www.udl.cat/serveis/esports.html</a>
	<i>Becas y ayudas al estudio</i>	<b>Becas o ayudas propias que ofrece la UdL</b> 1. <b>Becas de colaboración en servicios y unidades de la UdL.</b> Las becas de colaboración son una oportunidad de formación complementaria para el estudiantado de centros integrantes de la UdL que cursa estudios en régimen de enseñanza oficial. En cada curso se ofrece la posibilidad de realizar trabajos de colaboración en varios servicios y unidades de la UdL con el fin de contribuir a la formación práctica del estudiantado. 2. <b>Ayudas a la movilidad académica (viaje y estancia)</b> Pueden participar en las diferentes convocatorias de ayudas de movilidad los estudiantes matriculados en titulaciones oficiales de los centros propios de la UdL que participan en actividades académicas fuera de la UdL 3. <b>Ayudas para estudiantes de la UdL con necesidades especiales</b> Dentro del Programa de Atención a las Personas con Necesidades Especiales. Pueden participar en esta convocatoria todos los estudiantes de titulaciones oficiales impartidas en centros propios que tengan reconocida y cualificada legalmente una discapacidad física o sensorial en grado superior al 33% y que sufran una discapacidad grave o tengan necesidades especiales excepcionales debidamente justificadas. 4. <b>Ayudas económicas a actividades culturales</b> Pretenden promover la organización de todas las actividades artísticas, sociales, humanas, científico-técnicas o solidarias. 5. <b>Ayudas para proyectos de cooperación</b> internacional y de investigación en cooperación para el desarrollo Tienen por objeto promover la cooperación en los campos de la docencia, la investigación o la cultura y el desarrollo entre los miembros de la comunidad de la UdL y los pueblos y colectivos empobrecidos económicamente. <b>Otras becas y ayudas</b> Se puede consultar Vicerrectorado de Investigación <a href="http://www.udl.cat/recerca.html">www.udl.cat/recerca.html</a> Servicio de Extensión Universitaria <a href="http://www.udl.cat/serveis/seu.html">www.udl.cat/serveis/seu.html</a>
	<i>Actividades solidarias y de cooperación</i>	El Centro de Cooperación Internacional (CCI) de la UdL quiere potenciar la transmisión de la experiencia profesional, docente y de investigación de la comunidad universitaria hacia los países del denominado Tercer Mundo y la sensibilización de ámbito local. <a href="http://www.udl.cat/serveis/cii.html">www.udl.cat/serveis/cii.html</a>
	<i>Atención Psicológica</i>	El Servicio de Apoyo al Estudiantado tiene como finalidad la ayuda a los estudiantes que necesiten algún tipo de apoyo de carácter psicológico o emocional. El asesoramiento se realiza de forma personal o a través del correo electrónico. <a href="http://www.udl.cat/serveis/seu.html">www.udl.cat/serveis/seu.html</a>
	<i>Seguro del estudiante</i>	1. <b>Seguro escolar obligatorio</b> El seguro escolar es obligatorio para todo el estudiantado menor de 28 años que curse estudios de primer, segundo o tercer ciclo. 2. <b>Seguro de accidentes Cum Laude</b> El seguro de accidentes es una póliza contratada con una compañía privada que protege a la persona asegurada en caso de sufrir un accidente y le garantiza asistencia sanitaria





4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias</b>	
MÍNIMO	MÁXIMO
6	12
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</b>	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
<b>Adjuntar Título Propio</b>	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

<b>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</b>	
MÍNIMO	MÁXIMO
30	30

*Se expone la normativa académica vigente de los estudios universitarios oficiales de grado aprobada por Consejo de Gobierno y Consejo Social de la UdL. (Susceptible de modificación cada curso académico)*

#### **Transferencia de créditos**

La transferencia de créditos implica que en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante se incluirá la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta o en otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. Estos créditos transferidos deberán hacerse constar en el suplemento europeo al título.

Para realizar esta transferencia de créditos será necesario que el o la estudiante cierre el expediente de la titulación abandonada y presente, en la Secretaría del centro donde desee matricularse, el resguardo del traslado del expediente, para que el centro de destino pueda incluir en el expediente académico del o de la estudiante los créditos obtenidos en la titulación de origen.

Estos créditos no computarán a los efectos de la obtención del título.

En el supuesto de que el o la estudiante tenga concedida la simultaneidad de estudios, no se procederá a realizar la transferencia de créditos de la titulación de origen, puesto que la razón de dicha solicitud de simultaneidad es poder cursar en su totalidad ambas enseñanzas. En caso de que el o la estudiante abandone alguna de las enseñanzas matriculadas, podrá solicitar la transferencia de créditos de los estudios abandonados siempre que efectúe el traslado de expediente.

#### **Reconocimiento de créditos**

El reconocimiento de créditos, de acuerdo con lo establecido por el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre (BOE de 30 de octubre de 2007), modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio (BOE de 3 de julio de 2010) y por el Real Decreto 43/2015, de 2 de febrero (BOE de 3 de febrero de 2015) es la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma universidad o en otra, son computados en otras enseñanzas a los efectos de la obtención de un título oficial.

Estos créditos reconocidos deberán constar en el expediente del o de la estudiante y en el suplemento europeo al título con la calificación de origen.

Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos (títulos propios).

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

Para acreditar la experiencia laboral y profesional deberán presentarse los mismos documentos que presenta el estudiantado que se matricula a tiempo parcial, de acuerdo con lo establecido en el apartado 3.2 de las presentes normas (certificación de la empresa en la que trabaja y un informe de vida laboral, expedido por la Tesorería de la Seguridad Social o un órgano competente. Los trabajadores autónomos deberán presentar una fotocopia de los impuestos o la licencia fiscal en lugar de la certificación de la empresa), y un informe de la empresa.

En cualquier caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado o máster.



El número de créditos reconocidos por la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

El reconocimiento de estos créditos no incorpora calificación y, por lo tanto, no computará a los efectos de realizar el baremo del expediente

#### **Criterios para reconocer créditos en las enseñanzas de grado**

El reconocimiento de créditos en las enseñanzas de grado se efectuará de acuerdo con el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010 i por el Real decreto 43/2015, de 2 de febrero, que establece los siguientes criterios generales:

A- Siempre que el título al que se desee acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos el 15% de los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

B- Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en las demás materias de formación básica que pertenezcan a la rama de conocimiento del título al que se desea acceder.

C- Los demás créditos podrán ser reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las restantes materias o enseñanzas cursadas por el estudiantado, o bien asociados a una previa experiencia laboral o profesional, y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

Para el reconocimiento de los créditos, por otra parte, será preciso tener en cuenta las siguientes consideraciones:

D- En el supuesto de que la formación básica superada en los estudios de origen no guarde concordancia entre las competencias y los conocimientos asociados a las materias básicas de las enseñanzas de destino, se podrá reconocer por otros créditos de la titulación, y la persona interesada deberá cursar la formación básica de la nueva enseñanza.

E- Para reconocer estudios cursados en el extranjero se tendrá en cuenta el criterio general correspondiente al apartado C.

F- Podrán reconocerse los 6 créditos correspondientes a la materia transversal por créditos cursados en la enseñanza de procedencia.

G- De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional cuarta del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, apartados 2 y 3, el estudiantado que desee acceder a una enseñanza de grado y que esté en posesión de un título de licenciatura, ingeniería, arquitectura, diplomatura, ingeniería técnica o arquitectura técnica, obtendrá el reconocimiento de créditos que sea procedente de acuerdo con lo establecido en el artículo 13 del citado Real Decreto.

H- El estudiantado de las enseñanzas de grado podrá obtener 6 créditos del total del plan de estudios, por reconocimiento académico, por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Estos créditos se reconocerán como créditos optativos (materia transversal), no tendrán calificación y, por lo tanto, no se computarán a los efectos de la media ponderada del expediente.

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Lleida determinará para cada curso académico las actividades susceptibles de ser reconocidas por estos conceptos.

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



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
Clases magistrales		
Clases prácticas		
Análisis/Resolución/Estudio de casos		
Seminarios		
Resolución de problemas o casos		
Presentación de trabajos en público		
Prácticas clínicas (consultas de dietética)		
Actividades en empresas/instituciones de campo las ciencias de los alimentos y de la salud y la nutrición en jornada de trabajo de 40 horas semanales durante 20 semanales (o su equivalencia).		
Trabajo de investigación, dirección y supervisión por parte de un profesor-tutor.		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
Elaboración de proyectos		
Estudio de casos		
Simulación		
Visita		
Prácticas		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos		
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas		
Informe de prácticas		
Elaboración de trabajos y su presentación pública		
Informe del alumno y defensa delante de un tribunal formado para este fin		
Informe de la empresa		
<b>5.5 NIVEL 1: FORMACIÓN BÁSICA</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Bioquímica y metabolismo</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
<b>ECTS NIVEL2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la terminología científica básica aplicada a la bioquímica</li> <li>• Reconocer las biomoléculas más importantes que forman los seres vivos</li> <li>• Conocer los conceptos básicos de enzimología y de la regulación de la actividad enzimática</li> <li>• Reconocer los mecanismos de producción de energía a partir de los alimentos básicos</li> <li>• Conocer las rutas principales del metabolismo de los glúcidos, lípidos, aminoácidos, nucleótidos y su regulación.</li> <li>• Tener una visión conjunta del metabolismo</li> <li>• Distinguir el papel de las hormonas más relevantes en el metabolismo energético.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición de la materia viva. El agua y los sistemas amortiguadores</li> <li>• Carbohidratos</li> <li>• Lípidos</li> <li>• Proteínas</li> <li>• Enzimas, cinética enzimática y regulación</li> <li>• Vitaminas y micronutrientes</li> <li>• Bioenergética</li> <li>• Rutas centrales del metabolismo oxidativo</li> <li>• Transporte electrónico y fosforilación oxidativa</li> <li>• Metabolismo glucídico</li> <li>• Metabolismo lipídico</li> <li>• Metabolismo de aminoácidos y proteínas</li> <li>• Metabolismo de nucleótidos</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		



CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	75	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	17.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	20.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Biología y Genética</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
<b>ECTS NIVEL2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
9		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber utilizar los conceptos celulares para interpretar aspectos fisiológicos y de patología humana.</li> <li>• Conocer la terminología y el lenguaje científico básico relacionado con la biología celular y la genética.</li> <li>• Conocer a nivel estructural los diferentes elementos celulares y saberlos distinguir.</li> <li>• Conocer la organización molecular y los aspectos funcionales de los diferentes orgánulos y compartimentos celulares.</li> <li>• Conocer los aspectos básicos de genética, el diagnóstico genético y su implicación en enfermedades.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La célula como unidad estructural y funcional del cuerpo humano</li> <li>• Biomembranas e interacción de las células con su entorno</li> <li>• Secreción celular, sistema endomembranoso relacionado con la vía secretora</li> <li>• Citoesqueleto y motilidad celular</li> <li>• Peroxisoma</li> <li>• El núcleo</li> <li>• Reproducción celular</li> <li>• Naturaleza molecular del material genético</li> <li>• Transcripción y procesamiento del RNA</li> <li>• Control de la expresión génica</li> <li>• Replicación, recombinación y transposición</li> <li>• Mutagénesis y reparación del DNA</li> <li>• El genoma humano</li> <li>• Diagnóstico genético y estudios poblacionales, enfermedades monogénicas y poligénicas</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	75	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	70.0



Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Química básica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias	Química
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de comprender y describir los componentes químicos y sus transformaciones, solubilidad y equilibrio entre productos.</li> <li>• Comprender la terminología y el lenguaje científico básico relacionado con la química tanto de los compuestos orgánicos como inorgánicos.</li> <li>• Saber describir la estructura de los diferentes compuestos que forman las materias</li> <li>• Conocer a nivel intrínseco las diferentes características y propiedades de las sustancias</li> <li>• Conocer la constitución química y los aspectos de interrelación que pueden existir entre los diferentes compuestos de los alimentos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura atómica. Estequiometría. Disoluciones. Gases</li> <li>• Principios de termodinámica</li> <li>• Equilibrio ácido-base</li> <li>• Equilibrios de precipitación</li> <li>• Introducción a la química orgánica. Isomerías</li> <li>• Tipos y propiedades de los compuestos orgánicos</li> <li>• Compuestos orgánicos oxigenados</li> <li>• Ácidos orgánicos y derivados</li> <li>• Compuestos nitrogenados</li> <li>• Biomoléculas</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		



5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
Simulación		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	80.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	10.0	20.0
NIVEL 2: Anatomía Humana		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprender los conceptos de tejido, aparato y sistema corporal</li> <li>Diferenciar entre la estructura histológica básica de los diferentes tejidos del cuerpo humano</li> <li>Conocer las bases histológicas de los aparatos y sistemas corporales y con más detalle la del aparato digestivo y sistema endocrino.</li> <li>Conocer los aspectos básicos del desarrollo del cuerpo humano, desde la fase embrionaria hasta la edad adulta, así como su evolución hacia la vejez.</li> </ul>		





- Conocer la terminología y el lenguaje científico básico relacionado con la histología y anatomía.
- Aprender a utilizar textos y atlas de histología y anatomía para buscar selectivamente la información necesaria.
- Entender, interpretar y discutir críticamente artículos científicos basados en trabajos de histología y anatomía.
- Comprender la necesidad de una formación morfológica básica del cuerpo humano para los profesionales dentro del ámbito de las ciencias de la salud.

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Conceptos básicos de la estructura del cuerpo humano
- Embriología general
- Aparato digestivo
- Sistema urinario
- Sistema reproductor
- Aparato locomotor
- Aparato respiratorio
- Sistema cardiovascular
- Sistema nervioso
- Introducción a la histología
- Tejido epitelial y conectivo
- Tejido cartilaginoso y óseo
- Tejido muscular y nervioso
- Sistema tegumentario
- La sangre y hematopoyesis
- Sistema inmunitario

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.

CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.

CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita

CT2 - Dominar una lengua extranjera

CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

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

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	75	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminarios

Trabajo en grupo

Trabajo escrito



Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	75.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	10.0	25.0
<b>NIVEL 2: Fisiología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
<b>ECTS NIVEL2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demostrar un conocimiento de los componentes específicos del cuerpo humano a nivel funcional</li> <li>• Entender los conocimientos fisiológicos de las diferentes estructuras del cuerpo humano</li> <li>• Asimilar el concepto de unidad funcional del cuerpo humano y la naturaleza y mecanismos de los sistemas de control e integración que lo hacen posible</li> <li>• Entender los diferentes mecanismos fisiológicos que contribuyen al mantenimiento de la homeostasis del cuerpo humano.</li> <li>• Analizar el funcionamiento de los diferentes órganos y sistemas y de sus mecanismos de control</li> <li>• Integrar el funcionamiento del organismo y poder relacionar la actividad de los diferentes órganos y sistemas.</li> <li>• Reconocer la normalidad fisiológica como un punto de partida para valorar las necesidades del cuerpo humano y la relación de esta normalidad con la enfermedad.</li> <li>• Conocer la terminología y el lenguaje científico básico relacionado con la fisiología.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiología y comunicación celular</li> <li>• Sistema nervioso</li> <li>• Sistema muscular y esquelético</li> <li>• Sistema cardiovascular</li> <li>• Sistema respiratorio</li> <li>• Sistema renal</li> <li>• Líquidos corporales y sangre</li> <li>• Sistema digestivo</li> <li>• Sistema endocrino y reproductor</li> <li>• Cronobiología</li> <li>• Regulación del metabolismo</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
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 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	75	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo escrito		
Resolución de problemas		
Simulación		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	75.0
Informe de prácticas	15.0	15.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	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	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las características principales de los diseños más utilizados en los estudios de salud</li> <li>Ser capaz de analizar datos de manera descriptiva</li> <li>Calcular e interpretar probabilidades de eventos.</li> <li>Interpretar los resultados de un determinado estudio utilizando las herramientas de la estadística descriptiva.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>La estadística en nutrición humana y dietética</li> <li>Diseño de experimentos</li> <li>Estudios observacionales</li> <li>Descripción y presentación de datos</li> <li>Probabilidad, la probabilidad como frecuencia relativa</li> <li>Distribuciones de probabilidad</li> <li>Estimación y contrastes de hipótesis</li> <li>Correlación y regresión</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		



CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Análisis/Resolución/Estudio de casos	50	40
Resolución de problemas o casos	25	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	70.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	30.0	30.0
<b>NIVEL 2: Psicología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Ciencias de la Salud	Psicología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los principales conceptos de la psicología básica.</li> <li>• Identificar los principales problemas de salud mental relacionados con los hábitos y comportamientos</li> <li>• Distinguir los diferentes modelos teóricos que forman las corrientes psicológicas</li> <li>• Reconocer los principales trastornos psicopatológicos y conocer las principales estrategias psicoterapéuticas aplicables</li> <li>• Identificar las principales características que describen las diferentes etapas psico-evolutivas del individuo.</li> <li>• Integrar los principales elementos que constituyen una dinámica de grupo</li> <li>• Comparar diversas experiencias educativas en el ámbito de la salud para saber identificar los mensajes preventivos y reconocer las técnicas utilizadas.</li> <li>• Experimentar situaciones de interrelación con el paciente e identificar el momento evolutivo en el que se encuentra.</li> <li>• Aprender a comunicar un mensaje preventivo e informativo.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivación y frustración</li> <li>• Personalidad, inteligencia, percepción-atención-memoria</li> <li>• Dimensión actitudinal de la conducta</li> <li>• Hábitos y salud</li> <li>• Modelos psicológicos</li> <li>• Psicopatología</li> <li>• Ciclo vital evolutivo</li> <li>• El grupo como estrategia psico-educativa</li> <li>• Experiencias educativas en salud</li> <li>• Entrevista motivacional</li> <li>• La relación terapéutica</li> <li>• Publicidad</li> <li>• La prevención en salud</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE4 - Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano		
CE6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>



Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Estudio de casos		
Simulación		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	40.0
<b>NIVEL 2: Antropología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>RAMA</b>	<b>MATERIA</b>
Básica	Artes y Humanidades	Antropología
<b>ECTS NIVEL2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer las características del estudio científico de la cultura alimentaria y la sociedad.</li> <li>• Conocer la complejidad del hecho alimentario, sobre todo en su dimensión sociocultural</li> <li>• Comprender la gran variabilidad social en los comportamientos alimentarios a partir de la comparación intercultural</li> <li>• Conocer la polifuncionalidad de la alimentación y la compleja relación existente entre la alimentación, la sociedad y cultura.</li> <li>• Entender la dinámica de los procesos de desarrollo/subdesarrollo en el mundo contemporáneo y sus consecuencias desde el punto de vista de la dieta.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultura y sociedad: definiciones y ámbitos de análisis</li> <li>• Antropología social, cultura y alimentación</li> <li>• Condicionantes biológicos de la alimentación.</li> <li>• Nutrición, cultura y adaptación.</li> <li>• Relaciones sociales y alimentación.</li> </ul>		



- Crecimiento económico y cambios alimentarios en el mundo contemporáneo
- Planificación alimentaria y programas de ayuda económica

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita

CT3 - Dominar las TIC

CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminarios

Trabajo en grupo

Trabajo escrito

Aprendizaje basado en problemas

Elaboración de proyectos

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	40.0

### 5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

#### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

#### NIVEL 2: Bromatología

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	9
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral	





ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		9
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de clasificar los alimentos según diferentes criterios</li> <li>• Comprender la legislación alimentaria</li> <li>• Describir las propiedades físico-químicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la calidad de los alimentos.</li> <li>• Describir las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</li> <li>• Ser capaces de elaborar informes sobre composición y el valor nutricional de un alimento.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de alimento, bromatología</li> <li>• Clasificación de los alimentos</li> <li>• Alimentos básicos de origen animal</li> <li>• Alimentos básicos de origen vegetal</li> <li>• Alimentos complementarios</li> <li>• Alimentos especiales y alimentos dietéticos</li> <li>• Alimentos transgénicos y funcionales</li> <li>• Propiedades y modificaciones de las proteínas</li> <li>• Propiedades y modificaciones de los carbohidratos</li> <li>• Propiedades y modificaciones de los lípidos</li> <li>• Estabilidad de las vitaminas</li> <li>• Introducción al control de calidad de los alimentos</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		



CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE8 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios		
CE9 - 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 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	45	40
Seminarios	67.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	25.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Procesado de alimentos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
6		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de analizar los procedimientos de elaboración de alimentos, desde su procesado industrial hasta su preparación culinaria.</li> <li>• Ser capaz de identificar los factores de calidad sanitaria, organoléptica y nutritiva implicados en los procesos de transformación de los alimentos.</li> <li>• Ser capaz de valorar de forma crítica la utilización de materias primas o ingredientes substitutivos, así como las implicaciones de su utilización durante el procesado y tratamiento culinario de las mismas.</li> <li>• Ser capaz de diseñar productos alimentarios de interés en el ámbito de la nutrición.</li> <li>• Ser capaz de interpretar adecuadamente la legislación y normativa aplicable en el ámbito del procesado y tratamiento culinario de alimentos</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción al procesado de alimentos</li> <li>• Operaciones previas al procesado</li> <li>• Tecnologías de la transformación y conservación de los alimentos</li> <li>• Aplicación de los principios de procesado a la conservación de los alimentos</li> <li>• Tecnologías de envasado, almacenaje y distribución de los alimentos</li> <li>• Procesado culinario de alimentos.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT4 - Adquirir conocimientos básicos de emprendeduría y de los entornos profesionales.		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE10 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE11 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios		
CE14 - 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
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	15.0	25.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	15.0	15.0
NIVEL 2: Microbiología y Parasitología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		9
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la biología, fisiología, genética, metabolismo y bioquímica general del mundo microbiano (virus, bacterias, hongos y protozoos).</li> <li>• Conocer la flora patógena endógena como barrera natural frente a la infección y como productora de elementos nutritivos esenciales para la salud humana.</li> <li>• Saber los mecanismos de acción de las toxinas de origen microbiano.</li> <li>• Conocer y saber aplicar los mecanismos de acción de los antibióticos, antimicrobianos y vacunas</li> <li>• Conocer los principales microorganismos alterantes y patógenos presentes en los alimentos, así como aspectos ligados a la toxicología de los alimentos de origen biótico.</li> <li>• Conocer los ciclos biológicos, la sintomatología, la epidemiología, las vías de contaminación y los métodos de prevención y control de los parásitos en alimentos.</li> <li>• Saber trabajar en un laboratorio de microbiología general e identificar microorganismos por pruebas microscópicas, bioquímicas, fisiológicas y serológicas.</li> <li>• Saber aislar e identificar los microorganismos saprófitos humanos de la piel y la boca</li> <li>• Saber realizar un análisis microbiológico completo de un alimento, incluyendo la realización del informe de resultados correspondiente.</li> <li>• Saber reconocer los principales parásitos de los alimentos en observación microscópica.</li> <li>• Saber trabajar en equipo en la resolución de un problema microbiológico relacionado con la alimentación, nutrición y dietética humanas.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La célula procariota</li> <li>• La célula microbiana eucariota</li> </ul>		



- Genética bacteriana
- Metabolismo microbiano
- Control del crecimiento microbiano
- Virología
- Microbiología humana
- Contaminación natural de los alimentos
- Principios generales de la alternación de los alimentos
- Microbiología de alimentos de origen vegetal
- Microbiología de alimentos de origen animal
- Microbiología de las conservas y semiconservas
- Introducción a la parasitología
- Principales parásitos transmitidos por el agua y los vegetales
- Principales parásitos transmitidos por la carne y el pescado.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT2 - Dominar una lengua extranjera

CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE13 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	102.5	40
Seminarios	10	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminarios

Trabajo en grupo

Trabajo escrito

Prácticas

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
Informe de prácticas	10.0	10.0

### 5.5 NIVEL 1: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD

#### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

#### NIVEL 2: Higiene de procesos alimentarios

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de definir el concepto de higiene de los alimentos</li> <li>• Reconocer los principales agentes bacterianos, fúngicos y víricos relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos, determinar que tipo de medidas de control han de aplicarse para evitarlas, y planificar como analizarlas.</li> <li>• Valorar los aspectos toxicológicos de las sustancias químicas que pueden ser componentes naturales de los alimentos o que pueden añadirse accidentalmente o de forma intencionada al alimento en el proceso de elaboración industrial.</li> <li>• Clasificar los métodos de limpieza y desinfección, y el papel del manipulador en el seguimiento de las medidas higiénicas, y aplicarlo en establecimientos de alimentación.</li> <li>• Especificar los requisitos higiénicos de locales, equipos y materiales de trabajo, y solucionar el cómo controlarlo.</li> <li>• Integrar las prácticas correctas de higiene de los alimentos a la hora de prepararlos y de conservarlos.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de higiene de los alimentos</li> <li>• Concepto de limpieza y desinfección</li> <li>• Peligros químicos, físicos y microbiológicos de los alimentos</li> <li>• Suministros de agua</li> <li>• Programas de limpieza y desinfección</li> <li>• Control de plagas</li> <li>• Higiene personal</li> <li>• Planificación, organización y supervisión de los locales e instalaciones</li> <li>• Aspectos higiénicos del equipo de procesado de alimentos</li> <li>• Aspectos higiénicos de establecimientos alimentarios.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		



CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE15 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE16 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	15.0	30.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	20.0
<b>NIVEL 2: Calidad y seguridad alimentaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la terminología utilizada en la gestión de la calidad en el ámbito alimentario. Explicar la importancia de la calidad en el mundo de la empresa. Describir el modelo de gestión de calidad de una empresa.</li> <li>• Analizar los planes de calidad.</li> <li>• Elaborar las hojas de control de proceso y analizar la información obtenida. Diseñar un plan de muestreo en una industria alimentaria.</li> <li>• Interpretar un análisis microbiológico.</li> <li>• Seleccionar el gráfico de control más adecuado para una situación concreta. Saber dibujar e interpretar gráficos de control estadístico de procesos. Conocer la familia de normas ISO 9000.</li> <li>• Preparar un manual de calidad de una empresa alimentaria.</li> <li>• Aplicar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la industria alimentaria.</li> <li>• Conocer los sistemas de Gestión de la Trazabilidad en la Industria alimentaria.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El marco de la seguridad alimentaria</li> <li>• Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control</li> <li>• Trazabilidad en el sector agro-alimentario</li> <li>• Qué es la calidad y como se gestiona</li> <li>• Herramientas clásicas del control de calidad</li> <li>• Técnicas de muestreo en la industria alimentaria</li> <li>• Control estadístico de procesos</li> <li>• Normas de seguridad y gestión de la calidad ISO 9000</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT3 - Dominar las TIC		
CT4 - Adquirir conocimientos básicos de emprendeduría y de los entornos profesionales.		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE17 - Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria		
CE18 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad		
CE19 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria		
CE21 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.		
CE22 - 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	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Trabajo escrito		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	70.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	10.0	20.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	5.0	10.0
NIVEL 2: Economía y Empresa alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los aspectos administrativos esenciales</li> <li>• Conocer el balance y las cuentas de resultados</li> <li>• Ser capaz de evaluar inversiones</li> <li>• Conocer las curvas de oferta y demanda, y saber como funcionan los mercados</li> </ul>		



- Conocer las funciones de producción y de costos
- Modelizar matemáticamente un sistema productivo
- Familiarizarse con el marco legal asociado al ámbito agro-alimentario

#### 5.5.1.3 CONTENIDOS

- Conceptos generales de la empresa alimentaria
- Introducción a la administración de empresas, planificación y dirección
- El balance de las cuentas de resultados
- Análisis financiero de balances
- Evaluación financiera de proyectos de inversión
- La oferta y la demanda
- La producción de la empresa y los costos de producción
- Teorías de la programación
- Estatuto jurídico del empresario agroalimentario.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.

CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Dominar las TIC

CT4 - Adquirir conocimientos básicos de emprendeduría y de los entornos profesionales.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE20 - 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	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminarios

Prácticas

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	85.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	15.0	15.0

### 5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD

#### 5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Derecho, ética y deontología en la nutrición humana

#### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los aspectos esenciales de las normas que confluyen en la regulación de la alimentación</li> <li>• Ser capaz de distinguir entre las diferentes normativas, su aplicación e interpretar los conceptos legales básicos</li> <li>• Ser capaz de realizar una búsqueda precisa de las normas que son aplicables en un momento concreto o que rigen una determinada materia.</li> <li>• Ser capaz de aplicar la norma abstracta a problemas concretos que puedan plantearse.</li> <li>• Conocer los términos de los debates sociales y éticos relacionados con la alimentación.</li> <li>• Conocer los fundamentos de la bioética.</li> <li>• Aplicar los valores profesionales de excelencia, altruismo, sentido del deber, responsabilidad, integridad y honestidad en el ejercicio de la profesión.</li> <li>• Reconocer la necesidad de mantener la competencia profesional</li> <li>• Ser capaz de resolver conflictos éticos</li> <li>• Saber realizar la práctica profesional respetando la autonomía del paciente, sus creencias y su cultura.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción al derecho</li> <li>• El derecho alimentario, definición y características</li> <li>• La alimentación desde la óptica de la seguridad alimentaria</li> <li>• Principios generales en materia de seguridad alimentaria</li> <li>• El control de la seguridad alimentaria por parte de la administración</li> <li>• La responsabilidad de los operadores alimentarios</li> <li>• Alimentación y comercio</li> <li>• Concepto, historia y principios de bioética</li> <li>• Derechos humanos, derechos fundamentales y derechos del enfermo</li> <li>• Concepto de salud</li> <li>• Fundamentos y metodología de la bioética</li> <li>• El secreto profesional en medicina</li> <li>• Problemas éticos en relación con la finalización de la vida</li> <li>• Problemas éticos en relación con la experimentación</li> <li>• Problemas éticos de la limitación de los recursos en salud</li> <li>• Alimentación: obligación básica o derecho.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		



CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE48 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Análisis/Resolución/Estudio de casos	25	40
Seminarios	50	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Estudio de casos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	25.0	25.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	30.0	30.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	20.0	45.0
<b>NIVEL 2: Tecnologías de la información y la comunicación (TICs) aplicadas a la nutrición</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de comunicarse con efectividad</li> <li>• Ser capaz de desarrollar su profesión en un mundo dominado por la información, las comunicaciones y las tecnologías.</li> <li>• Incorporar la investigación a la actividad profesional como una actitud permanente.</li> <li>• Comunicarse utilizando un lenguaje científico básico.</li> </ul>		



5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado actual de las TICs en los estudios universitarios</li> <li>• Fundamentos de la metodología científica</li> <li>• Recursos de información y su acceso</li> <li>• Estudios del impacto y la ética en las TICs</li> <li>• Revisión sistemática en la literatura científica</li> <li>• Nutrición basa en evidencias científicas</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
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		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE47 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	50	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	35.0	35.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	30.0	65.0
NIVEL 2: Nutrición		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		9



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer a nivel metabólico la utilización, modificación y eliminación de los nutrientes en el organismo humano.</li> <li>• Conocer los factores que influyen en la nutrición humana.</li> <li>• Saber los cambios de necesidades nutritivas en relación al crecimiento corporal, la regeneración y reparación de los tejidos, sexo y edad del individuo.</li> <li>• Conocer los requerimientos nutricionales y energéticos del individuo en las diferentes etapas de la vida, en las situaciones fisiológicas que se asocian a la nutrición.</li> <li>• Conocer las diversas situaciones de desequilibrio nutricional. Saber identificar la etiología de posibles déficits nutricionales y saber determinar las situaciones de riesgo de desarrollar desnutrición.</li> <li>• Aprender y como realizar la valoración nutricional de un individuo e interpretar los resultados.</li> <li>• Adquirir habilidades prácticas en los métodos disponibles para realizar la evaluación del estado nutricional de un individuo. Aprender como determinar parámetros antropométricos y bioquímicos para utilizar los resultados.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos fundamentales de alimentación y nutrición.</li> <li>• Ingestas dietéticas de referencia, objetivos nutricionales, guías alimentarias y estudios de consumo de alimentos.</li> <li>• Valoración del estado nutricional de un individuo sano.</li> <li>• Análisis de la composición corporal de un individuo sano.</li> <li>• Regulación del balance energético y de la ingesta calórica.</li> <li>• Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. Almacenamiento de nutrientes.</li> <li>• Glúcidos. Digestión, absorción, funciones y necesidades.</li> <li>• Fibra dietética. Estructura, digestión y efectos fisiológicos.</li> <li>• Proteínas. Digestión, absorción, funciones y necesidades.</li> <li>• Lípidos. Digestión, absorción, funciones y necesidades.</li> <li>• Agua y electrolitos. Funciones y necesidades.</li> <li>• Vitaminas. Absorción, funciones y necesidades.</li> <li>• Minerales. Absorción, funciones y necesidades.</li> <li>• Alimentación equilibrada en el adulto sano.</li> <li>• Nutrición del lactante. Desarrollo fisiológico. Necesidades nutricionales. Beikost, alimentación durante el primer año de vida.</li> <li>• Nutrición en situaciones fisiológicas: Gestación. Lactancia. Menopausia.</li> <li>• Nutrición en las diferentes etapas de la vida I: Nutrición del lactante. Infancia. Etapa escolar. Adolescencia.</li> <li>• Nutrición en diversas etapas de la vida II: envejecimiento.</li> <li>• Intolerancias y alergias alimentarias.</li> <li>• Nutrición y actividad física. Fisiología del ejercicio. Necesidades nutricionales.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		



CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE25 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica		
CE26 - Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE32 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	62	40
Seminarios	50.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Estudio de casos		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	20.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	20.0
Informe de prácticas	15.0	15.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	15.0	15.0
<b>NIVEL 2: Dietética</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
9		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir las bases de la alimentación saludable y clasificar las diferentes alternativas de dietas.</li> <li>• Saber la metodología de la educación alimentaria.</li> <li>• Reconocer la importancia de una alimentación adecuada en el mantenimiento de la salud, así como el importante papel que juega la dieta en enfermedades de carácter crónico.</li> <li>• Conocer la importancia del valor nutritivo de los alimentos y de los hábitos alimentarios para poderlos relacionar con la aparición de enfermedades.</li> <li>• Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades.</li> <li>• Desarrollar la planificación de menús para colectividades.</li> <li>• Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.</li> <li>• Describir las formas de restauración y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.</li> <li>• Conocer y utilizar las técnicas de evaluación del estado nutricional del individuo y de la colectividad, especialmente las encaminadas a valorar la dieta.</li> <li>• Elaborar e interpretar una historia dietética.</li> <li>• Planificar, implantar y evaluar dietas específicas con la utilización de herramientas informáticas.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos de dieta equilibrada, dietoterapia, recomendación dietética. Tipos de dietas.</li> <li>• Asesoramiento dietético: Guías alimentarias. Ración alimentaria y equivalencias. Métodos de valoración del consumo alimentario. Estudios de dieta total.</li> <li>• Planificación dietética: Objetivos. Cálculo de dietas. Dietas por gramajes. Dietas por intercambios.</li> <li>• Alimentación adaptada a lactantes. Beikost, alimentación durante el primer año de vida.</li> <li>• Alimentación en situaciones fisiológicas: Gestación. Lactancia. Menopausia</li> <li>• Alimentación en las diversas etapas de la vida: Infancia. Etapa escolar. Adolescencia.</li> <li>• Alimentación en el envejecimiento.</li> <li>• Alimentación y deporte.</li> <li>• Alimentación en condiciones especiales: Dietas modificadas en energía, nutrientes y textura.</li> <li>• Formas de restauración comercial o colectiva.</li> <li>• Dieta mediterránea.</li> <li>• Alimentación en las diversas culturas.</li> <li>• Dieta vegetariana.</li> <li>• Dietas alternativas.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		





CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE28 - Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética y dietoterápica		
CE29 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia		
CE31 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE35 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo		
CE36 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE40 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE45 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	67.5	40
Clases prácticas	63	40
Seminarios	94.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo escrito		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	40.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	10.0	30.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	10.0	30.0
<b>NIVEL 2: Nutrición Clínica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	9	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las diferentes pautas del tratamiento dietético</li> <li>• Saber prescribir y aplicar un tratamiento dietético</li> <li>• Saber adaptar el esquema dietético más adecuado en función de los procesos fisiopatológicos</li> <li>• Conocer las características específicas de la prescripción dietética en las diferentes enfermedades.</li> <li>• Conocer y saber aplicar los diferentes puntos de control en el tratamiento dietético.</li> <li>• Saber utilizar las diferentes técnicas de soporte nutricional</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la dietética clínica</li> <li>• Aspectos generales de la alimentación en el paciente ingresado</li> <li>• Dietas controladas en calorías</li> <li>• Dietas controladas en proteínas</li> <li>• Dietas controladas en minerales</li> <li>• Dietas controladas en textura</li> <li>• Dietas controladas en residuos</li> <li>• Dietas en situaciones patológicas específicas (insuficiencia renal, hepatopatías, anemia, osteoporosis, hemocromatosis, diabetes, síndrome metabólico, cirugía abdominal, síndrome de malabsorción, enfermedad inflamatoria intestinal, fibrosis quística, enfermedad pulmonar, metabopatías e intolerancias congénitas)</li> <li>• Dietas controladas en lípidos</li> <li>• Dietas sin gluten</li> <li>• Dietas controladas en carbohidratos</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		



CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE28 - Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética y dietoterápica		
CE29 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia		
CE30 - Identificar las bases de una alimentación saludable		
CE33 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE37 - Interpretar una historia clínica		
CE38 - Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE39 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE41 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación y nutrición		
CE42 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	112.5	40
Seminarios	75	40
Prácticas clínicas (consultas de dietética)	37.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Fisiopatología</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		



<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
9		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saber las alteraciones morfológicas patológicas básicas fundamentales de los diferentes órganos, aparatos y sistemas del cuerpo humano cuando está enfermo.</li> <li>Conocer la terminología clínica básica de los principales síntomas, signos y síndromes.</li> <li>Conocer los principales medios de diagnóstico de laboratorio y de imagen.</li> <li>Conocer las bases fisiopatológicas de las enfermedades que tienen relación con la nutrición.</li> <li>Demostrar saber hacer una historia clínica general básica desde el punto de vista de la nutrición.</li> <li>Ser capaz de conseguir unas habilidades exploratorias básicas.</li> <li>Saber interpretar las principales pruebas complementarias de laboratorio, de imagen y pruebas funcionales de interés nutricional.</li> <li>Saber hacer una valoración clínica general global y del estado nutricional en el paciente enfermo. Saber valorar las repercusiones nutricionales de las enfermedades más graves y frecuentes.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción a la fisiopatología. Contenido de la asignatura. Salud versus enfermedad La alimentación como causa de enfermedad. Herencia, ambiente y enfermedad.</li> <li>Bases generales de diagnóstico y tratamiento. Práctica clínica. Historia clínica: anamnesis, examen físico Pruebas y métodos diagnósticos complementarios. Diagnóstico y aproximación a la terapéutica.</li> <li>Alergia, intolerancias y toxiinfecciones alimentarias. Fisiopatología de los sistemas de defensa: Autoinmunidad. Hipersensibilidad y alergia. Inmunodeficiencia e inmunosupresión.</li> <li>Enfermedades infecciosas. SRIS. Sepsis. Relación entre nutrición e infección. Alteraciones metabólicas en la infección VIH. TBC.</li> <li>Respuesta del organismo ante factores externos. La lesión: inflamación y reparación. Reacción general al estrés.</li> <li>Fisiopatología del sistema digestivo superior. Esófago: Disfagia. Divertículos esofágicos. Trastornos motores. Hernia de hiato. ERGE/Esofagitis. Estómago: Dispepsia. HDA. Gastritis. Úlcus. Gastroparesia. Cáncer. Intervenciones quirúrgicas más frecuentes y repercusión.</li> <li>Fisiopatología del sistema digestivo inferior. Intestino delgado. Malabsorción. Enfermedades inflamatorias. Diarrea. Síndrome de intestino corto. Íleos. Intestino grueso. Oclusión. Estreñimiento. Colon irritable. Divertículos. Cáncer.</li> <li>Fisiopatología hepatobiliopancreática. Hígado. Hepatopatías. Litiasis biliar. Ictericia. Páncreas. Pancreatitis. Trastornos neoplásicos.</li> <li>Trastornos del metabolismo de los hidratos de Carbono. Diabetes.</li> <li>Fisiopatología del sistema renal. Insuficiencia renal. Diálisis. Litiasis. Infecciones.</li> <li>Líquidos y electrolitos corporales. SOC.</li> <li>Fisiopatología del sistema respiratorio. Insuficiencia respiratoria. EPOC. Síndrome de distrés respiratorio agudo. Ventilación artificial.</li> <li>Fisiopatología del sistema cardiocirculatorio. HTA. Cardiopatías. Arterioesclerosis. Trombosis.</li> <li>Fisiopatología del sistema nervioso. Demencias. Parkinson. Enfermedades degenerativas. AVC.</li> <li>Fisiopatología del sistema endocrino. Visión general. Tiroides. Paratiroides. Suprarrenales.</li> <li>Metabolismo fosfocálcico. Osteoporosis. Vitamina D.</li> <li>Enfermedades hereditarias del metabolismo.</li> <li>Fisiopatología de la enfermedad neoplásica.</li> <li>Fisiopatología de las enfermedades hematológicas. Anemias. Serie blanca, leucemias, linfomas. Trastornos de la coagulación.</li> <li>Fisiopatología de la vejez.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE34 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	135	40
Clases prácticas	25	40
Seminarios	65	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Estudio de casos		
Simulación		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Interacción fármaco-nutriente</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		3
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las terapias farmacológicas utilizadas en las patologías con tratamiento nutricional implicado</li> <li>• Identificar las posibles interacciones entre los tratamientos farmacológicas y el estado nutricional</li> <li>• Identificar las posibles interacciones entre los tratamientos dietéticos y terapias farmacológicas.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la farmacología</li> <li>• Efectos de la nutricio#n sobre la absorcio#n de fa#rmacos, accio#n, metabolismo y excrecio#n</li> <li>• Efectos de los fa#rmacos sobre la ingesta de alimentos, absorcio#n de nutrientes, metabolismo y excrecio#n</li> <li>• Fa#rmacos con implicaciones destacadas en la nutricio#n</li> <li>• Poblaciones de riesgo en interacciones medicamentos-alimentos</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE46 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Evaluación del estado nutricional</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los diferentes criterios utilizados para evaluar el estado nutricional de un individuo en diferentes etapas de la vida</li> <li>• Ser capaz de realizar una evaluación antropométrica específica para cada una de las diferentes etapas de la vida.</li> <li>• Ser capaz de emitir un diagnóstico antropométrico.</li> <li>• Conocer las diferentes técnicas para la evaluación dietética</li> <li>• Ser capaz de emitir un diagnóstico dietético.</li> <li>• Ser capaz de evaluar la actividad física de un individuo en las diferentes etapas de la vida</li> <li>• Ser capaz de utilizar</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Componentes de la evaluación del estado nutricional</li> <li>• Evaluación antropométrica</li> <li>• Evaluación dietética</li> <li>• Evaluación de la actividad física y componentes del gasto energético</li> <li>• Evaluación bioquímica y pruebas funcionales complementarias utilizadas para la evaluación del estado nutricional</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		





5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE35 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo		
CE36 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE39 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	37.5	40
Clases prácticas	37.5	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Estudio de casos		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	20.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	50.0
NIVEL 2: Soporte nutricional		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		





<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		6
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber utilizar las diferentes técnicas de soporte nutricional</li> <li>• Conocer las principales indicaciones y contraindicaciones, vías de acceso, administración, composición, riesgos y complicaciones de la nutrición artificial.</li> <li>• Saber pautar una suplementación dietética por vía oral y una nutrición enteral oral o por sonda.</li> <li>• Saber pautar una nutrición parenteral</li> <li>• Conocer las características específicas de la nutrición enteral y parenteral domiciliarias</li> <li>• Conocer las características propias y específicas de la nutrición artificial en pediatría.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la nutrición artificial</li> <li>• Nutrición enteral</li> <li>• Nutrición parenteral</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		



CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE39 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE42 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.		
CE43 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado		
CE44 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Presentación de trabajos en público	37.5	40
Trabajo de investigación, dirección y supervisión por parte de un profesor-tutor.	37.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de problemas		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
<b>5.5 NIVEL 1: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Salud pública y nutrición comunitaria</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
		9
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de comprender la salud y los factores relacionados con la salud desde un punto de vista comunitario.</li> <li>• Identificar y describir los estilos de vida que influyen en la salud en una comunidad determinada, especialmente los relacionados con la alimentación y la nutrición.</li> <li>• Saber que es y que hace la salud pública y que organismos intervienen en ella.</li> <li>• Conocer las principales amenazas y riesgos de origen alimentario que pueden afectar a la comunidad.</li> <li>• Saber cómo se mide y valora el estado de salud de una comunidad y cuales son las fases y contenidos para planificar y evaluar una intervención.</li> <li>• Saber cuales son las diferentes estrategias de intervención en una comunidad.</li> <li>• Poder entender, interpretar y participar en el abordaje de un problema de salud pública de origen alimentario.</li> <li>• Poder analizar o comunicar una noticia con implicaciones en salud pública, alimentación y nutrición.</li> <li>• Ser capaz de participar y interpretar en una evaluación del estado nutricional de una comunidad.</li> <li>• Ser capaz de participar e interpretar un diagnóstico de salud de una comunidad así como en una intervención y evaluación.</li> <li>• Entender y defender la salud como un bien comunitario.</li> <li>• Entender y defender las acciones de los diferentes organismos (públicos y privados) para recuperar, mantener y mejorar el estado de salud de la comunidad.</li> <li>• Tener presente la importancia de los factores sociales y las desigualdades en salud.</li> <li>• Ser difusores del empoderamiento de los ciudadanos para conseguir mejorar los niveles de salud.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La salud y sus determinantes</li> <li>• Estilos de vida y salud. Principales problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición</li> <li>• Salud pública y sus áreas. La promoción de la salud, la prevención de la enfermedad, la protección de la salud, la vigilancia de la salud. Nutrición y salud pública.</li> <li>• Los niveles de prevención</li> <li>• Riesgos sanitarios asociados a los alimentos y al agua. La seguridad alimentaria y el control de los alimentos</li> <li>• Organismos internacionales y nacionales con competencias en salud pública, alimentación y nutrición</li> <li>• Diagnóstico de salud e indicadores de salud</li> <li>• Modelos de sistemas sanitarios</li> <li>• El sistema sanitario catalán y español</li> <li>• Políticas nutricionales</li> <li>• Planificación</li> <li>• Diseños de programas de salud</li> <li>• Evaluación de la eficacia y la efectividad de las intervenciones preventivas y de los programas de salud</li> <li>• Evaluación de la eficiencia de las intervenciones preventivas y de los programas de salud</li> <li>• Guías alimentarias y educación nutricional</li> <li>• Programas y acciones de la Agencia de Salud Pública de Cataluña y otros organismos en materia de alimentación y nutrición</li> <li>• Interpretación, valoración de una evaluación del estado nutricional de una población. Estado nutricional de Cataluña y España</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		



CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud		
CE51 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional		
CE52 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética		
CE53 - Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	75	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo escrito		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	20.0	40.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	20.0	20.0
<b>NIVEL 2: Epidemiología de la nutrición</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el concepto de epidemiología, los aspectos específicos de la epidemiología de la nutrición.</li> <li>• Aprender a utilizar las principales medidas de frecuencia, asociación e impacto para estudiar los problemas de salud nutricionales.</li> <li>• Comprender las aplicaciones, ventajas y limitaciones de los estudios epidemiológicos descriptivos, observacionales y experimentales para estudiar los problemas de salud asociados a la nutrición.</li> <li>• Entender las bases y los contenidos de la evaluación del estado nutricional de los individuos y poblaciones</li> <li>• Conocer y utilizar las encuestas alimentarias, el registro dietético, cuestionarios de frecuencia de consumo, el recordatorio de 24 horas y otros instrumentos para la evaluación del estado nutricional</li> <li>• Entender la fiabilidad y validez de los diferentes instrumentos y sus principales aplicaciones en la evaluación del estado nutricional y las principales fuentes de error.</li> <li>• Conocer las bases de la investigación epidemiológica de brotes epidémicos asociados al consumo de agua y alimentos.</li> <li>• Aprender la epidemiología del consumo de alcohol, sedentarismo, sobrepeso y otros factores asociados con la nutrición</li> <li>• Conocer la epidemiología y factores de riesgo concomitantes del cáncer, enfermedades cardiovasculares, diabetes, hipertensión arterial y otras enfermedades asociadas con la nutrición.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de epidemiología y epidemiología de la nutrición. Importancia, usos y aplicaciones</li> <li>• Medidas epidemiológicas de frecuencia aplicadas a la nutrición. Usos y aplicaciones</li> <li>• Variabilidad y validez. Calidad de las medidas y observaciones relacionadas con la nutrición</li> <li>• Errores y sesgos en los estudios de epidemiología de la nutrición</li> <li>• Parámetros para evaluar la validez de las pruebas para evaluar el estado nutricional: sensibilidad, especificidad y valores predictivos</li> <li>• Historia natural de las enfermedades y cribados de problemas de salud asociados a la nutrición.</li> <li>• Fuentes de información sobre problemas de salud asociados a la nutrición. la morbilidad</li> <li>• Fuentes de información sobre problemas de salud asociados a la nutrición. la mortalidad</li> <li>• Las medidas de asociación y de impacto aplicadas para analizar los estudios epidemiológicos sobre nutrición</li> <li>• Estrategias epidemiológicas (tipo de estudios) en salud pública y nutrición: clasificación de los diferentes estudios</li> <li>• Estudios epidemiológicos descriptivos y transversales en nutrición</li> <li>• Estudios analíticos observacionales. Estudios de casos y controles aplicados a la nutrición</li> <li>• Estudios analíticos observacionales. Estudios de cohortes aplicados a la nutrición</li> <li>• Estudios experimentales. Los ensayos clínicos sobre nutrición</li> <li>• Asociaciones y causalidad en epidemiología de la nutrición</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		



CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE50 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	112.5	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	75	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo en grupo		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	50.0	75.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	10.0	10.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	15.0	15.0
<b>5.5 NIVEL 1: PRÁCTICAS EXTERNAS</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticum</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	30	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>		
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>
30		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No



<b>ITALIANO</b>		<b>OTRAS</b>	
No		No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3			
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Integrar en la práctica los conocimientos teóricos adquiridos a lo largo de la titulación.</li> <li>Adquirir experiencia en el ámbito profesional</li> <li>Conocer algunas características diferenciales de los diferentes ámbitos profesionales relacionados con la titulación.</li> </ul>			
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>			
Prácticas tuteladas en empresas equivalentes a 20 semanas de jornada laboral de 40 horas, de las cuales 10 semanas se harán en empresas relacionadas con los alimentos (ámbito alimentario) y otras 10 semanas en empresas/instituciones relacionadas con la nutrición y la salud (ámbito de la salud.)			
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>			
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>			
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>			
No existen datos			
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>			
No existen datos			
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>			
CE54 - Adquisición y desarrollo de competencias transversales, en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva)			
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>			
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>	
Presentación de trabajos en público	6	100	
Actividades en empresas/instituciones de campo las ciencias de los alimentos y de la salud y la nutrición en jornada de trabajo de 40 horas semanales durante 20 semanales (o su equivalencia).	750	100	
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>			
Trabajo escrito			
Elaboración de proyectos			
Visita			
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>			
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>	
Informe del alumno y defensa delante de un tribunal formado para este fin	33.0	67.0	
Informe de la empresa	33.0	33.0	
<b>5.5 NIVEL 1: OPTATIVAS</b>			
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>			
<b>NIVEL 2: Materia Transversal</b>			
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>			
<b>CARÁCTER</b>	Optativa		
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6		
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>			
<b>ECTS Anual 1</b>	<b>ECTS Anual 2</b>	<b>ECTS Anual 3</b>	
<b>ECTS Anual 4</b>	<b>ECTS Anual 5</b>	<b>ECTS Anual 6</b>	
6			



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
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><b>La materia transversal se divide en dos grandes ámbitos docentes:</b></p> <p><u>Formación estratégica</u></p> <p>Se centra en ámbitos de conocimientos y capacidades que se consideran sustantivos para fortalecer una formación integral del estudiante, como son: la emprendeduría; el pensamiento científico; las TIC's y las nuevas plataformas tecnológicas; y la comunicación y expresión escrita y oral.</p> <p><u>Formación básica transversal</u></p> <p>Incluye aquellas actividades de interés formativo cultural y deportivo; las acciones relacionadas con la cuestión de género; las actividades de cooperación; las actividades que propician la adquisición de competencias informacionales -recursos bibliográficos y de documentación-; la participación en congresos y jornadas organizadas a la UdL de carácter claramente transversal; así como, la representación y participación estudiantil.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p><b>Actividades formativas</b></p> <p>Estará integrada por diferentes actividades formativas. Todas estas propuestas pueden tener una carga docente de 1 a 3 créditos ECTS, en función del número de horas de duración de la actividad propuesta y/o de su interés académico- formativo. La única excepción son los congresos y jornadas, donde la carga docente es de 1 y 2 créditos ECTS, en función de la duración de la actividad y/o de su interés académico-formativo.</p> <p><b>Sistemas de evaluación</b></p> <p>El sistema de evaluación vendrá determinado por la actividad realizada.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
No existen datos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT3 - Dominar las TIC		
CT4 - Adquirir conocimientos básicos de emprendeduría y de los entornos profesionales.		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		





No existen datos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
No existen datos		
<b>NIVEL 2: Alimentación y Deporte</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferenciar los conceptos de actividad física, deporte y nutrición en el deporte.</li> <li>Conocer la evolución histórica de la alimentación relacionada con el ejercicio físico.</li> <li>Conocer los tipos de deportes y el gasto energético que comportan.</li> <li>Conocer los cambios fisiológicos y metabólicos de la persona en situaciones de ejercicio físico.</li> <li>Hacer la valoración del estado nutricional y del estado físico del deportista.</li> <li>Determinar las necesidades hídricas del deportista.</li> <li>Planificar la dieta del deportista.</li> <li>Saber los diferentes alimentos y ayudas ergogénicas nutricionales.</li> <li>Conocer la importancia de la actividad física en programas de salud.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concepto de nutrición deportiva. Evolución en la historia de la nutrición deportiva.</li> <li>Clasificación de las actividades físicas. Tipos de deportes. Fisiología del deporte.</li> <li>Pruebas físicas de rendimiento deportivo. Pruebas de esfuerzo. Programas de ejercicios.</li> <li>Interacción de los sistemas energéticos durante el ejercicio. Utilización de los sustratos energéticos. Determinación de las necesidades energéticas del deportista.</li> <li>Valoración global. Valoración de parámetros antropométricos. Valoración de parámetros bioquímicos. Cuestionarios de alimentación y actividad física.</li> <li>Requerimientos nutricionales del deportista. Hidratación deportiva. Alimentos y ayudas ergogénicas nutricionales en el deporte. Dopage.</li> <li>Características generales de la dieta del deportista. Tipos de dietas. Planes de alimentación adaptados a cada actividad deportiva. Elaboración de menús.</li> <li>Evaluación y seguimiento dietético y nutricional del deportista. Asesoramiento dietético y servicio de alimentación en centros deportivos.</li> <li>Interacción alimentación y actividad física. Estrategias, planes y programas de promoción de la salud mediante la actividad física y la alimentación saludable.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		



CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE33 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos		
CE40 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE45 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
CE47 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	35.7	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo escrito		
Simulación		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	50.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	30.0	50.0
<b>NIVEL 2: Componentes bioactivos de los alimentos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	



ECTS NIVEL 2		6
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
No	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los principales componentes bioactivos de los alimentos y su efecto sobre la salud.</li> <li>• Clasificar los alimentos según los componentes bioactivos que contengan.</li> <li>• Conocer los factores que influyen en la biodisponibilidad de los componentes bioactivos.</li> <li>• Adquirir la capacidad de incorporar componentes bioactivos para complementar la dieta.</li> <li>• Evaluar el estado actual en el estudio científico de los componentes bioactivos.</li> <li>• Conocer el uso de los alimentos funcionales para proporcionar una mejor calidad de vida de los individuos.</li> <li>• Analizar el uso dietético de suplementos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de componente bioactivo y funcional de los alimentos. Clasificación. Factores que afectan su concentración.</li> <li>• Componentes bioactivos presentes en productos de origen vegetal. Estructura. Clasificación. Propiedades en los alimentos. Ingesta. Absorción y biodisponibilidad. Metabolismo. Efectos beneficiosos per a la salud. Fuentes alimentarias. Estabilidad en los alimentos.</li> <li>• Componentes bioactivos presentes en productos de origen animal.</li> <li>• Estructura. Clasificación. Propiedades en los alimentos. Ingesta. Absorción y biodisponibilidad. Metabolismo. Efectos beneficiosos per a la salud. Fuentes alimentarias. Estabilidad en los alimentos.</li> <li>• Componentes bioactivos presentes en microorganismos y otras fuentes. Estructura. Clasificación. Propiedades en los alimentos. Ingesta. Absorción y biodisponibilidad. Metabolismo. Efectos beneficiosos per a la salud. Fuentes alimentarias. Estabilidad en los alimentos.</li> <li>• Alimentos funcionales. Concepto y evaluación científica de los alimentos funcionales. Historia. Declaraciones nutricionales y saludables. Contexto. Normativa en la Unión Europea. Análisis crítica del uso de alimentos funcionales existentes en el mercado. Alimentos funcionales y enfermedades (coronarias, cáncer, obesidad, diabetes y salud ósea). Alimentos funcionales y función intelectual.</li> <li>• Suplementos dietéticos. Definición. Ejemplos de suplementos. Normativa. Análisis del riesgo/beneficio del uso del consumo de suplementos antioxidantes vs alimentos ricos en componentes antioxidantes y discusión de la información existente a nivel divulgativo.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		



CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE25 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica		
CE28 - Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética y dietoterápica		
CE30 - Identificar las bases de una alimentación saludable		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	40	40
Seminarios	35	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo escrito		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	60.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	15.0	40.0
<b>NIVEL 2: Sistemas de restauración colectiva y catering</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>



Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los principales factores (históricos , sociales , económicos , legales ) con incidencia en el sector de la restauración colectiva.</li> <li>• Analizar los diferentes modelos y sistemas de restauración comunitaria considerando los diferentes aspectos relacionados con la nutrición y la dietética.</li> <li>• Aplicar los principios que rigen el diseño de las instalaciones y equipamientos para empresas de restauración colectiva para realizar una correcta gestión e inspección.</li> <li>• Conocer las bases de la gestión de la producción en empresas de restauración colectiva.</li> <li>• Aplicar las bases del control de calidad en la producción de platos preparados, incorporando metodologías adecuadas para la evaluación de la calidad organoléptica y nutritiva.</li> <li>• Asesorar en la implementación pautas para la planificación y gestión de la producción de comidas preparadas destinadas a colectivos con necesidades dietéticas específicas.</li> <li>• Aplicar las bases de la gestión de calidad y seguridad alimentaria en las diferentes empresas del sector de restauración para colectividades.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la restauración colectiva. Evolución histórica. Sistemas de restauración colectiva y diferencias con la restauración comercial. Situación actual y tendencias.</li> <li>• Tipos de servicio y organización de la producción. Fuentes de alimentos en restauración colectiva. Restauración colectiva comercial, social y hospitalaria. Tipos de instalaciones y sistemas de distribución.</li> <li>• Planificación de la producción. Factores de decisión en la planificación. Planificación de la producción en diferentes ámbitos de la restauración colectiva: educativo, hospitalario, geriátrico, social/laboral.</li> <li>• Instalaciones, locales y equipamiento. Diseño de cocinas: capacidad y definición de circuitos y zonas. Cocinas centrales. Cocinas satélite. Otras instalaciones. Equipos y utensilios para la producción culinaria.</li> <li>• Gestión de la producción. Gestión de compras y proveedores. Gestión de inventarios. Gestión de recursos humanos. Gestión de almacenes, cámaras y producto acabado. Gestión económica.</li> <li>• Control de calidad. Control durante la producción, almacenamiento y servicio. Norma microbiológica. Criterios y métodos de evaluación de los servicios de restauración para colectividades. Técnicas de evaluación sensorial.</li> <li>• Gestión de la calidad en establecimientos de restauración colectiva. APPCC aplicado a empresas de restauración colectiva. Inspección y control de establecimientos de restauración colectiva.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT4 - Adquirir conocimientos básicos de emprendeduría y de los entornos profesionales.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE9 - 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		
CE10 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos		
CE15 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente		
CE16 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.		
CE20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>



Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	37.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Trabajo escrito		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	20.0	20.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	40.0	80.0
<b>NIVEL 2: Psicopatología de la alimentación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover una reflexión entorno a la naturaleza de la Psicopatología de la Alimentación.</li> <li>• Promover un análisis de los procesos psicopatológicos en general y de una manera introductoria para señalar su implicación en la alimentación humana.</li> <li>• Dominio del vocabulario psicológico en general, y de la materia en particular.</li> <li>• Desarrollo de destrezas de trabajo en equipo</li> <li>• Fomentar una visión crítica de la materia y del conocimiento psicológico y científico, en general, reconociendo que la ciencia no establece verdades absolutas.</li> <li>• Desarrollo de una visión crítica sobre la relación entre la alimentación y la cultura de los seres humanos. Esto implica reflexionar sobre las visiones etnocéntricas que suelen estar presentes en muchas teorías psicológicas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la Psicopatología.</li> <li>• Conceptos y modelos en Psicopatología.</li> <li>• Clasificación y diagnóstico en Psicopatología.</li> <li>• Diagnóstico diferencial de los TCA.</li> </ul>		



- Revisión histórica de la anorexia y de la bulimia.
- Etiopatogenia de la anorexia y de la bulimia.
- Anorexia.
- Bulimia.
- Tratamientos de la anorexia y de la bulimia.
- Prevención de la anorexia y de la bulimia.
- Trastornos de la conducta alimentaria en la infancia.
- Trastorno por atracones.
- Obesidad y sus circunstancias.
- Vigorexia, Ortorexia y nuevas patologías emergentes.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.

CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.

CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

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

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

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

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE4 - Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano

CE34 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	75	40
Seminarios	75	40

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases magistrales

Seminarios

##### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	25.0	25.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	25.0	75.0

#### NIVEL 2: Nutrigenómica

##### 5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2





<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las últimas evidencias reportadas en cuanto a la utilidad de la nutrigenómica y nutrigenética en el tratamiento de enfermedades crónicas degenerativas.</li> <li>• Ser capaz de aplicar la evidencia científica respecto a los tratamientos nutricionales basado en diferencias genéticas en la práctica clínica.</li> <li>• Avanzar en el conocimiento de las nuevas metodologías ómicas que estarán disponibles en un futuro próximo, las cuales proporcionan información útil en el diagnóstico y tratamiento de enfermedades crónicas degenerativas.</li> <li>• Conocer el papel de la microbiota colónica en la predisposición de enfermedades crónicas degenerativas actuales.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interacción genotipo y nutrientes</li> <li>• Bases genéticas y nutricionales de las enfermedades complejas</li> <li>• Perfil genético y dietas personalizadas</li> <li>• Aspectos éticos de la Nutrigenómica</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		





CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT3 - Dominar las TIC		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud		
CE25 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica		
CE34 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE47 - Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética		
CE48 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Clases prácticas	37.5	40
Seminarios	37.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	25.0	50.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	25.0	50.0
<b>NIVEL 2: Nutraceuticos y envejecimiento</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Entender la dimensión social del envejecimiento de la población.</li> <li>Demostrar un conocimiento de los elementos biológicos que participan en el proceso de envejecimiento.</li> <li>Comprender la estrecha relación que existe entre la estructura y la función a todos los niveles de organización de los seres vivos como determinante de la longevidad.</li> <li>Entender la normalidad anatomofisiológica como punto de partida para conocer las necesidades del cuerpo humano y la relación de esta normalidad con la enfermedad.</li> <li>Discernir cuales y entender como las diferentes intervenciones nutricionales pueden modificar el proceso de envejecimiento.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> <li>El envejecimiento, La perspectiva histórica. Dimensión social del envejecimiento poblacional. Definición de envejecimiento. Longevidad media versus longevidad máxima. Terioas de envejecimiento.</li> <li>Nutraceuticos. Definición. Clasificación. Propiedades, estructura y función. Estudio de biodisponibilidad i bioaccesibilidad.</li> <li>Estrés oxidativo. La historia natural del oxígeno. La toxicidad del oxígeno. El origen de la teoría de los radicales libres.</li> <li>Las especies reactivas de oxígeno. La cadena de transporte electrónico mitocondrial. La generación de especies reactivas de oxígeno. Mecanismos fisiológicos que influncian en la producción de ROS.</li> <li>Las defensas celulares antioxidantes. Antioxidantes enzimáticos. Antioxidantes no enzimáticos. Los sistemas antioxidantes de reparación, recambio o desintoxicación.</li> <li>Los efectos del estrés oxidativo. Los intermediarios de primera y segunda generación. Lesión endógena de los lípidos, proteínas y ADN.</li> <li>La longevidad y el estrés oxidativo. Estudios comparativos inter-especies. Lesión endógena y los niveles de antioxidantes en la longevidad. Lesión endógena en el envejecimiento. Los componenetes celulares estructurales resistentes al daño oxidativo.</li> <li>Las intervenciones nutricionales. La restricción calórica y el estrés oxidativo. El mecanismo de la restricción calórica. LA restricción calórica y el envejecimiento. La restricción proteica, el estrés oxidativo y el envejecimiento. La restricción de metionina, estrés oxidativo y envejecimiento.</li> <li>Patologías asociadas al envejecimiento. Enfermedades neurodegenerativas: Alzheimer y Parkinson. Estudio sobre el efecto de la nutrición sobre el envejecimiento y las patologías asociadas.</li> <li>Alimentos nutraceuticos en el envejecimiento. Nutraceuticos y envejecimiento. Nutraceuticos en las patologías asociadas al proceso de envejecimiento.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		



CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT2 - Dominar una lengua extranjera		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
CE2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida		
CE34 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Seminarios	75	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	40.0	60.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	20.0	40.0
<b>NIVEL 2: Nutrición en pacientes críticos y dependientes</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
6		
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar la íntima relación entre el estado nutricional y el estado de salud y en la enfermedad, la importancia de la nutrición sobre la inmunidad y el estrés metabólico</li> <li>• Conocer las implicaciones negativas de la desnutrición en la evolución de las enfermedades graves</li> <li>• Conocer las características nutricionales de las principales enfermedades críticas y las diferentes posibilidades de apoyo nutricional artificial específico para cada</li> <li>• Tipificar el grado y tipo de la dependencia y conocer los déficits nutricionales que conlleva</li> <li>• Saber evaluar las necesidades nutricionales del paciente dependiente</li> <li>• Analizar las actuaciones nutricionales adecuadas a cada caso</li> <li>• Conocer los principales rasgos específicos de la nutrición enteral y parenteral domiciliarias, sus indicaciones, controles y seguimiento propios</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrición artificial, enteral y parenteral en pacientes graves.</li> <li>• Nutrición artificial domiciliaria.</li> <li>• Problemas nutricionales, valoración del estado nutricional y necesidades en pacientes dependientes e institucionalizados.</li> <li>• Modificaciones de la dieta.</li> <li>• Suplementos y nutrición artificial.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo		
CG3 - Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital		
CE34 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición		
CE35 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo		
CE36 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE37 - Interpretar una historia clínica		
CE38 - Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud		
CE39 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional		
CE40 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE43 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado		
CE44 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	75	40
Seminarios	37.5	40
Prácticas clínicas (consultas de dietética)	37.5	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		



Estudio de casos		
Simulación		
Prácticas		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	40.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	20.0	40.0
Elaboración de trabajos y su presentación pública	20.0	20.0
<b>NIVEL 2: Dietética aplicada</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saber elaborar una historia dietética en población sana, con las diversas situaciones fisiológicas de la vida o con personas con diversas patologías.</li> <li>Poder evaluar y elaborar dietas y menús en concordancia con la situación fisiológica, las ingestas recomendadas y las guías alimentarias de forma manual y / o con programa informático.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dieta durante el primer año de vida. Distribución y formulación dietética. Alimentación complementaria.</li> <li>Dietas en etapa infantil y escolar. Guía para la confección de menú. Menús escolares. Importancia del desayuno.</li> <li>Dieta en la adolescencia. Hábitos alimentarios: comida rápida, snacks, alcohol. Recomendaciones en el adolescente deportista.</li> <li>Dieta en la embarazada. Distribución de la dieta. Control de peso. alimentos aconsejados</li> <li>Dieta en la etapa de lactancia. Importancia de la lactancia materna. Preparados para la lactancia de continuación</li> <li>Dieta en el adulto sano (hombre / mujer). Dieta equilibrada, saludable. dietas adaptadas a horarios o trabajos a turnos.</li> <li>Dieta en el envejecimiento. Adaptación de la alimentación. distribución de la dieta. Aspectos culinarios. menús geriátricos</li> <li>Dieta en la práctica deportiva. Dieta en el deporte de competición</li> <li>Dieta para perder peso. Dieta en obesidad. Recomendaciones. Dietas hipocalóricas: equilibradas o desequilibradas.</li> <li>Dieta vegetarianas. Dietas macrobióticas. Dietas disociadas. Dietas folclóricas.</li> <li>Tópicos y mitos en las dietas. Alimentos, plantas, hierbas y fármacos potencialmente milagrosos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidad legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto 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 las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		
CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional		
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		
CT3 - Dominar las TIC		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE28 - Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética y dietoterápica		
CE29 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia		
CE31 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.		
CE35 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo		
CE36 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.		
CE40 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos		
CE45 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases magistrales	225	40
Prácticas clínicas (consultas de dietética)	525	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Estudio de casos		
Simulación		
Prácticas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	30.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	50.0	70.0
<b>NIVEL 2: Metabolismo y nutrición</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	3	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	3	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE MENCIONES</b>		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampliar los conocimientos en el concepto de metabolismo energético de los nutrientes.</li> <li>• Conocer la regulación del metabolismo energético.</li> <li>• Conocer el concepto de gasto energético y los factores que lo influyen.</li> <li>• Conocer los últimos avances dentro del campo del metabolismo energético y adquirir las habilidades necesarias para mantenerse en constante actualización.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metabolismo energético. Concepto y regulación.</li> <li>• Ingesta energética. Valores energéticos de los nutrientes.</li> <li>• Biodisponibilidad energética.</li> <li>• Índice glucémico.</li> <li>• Gasto energético. Metabolismo basal</li> <li>• Termogénesis adaptativa. Termogénesis inducida por la dieta</li> <li>• Gasto energético y actividad física</li> <li>• Gasto energético en diferentes situaciones fisiológicas. Influencia de la cronobiología, el estrés y los factores genéticos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.		
CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios		



CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita		
CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Clases magistrales	375	40
Seminarios	375	40
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clases magistrales		
Seminarios		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30.0	50.0
Pruebas relacionadas con actividades prácticas o resolución de problemas	50.0	50.0
<b>5.5 NIVEL 1: TRABAJO DE FIN DE GRADO</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo de Fin de Grado</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	Sí	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	Sí
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No





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"> <li>• Conozca como se genera el conocimiento científico</li> <li>• Conozca y utilice el método científico</li> <li>• Desarrolle una capacidad de razonamiento y crítica</li> <li>• Desarrolle la capacidad para interpretar los resultados obtenidos en diseños experimentales sencillos.</li> <li>• Utilice la información de forma racional aplicándola a la resolución de los problemas que se le puedan plantear en cualquier momento.</li> <li>• Adquirir habilidades de consulta bibliográfica</li> <li>• Adquirir la capacidad de síntesis para exponer de forma clara y concisa la información obtenida sobre un tema.</li> <li>• Ser capaz de trabajar en equipo, adquirir sentido de la organización e iniciativa.</li> <li>• Adquirir habilidades para aprender de forma autónoma y continua.</li> <li>• Adquirir aptitudes pedagógicas y de comunicación</li> <li>• Capacidad de aplicación de los conocimientos básicos de nutrición adquiridos a lo largo del grado</li> <li>• Integrar los valores y las actitudes del código deontológico de la profesión y favorecer la reflexión ética</li> </ul>			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
Trabajo de carácter transversal que abarque una buena parte de los contenidos formativos de la titulación, dirigido y supervisado por un profesor-tutor			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
No existen datos			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
CE55 - Presentación y defensa ante el Tribunal universitario de un proyecto de fin de grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas			
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Trabajo de investigación, dirección y supervisión por parte de un profesor-tutor.	150	10	
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES			
Elaboración de proyectos			
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN			
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA	
Informe del alumno y defensa delante de un tribunal formado para este fin	100.0	100.0	



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Lleida	Profesor Agregado	9.1	100	0
Universidad de Lleida	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	47.3	50	0
Universidad de Lleida	Ayudante Doctor	3.6	100	0
Universidad de Lleida	Profesor Titular de Universidad	25.5	100	0
Universidad de Lleida	Catedrático de Universidad	9.1	100	0
Universidad de Lleida	Profesor Titular de Escuela Universitaria	5.4	66.6	0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	15	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>El Consejo de Gobierno de la Universidad de Lleida (UdL) de 8 de Julio de 2004 aprobó la creación, dentro del organigrama de los Centros, de la figura de Coordinador de titulación que asume las competencias organizativas del equipo de dirección, en el ámbito de una titulación determinada. El 29 de enero de 2009, el Consejo de Gobierno aprueba la regulación de la figura de coordinador de programa formativo y la revisa el 30 de marzo de 2016.</p> <p>Según se aprueba por Consejo de Gobierno, las funciones del /de la Coordinador/a de programa formativo son:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Velar por la aplicación del programa formativo aprobado por el Consejo de Gobierno de la UdL y por los organismos de la administración educativa.</li> <li>2. Proponer la planificación anual de la docencia en la comisión de estudios del centro, de acuerdo con el / la jefe de estudios.</li> <li>3. Coordinar al profesorado implicado en el programa formativo para conseguir el cumplimiento de los objetivos académicos previstos.</li> <li>4. Gestionar las sugerencias y las quejas de los estudiantes, y vehicularlos hacia los ámbitos y servicios pertinentes.</li> <li>5. Velar para que la página web de la titulación contenga toda la información relevante referente al programa formativo y a sus resultados, teniendo en cuenta las necesidades del sistema de garantía interna de calidad y las recomendaciones de las agencias de calidad universitarias.</li> <li>6. Elaborar el informe de seguimiento anual, incorporando la valoración de la evolución los indicadores estratégicos de la titulación, y proponer las acciones necesarias para mejorar los resultados académicos y la gestión de la titulación.</li> </ol> <p>Anualmente, el Coordinador de programa formativo elabora un informe en el que se analizan los resultados obtenidos a lo largo del curso académico. En este informe se revisan las tasas de éxito y de rendimiento, la evolución de la matrícula y la progresión de las cohortes (tasas de graduación y de abandono). Asimismo se revisan los resultados de la satisfacción de los estudiantes respecto a la actuación docente del profesorado y se plantean las propuestas de mejora que se consideran necesarias, (Procedimiento PG03 <i>Revisar y mejorar los programas formativos</i>)</p> <p>Junto con este procedimiento general para el seguimiento y valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes, con la definición de los nuevos perfiles profesionales, cada titulación establece las pruebas específicas en las que se evalúa el nivel de adquisición de las competencias y habilidades de los estudiantes.</p>		

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD



ENLACE	<a href="http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/oqua/galleries/SistemasDeQualitat/Presentacio_SGIQ_de_la_UdL_castella.pdf">http://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/oqua/galleries/SistemasDeQualitat/Presentacio_SGIQ_de_la_UdL_castella.pdf</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

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

Ver Apartado 10: Anexo 1.

### 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Materias obligatorias				
Denominación de las materias Nuevo Plan de Estudios adaptado al EEES		Equivalencia Plan de Estudios 2005 (Plan Piloto de adaptación de las titulaciones al EEES de la Generalitat de Cataluña)		
Materias	ECTS	Asignaturas	Créditos antiguos	ECTS
Bioquímica y metabolismo	9	Bioquímica	7	6,6
Biología y Genética	9	-	-	-
Química básica	6	Química Aplicada	7,5	7,2
Anatomía Humana	9	Estructura y Función del Cuerpo Humano	11	10,5
Fisiología	9			
Bioestadística	6	Bioestadística aplicada a la nutrición	6	5,7
Psicología	6	-	-	-
Antropología	6	Alimentación y Cultura	4,5	4,2
Bromatología	9	Bromatología y tecnología de los alimentos	15	14,2
Procesado de alimentos	6			
Microbiología y Parasitología de alimentos	9	Microbiología y parasitología de los alimentos	8	7,6
Higiene de procesos alimenticios	6	Higiene de procesos alimentarios	8	7,6
Calidad y seguridad alimentaria	6	-	-	-
Economía y Empresa alimentaria	6	Economía y gestión alimentaria	5,5	5,3
Derecho, ética y deontología en la nutrición humana	6	Deontología	4,5	4,2
Tecnologías de la información y comunicación (TICs) aplicadas a la nutrición	6	TICs aplicadas a la nutrición	6	5,7
Nutrición	9	Nutrición	8	7,6
Evaluación del estado nutricional	3	-	-	-
Dietética	9	Nutrición aplicada Dietética aplicada	6,6	5,8 5,8
Nutrición clínica	9	Nutrición clínica	5,5	5,3
Soporte Nutricional	6	Dietoterapia clínica	5,5	5,3
Fisiopatología	9	Fisiopatología	4,5	4,2
Salud pública y nutrición comunitaria	9	Salud pública	5,5	5,2
Epidemiología de la nutrición	9	-	-	-
Interacción Fármaco Nutriente	3	-	-	-
Practicum	30	Prácticum	15	15
Trabajo fin de grado	6	-	-	-
Denominación de las materias Nuevo Plan de Estudios adaptado al EEES		Equivalencia Plan de Estudios 2005 (Plan Piloto de adaptación de las titulaciones al EEES de la Generalitat de Cataluña)		
Materias	ECTS	Asignaturas	Créditos antiguos	ECTS
Materia Transversal	6	-	-	-
Alimentación y Deporte	6	-	-	-
Componentes bioactivos de los alimentos	6	Aditivos y alimentos funcionales	4,5	4,2
Sistemas de restauración colectiva y catering	6	Tecnología culinaria	6,5	6,5
Psicopatología de la alimentación	6	Psicopatología de la alimentación	4,5	4,2
Nutrigenómica	6	Introducción a la Nutrigenética	4,5	4,2
Nutraceuticos y envejecimiento)	6	Nutraceuticos y Envejecimiento	4,5	4,2
Nutrición en pacientes críticos y dependientes	6	Nutrición en pacientes dependientes Nutrición artificial y patología	4,5 4,5	4,2 4,2
Metabolismo y Nutrición	3	-	-	-
Dietética aplicada	3	-	-	-



En el caso de estudiantes procedentes de otras universidades, la Comisión de Estudios de la Facultad de Medicina deberá estudiar personalmente cada adaptación a partir de la comparación de los planes de estudio de dichas universidades (teniendo en cuenta las materias y asignaturas cursadas por el estudiante en cuestión) con el plan de estudios de grado, a partir de la mencionada tabla de equivalencias para la UdL.

En todos los casos, la Comisión de Estudios velará por que los estudiantes no pierdan algún curso por causa del mero proceso de adaptación, siempre que este hecho respete los criterios de calidad docente establecidos con las reglamentaciones de orden superior (UdL, Ministerio...). Con este fin se establecerán esquemas de matriculación de transición que faciliten dicha adaptación. Los tutores (Plan de Acción Tutorial) orientarán a los estudiantes en el proceso, recurriendo a los mecanismos de apoyo al estudiante establecidos por la Facultad de Medicina.

### 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

**CÓDIGO**

**ESTUDIO - CENTRO**

4029000-25005247

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética-Facultad de Medicina