

**TÍTULO: Grado en Nutrición
Humana y Dietética.**

**UNIVERSIDAD: Complutense de
Madrid**

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

Representante Legal de la universidad

Representante Legal			
Rector			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Berzosa	Alonso-Martinez	Carlos	1349597A

Responsable del título

Decano o Director (elimine lo que no corresponda)			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Nogales	Espert	Ángel	19360106V

Universidad Solicitante

Universidad Solicitante	Universidad Complutense de Madrid	C.I.F.	Q28180141
Centro, Departamento o Instituto responsable del título	Facultad de Medicina		

Dirección a efectos de notificación

Correo electrónico	ees_grados@rect.ucm.es		
Dirección postal	Edificio Alumnos Avda. Complutense s/n	Código postal	28040
Población	Madrid	Provincia	MADRID
FAX	913941435	Teléfono	913947084

Descripción del título

Denominación	Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética	Ciclo	Grado
Centro/s donde se imparte el título			
Facultad de Medicina			
Universidades participantes			Departamento
Convenio (archivo pdf: ver anexo)			
Tipo de enseñanza	Presencial	Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas			
en el primer año de implantación	100	en el segundo año de implantación	100
en el tercer año de implantación	100	en el cuarto año de implantación	100
Nº de ECTS del título	240	Nº Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período lectivo	30
Normas de permanencia:			
<p>I. MODALIDADES DE MATRÍCULA.</p> <p>Primero. La Universidad Complutense de Madrid contempla la posibilidad de cursar estudios bajo dos modalidades de matrícula distintas.</p> <p>a. Tiempo completo: los estudiantes podrán cursar sus estudios bajo la modalidad de tiempo completo, matriculando 60 o más créditos en un curso académico, salvo que la titulación, por sus características específicas, requiera una cifra menor, que en ningún caso podrá ser inferior a 48 créditos.</p> <p>Los estudiantes de grado que inicien estudios deberán matricularse obligatoriamente a tiempo completo, salvo lo dispuesto para los alumnos con discapacidad.</p> <p>b. Tiempo parcial: los estudiantes podrán cursar sus estudios bajo la modalidad de tiempo parcial, matriculando en un curso académico menos créditos de los establecidos en el apartado Primero.a anterior referido a tiempo completo. Los estudiantes de grado matriculados en esta modalidad deberán matricular en todo caso un mínimo de 30 créditos en el curso académico, salvo que les resten menos créditos para finalizar sus estudios, o que la titulación, por sus características específicas, establezca, en su caso, una cifra menor.</p> <p>Segundo. Los estudiantes con discapacidad no estarán sujetos a los límites mínimos de matrícula fijados por la Universidad.</p> <p>Tercero. La determinación de los créditos la realizará el estudiante en el momento de la matrícula, y la Universidad, de conformidad a lo dispuesto en el apartado primero, le asignará la condición de tiempo completo o parcial en función del número de créditos matriculados. Si se producen modificaciones en la matrícula, podrá cambiarse la dedicación del alumno.</p> <p>II. ANULACIÓN DE MATRÍCULA</p> <p>Primero. El estudiante podrá solicitar la anulación total de su matrícula, mediante instancia dirigida al Sr/a Decano/a o Sr/a Director/a del Centro, desde el momento de realización de la matrícula y hasta la finalización del primer trimestre del curso (hasta el 31 de diciembre). Sólo en el caso de que la petición se realice antes del comienzo oficial del</p>			

curso, corresponderá la devolución de los precios públicos abonados.

Segundo. Sólo existirá anulación parcial de matrícula cuando, por circunstancias excepcionales debidamente justificadas, se realicen cambios de horarios de clase una vez comenzado el curso.

III. CÓMPUTO DE CONVOCATORIAS

Primero. El número de convocatorias por cada asignatura tendrá un límite máximo de seis. En la quinta y sexta convocatoria, el alumno tendrá derecho a ser evaluado por un Tribunal constituido por tres profesores, y nombrado de acuerdo a las normas vigentes en el Centro.

Segundo. Se concederá una convocatoria extraordinaria a los estudiantes que, habiendo agotado las seis convocatorias de una asignatura, cumplan alguno de los siguientes requisitos:

1°. Les reste para finalizar sus estudios el 30% como máximo de los créditos del correspondiente plan de estudios.

2°. No hayan disfrutado previamente de una convocatoria extraordinaria para alguna asignatura de la misma titulación.

3°. La nota media del expediente académico tras la grabación de las actas de las asignaturas matriculadas sea igual o superior a la calificación media de la promoción titulada dos cursos anteriores en el correspondiente estudio.

Tercero. Excepcionalmente, y siempre que no concurra alguna de las circunstancias expresadas en el apartado anterior, se concederá una convocatoria extraordinaria a los estudiantes que hayan agotado el número máximo de convocatorias en una asignatura, siempre y cuando justifiquen documentalmente alguna situación de las que a continuación se señalan:

- a) enfermedad grave y prolongada del estudiante.
- b) enfermedad grave y prolongada o fallecimiento de cónyuge, hijo/a, padre, madre o hermano/a.
- c) causas económico-laborales graves de especial relevancia para el caso.
- d) situaciones lesivas graves que afecten a la vida académica del estudiante.
- e) otras circunstancias análogas relevantes, de especial consideración.

Las solicitudes que se basen en alguna de estas situaciones excepcionales serán resueltas por el Rector, o persona en quien delegue, previo informe de la Comisión de Estudios.

Cuarto. Para cada asignatura, la convocatoria extraordinaria será concedida por una sola vez, y únicamente para el curso académico en el que se solicita, pudiendo presentarse el estudiante en la convocatoria de su elección. Se celebrará ante un Tribunal constituido por tres profesores, y nombrado al efecto de acuerdo con las normas vigentes en el Centro; en cualquier caso, uno de los tres componentes será un profesor de otro Departamento afín al de la asignatura a evaluar. La prueba versará sobre los contenidos del programa oficial aprobado por el Departamento correspondiente, que deberá ser conocido por el estudiante. Además de la prueba realizada, el Tribunal deberá valorar el historial académico y demás circunstancias del alumno.

Quinto. El estudiante deberá matricularse de la asignatura para la que tiene concedida la convocatoria extraordinaria, y podrá matricularse, además, de las asignaturas que considere oportunas, con las limitaciones que establezca el correspondiente plan de

estudios. Si el estudiante no superase la asignatura en la convocatoria extraordinaria, no podrá continuar los mismos estudios en esta Universidad, teniendo validez, sin embargo, las calificaciones que obtenga en las restantes asignaturas cursadas en el mismo curso académico.

IV. MÍNIMOS A SUPERAR

Primero. Los estudiantes de primer curso que no hayan aprobado ninguna asignatura básica u obligatoria en las convocatorias del primer curso académico, sin que concurra alguna de las causas descritas en el apartado III. tercero anterior, no podrán continuar los mismos estudios. No obstante, podrán iniciar por una sola vez otros estudios en la Universidad Complutense de Madrid.

Segundo. Las solicitudes de los estudiantes que justifiquen documentalmente alguna de estas causas serán resueltas por el Rector o persona en quien delegue, a propuesta de la Comisión de Estudios, y de acuerdo con los criterios aprobados por ésta.

V.- NORMAS RELATIVAS A LA COMPENSACIÓN

Primero. Los estudiantes que estén pendientes de la superación de una o, en su caso, dos asignaturas para la finalización de sus estudios en una titulación, se les aplicará la normativa de la Universidad Complutense relativa a los Tribunales de Compensación, aprobada por el Consejo de Gobierno con fecha 21 de enero de 2008.

Segundo. Los planes de estudio contemplarán la compensación, en los términos que regule la normativa de la Universidad Complutense al respecto.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. Hasta que no se disponga de la nota media de la promoción de los estudios de grado o máster a que se hace referencia en el apartado III. Segundo, por no existir promociones que hayan finalizado esos estudios, esta nota media se tomará de los estudios de Diplomatura, Licenciatura o Máster que se extingan por la implantación de ese concreto Grado o Máster. Cuando no existan estos estudios, y siempre que sea posible, se tomará la nota media de promoción de estudios afines.

Segunda. Los estudiantes que cursen estudios por anteriores ordenaciones dispondrán de las convocatorias que se deriven de la aplicación de las previsiones contenidas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Naturaleza de la institución que concede el título	Pública
Naturaleza del centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios	Propio
Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título	
Dietista-Nutricionista	
Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo	
Español	

2. JUSTIFICACIÓN

2.1 Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo

La Universidad Complutense de Madrid, desde su fundación en el siglo XVI en Alcalá de Henares, se erige como una de las Universidades más antiguas y de mayor prestigio del país, y viene desde siempre trabajando en la búsqueda de una amplia académica específica, encaminada a aportar a la sociedad un conjunto de hombres y mujeres formados en el deseo de saber, el respeto por los demás y el afán por convertir su vida profesional en un servicio a la comunidad. En todos los Grados de esta Universidad, también en el de Nutrición Humana y Dietética, se brinda al graduado/a una formación específica de carácter científico, humanista y social que, por sí sola, justifica la oportunidad de su oferta.

Interés académico

La Titulación que se solicita de graduado/a en Nutrición Humana y Dietética, es una titulación que se viene ofertando e impartiendo, como diplomatura en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense desde el año 2001.

La Titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Complutense es uno de los estudios más apreciados por los alumnos y requiere unas notas de selectividad altas (6,4 en el curso 2008-2009) para ingresar en la misma.

Interés científico

En la actualidad, está absolutamente reconocida la importancia de una adecuada nutrición para disfrutar de una buena salud y calidad de vida. Es más, muchas de las enfermedades más frecuentes en países desarrollados están íntimamente relacionadas con una alimentación inadecuada y con hábitos de vida poco saludables y constituyen uno de los mayores problemas de la nutrición en las sociedades industrializadas. Teniendo en cuenta que la mayoría de las enfermedades crónicas se pueden prevenir o tratar mediante un abordaje dietético y que el colectivo de dietistas-nutricionistas es el más cualificado para realizar dicho abordaje, resulta de vital importancia la formación universitaria de estos dietistas-nutricionistas.

La alimentación es una función imprescindible para la vida, y se presta a la aparición de numerosos mitos y magias asociados a los alimentos,

El interés científico de esta titulación queda refrendado además por la abundante literatura científica publicada anualmente y que dispone de un campo específico sobre *Nutrition and Dietetics* en el *Journal Citation Reports Science Edition*, concretamente, en el año 2008 existen 59 revistas en esta categoría.

Interés profesional

La importancia y el interés social, académico, científico y profesional del Dietista-Nutricionista, ha ido adquiriendo un papel de relevancia creciente. Su importancia ha trascendido desde los niveles académicos a la propia sociedad, cada vez más preocupada por la alimentación en general y la dietética y la nutrición.

El actual título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (NHD) está implantado en España desde 1998 (RD 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el Título Universitario Oficial de Diplomado en Nutrición Humana y

Dietética). La creación de título oficial universitario de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética supuso un importante avance en el reconocimiento de la profesión emergente, ya que con anterioridad, la formación de los profesionales del sector alimentario no era específica e integrada, se contemplaba por separado y con diferentes enfoques en distintas titulaciones (Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola, Licenciado en Veterinaria, Licenciado en Farmacia, Licenciado en Química y Licenciado en Medicina principalmente). Además, hasta ese momento, numerosos profesionales que buscaban una formación complementaria relacionada con el ámbito alimentario, debieron acudir a títulos de postgrado (máster, cursos de especialización, formación continuada, etc.) en ciencias de la alimentación, ofrecidos por diversas universidades españolas.

La figura emergente del Dietista-Nutricionista está recibiendo un reconocimiento muy importante y una gran demanda laboral, a pesar de los pocos años que lleva establecida. Sus funciones incluyen la nutrición clínica, los servicios de restauración colectiva, la industria alimentaria, la salud pública, la educación sanitaria, la docencia y la investigación entre otros. Frecuentemente estas actividades se han venido desempeñando por otros profesionales como anteriormente se ha comentado. Las unidades de nutrición clínica y dietética hospitalaria empiezan a disponer de profesionales con formación específica en nutrición y dietética hospitalaria que, junto al personal médico especializado en nutrición, abordan de forma multidisciplinar los problemas de alimentación de los pacientes ingresados.

La figura del Dietista-Nutricionista en la Administración Pública Sanitaria está empezando a ser reconocida por su utilidad y eficiencia. Su papel es trascendental en actividades como Nutrición Hospitalaria, Atención Primaria, Atención especializada, Salud Pública, Centros educativos, Centros Sociosanitarios, etc.; tanto en el ámbito local, regional como estatal.

La sociedad actual demanda cada vez más profesionales con una formación específica en el ámbito de la gestión y control de calidad de productos, el diseño de nuevos productos y dietas para satisfacer las necesidades del mercado, la seguridad alimentaria, la restauración colectiva, la nutrición comunitaria y la salud pública.

Por último, el título de Dietista-Nutricionista habilita para el ejercicio de su actividad profesional regulada en España, cuyas normas más relevantes, a las que se adaptan los objetivos de adquisición de competencias de nuestro plan de estudios, son la Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales y la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, y el Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de Enero de 2009, por el que se establecen las condiciones a las que se deberán adecuar los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.

Otras normas de interés para el desarrollo del plan de estudios son la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres; y La Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y los Reales Decretos de desarrollo, en particular el 2271/2004, de 3 de diciembre, por el que se regula el acceso al empleo público y la provisión de puestos de trabajo de las personas con discapacidad.

Asimismo, se indica la existencia de un título de denominación similar en el catálogo vigente a la entrada en vigor de la Ley Orgánica de 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

2.2 Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas

La propuesta de nuevo Título Oficial de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética que se presenta en esta memoria, se ha elaborado a partir de los referentes que se detallan a continuación y que, avalan la adecuación de la propuesta a criterios nacionales e internacionales para títulos de similares características académicas.

Nacionales:

Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Llibre Blanc de les Professions Sanitàries a Catalunya. Generalitat de Catalunya, Dpt. De Sanitat i Seguretat Social (2003).

Libro Blanco "Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y dietética". Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, Programa de Convergencia Europea (2005) (<http://www.aneca.es>).

Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso elaborado en el año 2003 por las universidades españolas que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN).

Recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia (Febrero de 2007).

Planes de estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra, CEU-San Pablo y Católica de Murcia.

Las recomendaciones del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra.

Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007).

Documento del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la propuesta de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster del 21 de Diciembre de 2006.

Documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo del documento de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster sobre Materias Básicas por Rama de Conocimiento del 15 de Febrero de 2007.

Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.
Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado.
Ley Orgánica 4/2007, de 12 de Abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de Universidades.

Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, 26 de junio de 2007.

Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Conferencia sobre el Significado y Estado Actual del Espacio Europeo de Educación Superior, (presentado en la Facultad de Medicina UCM por la Prof^a Raffaella Pagani).
Curso 2004.2005.

Internacionales:

La resolución ResAP (2003)3, sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales, aprobada por el Comité de Ministros del Consejo de Europa el 12/11/03.

Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales.

Documento de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) sobre los estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética (Junio 2005).

Subject benchmark statements: Health care programmes. Dietetics. The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2001. (Reino Unido).

DIETS Thematic Network (Dietitians Improving the Education and Training Standards)
Octubre de 2006.

2.3. Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios

La elaboración de la propuesta del Grado de Nutrición Humana y Dietética, se ha llevado a cabo en la Facultad de Medicina, con criterios de transparencia, participación y consenso. Se ha realizado a través de las comisiones y actividades que se detallan seguidamente.

Comisión para la confección del Mapa de Competencias de Nutrición Humana y Dietética, constituida por representantes de Departamentos de la Facultad de Medicina, Farmacia, Veterinaria y de la Escuela Universitaria de Enfermería, Fisioterapia y Podología, todos partícipes de la titulación de Diplomado que actualmente se imparte en esta Universidad. Ha venido trabajando durante los años 2008 y 2009.

Comisión de Docencia de la Facultad de Medicina, con representación de todos los Departamentos de la Facultad, que viene actuando como Comisión de Plan de Estudios desde el curso 2006-2007.

Sesiones de Información y Discusión de Planes de Estudios, abiertas a todos los profesores y alumnos de la Facultad, iniciadas el curso 2003-2004, y convocadas dos veces por curso.

Informes del Decano referidos al Plan de Estudios en todas las Juntas de Facultad realizadas a partir del curso 2003-2004.

Informes del Vicedecano referidos al Plan de Estudios en todas las Reuniones de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética realizadas a partir del curso 2005.
Reuniones del Decano y Equipo Decanal con los Departamentos y los profesores que imparten docencia en la Titulación.

Junta de Facultad que ha dado su aprobación final a este plan de estudios. 9 de febrero de 2009.

2.4. Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

Se invitó a la Prof^a Raffaella Pagani, experta en Espacio Europeo de Educación Superior, a la Facultad de Medicina UCM, con objeto de conocer la situación de los Planes de Estudios de diferentes universidades europeas (curso 2004-2005).

El Decano de la Facultad invitó el día 30 de junio de 2008 al Profesor Jose María Cayuela de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, para presentar a todos los profesores el Grado de Nutrición Humana y Dietética, de la citada Universidad, que recientemente había sido aprobado por la ANECA.

El Decano y el Vicedecano participan en las reuniones de la Conferencia Nacional de Decanos y Directores de Centro, en donde se alcanzan consensos en relación con la enseñanza de Nutrición Humana y Dietética en las Facultades españolas.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivos

Los dietistas-nutricionista, tanto en Europa como en el resto del mundo, tienen como finalidad profesional supervisar el consumo de los alimentos para garantizar y promover una buena salud entre todos los grupos de edad. Proporcionan consejos sobre la dieta para tratar enfermedades y mejorar la salud. Su cometido es promover los hábitos de alimentación saludables de la población proporcionando asesoramiento sobre políticas alimentario-nutricionales trabajando en la nutrición comunitaria.

El objetivo fundamental del Título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética es conseguir que los estudiantes adquieran los conocimientos, las actitudes, las habilidades, y destrezas que le permitan ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista para la que habilita el título.

Ésta es una profesión regulada en España por la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, cuyo núcleo común consiste en la aplicación de la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de colectivos y personas en materia de salud y enfermedad.

Las enseñanzas de grado en Nutrición Humana y Dietética deben tener como finalidad la obtención por parte del estudiante de una formación general en una o varias disciplinas, orientada a la preparación para el ejercicio de actividades de carácter profesional.

Los Objetivos generales de la Titulación son:

Conocer y comprender las ciencias naturales, las clínicas, y las sociales necesarias para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Conocer las bases científicas para el desarrollo de su desempeño en sus ámbitos fundamentales que son: el administrativo, el clínico, el científico y el de la Salud Pública.

Adquirir competencias en valores, actitudes y comportamientos profesionales y desarrollarán habilidades de comunicación y de manejo de la información, en Ciencias de los alimentos, en Ciencias de la Nutrición y de la Salud, en Salud Pública y Nutrición Comunitaria, en el ámbito de la gestión y asesoría legal y científica y en gestión de la calidad y restauración colectiva.

Desarrollar en el alumno una capacidad de análisis crítico e iniciarse en la investigación científica, así como en los criterios para interpretar los resultados de la bibliografía científica, inculcándole una actitud proclive a la formación a lo largo de la vida.

Proveer al estudiante de las competencias necesarias para aplicar la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.

Adquirir los conocimientos y habilidades para desarrollar actitudes de respeto a los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades de hombres y mujeres, al principio de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

Estos objetivos se basan en los derechos fundamentales de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres conforme a la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres. Los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad (Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad) y los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos (Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz).

3.2. Competencias

Al ser la Nutrición Humana y Dietética una profesión regulada en España, las competencias que a continuación se relacionan en el documento, se encuentran incluidas en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Asimismo se garantiza la adquisición de las competencias de acuerdo con el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES), y con el Real Decreto 1393/2007.

Competencias Generales:

Las competencias generales que debe adquirir el alumno del Grado de Nutrición Humana y Dietética:

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

- CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CG.3.2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

CG.5.1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.

CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

Las competencias específicas asociadas a la formación obligatoria del título de graduado/a en Nutrición Humana y Dietética incluye como máximo hasta un 60% de competencias equivalentes a las recogidas en otros títulos de la misma Universidad.

MÓDULO de FORMACIÓN BÁSICA

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

MÓDULO de CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

CE.M2.1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE.M2.2 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.

CE.M2.3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos

CE.M2.4 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios

CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE.M2.6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CE.M2.7 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

MÓDULO de HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD

CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE.M3.4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE.M3.5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

MÓDULO de CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD

CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

- CE.M4.7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE.M4.10 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.M4.18 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

MÓDULO de SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA

- CE.M5.1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE.M5.2 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE.M5.3 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.
- CE.M5.4 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE.M5.6 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

MÓDULO de PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO

- CE.M6.1 Ser capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos para desarrollando prácticas preprofesionales, en hospitales,

centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, con una evaluación final de competencias, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

CE.M6.2 Ser capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos mediante el desarrollo de un Trabajo de Fin de Grado como materia transversal y que se realizará asociado a alguna de las materias de la titulación.

Todas las competencias anteriormente descritas se ajustan a la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista

MÓDULO de FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

CE.M7.1.- Complementar la formación en las competencias específicas del resto de los módulos.

CE.M7.2.- Adquirir competencias específicas en las materias propuestas en relación con las humanidades, comunicación, investigación y formación complementaria.

CE.M7.3.- Adquirir competencias en ciencias afines a las ciencias de la salud y de la alimentación y nutrición humanas.

CE.M7.4.- Aprender o mejorar la competencia en idiomas.

CE.M7.5.- Participar en actividades formativas, deportivas o de representación.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y la titulación

Desde hace años la Facultad de Medicina de la UCM viene participando en las Jornadas de Orientación Universitaria organizadas por el Vicerrectorado de Estudiantes de la UCM. Dos profesores de la Facultad intervienen en la orientación a los alumnos de 2º de bachiller de centros públicos y privados, cuya opción es Ciencias de la Salud, exponiendo con detalle los aspectos más relevantes de la docencia de la Nutrición Humana y Dietética, así como las características que debe reunir el futuro estudiante de la titulación de Nutrición Humana y Dietética. En estas Jornadas se entrega a cada alumno una documentación en soporte informático (CD) para que pueda complementar la información recibida. Los alumnos interesados pueden realizar una visita a la Facultad guiada por un profesor.

Además la Facultad interviene en sesiones de orientación en distintas ferias educativas.

Uno de los objetivos de la información previa debe ir encaminado a que los alumnos conozcan el perfil que hoy en día se requiere para los estudios de Nutrición Humana y Dietética: capacidad de trabajo individual y en equipo, carácter reflexivo y estable, motivación, sentido de la ética, ilusión, solidaridad, que entre otros son valores que los alumnos van a tener que desarrollar.

Merece especial importancia el inglés en la Nutrición Humana y Dietética moderna y por ello es exigible un alto grado de conocimiento de éste idioma, tanto escrito como hablado.

Dentro de la página web de la Universidad Complutense existe la información necesaria sobre la Universidad, titulaciones, organización y diversas actividades. A través de ella se accede a la página de la propia Facultad de Medicina, donde se encuentra la información actualizada y específica de la titulación, de los diversos departamentos y de las actividades académicas.

En el proceso de matriculación los nuevos alumnos cuentan con el apoyo de la Delegación de Estudiantes de la Facultad que, en directa relación con la Secretaria Académica y Vicedecano de las Diplomaturas, realizan una labor de tutoría individualizada.

4.2 Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

Como Universidad pública, la Universidad Complutense de Madrid se guía para la admisión de nuevos alumnos por las condiciones generales que rigen en el estado

Español. Para el acceso al Grado será necesario estar en posesión del título de bachiller superior o equivalente y la superación de la prueba a que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades, modificada por la Ley 4/2007 de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente (RD 1640/1999 de 22 de octubre (BOE de 27 de octubre de 1999), modificado y completado por el RD 990/2000 de 2 de junio (BOE 3 de junio de 2000) y por el RD 1025/2002 de 4 de octubre (BOE de 22 de octubre de 2002) y desarrollado por la Orden de 25 de noviembre de 1999 (BOE de 30 de noviembre de 1999) y por el RD1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas.

El acceso para los cupos especiales (formación profesional, alumnos extranjeros, titulados universitarios, deportistas de alto nivel y discapacitados) está regulado en la legislación vigente tanto en el porcentaje como en los criterios de admisión, asumiendo dicha legislación.

En el momento actual no está prevista prueba específica de acceso a los estudios de Nutrición Humana y Dietética, pero es posible que en el futuro, y siempre dentro de la legislación vigente se pueda desarrollar algún mecanismo específico para la selección de los alumnos.

En cada Centro se procederá al estudio de las posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos, en el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad y se incluirían los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados.

4.3 Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

Durante el proceso de matriculación y en colaboración con la Delegación de Estudiantes se organizan sistemas de apoyo, información y orientación, encaminados a dar a conocer las características de las asignaturas, prácticas, horarios y grupos. El primer día de clase se organiza desde hace años un acto de acogida a los nuevos estudiantes con la participación del Sr. Decano y su equipo, los Directores de Departamento, Jefes de Servicio y Sección del PAS, representantes de los alumnos y profesores.

Además de una primera lección inaugural, se explican los aspectos generales del Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y se hace entrega del "Libro Amarillo" de organización docente.

Este documento, entre otra mucha información, contiene las asignaturas que ha de cursar cada año, los profesores de cada asignatura, el nombre del profesor que realizará la coordinación ese año; y una distribución, día a día, de todas y cada una de las actividades docentes, por curso y grupo práctico. Existe una copia de este libro formato "pdf" en la página web de la Facultad de Medicina, el cual se encuentra

actualizado con los posibles cambios que pudiera haber en la ordenación académica de la titulación y a la que el alumno puede acceder en cualquier momento.

Los medios que se utilizan habitualmente en las aulas son: grandes pizarras de tiza y rotuladores en todas las aulas, retroproyectores, cañón de proyección y ordenador, vídeos, las aulas grandes cuentan con instalación de megafonía. Además, cada departamento cuenta con el material necesario para la correcta realización de los seminarios o prácticas.

Se informa a los alumnos que a través del Campus Virtual de la UCM existe un espacio propio del Centro donde se encuentran asignaturas y actividades virtualizadas.

Los estudiantes son informados permanentemente por los coordinadores de cada curso que les explican las características de la ordenación docente, actividades prácticas, grupos, etc.

Los estudiantes también disponen de un servicio de personal de apoyo encargado del mantenimiento de las aulas, que les puede informar en todo momento de las actividades que se están realizando o se van a realizar, puesto que mantienen al día la información en los tabloneros de anuncios correspondientes a cada curso. Cada departamento también cuenta con sus tabloneros de anuncios correspondientes.

A todos los alumnos de primer curso se les asigna un tutor de entre los profesores de la Titulación para que sea su referente durante sus estudios.

Además, en la página institucional que la Facultad de Medicina tiene en la Web de la UCM se mantiene actualizada toda la información que se origina y es de interés para estudiantes y profesores.

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

Los créditos obtenidos por los estudiantes antes de su ingreso en el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética se reconocerán o transferirán de acuerdo con la normativa de Universidad Complutense vigente en ese momento.

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en estudios oficiales cursados en cualquier universidad, tanto los transferidos como los cursados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

Los créditos obtenidos por el estudiante con anterioridad, podrán ser reconocidos en las nuevas enseñanzas seguidas por él, de acuerdo con la normativa que a tal efecto establezca la Universidad que, en todo caso, deberá respetar las siguientes reglas básicas:

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

- Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- Los créditos restantes podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.

En todo caso se podrán reconocer 6 créditos de materias optativas, de acuerdo con las normas que regule la Universidad Complutense de Madrid, por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, y una atención que facilite compaginar los estudios con la actividad laboral, como señala la Ley Orgánica 4/2007 de 12 de abril.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1. Estructura de las enseñanzas. Explicación general de la planificación del plan de estudios.

La planificación de las Enseñanzas se adaptará a los requisitos establecidos en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. En el caso de que tras la presentación del presente documento se publicara el Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de Enero de 2009, por el que se establecen las condiciones a las que se deberán adecuar los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista, éste se adaptaría a las exigencias del citado Acuerdo.

El plan de estudios que se propone se ha estructurado en 7 Módulos: Formación Básica con 60 ECTS y de carácter formación básica; Ciencias de los Alimentos con un total de 30 ECTS y de carácter obligatorio; Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad de 21 ECTS y de carácter obligatorio; Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud con 57 ECTS y de carácter obligatorio; Salud Pública y Nutrición Comunitaria de 21 ECTS de carácter obligatorio; Practicas externas y Trabajo de Fin de Grado con 33 ECTS y de carácter obligatorio, y un último módulo de Formación Complementaria con un total de 18 ECTS y de carácter optativo, que en conjunto suman 240 ECTS distribuidos en 4 cursos de 60 ECTS cada uno.

Todas las materias, excepto las que comprende el módulo de Formación Complementaria, son obligatorias.

La **Formación Básica**, está constituida por Asignaturas de Materias pertenecientes al Módulo 1. De los 60 ECTS de Formación Básica, 45 ECTS corresponden a Materias Básicas de la Rama de Ciencias de la Salud distribuidos en las asignaturas: Anatomía Humana (6 ECTS), que corresponde a la Materia Básica Anatomía Humana; Estadística (6 ECTS), que corresponde a la Materia Básica Estadística; Fisiología (9 ECTS), que corresponde a la Materia Básica Fisiología; Psicología (6 ECTS), que corresponde a la Materia Básica Psicología; Bioquímica (12 ECTS), que corresponde a la Materia Bioquímica; Biología (6 ECTS), que corresponde a la Materia Biología. Más 6 ECTS externos a la Rama de Ciencias de la Salud distribuidos en la asignatura: Alimentación y Cultura (6 ECTS), que corresponde a la Materia Básica de Historia de Ciencias Sociales y Jurídicas.

De acuerdo con la propuesta de directrices generales de la UCM para la aprobación de nuevas enseñanzas de Grado; conforme al RD 1393/2007 relativo a la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y en relación a las materias básicas; se ha considerado adecuado asignar 9 créditos a la asignatura "Fundamentos de Nutrición" de la materia "Nutrición" por los siguientes motivos:

1.- Cumplir la competencia M1.7: "Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana", incluida dentro del Módulo de Formación Básica de Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Esta asignatura es la única que permite cumplir con esta competencia dentro de las asignaturas básicas.

2.- Presentar al alumno una visión general y unificada de las diferentes facetas de la ciencia de la nutrición humana, que posteriormente se irán desarrollando en distintas materias y asignaturas del Grado.

3.- Conseguir que el alumno comprenda y maneje correctamente los conceptos generales, términos, métodos y objetivos propios de la nutrición.

4.- Dar a conocer la relación de la nutrición con otras ciencias, como la dietética, la bromatología, la fisiología o la bioquímica.

Esta propuesta cumple el Real Decreto 1393/2007 y lo propuesto en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

La estructura de los Módulos se corresponde con lo especificado en la citada Orden, y aunque se ha intentado que las materias se encuentren en un solo módulo, algunas de ellas se han distribuido en varios por motivos docentes.

Se han agrupado en cada Módulo un conjunto de Materias con criterios docentes, de modo que ofrezcan al estudiante la posibilidad de alcanzar las competencias definidas; si bien hay materias que se encuentran en más de un módulo y módulos que incluyen más de una materia.

Módulo 1: Formación Básica (60 ECTS), agrupa las Materias: Anatomía Humana (6 ECTS), Estadística (6 ECTS), Fisiología (9 ECTS), Psicología (6 ECTS), Bioquímica (12 ECTS), Biología (6 ECTS), Historia (6 ECTS), y Fundamentos de Nutrición (9 ECTS).

Módulo 2: Ciencias de los Alimentos (30 ECTS) agrupa las Materias: Bromatología (18 ECTS) y Tecnología Alimentaria (12 ECTS).

Módulo 3: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad (27 ECTS) agrupa las Materias: Toxicología (6 ECTS), Microbiología (6 ECTS), Economía y Gestión Alimentaria (6 ECTS), y Higiene y Seguridad Alimentaria (9 ECTS).

Módulo 4: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud (51 ECTS), agrupa las Materias: Dietética (12 ECTS), Biodisponibilidad de Nutrientes (6 ECTS) y Alimentación y Nutrición Clínica (33 ECTS).

Módulo 5: Salud Pública y Nutrición Comunitaria (21 ECTS), incluye la Materia: Salud Pública y Legislación Sanitaria (21 ECTS).

Módulo 6: *Practicum* y Trabajo Fin de Grado (33 ECTS), agrupa las Materias: Prácticas Externas (21 ECTS) y Trabajo de Fin de Grado (12).

Módulo 7: Formación Complementaria, agrupa la Materia Optativa. De estos 18 ECTS, 6 pueden ser reconocidos por actividades de acuerdo con la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, que expresa que los estudiantes pueden obtener reconocimiento académico por su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

Como se especifica más adelante, en la breve descripción de cada uno de los módulos, el aprendizaje se establece en torno a contenidos teóricos y prácticos, orientados a la adquisición de las competencias definidas en cada uno de ellos.

En el **Módulo 1, Formación Básica**, se incluye el soporte básico de la Titulación. Sus materias aportarán al estudiante una visión global básica de la estructura y función del cuerpo humano, base para entender la nutrición y la fisiopatología necesarias para comprender las necesidades dietéticas y nutricionales en la salud y en la enfermedad, y otros aspectos básicos. Además, el estudiante ha de adquirir una visión histórica, social y antropológica de la alimentación, fundamentos de nutrición y se adquieren conocimientos para el análisis estadístico de datos, la educación y la comunicación.

En el **Módulo 2, Ciencias de los Alimentos**, el estudiante profundiza en las materias relacionadas con los Alimentos y demás ingredientes de la Dieta, estudiando tanto su estructura como su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus propiedades organolépticas. Asimismo asimila los aspectos relativos a la Tecnología Culinaria, el almacenamiento y procesado de los alimentos. Aprenderá la tecnología culinaria y su aplicación a la alimentación y la gastronomía saludables. Por último aprende a reconocer los riesgos de carácter biológico y/o químico que pueden presentar los alimentos.

En el **Módulo 3, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad**, el estudiante conoce y aprende a identificar los problemas relacionados con la higiene, la seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, integrándolo con las buenas prácticas y dentro del estricto cumplimiento de la legislación vigente. Además el estudiante adquiere una sólida formación sobre la gestión de los servicios de restauración colectiva, así como algunas de las herramientas de la educación sanitaria y capacitación para los profesionales del mundo de la restauración. Por último adquiere los conocimientos y las habilidades para diseñar e implantar sistemas de gestión de la calidad.

En el **Módulo 4, Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud**, el estudiante conocerá los nutrientes, y las bases del equilibrio y los requerimientos energéticos y nutricionales. Asimismo conocerá las alteraciones nutricionales, la fisiopatología de las enfermedades, sus requerimientos nutricionales, la nutrición clínica y la dietoterapia. Se familiarizará con la terminología utilizada en Ciencias de la Salud y aprenderá a gestionar una la Historia Dietética y se integrará en un equipo multidisciplinar para el tratamiento en el ámbito hospitalario.

El **Módulo 5, Salud Pública y Nutrición Comunitaria**, permite que el estudiante conozca las diferentes organizaciones y sistemas de salud y la legislación, tanto de ámbito nacional como internacional, y las diferentes políticas de salud relacionada con Alimentación y la Nutrición Humanas. Adquirirá la competencia para diseñar y ejecutar un estudio epidemiológico, que le permita proponer programas de

intervención según sean las necesidades de la población, tanto individuales como comunitarias, y poder conocer los determinantes nutricionales de salud nutricional.

En el **Módulo 6, *Practicum* y Trabajo de Fin de Grado**

Las prácticas tuteladas son una transición entre los estudios teóricos y el ejercicio profesional, y por ello el estudiante realizará prácticas en los Centros de Restauración Colectiva, Hospitales, y otros Centros concertados con la Universidad.

El periodo de prácticas tuteladas se realizará durante el último año del grado, en uno de los dos cuatrimestres, lo que permitirá que un mismo servicio o centro de restauración pueda recibir estudiantes de forma continuada durante todo el curso, lo que permite asignar tareas concretas y que los estudiantes participen de forma efectiva en el trabajo preprofesional. El periodo mínimo de cada una de las rotaciones será de 5 semanas, y cada alumno rotará al menos por un servicio clínico y por un centro de restauración.

Los alumnos serán tutelados durante toda la estancia, tanto para docencia como para la evaluación, por un profesor de alguno de los departamentos o servicios responsables de la materia de este módulo y por colaboradores de docencia práctica de los centros correspondientes.

El número de plazas de alumno disponibles es de al menos 12 por cada hospital y 16 en el conjunto de las instituciones colaboradoras, lo que permite rotar a 100 alumnos anualmente.

El sistema de rotación permite ajustar aumentos o disminuciones del número de alumnos sin sobrecargar o vaciar excesivamente los diferentes centros.

En el caso de los grandes hospitales, los alumnos rotarán por los grandes servicios clínicos distribuidos en grupos de 12 alumnos por hospital, en cada período de tiempo delimitados por el número de créditos ECTS correspondiente.

Los estudiantes pueden tomar contacto durante su rotación con todo tipo de pacientes con patologías tipo pediátricas, endocrinológicas, digestivas, oncológicas, geriátricas o quirúrgicas, donde los podrán aplicar y desarrollar todos los aspectos de los tratamientos dietéticos nutricionales, con una adquisición gradual de las competencias arriba indicadas, de la responsabilidad y autonomía del alumno, en contacto directo con pacientes reales y bajo la supervisión directa de un tutor, los alumnos aprenderán a protocolizar y aplicar el método clínico, adquiriendo la destreza suficiente en el manejo de los protocolos, del instrumental y aparataje habitual en el marco de la dietética y la nutrición, aplicando tratamientos dietéticos, así como desarrollando las habilidades descritas en las competencias del *practicum* con una integración de los conocimientos teóricos durante el desarrollo de las prácticas.

Todos los estudiantes dispondrán de un modelo de cuaderno/portafolios en el que se irá registrando de forma estructurada la actividad desarrollada durante las Prácticas Externas y que será supervisado por el profesor tutor correspondiente y se utilizará para evaluar la adquisición de competencias en esta materia.

Asimismo desarrollará y defenderá un **proyecto de fin de grado** que integre los contenidos y las competencias adquiridas durante el desarrollo de la Titulación. El trabajo partirá del conocimiento del estado actual del problema y sus formas de estudio, utilizando bibliografía, las bases de datos de Ciencias de la Salud, u otras posibles fuentes. Asimismo, realizará la propuesta del procedimiento metodológico empleado, definiendo los objetivos, y el planteamiento experimental o clínico según el caso. El desarrollo experimental y la toma de datos, su análisis y la elaboración de un informe que posteriormente se presentará ante la Comisión.

En el **Módulo 7, Formación Complementaria**, el estudiante complementará su formación y adquirirá competencias en relación con las humanidades, comunicación, investigación y otra formación complementaria; especialmente aquellas relacionadas con las ciencias afines a las Ciencias de la Salud y de la Alimentación y Nutrición Humanas. Asimismo mejorará su competencia en idiomas, y podrá reconocer hasta 6 créditos, en el caso de que no desee participar en actividades formativas, deportivas o de representación que, de acuerdo con la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril pueden obtener reconocimiento.

A continuación se muestra una tabla con la relación de asignaturas que constituyen los 60 ECTS de Formación Básica. Se puede observar la Materia, el nombre de la asignatura, y los créditos ECTS. Todas estas asignaturas se imparten en primer curso, a excepción Regulación e integración del metabolismo Psicología que se imparten en segundo curso.

Rama	Materia	Curso	Asignatura	ECTS
Ciencias de la Salud	Anatomía Humana	1	Anatomía Humana	6
Ciencias de la Salud	Biología	1	Biología celular e inmunología	6
Ciencias Sociales y Jurídicas	Historia	1	Alimentación y Cultura	6
Otra	Fundamentos de Nutrición	1	Fundamentos de Nutrición	9
Ciencias de la Salud	Estadística	1	Estadística Aplicada	6
Ciencias de la Salud	Fisiología	1	Fisiología	9
Ciencias de la Salud	Bioquímica	1	Bioquímica	6
Ciencias de la Salud	Bioquímica	2	Regulación e integración del metabolismo	6
Ciencias de la Salud	Psicología	2	Psicología de la alimentación	6

Para la distribución de las Materias en el plan de estudios se han seguido los siguientes criterios:

a) Mantener una relación media de 3 horas de teoría diarias en los 2 primeros cursos, entre 2 y 3 horas en el tercer curso realizando en 4º curso las Practicas Tuteladas y el Trabajo fin de Grado, de manera que se va aumentando progresivamente la actividad practica de los alumnos a lo largo de la carrera.

b) Ajustar la relación trabajo presencial / no presencial para que la totalidad del plan se aproxime al 40% de presencialidad; y un 60% de no presencialidad en trabajos dirigidos y otras actividades propias del alumno, dirigidas por los profesores.

Alguna de las materias importantes se desarrollarán longitudinalmente a través de toda la carrera, tengan o no alguna asignatura específica, como es el caso del Profesionalismo, o de la Comunicación. Además, dentro de la formación complementaria de carácter optativo se podrán ofertar cursos de idiomas para los alumnos que los necesiten. Independientemente de lo anterior, los alumnos tendrán que incluir un resumen obligatorio en inglés en las presentaciones del Trabajo de Fin de Grado.

La distribución temporal de las materias en cada curso se realiza sobre la base fundamental de la coordinación de sus contenidos, por lo que las asignaturas de más de 6 ECTS se impartirán de forma anual. Las asignaturas de 6 créditos, y siempre que sea posible de acuerdo con la coordinación, se organizarán de forma que su contenido se imparta en un semestre. La programación se realizará anualmente a propuesta de la Comisión de Docencia que actuará como comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

En la siguiente tabla se muestra la distribución temporal del plan de estudios por Módulos y Materias.

MATERIA	CARÁCTER	CURSO	C. ECTS
Módulo1. Formación Básica			
Anatomía Humana	FB	1	6
Biología	FB	1	6
Historia	FB	1	6
Fundamentos de Nutrición	FB	1	9
Estadística	FB	1	6
Fisiología	FB	1	9
Bioquímica	FB	1	6
		2	6
Psicología	FB	2	6
Módulo 2. Ciencias de los Alimentos			
Bromatología	OB	1	6
		2	12
Tecnología Alimentaria	OB	2	6
		3	6
Módulo 3. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad			
Economía y Gestión Alimentaria	OB	1	6
Microbiología	OB	2	6
Toxicología	OB	2	6
Higiene y Seguridad alimentaria	OB	3	9
Módulo 4. Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud			
Dietética	OB	2	12
Alimentación y Nutrición Clínica	OB	3	33
Biodisponibilidad de nutriente	OB	4	6
Módulo 5. Salud Pública y Nutrición Comunitaria			
Salud Pública y Legislación Sanitaria	OB	2	6
		3	6
		4	9
Módulo 6. Practicum y Trabajo de Fin de Grado			
Prácticas Externas	OB	4	21
Trabajo Fin de Grado	OB	4	12
Módulo 7. Formación Complementaria			
Formación complementaria	OP	3	6
		4	12

Tipos de materia FB = Formación Básica, OB = Obligatorio, OP = Optativo.

En la siguiente tabla se muestra la distribución temporal del plan de estudios por cursos para las Materias.

MATERIA	Curso	ECTS
Anatomía Humana	1	6
Biología	1	6
Bioquímica	1	6
Estadística	1	6
Fisiología	1	9
Fundamentos de Nutrición	1	9
Historia	1	6
Bromatología	1	6
Economía y Gestión Alimentaria	1	6
Bioquímica	2	6
Psicología	2	6
Bromatología	2	12
Tecnología Alimentaria	2	6
Microbiología	2	6
Toxicología	2	6
Dietética	2	12
Salud Pública y Legislación Sanitaria	2	6
Tecnología Alimentaria	3	6
Higiene y Seguridad Alimentaria	3	9
Alimentación y Nutrición Clínica	3	33
Salud Pública y Legislación Sanitaria	3	6
Optativas	3	6
Biodisponibilidad Nutrientes	4	6
Salud Pública y Legislación Sanitaria	4	9
Prácticas externas	4	21
Trabajo fin de grado	4	12
Optativas	4	12

Técnicas Docentes Empleadas:

La docencia en la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Complutense de Madrid se caracteriza por utilizar una combinación de los métodos tradicionales junto a proyectos de innovación educativa con metodologías experimentales, que una vez ensayadas con éxito, se van difundiendo entre los profesores de la diferentes materias, para conseguir una gran variedad de experiencias educativas, lo que ofrece a cada alumno la posibilidad de adquisición de las competencias de la forma más adecuada, según sus propias características.

1 Clases Teóricas:

Son impartidas por profesorado de reconocido prestigio, disponen de los medios audiovisuales más modernos, incluida conexión a Internet en las aulas y medios de grabación. Los profesores que lo solicitan pueden grabar la clase y dejarla accesible a través del Campus Virtual, para los alumnos matriculados en su asignatura.

2 Actividad Práctica Presencial:

2.1 Las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los Laboratorios de los Departamentos y las Salas de Disección y Aulas de Informática, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los alumnos, desde los primeros cursos, en la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. Los Seminarios se desarrollan en grupos de tamaño variable según el tema y en ellos se plantean problemas de apoyo al aprendizaje y temas de revisión bibliográfica, incluidas las búsquedas en las Bases de datos.

2.2 En las materias con una mayor participación de la clínica, las prácticas se desarrollarán fundamentalmente en los Servicios Hospitalarios.

Además, se organizarán seminarios en grupos de tamaño variable según el tema y en ellos se desarrollarán comentarios de casos clínicos y temas de revisión bibliográfica incluidas las búsquedas en las Bases de datos.

3 Estudio y trabajo autónomo del alumno.

Los alumnos cuentan para este trabajo con una excelente Biblioteca en la Facultad y con el apoyo del Campus Virtual.

Existe una vinculación entre las asignaturas en el Campus Virtual y la Biblioteca, de manera que es posible acceder a los fondos bibliográficos físicos y electrónicos que haya propuesto el profesor de la asignatura y que estén disponibles en la Biblioteca en cualquier formato.

El Grado propuesto será supervisado por la Comisión de Docencia que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

- **Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia para los títulos de grado.**

Tipo de Materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorios	129
Optativos	18
Prácticas externas	21
Trabajo fin de Grado	12
Total	240

Tabla 1. Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS

NOTA: La estructura general del grado está constituida por módulos que constan a su vez de materias que se desarrollarán en un conjunto de asignaturas como unidades matriculables. Las materias se repiten a nivel primario a efecto de señalar características reseñables de las mismas.

Coordinación de la Titulación de Grado de Nutrición Humana y Dietética

La coordinación del Grado de Nutrición Humana y Dietética la realiza un Consejo de Titulación. El citado órgano está presidido por el Vicedecano responsable de la Titulación y compuesto por el Profesor Coordinador de cada uno de los cursos, un representante de cada uno de los Departamento implicados en el Grado, y los Delegados de los alumnos. Como máxima responsable de la calidad de las titulaciones que imparte la Facultad de Medicina de encuentra la Comisión de Calidad, aprobada por la Junta de Centro.

Criterios de optatividad

Las asignaturas optativas se propondrán por los Departamentos y deberán ser aprobadas en Junta de Facultad.

Se ofertaran asignaturas optativas de 3 créditos.

Deberán ser en materias correspondientes a ética, humanidades, comunicación, investigación y formación clínica complementaria, ciencias afines a las ciencias de la salud o idiomas.

Se podrán reconocer un máximo de 6 créditos por actividades deportivas, de representación u otras según la legislación vigente.

5.2 Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

La Universidad Complutense cuenta con programas y convenios de colaboración para la movilidad de profesores y estudiantes con universidades de todo el mundo en los que se incluyen los estudiantes de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética, en los que se realizan cursos, actividades académicas y de investigación. Actualmente la mayoría de los estudiantes que se desplaza lo hace dentro de los programas Erasmus/Sócrates y Séneca/Sicue.

Cuando se implanten los nuevos estudios de grado, es de esperar un incremento notable de la movilidad de los estudiantes al pasar de una titulación de tres años a una de cuatro.

En la actualidad, existen acuerdos específicos para la titulación de Nutrición Humana y Dietética dentro del programa SÓCRATES-ERASMUS con la Universidad de Roma Tor Vergara (Italia), y dentro del programa SICUE existe acuerdo con la universidad de Córdoba. Además la Universidad Complutense pertenece a la Red Temática DIETS - financiada por el Programa ERASMUS 3- Dietitians Improving the Education and Training Standards. Esta Red es liderada por la Universidad de Plymouth del Reino Unido y cuenta inicialmente con 100 participantes de 28 países. Entre los mismos, destaca la participación de 8 Universidades españolas y de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AED-N). El principal objetivo de esta RED es describir (utilizando la metodología Tuning) la formación (teórica y práctica) del Dietista-Nutricionista en Europa y promover la armonización de la enseñanza de este Grado. Actualmente se están gestionando los acuerdos con otros miembros de esta red, tanto europeos (Warsaw University of Life Sciences, Varsovia, Polonia, y la SUHR'S University, Copenhagen, Dinamarca) como españoles (Universidades de Valladolid, Granada, Navarra y Católica de Murcia)

La Facultad cuenta, en la actualidad con una Oficina de Movilidad y Atención al estudiante, para asesorar y ayudar a los estudiantes en los aspectos académicos y logísticos a lo largo de todo el proceso, desde la convocatoria, hasta la estancia y reincorporación a la Facultad, coordinado por el Delegado del Decano.

Las modificaciones que se produzcan en el flujo de estudiantes, el número de acuerdos firmados, el cumplimiento e idoneidad de los acuerdos existentes se evaluarán y se revisarán periódicamente por el Vicedecano o delegado del Decano correspondiente que será el responsable de la aceptación y envío de estudiantes y se registrará por criterios académicos, número de créditos cursados y conocimiento de la lengua del país.

Estos programas brindan a nuestros estudiantes la posibilidad de completar sus estudios en Centros con medios y culturas complementarias a la nuestra. Además permite perfeccionar otras lenguas como el inglés, y perfeccionar otras competencias.

5.3 Descripción detallada de los módulos o materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios

Módulo 1

Denominación del Módulo 1	Formación Básica		
Créditos ECTS	60	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer y segundo curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.			
CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.			
CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.			
CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.			
CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.			
CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas			

modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y

enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Los que se requieran para la admisión en la Titulación

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las actividades formativas estarán coordinadas por la Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética a través de su representante.

En cada materia se ha ajustado la distribución de las actividades formativas, de manera que las proporciones utilizadas en cada caso se ajusten a sus características específicas de forma flexible según cada disciplina.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Anatomía Humana	6	30	14	6	4	6	90
Biología	6	45	12	12	6	6	69
Bioquímica	12	100	18	20	4	6	152
Estadística	6	40	20	10	2	3	75
Fisiología	9	60	10	8	6	6	135
Fundamentos de Nutrición	9	60	5	15	4	2	139
Historia	6	35	10	15	3	2	85
Psicología	6	30	10	18	6	6	80
Total	60	330	99	134	35	37	865

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Como apoyo a la docencia presencial se dispondrá del Campus Virtual de la UCM. En ella, los alumnos podrán realizar consultas a los profesores (tutorías virtuales), tendrán acceso a los materiales necesarios para trabajar en las clases de teoría, podrán realizar consultas entre ellos mismos y tendrán acceso a la bibliografía y las direcciones de internet relacionadas con los temas tratados y proporcionados por los profesores.

Sistemas de evaluación y calificación

Dado que este es un módulo que integra diversas materias, la calificación global del módulo, si es que se requiere, será la ponderación de las calificaciones obtenidas en cada una de las materias, ponderada de acuerdo al número de créditos de la materia, con respecto al número total de créditos del módulo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Los contenidos que se incluyen en este módulo son el soporte básico de la Titulación.

Sus materias han de aportar al alumno una visión global básica de la estructura y función del cuerpo humano, básica y necesaria para entender posteriormente las alteraciones en la nutrición y la dietética humanas. El alumno aprenderá a identificar problemas, y las bases para abordar los planteamientos de prevención primaria, secundaria y terciaria.

Además el estudiante ha de adquirir una visión histórica social y antropológica de la alimentación, la nutrición y la dietética. Se aportarán conocimientos para el análisis estadístico de datos, la educación y la comunicación.

De acuerdo con la propuesta de directrices generales de la UCM para la aprobación de nuevas enseñanzas de Grado; conforme al RD 1393/2007 relativo a la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y en relación a las materias básicas; se ha considerado adecuado asignar 9 créditos a la asignatura "Fundamentos de Nutrición" de la materia "Nutrición" por los siguientes motivos:

1.- Cumplir la competencia M1.7: "Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana", incluida dentro del Módulo de Formación Básica de Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Esta asignatura es la única que permite cumplir con esta competencia dentro de las asignaturas básicas.

2.- Presentar al alumno una visión general y unificada de las diferentes facetas de la ciencia de la nutrición humana, que posteriormente se irán desarrollando en distintas materias y asignaturas del Grado.

3.- Conseguir que el alumno comprenda y maneje correctamente los conceptos generales, términos, métodos y objetivos propios de la nutrición.

4.- Dar a conocer la relación de la nutrición con otras ciencias, como la dietética, la bromatología, la fisiología o la bioquímica.

Materia 1.1

Denominación de la materia			
Anatomía Humana			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.			
Competencias Específicas:			
CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.			
CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al			

organismo completo, en las distintas etapas de la vida.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Anatomía Humana	1	6	30	14	6	4	6	90

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Los instrumentos de evaluación aplicados podrán ser: Exámenes escritos de conocimientos teóricos tipo test y preguntas cortas, de un 50% a un 80% del valor de la nota final. Exámenes prácticos entre el 15% y el 30% del valor de la nota final. Trabajos dirigidos y evaluación continua, entre el 5% y el 25% del valor de la nota final.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

El alumno adquirirá los siguientes conocimientos:

Estudio de la constitución morfológica del cuerpo humano. Analizar la ontogenia para comprender el desarrollo normal del cuerpo humano y sus alteraciones. Reconocer e identificar los diferentes órganos, aparatos y sistemas que lo integran, correspondientes a la dietética y la nutrición, su topografía y relaciones, aplicando estos conocimientos a la exploración superficial y permitiendo al alumno el reconocimiento de las variaciones anatómicas y de las anomalías estructurales. Proporcionar al alumno las bases de la terminología médica.

Asignatura 1.1.1

Denominación de la asignatura			
Anatomía Humana			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Materia 1.2

Denominación de la materia			
Biología			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la			

- profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinario o la derivación a otro profesional.
- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinaria e interdisciplinaria los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Biología	1	6	45	12	12	6	6	69

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Dado que esta es una materia con un componente teórico importante, la ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Ésta materia en su parte de Citología, Histología y Organografía microscópica comienza con el estudio en detalle de la célula eucariota animal, y todas sus organelas, continua con la organización de las células en tejidos y la descripción de cada uno de estos; así como la estructura microscópica de los órganos implicados en la nutrición. La parte de Inmunología, pretende enseñar las nociones básicas de la respuesta inmunitaria, las moléculas y células implicadas así como su organización y cooperación. Además se explicará el papel del sistema inmunitario frente a infecciones así como su implicación en patologías de base inmunitaria y su relación con la nutrición.

Asignatura 1.2.1

Denominación de la asignatura			
Biología Celular e Inmunología			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Materia 1.3

Denominación de la materia			
Historia			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.			
Competencias Específicas:			
CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.			
CE.M1.4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación,			

la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Historia	1	6	35	10	15	3	2	85

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Dado que esta es una materia con un componente teórico importante, la ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, y

trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10 a un 60%.
Los trabajos en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

La Materia busca analizar la complejidad del hecho alimentario en nuestra sociedad. Intenta hacer comprender al alumno que la alimentación no es sólo un fenómeno biológico, nutricional y médico; sino que es también un fenómeno social, psicológico económico, simbólico y religioso. En suma, que la alimentación debe contemplarse no sólo de forma experimental y técnica sino también culturalmente en el más amplio sentido del término.

La extrema complejidad del hecho alimentario obliga a tomar en cuenta cuestiones muy diversas, de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico. ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa? ¿Por dónde pasa la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? La selección de alimentos por parte de una sociedad, entre los distintos recursos accesibles y comestibles, se explica a veces por razones ecológicas, técnicas o económicas. En otras ocasiones, se considera una cuestión de "gusto" o "sabor" y, muy a menudo, se explica por las "creencias" relativas a la bondad o maldad atribuidas a unos u otros alimentos. Y también puede explicarse por el "estatus" de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y de funcionamiento de las sociedades humanas.

Asignatura 1.3.1

Denominación de la asignatura			
Alimentación y Cultura			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Materia 1.4

Denominación de la materia			
Estadística			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer curso		

Competencias

El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:

Competencias Generales:

CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de

dietética y nutrición.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Estadística	1	6	40	20	10	2	3	75

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La ponderación en esta materia para los instrumentos de evaluación a aplicar deberán estar en los siguientes rangos: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 80%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 20% a un 40%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:
0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

El estudiante adquirirá los conceptos básicos de Estadística Descriptiva e Inferencial aplicados a las Ciencias de la Salud desde el punto de vista informático.

Asignatura 1.4.1

Denominación de la asignatura			
Estadística aplicada			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Materia 1.5

Denominación de la materia			
Psicología			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Segundo curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la			

intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Psicología	2	6	30	10	18	6	6	80

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Dado que esta es una materia con un componente teórico importante, la ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

El estudiante adquirirá los siguientes conocimientos: Estudio de los conocimientos básicos sobre las bases psicológicas y los factores bio-psicosociales que inciden en el comportamiento humano.

Adquirir los conocimientos fundamentales sobre los trastornos mentales y en particular sobre trastornos del comportamiento alimentario, teniendo en cuenta aspectos etiológicos, etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.

Asignatura 1.5.1

Denominación de la asignatura			
Psicología de la alimentación			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Materia 1.6

Denominación de la materia			
Fisiología			
Créditos ECTS	9	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.			
Competencias Específicas:			
CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.			
CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.			
CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.			
CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.			

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Fisiología	1	9	60	10	8	6	6	135

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito de conocimientos teóricos, tipo test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o de problemas de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Enseña a comprender la función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida y en estado de salud.

Comienza con el estudio de la sangre, continúa con el sistema cardiovascular. Sigue con el sistema excretor, el sistema respiratorio, el digestivo, el sistema endocrino y termina con el sistema nervioso incluyendo los órganos de los sentidos. Se hace especial hincapié en aquellos sistemas que están más directamente vinculados a la nutrición como son el digestivo, el endocrino y el nervioso.

En cada uno de los apartados se analiza la función de todos y cada uno de los componentes del sistema: En la sangre glóbulos rojos, leucocitos y plasma sanguíneo así como el proceso de coagulación y fibrinólisis. En el sistema cardiovascular se analiza el funcionamiento del corazón tanto en su comportamiento eléctrico y marcapasos como en su versión de bomba de líquidos. Además se estudia la función de los vasos como moduladores del flujo sanguíneo. El sistema excretor analiza los componentes funcionales del riñón, especialmente las funciones de la nefrona. Así como los mecanismos de la formación de la orina, su almacenamiento en la vejiga urinaria y su salida por la uretra.

El sistema respiratorio estudia los mecanismos de recambio de los gases del pulmón, la difusión de estos hacia la sangre y su transporte por ésta. El sistema digestivo analiza el procesamiento de los alimentos en el interior de sus distintos compartimientos y su posterior absorción hacia el hígado y la sangre. Finalmente los dos sistemas de regulación y control del organismo el endocrino y el nervioso estudian por un lado las funciones de las distintas hormonas y su regulación y por el otro la transmisión de las señales eléctricas del cerebro y la forma como éste es capaz de interpretar las señales periféricas que le informan a través de los sentidos especiales de vista, oído, olfato y gusto de los entornos del propio organismo.

Asignatura 1.6.1

Denominación de la asignatura			
Fisiología			
Créditos ECTS	9	Carácter	Formación Básica

Materia 1.7

Denominación de la materia			
Bioquímica			
Créditos ECTS	12	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primer y segundo cursos		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			

- CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.
- CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
 CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
 CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Bioquímica	1	6	50	9	10	2	3	76
	2	6	50	9	10	2	3	76

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Dado que esta es una materia con un componente teórico importante, la ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente,

para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.
De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:
0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Los contenidos del programa, pretenden proporcionar al alumno una panorámica actualizada y general de los diversos aspectos que constituyen el campo de conocimiento de la Bioquímica y la Biología Molecular. Es un programa amplio, debido a la gran complejidad que han alcanzado estas ciencias. En este sentido, las clases complementarias sobre aspectos concretos del programa, así como las prácticas de laboratorio, son una importante ayuda para completar conocimientos. La bioquímica I va dirigida a alumnos que no dispongan de conocimientos previos de Bioquímica, aunque si requiere que el estudiante posea conocimientos básicos de Química, Física y Biología. La Bioquímica II tiene como finalidad ampliar los conocimientos del alumno de las bases químicas y bioquímicas en áreas específicas de la nutrición y que son complementarias del programa de Bioquímica I. Está dirigido, por tanto, a alumnos que posean conocimientos de Física, Química y Biología y Bioquímica donde han adquirido conocimientos básicos y reforzado sus conocimientos de química y biología.

Al final, se debe esperar que el estudiante tenga un conocimiento adecuado de la bioquímica y sea capaz de resolver por sí mismo los problemas que le surjan desde un punto de vista bioquímico en las otras materias de la carrera y, posteriormente, en el ejercicio de su profesión, esté ésta relacionada o no con la investigación bioquímica.

Asignatura 1.7.1

Denominación de la asignatura			
Bioquímica			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Asignatura 1.7.2

Denominación de la asignatura			
Regulación e integración del metabolismo			
Créditos ECTS	6	Carácter	Formación Básica

Materia 1.8

Denominación de la materia			
Fundamentos de Nutrición			
Créditos ECTS	9	Carácter	Formación Básica
Unidad temporal	Primero curso		

Competencias

El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:

Competencias Generales:

- CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

- CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Fundamentos de Nutrición	1	9	60	5	15	4	2	139

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Se tendrán en cuenta los conocimientos adquiridos y la capacidad de resolver problemas relacionados con la materia. Para ello, se realizarán exámenes escritos de conocimientos teóricos de preguntas cortas tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 40%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 40%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Esta materia está orientada al estudio tanto de los fundamentos de la nutrición. Incluye aspectos de introducción relacionados con energía y nutrientes, biodisponibilidad, necesidades nutricionales e ingestas recomendadas, estudio del estado nutricional, influencia de los factores de la dieta y estilo de vida en el desarrollo de las enfermedades.

De acuerdo con la propuesta de directrices generales de la UCM para la aprobación de nuevas enseñanzas de Grado; conforme al RD 1393/2007 relativo a la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y en relación a las materias básicas; se ha considerado adecuado asignar 9 créditos a la asignatura "Fundamentos de Nutrición" de la materia "Nutrición" por los siguientes motivos:

- 1.- Cumplir la competencia M1.7: "Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana", incluida dentro del Módulo de Formación Básica de Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los

requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Esta asignatura es la única que permite cumplir con esta competencia dentro de las asignaturas básicas.

2.- Presentar al alumno una visión general y unificada de las diferentes facetas de la ciencia de la nutrición humana, que posteriormente se irán desarrollando en distintas materias y asignaturas del Grado.

3.- Conseguir que el alumno comprenda y maneje correctamente los conceptos generales, términos, métodos y objetivos propios de la nutrición.

4.- Dar a conocer la relación de la nutrición con otras ciencias, como la dietética, la bromatología, la fisiología o la bioquímica.

Asignatura 1.8.1

Denominación de la asignatura			
Fundamentos de Nutrición			
Créditos ECTS	9	Carácter	Formación Básica

Módulo 2

Denominación del Módulo 2	Ciencias de los Alimentos		
Créditos ECTS	30	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Primero, segundo y tercer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la			

- comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG.3.2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de

problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M2.1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE.M2.2 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.

CE.M2.3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos

CE.M2.4 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios

CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE.M2.6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

CE.M2.7 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE.M3.4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE.M3.5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las actividades formativas estarán coordinadas por la Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética a través de su representante.

En cada materia se ha ajustado la distribución de las actividades formativas, de manera que las proporciones utilizadas en cada caso se ajusten a sus características específicas de forma flexible según cada disciplina.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Bromatología	18	120	50	25	4	9	242
Tecnología Alimentaria	12	85	30	20	4	8	153
Total	30	205	80	45	8	17	395

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Habrá un apoyo a la docencia a través del campus virtual de la UCM donde podrán los alumnos realizar preguntas, dudas y todo tipo de consultas a los profesores (tutorías virtuales) y además tendrán acceso a los materiales prácticos y los necesarios para trabajar en clases teóricas, podrán intercambiar opiniones entre ellos y además acceder a la bibliografía y a las direcciones de Internet que les sean necesarias.

Sistemas de evaluación y calificación

Dado que este es un módulo que integra diversas materias, la calificación global del módulo, si es que se requiere, será la ponderación de las calificaciones obtenidas en cada una de las materias, ponderada de acuerdo al número de créditos de la materia, con respecto al número total de créditos del módulo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

En este módulo el estudiante profundizará en las materias relacionadas con los alimentos integrantes de la dieta, tanto su estructura como su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus propiedades organolépticas. Asimismo, aprende los fundamentos de la tecnología culinaria, el procesado y almacenamiento de los alimentos y los efectos en sus propiedades. Además se le presentan los riesgos de carácter biológico y/o químico que pueden contener los alimentos.

Materia 2.1

Denominación de la materia			
Bromatología			
Créditos ECTS	18	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Primero y segundo curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			

- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M2.1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE.M2.2 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.
- CE.M2.4 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE.M2.6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE.M3.4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Bromatología	1	6	40	15	10	2	3	80
	2	12	80	35	15	2	6	162
Total		18	120	50	25	4	9	242

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Se realizará una evaluación continua (del 10% al 45% de la calificación total) a través de la asistencia y la participación del alumno en las clases teóricas y prácticas (incluida la entrega de una memoria de las actividades prácticas), los seminarios y las tutorías. El resto de la calificación se otorgará de acuerdo con los resultados de exámenes escritos (del 55% al 90%) que constarán de una serie de preguntas cortas del programa teórico, de desarrollo de temas o tipo test, y supuestos teóricos relacionados con los contenidos impartidos durante el curso.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

El objetivo de esta materia es el estudio de los alimentos en todos sus aspectos. A lo largo de la misma correspondientes a fundamentos de bromatología y bromatología descriptiva se estudiarán los distintos componentes de los alimentos, los aditivos y coadyuvantes tecnológicos, así como los posibles contaminantes presentes en los mismos. Conocerán a fondo cada grupo de alimentos, pormenorizando en cada caso su estructura en relación con la composición y valor nutritivo, las propiedades físico-químicas, sensoriales, tecno-funcionales, los cambios bioquímicos producidos en la maduración, los compuestos originados por tratamientos tecnológicos y las modificaciones producidas por la elaboración, conservación y alteraciones.

Se hará también especial hincapié en aspectos saludables de los alimentos, considerando los efectos positivos y negativos de los alimentos en la salud del individuo. Se destacarán igualmente los aspectos más importante relativos a la calidad y legislación, etiquetado y publicidad de alimentos.

En los contenidos de análisis y control de calidad de los alimentos se estudiará la importancia del muestreo y tratamiento de la muestra en el análisis de los alimentos, así como de la calidad en el laboratorio analítico y se abordará el estudio de los métodos de análisis para el estudio de los nutrientes de los alimentos. Además, se profundizará en el estudio de los principales análisis físico-químicos y sensoriales empleados en el control de calidad de los distintos grupos de alimentos, con el fin de establecer su valor nutritivo y su calidad, y la detección de los posibles fraudes y adulteraciones.

Materia Principal 2.2

Denominación de la materia			
Tecnología alimentaria			
Créditos ECTS	12	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo y tercer cursos		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita,			

con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CG.3.2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M2.2 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.
- CE.M2.3 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE.M2.6 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE.M2.7 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
- CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Tecnología Alimentaria	2	6	50	10	8	2	4	76
	3	6	35	20	12	2	4	77
Total		12	85	30	20	4	8	153

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Se realizará una evaluación continua (del 10% al 45% de la calificación total) a través de la asistencia y la participación del alumno en las clases teóricas y prácticas, los seminarios y las tutorías. El resto de la calificación se otorgará de acuerdo con los resultados de exámenes escritos (del 55% al 90%) que constarán de una serie de preguntas cortas del programa teórico, de desarrollo de temas o tipo test, y supuestos teóricos relacionados con los contenidos impartidos durante el curso.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Esta materia está integrada por el procesado de los alimentos y tecnología culinaria. En el Procesado de los Alimentos se estudiarán las estrategias y procesos industriales diseñados para la conservación y transformación de los alimentos, los efectos de los distintos procesos en las características tecnológicas, higiénicas, sensoriales y nutritivas de los alimentos y su optimización para obtener productos de calidad, con

una vida útil adecuada y garantizando la seguridad alimentaria y la tecnología de obtención de los distintos productos alimenticios. Con todo ello se pretende, además, que el alumno adquiera los conocimientos tecnológicos necesarios para abordar con posterioridad el estudio de los aspectos científicos y prácticos de la Higiene y Seguridad Alimentaria.

En la tecnología culinaria se estudiarán las operaciones culinarias tradicionales y las de desarrollo reciente, planteando sus fines específicos de transformación física, química y/o biológica y sus consecuencias secundarias, en ambos casos con énfasis en la seguridad y en la calidad sensorial y nutritiva, describiendo las características de las materias primas, equipos, espacio y esquema de organización requeridos, y las pautas y procedimientos de control para la ejecución correcta, así como los fallos más frecuentes y las vías posibles de optimización, comparando las características de estas operaciones culinarias en los distintos ámbitos (doméstico, hostelería e industrial), proporcionando vocabulario especializado, y teniendo en cuenta la legislación técnico-sanitaria pertinente.

Módulo 3

Denominación del Módulo 3	Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad		
Créditos ECTS	27	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Primero, segundo y tercer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			

- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de

alimentos.

CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

CE.M3.4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE.M3.5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Clases magistrales, clases prácticas en laboratorio, seminarios, aprendizaje virtual, tutorías individuales y colectivas, trabajo personal y exámenes, constituyen las actividades formativas de este módulo y estarán coordinadas por la Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Economía y Gestión Alimentaria	6	40	13	13	3	4	77
Higiene y Seguridad Alimentaria	9	60	20	24	3	5	113
Microbiología	6	41	5	2	2	2	98
Toxicología	6	30	15	10	10	5	80
Total	27	171	53	49	18	16	368

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Como apoyo a la docencia presencial se dispondrá del Campus Virtual de la UCM, donde los alumnos podrán realizar consultas a los profesores (tutorías virtuales), tendrán acceso a los materiales necesarios para trabajar en las clases de teoría, podrán realizar consultas entre ellos mismos y tendrán acceso a la bibliografía y las direcciones de internet relacionadas con los temas tratados y proporcionados por los profesores.

Sistemas de evaluación y calificación

Dado que este es un módulo que integra diversas materias, la calificación global del módulo, si es que se requiere, será la ponderación de las calificaciones obtenidas en cada una de las materias, ponderada de acuerdo al número de créditos de la materia, con respecto al número total de créditos del módulo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Se tratan en este módulo los problemas relacionados con la higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, integrándolo con las buenas prácticas y dentro del estricto cumplimiento de la legislación vigente. Además, se presentan la adecuada gestión de los servicios de restauración colectiva, así como algunas de las herramientas de la educación sanitaria y de la capacitación de los profesionales del mundo de la restauración; incluyendo la implantación de sistemas de gestión de la calidad.

Materia 3.1

Denominación de la materia			
Economía y gestión alimentaria			
Créditos ECTS	6	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Primer curso		

Competencias

El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:

Competencias Generales:

CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases

- psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE.M3.5 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Economía y Gestión Alimentaria	1	6	40	13	13	3	4	77

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La evaluación será continuada, teniéndose en cuenta la asistencia a las clases, trabajos realizados, cuaderno de prácticas, y la realización de un examen escrito (valorado entre el 50% y el 90% de la nota final) sobre los temas teóricos impartidos, en formato test (selección múltiple y respuesta única) o pregunta corta de desarrollo.

La asistencia a las prácticas de laboratorio, seminarios y visitas será objeto de calificación complementaria de la obtenida en el examen teórico (valorado entre un 10% y un 50% de la nota final).

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Esta materia está orientada al estudio del concepto de empresa, así como la gestión de la alimentación, compras, productos y servicios, calidad, recursos humanos, realizará la contabilidad e informes, y la planificación comercial y de marketing.

Materia 3.2

Denominación de la materia			
Higiene y Seguridad Alimentaria			
Créditos ECTS	9	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Tercer cursos		
Competencias			

El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:

Competencias Generales:

- CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

- CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

- CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE.M3.3 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE.M3.4 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

- CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En

horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Higiene y Seguridad Alimentaria	3	9	60	20	24	3	5	113

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La evaluación será continuada, teniéndose en cuenta la asistencia a las clases, trabajos realizados, cuaderno de prácticas (valorado entre un 10% y un 75% de la nota final).

Además se realizará un examen escrito (valorado entre el 25% y el 90% de la nota final) sobre los temas teóricos impartidos, en formato test (selección múltiple y respuesta única) o pregunta corta de desarrollo.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

La higiene y seguridad alimentaria tiene como objetivo principal prevenir la contaminación de los alimentos, estudiando las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Este objetivo se desglosa en los siguientes objetivos específicos con los que se pretende que el alumno conozca:

1. Los aspectos higiénicos y sanitarios de los alimentos, profundizando en los peligros sanitarios asociados a los alimentos.
2. Las ventajas que reportan los hábitos higiénicos y un buen sistema de control y aseguramiento de la calidad.
3. Los parámetros higiénico-sanitarios relacionados con la comercialización de los alimentos de origen animal, vegetal y bebidas.
4. La higiene de las industrias y establecimientos alimentarios y

5. La seguridad alimentaria y su repercusión en la Salud Pública.

Materia 3.3

Denominación de la materia			
Toxicología			
Créditos ECTS	6	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo cursos		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.			
CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.			
CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.			
CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.			

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Toxicología	2	6	30	15	10	10	5	80

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La evaluación será continuada, teniéndose en cuenta la asistencia a las clases, trabajos realizados, cuaderno de prácticas (valorado entre un 10% y un 75% de la nota final).

Además se realizará un examen escrito (valorado entre el 25% y el 90% de la nota final) sobre los temas teóricos impartidos, en formato test (selección múltiple y respuesta única) o pregunta corta de desarrollo.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

La Toxicología de los alimentos y nutricional estudiará la etiología y tratamiento general de las intoxicaciones, los estándares toxicológicos usados en seguridad alimentaria, la toxicocinética y citotoxicidad.

Dentro de esta Materia, tienen especial importancia los bioensayos de toxicidad o ensayos para la evaluación de la toxicidad de agentes químicos y biológicos potencialmente presentes en los alimentos, derivados de plantas superiores y de origen marino; micotoxinas; toxinas bacterianas; sustancias nocivas resultantes de procesos tecnológicos; materiales en contacto con los alimentos; metales como contaminantes en alimentos; plaguicidas / biocidas, insecticidas, herbicidas y fungicidas; compuestos promotores del crecimiento, beta-agonistas, hormonas esteroides y peptídicas y antibióticos.

Igualmente importante es el estudio de la toxicología del alcohol, hipervitaminosis A y D, aditivos alimentarios, enzimas y coadyuvantes tecnológicos, se estudiarán los mecanismos de acción tóxica, signos y síntomas de toxicidad, diagnóstico de laboratorio y clínico, y tratamiento de la intoxicación.

Los estudiantes aprenderán el funcionamiento del laboratorio de Toxicología, así como las distintas agencias reguladoras nacionales e internacionales, los requerimientos legales, reglamentarios y administrativos en materia de seguridad alimentaria.

Materia 3.4

Denominación de la materia			
Microbiología			
Créditos ECTS	6	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.			
CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.			
CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.			
CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.			
CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.			

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M2.5 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Microbiología	2	6	41	5	2	2	2	98

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Dado que esta es una materia con un componente teórico importante, la ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

La Microbiología y Parasitología son ramas de la Biología y de la Ecología respectivamente, que estudian los microorganismos y los parásitos en sus aspectos: taxonómico, morfológico, fisiológico, metabólico, reproductivo, genético, de distribución en la naturaleza y de sus relaciones entre si y con otros seres vivos.

El término microorganismo delimita un grupo muy amplio y muy heterogéneo de organismos con la característica común de ser invisibles a simple vista; y el de parásito determina una forma de simbiosis que perjudica al hospedador.

Bajo el punto de vista de las Ciencias de la Salud, ambas disciplinas estudian los microorganismos y parásitos capaces de producir infecciones y enfermedades en el ser humano. En el caso de Nutrición Humana y Dietética interesan especialmente aquellos transmitidos por medio de alimentos.

Asimismo, estudiantes conocerán el funcionamiento del Laboratorio de Microbiología, especialmente aprenderán el aislamiento e identificación de microorganismos.

Módulo 4

Denominación del Módulo 4	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
Créditos ECTS	51	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo, tercero y cuarto curso		
Competencias			

El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:

Competencias Generales:

- CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

- CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

- CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y

marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE.M2.1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE.M2.2 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.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la

nutrición.

- CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE.M4.10 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.M4.18 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las actividades formativas estarán coordinadas por la Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética a través de su representante.

En cada materia se ha ajustado la distribución de las actividades formativas, de manera que las proporciones utilizadas en cada caso se ajusten a sus características específicas de forma flexible según cada disciplina.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU) .

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Alimentación y Nutrición Clínica	33	158	54	43	39	12	519
Dietética	12	75	10	39	6	11	159
Biodisponibilidad Nutrientes	6	25	0	15	10	3	97
Total	51	258	64	97	55	26	775

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Como apoyo a la docencia presencial se dispondrá del Campus Virtual de la UCM, donde los alumnos podrán realizar consultas a los profesores (tutorías virtuales), tendrán acceso a los materiales necesarios para trabajar en las clases de teoría, podrán realizar consultas entre ellos mismos y tendrán acceso a la bibliografía y las direcciones de internet relacionadas con los temas tratados y proporcionados por los profesores.

Sistemas de evaluación y calificación

Dado que este es un módulo que integra diversas materias, la calificación global del módulo, si es que se requiere, será la ponderación de las calificaciones obtenidas en cada una de las materias, ponderada de acuerdo al número de créditos de la materia, con respecto al número total de créditos del módulo.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

El estudiante aprenderá los aspectos relacionados con la Alimentación y Nutrición en la población general para mantener un adecuado estado de salud y en la prevención de las enfermedades más prevalentes, la influencia de los factores del estilo de vida y la alimentación en el desarrollo de las enfermedades, desde el punto de vista de la Nutrición Individual y Comunitaria, la Dietética Hospitalaria. Analizará, las alternativas estratégicas de actuación. Se adquirirá, los conocimientos necesarios para la Alimentación y Nutrición Pediátricas en sus vertientes de salud y enfermedad, tanto individual y comunitaria.

También aprenderá las necesidades y el manejo de la Alimentación y Nutrición durante el envejecimiento. Dado que la población geriátrica es heterogénea se describen los diferentes niveles asistenciales en los que puede realizarse una intervención nutricional en el paciente anciano. Para ello se profundiza en la valoración geriátrica global como marco donde se desarrolla la valoración nutricional. También se profundiza en aspectos nutricionales específicos del soporte nutricional en diferentes patologías médicas.

Además, éste módulo aportará al alumno el concepto de enfermedad y de patología, aprendiendo a formar y hacer comprender la respuesta del organismo a la enfermedad y las peculiaridades de esta respuesta, y sus formas de manifestarse.

El estudiante profundizará en el conocimiento de las enfermedades relacionadas específicamente con la nutrición, sobre todo en aquellas en que la dieta tiene un papel preponderante.

Éste módulo proporcionará al alumno la capacidad de juzgar dietas y programarlas en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.

El alumno estudiará el concepto de gestión de la alimentación, compras, productos y servicios, calidad, recursos humanos, realizará la contabilidad e informes, y la planificación comercial y de marketing.

Asimismo adquirirá los conocimientos necesarios sobre biodisponibilidad de nutrientes, recibiendo una visión de los procesos que pueden modificar el estado nutricional o, en general, afectar a la salud de los individuos.

Materia 4.1

Denominación de la materia			
Dietética			
Créditos ECTS	12	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			

- CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

- CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE.M4.7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE.M4.10 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.M4.18 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Dietética	2	12	75	10	39	6	11	159

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Se realizará un examen final escrito sobre los contenidos teóricos de la materia, de tipo test, tema o preguntas cortas (que corresponderá al 40-90% de la nota final). La evaluación continua, la asistencia regular a clase, a las prácticas y los trabajos realizados será asimismo objeto de calificación complementaria de la obtenida en el examen teórico (corresponderá al 10-60% de la nota final).

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

La Dietética está orientada al estudio de la dieta de la población para mantener un adecuado estado de salud y prevenir las enfermedades relacionadas con la alimentación y el estilo de vida.

Utiliza conocimientos de fisiología humana, nutrición, bromatología, antropología, y economía alimentaria entre otros, para proporcionar al alumno la capacidad de juzgar dietas de individuos y colectividades así como la capacidad para diseñar y programar la dieta de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas

situaciones fisiológicas.

El estudiante estudia las relaciones entre el estado nutricional de los individuos y los aspectos farmacocinéticos y farmacodinámicos de los medicamentos. Se ha distribuido en 4 partes. La primera proporciona conocimientos generales sobre la absorción, metabolismo y excreción de fármacos así como sobre su mecanismo de acción y reacciones adversas.

La segunda parte identifica las interacciones fármaco-nutriente y nutriente fármaco y sus consecuencias clínicas.

La tercera parte se centra en el estudio de los fármacos más frecuentemente utilizados en el tratamiento de enfermedades que requieren la intervención del dietista. Concretamente se evaluará el efecto de los fármacos sobre el estado nutricional del paciente y la influencia del estado nutricional en diversos tratamientos farmacológicos.

La última parte se basa en el conocimiento de los recursos bibliográficos y en el desarrollo de actitudes para valorar la información y su posible aplicación práctica.

Materia 4.2

Denominación de la materia			
Biodisponibilidad de Nutrientes			
Créditos ECTS	6	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Cuarto curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M2.1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes

alimentarios.

CE.M2.2 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.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE.M4.10 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE.M4.18 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Biodisponibilidad de Nutrientes	4	6	30	15	10	10	5	80

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Se realizará un examen final escrito sobre los contenidos teóricos de la materia, de tipo test, tema o preguntas cortas (que corresponderá al 40-90% de la nota final). La asistencia regular a clase y a las prácticas será asimismo objeto de calificación complementaria de la obtenida en el examen teórico (corresponderá al 10-60% de la nota final).

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Una parte muy importante de la nutrición es la biodisponibilidad de nutrientes. En esta

parte se pretende dar una visión de los procesos relacionados con la absorción, transporte, metabolismo y excreción de los nutrientes y de los factores que pueden influir sobre ellos, especialmente de los que pueden modificar el estado nutricional o, en general, afectar a la salud de los individuos. Entre estos factores se estudiarán especialmente el consumo de fármacos y los cambios que se producen durante el procesamiento industrial y culinario de los alimentos sobre la biodisponibilidad de los nutrientes y su repercusión nutricional.

Materia 4.3

Denominación de la materia			
Alimentación y Nutrición Clínicas			
Créditos ECTS	33	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Tercer curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.			
CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.			
CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades,			

a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M3.6 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE.M4.3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

- CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE.M4.10 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.M4.18 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Alimentación y Nutrición Clínica	3	33	158	54	43	39	12	519

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 40%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

En esta Materia, se alcanzarán los conocimientos teóricos y prácticos respecto a la Alimentación y Nutrición Pediátricas en sus aspectos de salud y enfermedad a nivel individual y colectivo, así como en los aspectos específicos de la alimentación y nutrición pediátricas en las primeras etapas de la vida y en relación con las características madurativas del RN, fundamentalmente en cuanto a los mecanismos de adaptación y maduración del aparato digestivo; en el niño sano y durante las diferentes edades de la edad pediátrica: desde el nacimiento hasta la adolescencia, lo que supone promover y conseguir, a través de la nutrición, no solamente alcanzar un crecimiento y desarrollos óptimos, sino también una labor preventiva de las enfermedades que, aun apareciendo en la edad adulta, tienen su origen, y por lo tanto un posible papel preventivo, en la edad pediátrica.

Otro contenido muy importante de esta materia es conocer los cambios esenciales que se producen durante el envejecimiento, especialmente aquellos relacionados con los aspectos nutricionales. Dado que la población geriátrica es heterogénea se describen los diferentes niveles asistenciales en los que puede realizarse una intervención nutricional en el paciente anciano. Para ello, se profundiza en la valoración geriátrica global, como marco en el que se desarrolla la valoración nutricional. En la segunda parte de la Materia, se detalla la intervención nutricional en grandes grupos de patologías, los conocidos como síndromes geriátricos, así como en las etapas finales de la vida. Igualmente, se profundiza en los aspectos nutricionales específicos del soporte nutricional, en diferentes patologías médicas.

Además, el objetivo de la Materia es el de dar a conocer al alumno el concepto de

enfermedad y de patología, así como el de las partes que integran a esta última: etiología, patogenia, fisiopatología, semiología, etc. Asimismo, el enseñar y hacer comprender la respuesta del organismo a la enfermedad y las peculiaridades de esta respuesta y las formas de manifestarse en cada uno de los órganos y sistemas de la economía del cuerpo. Igualmente, dar un concepto básico de los métodos diagnósticos actuales de las distintas patologías. Además, es objetivo esencial el profundizar en el conocimiento de las enfermedades relacionadas específicamente con la nutrición, sobre todo en aquellas en que la dieta tiene un papel preponderante.

Módulo 5

Denominación del Módulo 5	Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
Créditos ECTS	21	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo, tercero y cuarto cursos		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.5.1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.			
CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en			

distintos ámbitos.

CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

CE.M5.2 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

CE.M5.3 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.

CE.M5.4 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE.M5.6 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las actividades formativas estarán coordinadas por la Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética a través de su representante.

En cada materia se ha ajustado la distribución de las actividades formativas, de manera que las proporciones utilizadas en cada caso se ajusten a sus características específicas de forma flexible según cada disciplina.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU) .

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Salud Pública y Legislación Sanitaria	21	120	21	35	12	13	324

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de

conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Como apoyo a la docencia presencial se dispondrá del Campus Virtual de la UCM, donde los alumnos podrán realizar consultas a los profesores (tutorías virtuales), tendrán acceso a los materiales necesarios para trabajar en las clases de teoría, podrán realizar consultas entre ellos mismos y tendrán acceso a la bibliografía y las direcciones de internet relacionadas con los temas tratados y proporcionados por los profesores.

Sistemas de evaluación y calificación

Dado que en este módulo solo se incluye una materia, la calificación global del módulo, si es que se requiere, será la de la materia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Este Módulo incluye una aproximación a las diferentes organizaciones y sistemas de salud tanto de ámbito nacional como internacionales, y las diferentes políticas de salud relacionadas con ésta Profesión. Asimismo se estudia cómo desarrollar un estudio epidemiológico para que, según sean sus resultados, se propongan programas de intervención basados en las necesidades de la población, y así poder conocer los determinantes de salud nutricional.

Materia 5.1

Denominación de la materia			
Salud Pública y Legislación Sanitaria			
Créditos ECTS	21	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Segundo, tercero y cuarto cursos		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			

CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.5.1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se

estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.8 Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

CE.M3.1 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

CE.M3.2 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M3.8 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.1 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

CE.M5.2 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

CE.M5.3 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.

CE.M5.4 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE.M5.6 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Salud Pública y Legislación Sanitaria	2	6	35	4	5	5	3	98
	3	6	30	5	10	4	5	96
	4	9	55	12	20	3	5	130
Total		21	120	21	35	12	13	324

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

Dado que esta es una materia con un componente teórico importante, la ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Esta materia se subdivide en dos partes.

La parte de Salud Pública enseñará a los alumnos sus fundamentos, el concepto de Salud y sus determinantes en la población. Del mismo modo, explicará la historia natural de la enfermedad y sus niveles de prevención, la demografía sanitaria y epidemiología general, la educación sanitaria, agentes, métodos y medios, la epidemiología y prevención de las enfermedades transmisibles y de los principales problemas de salud, así como los programas y promoción de la salud, y la organización y gestión de los servicios sanitarios. La materia de alimentación y nutrición clínica está focalizada en todos los aspectos relacionados con la Alimentación y Nutrición en la población general para mantener un adecuado estado de salud y en la prevención de las enfermedades más prevalentes. Incluye tanto aspectos relacionados con la política nutricional, la calidad nutricional de los alimentos y la seguridad alimentaria, como la influencia de los factores del estilo de vida y la alimentación en el desarrollo de las enfermedades, desde el punto de vista de la Nutrición Individual y Comunitaria, la Dietética

Hospitalaria, analizando las alternativas estratégicas de actuación.

Por su parte, la Deontología y Legislación Sanitaria se ocupará de los principios básicos de ética y deontología. Normalización en bromatología, derecho alimentario y normalización internacional básica.

Se pretende que los alumnos conozcan las principales normas a nivel nacional e internacional en materia de alimentos, desde el inicio y elaboración hasta la comercialización y su utilización por el consumidor final. Asimismo, se pretende que el Diplomado en Nutrición Humana y Dietética conozca los principios éticos y deontológicos y el contexto del ejercicio de su profesión dentro de las profesiones sanitarias.

Módulo 6

Denominación del Módulo 6	<i>Practicum y Trabajo de Fin de Grado</i>		
Créditos ECTS	33	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Cuarto curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la			

- biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG.3.2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG.5.1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones

y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M6.1 Ser capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos para desarrollando prácticas preprofesionales, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, con una evaluación final de competencias, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

CE.M6.2 Ser capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos mediante el desarrollo de un Trabajo de Fin de Grado como materia transversal y que se realizará asociado a alguna de las materias de la titulación.

Requisitos Previos

Es recomendable haber superado los Módulos de Formación Básica, Ciencias de los Alimentos, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, Ciencias de la Nutrición, y la Salud, Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las actividades formativas de este módulo estarán coordinadas por la Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética a través de su representante.

En el desarrollo del Practicum y trabajo de fin de Grado se potenciará la autonomía del estudiante, al tiempo de trabajo individual y autónomo en relación con la investigación desarrollada: búsquedas bibliográficas, recopilación, tratamiento e interpretación de datos, elaboración de informes, etc.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno. Al ser una materia práctica no se ha incluido tiempo

para clases teóricas.

MATERIA	ECTS	PPA	SE	TU	EV	AU
Prácticas externas	21	378	30	15	6	96
Trabajo fin de grado	12	0	20	15	5	260
Total	33	378	50	30	11	356

El Practicum y Trabajo de Fin de Grado requieren un seguimiento continuo. Por ello los alumnos mantendrán un contacto con los profesores tanto presencial, como a través del Campus virtual para plantear dudas, efectuar consultas o presentar informes del estado de su trabajo, etc. Por esta vía el futuro egresado podrá acceder a fuentes bibliográficas, páginas web de interés y documentación científica de utilidad que el profesor juzgue conveniente para el desarrollo de su trabajo de investigación. El profesor apoyará, orientará y motivará al alumno en todo momento en esta labor.

Las prácticas tuteladas son una transición entre los estudios teóricos y el ejercicio profesional, y por ello el estudiante realizará prácticas en los Centros de Restauración Colectiva, Hospitales, y otros Centros concertados con la Universidad, siendo estos en la actualidad los siguientes:

- Sodexho España. Recinto industrial colonia Güell, edificio Tint Vell, c/ 24. 08690 Santa Coloma de Cervelló. Barcelona.
- Aramark España. C/ Aribau, 200-210, 5ª plta. 08036 Barcelona.
- Consejería de Familia y Asuntos sociales. Agustín de Foxá, 31, Madrid
- Centro Estético Menorca. C/ Lope de Rueda, 46
- Mediestic. Príncipe de Vergara, 45 – 1º B. Madrid.
- Fundación Hipercolesterolemia Familiar. C/ Menéndez Pelayo, 67 bajo A. 28009 Madrid.
- Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas. C/ Diego de León, 44. 28006 Madrid.
- Asociación Madrileña para la Lucha Contra las Enfermedades Renales. C/ Virgen de la Oliva, 67-69. Madrid.
- Arkochim, S.A. c/ Amaltea, 9. 28045 Madrid.
- Comedores y servicios de Restauración, S.L. Cebreros, 92. Madrid.
- Gredos San Diego, Soc. Coop. San Moisés, 4. 28018 Madrid.

Actualmente se esta

HOSPITALES

- Hospital Clínico Universitario San Carlos.
- Hospital 12 de Octubre
- Hospital Universitario Gregorio Marañón
- Actualmente se tiene la previsión de aumentar el número de hospitales con los que se tiene convenio, incluyendo a tres de los nuevos hospitales de la Comunidad de Madrid.

El periodo de prácticas tuteladas se realizará durante el último año del grado, en uno de los dos cuatrimestres, lo que permitirá que un mismo servicio o centro de restauración pueda recibir estudiantes de forma continuada durante todo el curso, lo que permite asignar tareas concretas y que los estudiantes participen de forma efectiva en el trabajo preprofesional. El periodo mínimo de cada una de las rotaciones será de 5 semanas, y cada alumno rotará al menos por un servicio clínico y por un centro de restauración.

Los alumnos serán tutelados durante toda la estancia, tanto para docencia como para la evaluación, por un profesor de alguno de los departamentos o servicios responsables de la materia de este módulo y por colaboradores de docencia práctica de los centros correspondientes.

El número de plazas de alumno disponibles es de al menos 12 por cada hospital y 16 en el conjunto de las instituciones colaboradoras, lo que permite rotar a 100 alumnos anualmente.

El sistema de rotación permite ajustar aumentos o disminuciones del número de alumnos sin sobrecargar o vaciar excesivamente los diferentes centros.

En el caso de los grandes hospitales, los alumnos rotarán por los grandes servicios clínicos distribuidos en grupos de 12 alumnos por hospital, en cada período de tiempo delimitados por el número de créditos ECTS correspondiente.

Los estudiantes pueden tomar contacto durante su rotación con todo tipo de pacientes con patologías tipo pediátricas, endocrinológicas, digestivas, oncológicas, geriátricas o quirúrgicas, donde los podrán aplicar y desarrollar todos los aspectos de los tratamientos dietéticos nutricionales, con una adquisición gradual de las competencias arriba indicadas, de la responsabilidad y autonomía del alumno, en contacto directo con pacientes reales y bajo la supervisión directa de un tutor, los alumnos aprenderán a protocolizar y aplicar el método clínico, adquiriendo la destreza suficiente en el manejo de los protocolos, del instrumental y aparataje habitual en el marco de la dietética y la nutrición, aplicando tratamientos dietéticos, así como desarrollando las habilidades descritas en las competencias del *practicum* con una integración de los conocimientos teóricos durante el desarrollo de las prácticas.

Todos los estudiantes dispondrán de un modelo de cuaderno/portafolios en el que se irá registrando de forma estructurada la actividad desarrollada durante las Prácticas Externas y que será supervisado por el profesor tutor correspondiente y se utilizará para evaluar la adquisición de competencias en esta materia.

La coordinación se llevará a cabo por el coordinador del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Asimismo desarrollarán y defenderán un **trabajo de fin de grado** que integre los contenidos y las competencias adquiridas durante el desarrollo de la Titulación. El trabajo partirá del conocimiento del estado actual del problema y sus formas de estudio, utilizando bibliografía, las bases de datos de Ciencias de la Salud, u otras posibles fuentes. Asimismo, realizarán la propuesta del procedimiento metodológico empleado, definiendo los objetivos, y el planteamiento experimental o clínico según el caso. El desarrollo experimental y la toma de datos, su análisis y la elaboración de un informe que posteriormente se presentará ante la Comisión.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de las Prácticas Externas se realizará a través del análisis del cuaderno/Portafolios en el que figurará además del trabajo realizado por el alumno la indicación por parte del Profesor tutor de prácticas que refleje la asistencia y disponibilidad del alumno y la interacción con la actividad encomendada.

El portafolios deberá incluir información que permita evaluar la adquisición de las competencias globales que se proponen para esta materia y su ponderación en la calificación final se distribuirá por apartados de acuerdo al siguiente criterio: conocimientos teórico-prácticos entre el 25% y el 50%; habilidades clínicas e higiénico-sanitarias entre el 20% y el 40%, habilidades de comunicación entre el 5% y el 20%, habilidades de relaciones interprofesionales entre el 5% y el 20%, capacidad de análisis de los problemas y toma de decisiones entre el 5% y el 20%, actitudes en el desempeño de la actividad profesional entre el 5% y el 20%, actitudes éticas entre el

2% y el 5%.

La ponderación específica de cada uno de los apartados será propuesta por el Coordinador de las prácticas tuteladas de acuerdo con los Departamentos encargados de la docencia y se aprobarán en la Junta de Facultad; y se harán públicos antes de comenzar el curso correspondiente. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

La evaluación del **Trabajo de Fin de Grado** se llevará a cabo por una Comisión, nombrada al efecto por la Comisión de Docencia entre todos los profesores implicados en la docencia del Proyecto Fin de Grado.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

Se evaluará tanto la exposición oral del trabajo desarrollado (valorada entre un 40-50% de la nota final), como la memoria presentada (valorada entre un 50-60% de la nota final). Ésta debe incluir un breve resumen, una introducción sobre los antecedentes, los objetivos del trabajo, los resultados con una discusión crítica y razonada de los mismos, las conclusiones y la bibliografía consultada.

Al menos el resumen y las conclusiones se presentarán en castellano y en inglés. Tanto la memoria escrita, como la defensa ante la Comisión, podrán realizarse total o parcialmente en inglés.

La calificación final será otorgada por la Comisión, considerando la memoria elaborada, su defensa y el informe del tutor académico.

El informe del tutor del trabajo incluirá la evaluación continua de la adquisición de competencias por parte del estudiante, su asistencia, participación y pertinencia de las intervenciones en los diferentes seminarios.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Este módulo incluye tanto las Prácticas externas como el Trabajo de Fin de Grado, puesto que así figura en la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la Verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Prácticas Externas: En este módulo, el estudiante integrará los conocimientos de Nutrición Humana y Dietética adquiridos de forma transversal en prácticas que se desarrollarán en la clínica, la administración o de salud pública y tanto en centros sanitarios como de carácter social y sociosanitario, ya sean de titularidad pública o privada, relacionadas con la nutrición humana y dietética en la salud y en la enfermedad, tomando contacto con población sana, pacientes hospitalarios o situaciones reales, bajo la supervisión directa de un tutor. Al finalizar este período de formación, el alumno será capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos para desarrollar estas prácticas preprofesionales, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias de estos ámbitos relacionados con la nutrición humana y dietética.

Trabajo de Fin de Grado: el estudiante desarrollará y defenderá un Proyecto de Fin de Grado que deberá integrar los contenidos, competencias y habilidades adquiridas, durante el desarrollo de la Titulación, en el resto de los módulos. El trabajo a desarrollar partirá del conocimiento del estado actual del problema y sus formas de estudio, utilizando bibliografía, las bases de datos de Ciencias de la Salud, u otras posibles fuentes. Asimismo, realizará la propuesta del procedimiento metodológico empleado, definiendo los objetivos, y el planteamiento experimental o clínico según el caso. El desarrollo experimental y la toma de datos, su análisis y la elaboración de un informe que posteriormente se presentará ante la Comisión.

Materia 6.1

Denominación de la materia			
Prácticas Externas			
Créditos ECTS	21	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Cuarto Curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			
CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.			
CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.			
CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.			
CG.3.2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación			

- de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG.5.1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M6.1 Ser capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos para desarrollando prácticas preprofesionales, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, con una evaluación final de competencias, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

Requisitos Previos

Es recomendable haber superado los Módulos de Formación Básicas, Ciencias de los Alimentos, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, Ciencias de la Nutrición, y la Salud, Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Actividades formativas y su relación con las competencias

Durante este período, el estudiante será capaz de 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 a la motivación por la calidad.

Del mismo modo, será capaz de demostrar y aplicar los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo el ejercicio práctico de la profesión, los principios éticos, responsabilidades legales, el respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas, el respeto a otros profesionales de la salud, el trabajo en equipo, la comunicación y el manejo de la información.

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	PPA	SE	TU	EV	AU
Prácticas externas	4	21	378	30	15	6	96

Las prácticas tuteladas son una transición entre los estudios teóricos y el ejercicio profesional, y por ello el estudiante realizará prácticas en los Centros de Restauración Colectiva, Hospitales, y otros Centros concertados con la Universidad, siendo estos en la actualidad los siguientes:

- Sodexho España. Recinto industrial colonia Güell, edificio Tint Vell, c/ 24. 08690 Santa Coloma de Cervelló. Barcelona.
- Aramark España. C/ Aribau, 200-210, 5ª plta. 08036 Barcelona.
- Consejería de Familia y Asuntos sociales. Agustín de Foxá, 31, Madrid
- Centro Estético Menorca. C/ Lope de Rueda, 46
- Mediestic. Príncipe de Vergara, 45 – 1º B. Madrid.
- Fundación Hipercolesterolemia Familiar. C/ Menéndez Pelayo, 67 bajo A. 28009 Madrid.
- Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas. C/ Diego de León, 44. 28006 Madrid.
- Asociación Madrileña para la Lucha Contra las Enfermedades Renales. C/ Virgen de la Oliva, 67-69. Madrid.
- Arkochim, S.A. c/ Amaltea, 9. 28045 Madrid.
- Comedores y servicios de Restauración, S.L. Cebreros, 92. Madrid.
- Gredos San Diego, Soc. Coop. San Moisés, 4. 28018 Madrid.

Actualmente se esta

HOSPITALES

- Hospital Clínico Universitario San Carlos.
- Hospital 12 de Octubre
- Hospital Universitario Gregorio Marañón
- Actualmente se tiene la previsión de aumentar el número de hospitales con los que se tiene convenio, incluyendo a tres de los nuevos hospitales de la Comunidad de Madrid.

El periodo de prácticas tuteladas se realizará durante el último año del grado, en uno de los dos cuatrimestres, lo que permitirá que un mismo servicio o centro de restauración pueda recibir estudiantes de forma continuada durante todo el curso, lo que permite asignar tareas concretas y que los estudiantes participen de forma efectiva en el trabajo preprofesional. El periodo mínimo de cada una de las rotaciones será de 5 semanas, y cada alumno rotará al menos por un servicio clínico y por un centro de restauración.

Los alumnos serán tutelados durante toda la estancia, tanto para docencia como para la evaluación, por un profesor de alguno de los departamentos o servicios responsables de la materia de este módulo y por colaboradores de docencia práctica de los centros correspondientes.

El número de plazas de alumno disponibles es de al menos 12 por cada hospital y 16 en el conjunto de las instituciones colaboradoras, lo que permite rotar a 100 alumnos anualmente.

El sistema de rotación permite ajustar aumentos o disminuciones del número de alumnos sin sobrecargar o vaciar excesivamente los diferentes centros.

En el caso de los grandes hospitales, los alumnos rotarán por los grandes servicios clínicos distribuidos en grupos de 12 alumnos por hospital, en cada período de tiempo

delimitados por el número de créditos ECTS correspondiente.

Los estudiantes pueden tomar contacto durante su rotación con todo tipo de pacientes con patologías tipo pediátricas, endocrinológicas, digestivas, oncológicas, geriátricas o quirúrgicas, donde los podrán aplicar y desarrollar todos los aspectos de los tratamientos dietéticos nutricionales, con una adquisición gradual de las competencias arriba indicadas, de la responsabilidad y autonomía del alumno, en contacto directo con pacientes reales y bajo la supervisión directa de un tutor, los alumnos aprenderán a protocolizar y aplicar el método clínico, adquiriendo la destreza suficiente en el manejo de los protocolos, del instrumental y aparataje habitual en el marco de la dietética y la nutrición, aplicando tratamientos dietéticos, así como desarrollando las habilidades descritas en las competencias del *practicum* con una integración de los conocimientos teóricos durante el desarrollo de las prácticas.

Todos los estudiantes dispondrán de un modelo de cuaderno/portafolios en el que se irá registrando de forma estructurada la actividad desarrollada durante las Prácticas Externas y que será supervisado por el profesor tutor correspondiente y se utilizará para evaluar la adquisición de competencias en esta materia.

La coordinación se llevará a cabo por el coordinador del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Durante el desarrollo de las prácticas externas, el alumno deberá adquirir las competencias siguientes: CG.1.1, CG.1.2, CG.1.3, CG.1.4, CG.2.1, CG.2.2, CG.2.3, CG.3.1, CG.3.2, CG.3.3, CG.3.4, CG.4.1, CG.4.2, CG.4.3, CG.4.4, CG.4.5, CG.4.6, CG.4.7, CG.5.1, CG.5.2, CG.5.3, CG.5.4, CG.6.1, CG.6.2, CG.7.1, CG.7.2, CG.7.3, CG.7.4, CG.8.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M4.22, CE.M6.1.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de las Prácticas Externas se realizará a través del análisis del cuaderno/Portafolios en el que figurará además del trabajo realizado por el alumno la indicación por parte del Profesor tutor de prácticas que refleje la asistencia y disponibilidad del alumno y la interacción con la actividad encomendada.

El portafolios deberá incluir información que permita evaluar la adquisición de las competencias globales que se proponen para esta materia y su ponderación en la calificación final se distribuirá por apartados de acuerdo al siguiente criterio: conocimientos teórico-prácticos entre el 25% y el 50%; habilidades clínicas e higiénico-sanitarias entre el 20% y el 40%, habilidades de comunicación entre el 5% y el 20%, habilidades de relaciones interprofesionales entre el 5% y el 20%, capacidad de análisis de los problemas y toma de decisiones entre el 5% y el 20%, actitudes en el desempeño de la actividad profesional entre el 5% y el 20%, actitudes éticas entre el 2% y el 5%.

La ponderación específica de cada uno de los apartados será propuesta por el Coordinador de las prácticas tuteladas de acuerdo con los Departamentos encargados de la docencia y se aprobarán en la Junta de Facultad; y se harán públicos antes de comenzar el curso correspondiente. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

El estudiante adquirirá y desarrollará las 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) tomando contacto con población sana, pacientes hospitalarios o situaciones reales, bajo la supervisión directa de un tutor. Al finalizar este período de formación, el alumno será capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos para desarrollar estas prácticas preprofesionales, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias de estos ámbitos relacionados con la nutrición humana y dietética.

Durante este período, el estudiante será capaz de 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 a la motivación por la calidad.

Del mismo modo, será capaz de demostrar y aplicar los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo el ejercicio práctico de la profesión, los principios éticos, responsabilidades legales, el respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas, el respeto a otros profesionales de la salud, el trabajo en equipo, la comunicación y el manejo de la información.

Materia 6.2

Denominación de la materia			
Trabajo de Fin de Grado			
Créditos ECTS	12	Carácter	Obligatorio
Unidad temporal	Cuarto curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
Competencias Generales:			
CG.1.1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.			
CG.1.2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.			
CG.1.3 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.			
CG.1.4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.			
CG.2.1 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.			

- CG.2.2 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG.2.3 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG.3.1 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG.3.2 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG.3.3 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG.3.4 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG.4.1 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG.4.2 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG.4.3 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG.4.4 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG.4.5 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG.4.6 Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG.4.7 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG.5.1 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG.5.2 Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG.5.3 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG.5.4 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG.6.1 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG.6.2 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

CG.7.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG.7.2 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.7.3 Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG.7.4 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración.

CG.8.1 Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas:

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M6.2 Ser capaz de aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el resto de los módulos mediante el desarrollo de un Trabajo de Fin de Grado como materia transversal y que se realizará asociado a alguna de las materias de la titulación.

Requisitos Previos

Haber superado los Módulos de Formación Básicas, Ciencias de los Alimentos, Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, Ciencias de la Nutrición, y la Salud, Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	PPA	SE	TU	EV	AU
Trabajo fin de grado	4	12	0	20	15	5	260

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases prácticas presenciales y seminarios en la parte de conocimientos y las clases prácticas autónomas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Los estudiantes desarrollarán y defenderán un proyecto de fin de grado que integre los contenidos y las competencias adquiridas durante el desarrollo de la Titulación. El trabajo partirá del conocimiento del estado actual del problema y sus formas de estudio, utilizando bibliografía, las bases de datos de Ciencias de la Salud, u otras posibles fuentes. Asimismo, realizarán la propuesta del procedimiento metodológico empleado, definiendo los objetivos, y el planteamiento experimental o clínico según el caso. El desarrollo experimental y la toma de datos, su análisis y la elaboración de un informe que posteriormente se presentará ante la Comisión.

Durante el desarrollo del trabajo fin de grado, el alumno deberá adquirir las competencias siguientes: CG.1.1, CG.1.2, CG.1.3, CG.1.4, CG.2.1, CG.2.2, CG.2.3, CG.3.1, CG.3.2, CG.3.3, CG.3.4, CG.4.1, CG.4.2, CG.4.3, CG.4.4, CG.4.5, CG.4.6, CG.4.7, CG.5.1, CG.5.2, CG.5.3, CG.5.4, CG.6.1, CG.6.2, CG.7.1, CG.7.2, CG.7.3, CG.7.4, CG.7.5, CG.8.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M4.22, CE.M6.2

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación del **Trabajo de Fin de Grado** se llevará a cabo por una Comisión, nombrada al efecto por la Comisión de Docencia entre todos los profesores implicados en la docencia del Proyecto Fin de Grado.

Se evaluará tanto la exposición y defensa oral del trabajo desarrollado (valorada entre un 40-50% de la nota final) como la memoria presentada (valorada entre un 50-60% de la nota final). Ésta debe incluir un breve resumen, una introducción sobre los antecedentes, los objetivos del trabajo, los resultados con una discusión crítica y razonada de los mismos, unas conclusiones y la bibliografía consultada. Al menos el resumen y las conclusiones se presentarán en castellano y en inglés. Tanto la memoria escrita, como la defensa ante la Comisión, podrán realizarse total o parcialmente en inglés.

La calificación final será otorgada por la Comisión, considerando la memoria elaborada, su defensa y el informe del tutor académico.

El informe del tutor incluirá la evaluación continua de la adquisición de competencias por parte del estudiante, su asistencia, participación y pertinencia de las intervenciones en los diferentes seminarios.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

En esta Materia se desarrollan especialmente los objetivos de la Titulación, ya que se adquieren progresivamente a lo largo de toda la carrera, el estudiante aprenderá a integrar todos los conocimientos adquiridos y a preparar su transmisión oral, ante la

Comisión designada al efecto, y escrita para su presentación tanto a público especializado como no especializado.

El trabajo a desarrollar partirá del conocimiento del estado actual del problema y sus formas de estudio, utilizando bibliografía, las bases de datos de Ciencias de la Salud, u otras posibles fuentes. Asimismo, realizará la propuesta del procedimiento metodológico empleado, definiendo los objetivos, y el planteamiento experimental o clínico según el caso. El desarrollo experimental y la toma de datos, su análisis y la elaboración de un informe que posteriormente se presentará ante la Comisión.

Módulo 7

Denominación del Módulo 7	Formación complementaria		
Créditos ECTS	18	Carácter	Optativo
Unidad temporal	Cuarto curso		
Competencias			
Competencias:			
CE.M7.1.- Complementar la formación en las competencias específicas del resto de los módulos.			
CE.M7.2.- Adquirir competencias específicas en las materias propuestas en relación con las humanidades, comunicación, investigación y formación complementaria.			
CE.M7.3.- Adquirir competencias en ciencias afines a las ciencias de la salud y de la alimentación y nutrición humanas.			
CE.M7.4.- Aprender o mejorar la competencia en idiomas.			
CE.M7.5.- Participar en actividades formativas, deportivas o de representación.			
Requisitos Previos			
Ninguno			
Actividades formativas y su relación con las competencias			
La Comisión de Docencia, que actuará como Comisión de Coordinación del Grado en Nutrición Humana y Dietética a través de su representante, coordinará las actividades formativas complementarias. Para ello se aplicarán las técnicas docentes que se recogen en el apartado de descripción general del plan de estudios.			
La distribución de las actividades formativas será específica para cada materia, de modo que el reparto porcentual podrá establecerse de forma flexible según cada disciplina. Alrededor de un 50-60% de las actividades formativas corresponderá al aprendizaje autónomo por parte del alumno, incluyendo el tiempo dedicado al estudio, el trabajo individual y la participación activa en eventos deportivos, de representación y otros.			
Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU) .			
La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.			
En la Tabla siguiente se describen las Materias de este Módulo, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.			

MATERIA	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Optativas	18	105	60	30	3	9	243

Todas las actividades formativas se integran y se solapan en la consecución de las distintas competencias asignadas a este módulo. Mediante la docencia teórica, las prácticas y la participación activa en distintos eventos se pretende completar la formación específica del resto de los módulos, adquirir competencias en ciencias afines y mejorar las habilidades en el ámbito de la investigación, participación y comunicación, incluida la comunicación en otros idiomas.

Sistemas de evaluación y calificación

Dado que en este módulo solo se incluye una materia, la calificación global del módulo, si es que se requiere, será la de la materia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Las asignaturas optativas se propondrán por los Departamentos y deberán ser aprobadas en Junta de Facultad.

Deberán estar adscritas a materias correspondientes a ética, humanidades, comunicación, investigación y formación clínica complementaria, ciencias afines a las ciencias de la salud o idiomas.

Se podrán reconocer un máximo de 6 créditos por actividades deportivas, de representación u otras según la legislación vigente

Materia Principal 7.1

Denominación de la materia			
Formación Complementaria			
Créditos ECTS	18	Carácter	Optativo
Unidad temporal	Cuarto curso		
Competencias			
El estudiante habrá de adquirir las siguientes competencias:			
CE.M7.1.- Complementar la formación en las competencias específicas del resto de los módulos.			
CE.M7.2.- Adquirir competencias específicas en las materias propuestas en relación con las humanidades, comunicación, investigación y formación complementaria.			
CE.M7.3.- Adquirir competencias en ciencias afines a las ciencias de la salud y de la alimentación y nutrición humanas.			

CE.M7.4.- Aprender o mejorar la competencia en idiomas.

CE.M7.5.- Participar en actividades formativas, deportivas o de representación.

Requisitos Previos

Ninguno

Actividades formativas y su relación con las competencias

Las Actividades Formativas se han clasificado en los siguientes apartados: Clases Teóricas (CT), Actividad Práctica Presencial y Autónoma (PPA), Seminarios (SE), Tutorías (TU), Evaluación (EV), y Autoaprendizaje (AU).

La metodología de enseñanza y aprendizaje de cada una de las actividades se describe en el apartado 5.1 de forma global para todos los Módulos.

En la Tabla siguiente se describe el desarrollo temporal de aprendizaje de esta Materia, con la indicación de los tiempos dedicados a cada una de las actividades formativas. En horas para las actividades y en ECTS para las materias. Se ha considerado 1 ECTS como 25 horas de tiempo empleado por el alumno.

MATERIA	Curso	ECTS	CT	PPA	SE	TU	EV	AU
Formación complementaria	4	12	70	40	20	2	6	162
	3	6	35	20	10	1	3	81
Total		18	105	60	30	3	9	243

Todas las actividades formativas son complementarias y se solapan en la consecución de las competencias, las clases teóricas y el trabajo personal en la parte de conocimientos y las clases prácticas y el trabajo personal en la parte de habilidades que corresponde a cada competencia.

Sistemas de evaluación y calificación

La evaluación de esta materia se estructura en función de la metodología a emplear en la adquisición de competencias del estudiante definidas en la misma.

La ponderación de los instrumentos de evaluación a aplicar podrá ser: examen escrito u oral de conocimientos teóricos, tipo ensayo, test o pregunta corta de un 40% a un 90%, exámenes prácticos o desarrollo de supuestos prácticos de un 10% a un 30%, y trabajo práctico, en grupo o evaluación continua de un 10% a un 50%.

Los trabajos prácticos, en grupo o evaluación continua, incluirán siempre que sea posible el manejo de las TIC.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Los criterios e instrumentos de evaluación deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda. La ponderación de la nota deberá revisarse anualmente, para permitir el ajuste necesario para la mejora en la calidad de la docencia.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS). 5,0-6,9: Aprobado (AP). 7,0-8,9: Notable (NT). 9,0-10: Sobresaliente (SB).

Breve descripción de los contenidos

Las asignaturas optativas se propondrán por los Departamentos y deberán ser aprobadas en Junta de Facultad.

Se ofertarán asignaturas optativas, de las que el alumno elegirá hasta completar 18 créditos ECTS. Las materias básicas elegidas deberán ser coherentes con la rama de conocimiento del título, según se recoge en el Real Decreto 1393/2007.

Deberán estar adscritas a materias correspondientes a ética, humanidades, comunicación, investigación y formación clínica complementaria, ciencias afines a las ciencias de la salud, la alimentación, la nutrición, o con los idiomas.

Estas asignaturas incluirán enseñanzas con los derechos fundamentales y de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, conforme a lo dispuesto en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, con los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, estos principios se recogen en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y con los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos, según se recoge en la Ley 27/2005, de fomento de la educación y de la cultura de la paz.

Se podrán reconocer un máximo de 6 créditos por actividades deportivas, de representación u otras según la legislación vigente.

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1. Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto. Incluir información sobre su adecuación.

Personal Académico Disponible

El personal docente e investigador de la UCM está compuesto por funcionarios de los Cuerpos docentes universitarios y por personal contratado que, a su vez, se clasifica en dos grupos, contratado permanente o indefinido y contratado con carácter temporal (art 81 estatutos UCM).

El personal docente e investigador de la UCM se rige por la LOU y las normas estatales y de la Comunidad de Madrid que la desarrolla, por la legislación de la función pública o laboral que le sea de aplicación, por el convenio colectivo y por el RD 58/2003 que establece los Estatutos de la UCM. En el caso de las enseñanzas clínicas de Ciencias de la Salud, éstas se rigen además por lo previsto en la Ley General de Sanidad y en su normativa de desarrollo.

La Facultad de Medicina de la UCM dispone de 1.037 profesores, que en función de su vinculación con la Universidad Complutense se distribuyen de la siguiente manera: Personal Docente Funcionario, Personal Docente e Investigador Contratado y Personal Investigador Contratado.

La distribución del profesorado que desarrolla su actividad de forma prioritaria en la titulación de Nutrición Humana y Dietética, aparece en la siguiente tabla:

Grado de Nutrición Humana y Dietética						
	CU	TU	AS	CD	AT	TOTAL
Facultad de Medicina	9	19	0	6	13	47
Facultad de Farmacia	4	11	4	1	0	20
Facultad de Veterinaria	7	13	5	3	6	34
Escuela Universitaria de Enfermería, Fisioterapia y Podología	0	1	0	0	1	2
TOTAL	20	44	9	10	20	103

CU: Catedrático de Universidad; TU: Titular de Universidad; AS: Asociado; CD: Contratado Doctor; y AT: Profesor Ayudante.

Los **profesores universitarios funcionarios** se distribuyen en los siguientes Cuerpos docentes: Catedráticos de Universidad y Profesores Titulares de Universidad.

Los Estatutos de la UCM establecen el procedimiento de acceso a los cuerpos de funcionarios docentes universitarios que seguirá el sistema de acreditación nacional previa, en los términos establecidos en el artículo 57 de la LOU y su normativa de desarrollo. Y todas las plazas de funcionarios docentes universitarios se proveerán por el sistema de concurso de acceso. Este proceso se regirá por las disposiciones legales vigentes que le sean de aplicación así como por lo dispuesto en los mencionados estatutos.

El **personal docente e investigador contratado** se distribuyen en las siguientes figuras: Ayudante, Profesor Colaborador, Profesor Contratado Doctor, Profesor Asociado, Profesor Asociado Ciencias de la Salud y Profesor Emérito.

El artículo 101 de los Estatutos de la UCM establece que la contratación y el régimen jurídico de estos profesores se acomodará a lo dispuesto en la LOU, la legislación laboral, el convenio colectivo que le sea de aplicación, la normativa que al respecto establezca la Comunidad de Madrid, y a los mencionados Estatutos.

Los profesores contratados tendrán plena capacidad docente y, cuando sean doctores, plena capacidad investigadora. Los profesores contratados doctores tendrán plena capacidad docente e investigadora.

El 50% de los profesores tienen el número de sexenios que le corresponde.

El **personal investigador contratado** de nuestra Facultad se distribuye en dos categorías: Investigador Contratado y Contratado Ramón y Cajal.

Los Estatutos de la UCM expresan que los investigadores contratados podrán colaborar en las tareas docentes de los Departamentos e Institutos Universitarios, y que el Consejo de Gobierno regulará las modalidades de colaboración docente que puedan asumir los investigadores, en concordancia con lo dispuesto en su relación contractual con la Universidad.

La Facultad de Medicina de la UCM cuenta además, con personal que, no teniendo relación contractual con la Universidad, colabora en la docencia práctica, y que se distribuyen en las siguientes figuras: Colaborador Honorífico y Colaborador de Docencia Práctica.

Otros Recursos Humanos Disponibles

El Personal de Administración y Servicios de la Facultad está formado por Funcionarios pertenecientes a las distintas escalas de la UCM y por administrativos Laborales contratados. Este personal dispone de una amplia experiencia en sus puestos de trabajo, así como de preparación adecuada para su desarrollo.

Los mecanismos de que dispone la UCM aseguran que la contratación del profesorado se realizará atendiendo a los criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad, conforme a lo dispuesto, respectivamente en Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres y en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Calculo del Profesorado Necesario

El cálculo del número total de créditos para el grado propuesto se calcula según el siguiente supuesto:

- Número de estudiantes por año académico: 100
- ECTS: 25 horas de trabajo del estudiante
- Porcentaje de clases de teoría (40%), de seminarios (15%), de prácticas (35%) y de tutorías dirigidas (10%) según las horquillas propuestas.
- Se han asignado grupos alumnos de diferente tamaño según la actividad docente.

Nutrición						
			Teoría	Seminarios	Prácticas	Tutorías
Nº alumnos			100	33,3	33,3	10
Nº grupos			1	3	3	10
% carga			40%	15%	35%	10%
Creditos ECTS grado	Formación Básica	60	24	27	63	60
	Obligatorias	129	52	58	135	129
	Optativas	18	7	8	19	18
	Practicum	21	0	0	22	21
	Trabajo fin de Grado	12	0	5	0	12
	Total		83	99	239	240
Total ECTS			661			

El cálculo del número de profesores a tiempo completo requerido para impartir la carga lectiva del Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética propuesto, se realiza según a los siguientes supuestos:

Utilizamos la media de la horquilla de presencialidad, del 30-40% (7,5-10 horas presenciales por ECTS); así como la media del intervalo de dedicación docente anual de 180-240 horas propuesto por la Universidad Complutense como dedicación para un profesor a tiempo completo.

El profesorado de la UCM tiene una amplia tradición en impartir la docencia en el área de Ciencias de la Salud de forma especializada, lo que implica que cada profesor participa en el conjunto de titulaciones que imparte su Departamento, habitualmente Medicina, Terapia Ocupacional, Nutrición Humana y Dietética, Farmacia, Enfermería, Odontología, Fisioterapia, Veterinaria, Podología y Psicología. No es habitual que un profesor se encargue individualmente de un grupo de asignatura en concreto, sino que realiza su docencia de forma muy fraccionada, impartiendo un número reducido de clases en cada una de las asignaturas en las que participa, y por ello el número de profesores que imparte docencia en cada una de las titulaciones es más elevado de lo que cabría esperar. Describir el porcentaje de dedicación de cada profesor, sería una tarea muy amplia y compleja y que varía anualmente según la ordenación docente de

cada Departamento, sin embargo, el profesorado de la UCM que va a impartir la titulación del Grado viene impartiendo actualmente la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Teniendo en cuenta los datos de profesorado a tiempo completo necesario para el Grado (33) y el número de profesores que actualmente participan en la Titulación (103), la dedicación promedio de cada profesor sería aproximadamente un tercio de la dedicación a tiempo completo.

Sera necesario incorporar profesores en las nuevas asignaturas incluidas en el plan y que anteriormente no existían y el nombramiento de profesores asociados en los centros adscritos para realizar las practicas tuteladas.

Adecuación del Profesorado

La titulación viene siendo impartida desde hace años, con buenos resultados. El profesorado con el que cuenta la Universidad Complutense tiene reconocido prestigio en todas las materias que se imparten en la Titulación, como lo demuestran sus tramos docentes y de investigación, y la antigüedad del mismo.

La experiencia docente de las distintas categorías de profesorado, estimada por el número medio de quinquenios docentes, se resume en la siguiente tabla:

Experiencia Docente	Valor medio quinquenio
Catedrático de Universidad	4,85
Profesor Titular de Universidad	3,64
Profesor Titular EU	4
Profesor Contratado Doctor	1

La experiencia investigadora se valora por el porcentaje de profesores doctores y por los sexenios de investigación. En este sentido, y como ya hemos comentado anteriormente, el 97% de los profesores con dedicación a tiempo completo y más del 75% de los profesores a tiempo parcial son Doctores. El valor medio de los sexenios de investigación según las distintas categorías docentes se refleja en la siguiente tabla:

Experiencia Docente	Valor medio Sexenio
Profesor Emérito	3
Catedrático Universidad	2,64
Profesor Titular de Universidad	1,6
Profesor contratado Doctor	1,1

Entre los mecanismos de los que dispone la Universidad Complutense para garantizar que la contratación del profesorado y del personal de apoyo se realizará atendiendo a los criterios de igualdad entre hombres y mujeres y de no discriminación de personas con discapacidad, podemos destacar, el Real Decreto 58/2003, de 8 de mayo y publicado en el BOE de 28 de noviembre de 2003, que establece los Estatutos de la Universidad Complutense de Madrid, y en su Artículo 2.1 expresa que "la UCM en todas sus normas y actuaciones, velará porque no se produzca discriminación alguna, por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra circunstancia personal o social".

Asimismo, se respetará la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de mujeres y hombres, así como la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de Igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

El Vicerrectorado de Cultura y Deporte de la UCM implantó en octubre de 2004 la Oficina para la Igualdad de Género, cuyo objetivo genérico es desarrollar acciones para avanzar en la igualdad entre mujeres y hombres dentro de la propia Universidad. La Universidad Complutense dispone de igual manera, desde el 3 de diciembre de 2003, de la Oficina para la Integración de Personas con Discapacidad (OIPD), dependiente del Vicerrectorado de Estudiantes. Dicha Oficina se creó con el fin de conocer la situación de este colectivo y realizar las acciones oportunas que permitieran su acceso a la educación superior en igualdad de condiciones y su plena integración dentro de nuestra comunidad universitaria.

Previsión de Profesorado y Otros Recursos Humanos Necesarios

En la actualidad el profesorado existente es capaz de impartir las enseñanzas del Grado en su totalidad. Las necesidades futuras de profesorado y otros recursos humanos serán cubiertas a medida que la Universidad disponga de los recursos suficientes al efecto y en función del número de alumnos admitidos a cursar esta titulación. En este sentido, en el acceso a nuevas plazas de profesorado para este Grado, deberán tener preferencia la contratación de Dietista-Nutricionista para la impartición de contenidos propios de la profesión, los teóricos y especialmente los prácticos, a fin de propiciar la toma de conciencia de la identidad profesional de los alumnos y los egresados.

Otro Personal

El Personal de Administración y Servicios de la Facultad está formado por 90 Funcionarios pertenecientes a las distintas escalas de la UCM y por 88 administrativos Laborales contratados. Este personal dispone de una amplia experiencia en sus puestos de trabajo, así como de preparación adecuada para el desarrollo de sus actividades. La distribución de este personal se expresa en la siguiente tabla:

	PAS funcionario	PAS laboral
Decanato	4	
Sección de Relaciones Hospitalarias	1	
Gerencia	3	
Sección de Personal	6	
Sección de Asuntos Económicos	7	
Sección de Secretaría de Alumnos	10	
Biblioteca	18	
Registro	2	
Archivo	1	
Servicios Generales		37
Departamentos	29	51
Animalario	6	
Archivo histórico	3	

TOTAL	90	88
-------	----	----

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1 Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

Facultad de Medicina

Al impartir la Facultad tres títulos, entre ellos el de Nutrición Humana y Dietética, todas las instalaciones como aulas, seminarios, laboratorios, biblioteca, etc., son compartidos por los alumnos, asignándose anualmente las aulas en función de las necesidades y la disponibilidad de espacios.

La Facultad de Medicina de la UCM desarrolla su actividad docente e investigadora en la sede del Campus Universitario de Moncloa, así como en los de tres Hospitales Universitarios Clínico San Carlos, 12 de Octubre y Gregorio Marañón con sus correspondientes Áreas de Salud. Por tanto dispone de todos los medios materiales necesarios para realizar una docencia de calidad y una actividad investigadora competitiva a nivel internacional.

El edificio de la sede de la Facultad de Medicina, con sus 90.000 m² construidos se convierte en uno de los más grandes, no ya de la Ciudad Universitaria, sino del país. Fue construido en un enclave privilegiado de la Ciudad Universitaria y cuenta con una gran escalinata en su entrada principal, que da acceso al Pabellón Central, en el se encuentra el "Gran Anfiteatro Ramon y Cajal", con una capacidad de 810 asientos y sus cuatro Aulas de Apoyo: "Aula Prof. Schuller"(120 puestos) "Aula Prof. Botella"(142 puestos, ampliables a 170), "Aula Prof. Laín Entralgo" (120 puestos) y "Aula-Sala de Grados Prof. Moya"(142 puestos), así como la Biblioteca del Centro, que alberga cerca de 200.000 volúmenes y la Secretaría de Alumnos.

En la planta sótano del recinto Central se hallan los Comedores para Alumnos y Profesores que en su conjunto cuentan con una capacidad de 700 comensales.

En la planta baja está ubicada la Secretaría de Alumnos del Centro y "Las Aulas Anfiteatros 1-2-3 y 4" con capacidad cada una de ellas para 400 estudiantes.

Finalmente este Pabellón Central, cuenta en su 2ª Planta con los servicios Académicos del Decanato y los servicios Administrativos de Gerencia, Recursos Humanos, Asuntos Económicos y Organización de Congresos.

La Facultad de Medicina, cuenta además con una Hemeroteca, Sala de Depósitos de Libros Antiguos, Servicio de Reprografía, Aulas de Habilidades, Aulas de Informática, Oficina Erasmus, Club Deportivo, Delegación de Alumnos, y 18 aulas más de servicios comunes que oscilan entre 40 y 180 asientos c/u. sumando una capacidad total para 1.448 personas. Todo ello con independencia de las salas de prácticas, salas de disección de cadáveres, crematorio y laboratorios que más abajo se describen dentro de sus correspondientes Departamentos.

Todas las aulas están dotadas de ordenador, cañón proyector y proyectores de diapositivas y transparencias, así como de pizarra y de conexión a Internet.

Las salas de informática disponen de personal especializado para su mantenimiento. Se dispone de licencias para utilizar diversos paquetes informáticos como SPSS, Office, etc.

Todo el recinto de la facultad dispone de red WIFI.

Existe también en la Facultad, el Museo Anatómico "Javier Puerta" de figuras de cera (siglo XIX) y el Animalario "B. Lorenzo Velázquez".

Este Pabellón Central, está rodeado por ocho Pabellones simétricos donde se encuentran los Departamentos del Centro, que disponen de los recursos materiales y servicios que se describen a continuación:

Anatomía y Embriología Humana I

- Videoteca
- Dos grandes Laboratorios
- Tres Salas de Disección
- Una Sala de Anatomía Radiológica
- Un Laboratorio de Fotografía y
- Un aula de prácticas.

Anatomía Y Embriología Humana II

- Sala de Conferencias
- 3 Aulas de prácticas
- 2 salas de disección y
- 4 laboratorios.

Biología Celular

- Cinco aulas de prácticas
- Un laboratorio

Bioquímica

- Un aula de prácticas
- Dos laboratorios
- Un aula compartida con Fisiología

Farmacología

- Planta sótano: 6 laboratorios
- Planta baja 9 laboratorios y un aula prácticas
- Primera planta: 10 laboratorios y un aula prácticas
- Segunda planta: 2 laboratorios y un aula prácticas

Fisiología

- 4 aulas de seminarios/prácticas (1 compartida con Bioquímica)
- 8 laboratorios

Medicina Física, Rehabilitación e Hidrología Médica

- 1 aula de prácticas Rehabilitación
- 1 aula de prácticas y 4 laboratorios de Hidrología Médica

Medicina Preventiva, Salud Pública e Hª Ciencia

- 3 laboratorios y 5 aulas de Medicina Preventiva
- 5 Aulas de Historia de la Medicina.

Microbiología

- 1 Aula de Microbiología
- 1 laboratorio de Microbiología
- 1 aula y 2 laboratorios de Inmunología

Psiquiatría

- 4 Aulas de prácticas.

Toxicología y Legislación Sanitaria

- 7 aulas de prácticas
- 4 laboratorios

Los Departamentos de Cirugía, Medicina, Pediatría imparten sus enseñanzas teóricas en la Facultad y las prácticas en los Hospitales Universitarios: Clínico de San Carlos, Gregorio Marañón y Doce de Octubre.

Toda la enseñanza clínica, se impartirá en los hospitales Universitarios (dotados de la infraestructura asistencial, docente e investigadora propia de su categoría) y en centros concertados.

El Hospital Universitario Clínico de San Carlos dispone de Servicios Asistenciales de todas las especialidades al máximo nivel, cuenta con 1.000 camas, atiende 170.000 Urgencias anuales y su Área de Salud da servicio de Atención Primaria a 600.000 personas. Dotaciones todas ellas puestas al servicio de la formación de los alumnos.

El Hospital Universitario 12 de Octubre cuenta con Servicios Asistenciales de todas las especialidades al máximo nivel, dispone de 1.400 camas, atiende 300.000 Urgencias anuales y su Área de Salud da servicio de Atención Primaria a 1.000.000 personas. Dotaciones todas ellas puestas al servicio de la formación de los alumnos.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón cuenta con Servicios Asistenciales de todas las especialidades al máximo nivel, dispone de 1.700 camas, atiende 300.000 Urgencias anuales y su Área de Salud da servicio de Atención Primaria a 750.000 personas. Dotaciones todas ellas puestas al servicio de la formación de los alumnos.

Biblioteca de la Facultad de Medicina

La Facultad de Medicina de la UCM dispone de los siguientes fondos bibliográficos:

- § Libros: 192.721
- § Publicaciones periódicas: 5.859.
- § Tesis doctorales
- § Manuscritos
- § Memorias de balnearios
- § Materiales especiales: vídeos, CD, microformas, etc.

Las principales sedes Bibliotecarias son:

Sala General: ubicada en el vestíbulo principal de la Facultad de Medicina. Sala de lectura con 300 puestos, Servicio de Préstamo, Información Bibliográfica, Préstamo Interbibliotecario, Adquisiciones y Dirección.

Facultad de Veterinaria

RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN, BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Aulas: En el Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos se localiza una de las aulas de la Facultad de Veterinaria que se emplea para la docencia de algunas de las asignaturas que imparte el Departamento. Dicha aula cuenta con capacidad para 62 alumnos y está dotada de todo tipo de recursos audiovisuales. Podrá utilizarse para clases teóricas, seminarios, desarrollo de supuestos teórico-prácticos y sesiones prácticas en las que la introducción teórica necesite apoyo audiovisual.

Laboratorios: Las clases prácticas se desarrollarán en un laboratorio del Departamento que ha sido diseñado específicamente para esta asignatura y cuya capacidad máxima es de 24 alumnos. Dispone varias cocinas completas y de un equipamiento específico constituido por fogones de gas, placas vitrocerámicas, hornos de convección y microondas, campanas extractoras, freidoras y material general de cocina de uso exclusivo para esta asignatura.

Además, el Departamento dispone de otros 4 laboratorios con una capacidad máxima de 24 alumnos y 2 laboratorios de 18 alumnos. Podrán ser utilizados si se necesitan ya que están equipados con material general de laboratorio, cromatógrafos, espectrofotómetros, centrifugas, equipos de determinación de nitrógeno, estufas de incubación, etc.

Planta Piloto: La Facultad cuenta con una Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, en la que se elaborarán alimentos a pequeña escala. Las determinaciones analíticas complementarias se realizarán en un laboratorio anejo equipado con el material necesario.

Sala de catas: El Departamento dispone de una Sala de Catas homologada compuesta por una cocina completa y 6 cabinas de cata individuales construidas de acuerdo con la Norma ISO DP 6658; en ella los alumnos aprenderán a plantear y desarrollar diferentes análisis sensoriales fundamentales para conocer la calidad organoléptica de los alimentos, complemento indiscutible de las prácticas realizadas.

Finalmente, el Departamento dispone de una hemeroteca con una amplia colección de revistas y libros relacionados con la Tecnología y la Higiene Alimentaria.

RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS DEL DEPARTAMENTO DE TOXICOLOGÍA Y FARMACOLOGÍA

La Unidad de Toxicología del Departamento de Toxicología y Farmacología, encargada como Área de Conocimiento para impartir la asignatura de Toxicología de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética cuenta con un laboratorio específico para docencia, separado de los laboratorios propios de investigación, que está equipado con el material científico apropiado a las prácticas y seminarios que se puedan diseñar incluidas en el contenido práctico de la asignatura, principalmente espectrofotómetros, un HPLC, centrifugas preparatorias para muestras sanguíneas y tisulares, equipos de filtración y de secado, y ordenadores para prácticas simuladas.

Facultad de Farmacia

La Facultad de Farmacia dispone de la infraestructura (aulas, laboratorios, biblioteca, etc.) necesaria para abordar su participación en el Grado en Nutrición y Dietética, con garantía de calidad y teniendo en cuenta las nuevas metodologías docentes.

La Facultad de Farmacia consta de dos edificios, en los que se ubican todos los recursos materiales y servicios necesarios para impartir su participación en las enseñanzas del Grado: el edificio principal, denominado "Profesor D. Antonio Doadrio López" y el edificio anexo de ampliación de la Facultad.

Las aulas se encuentran distribuidas en todas las plantas del edificio "Profesor D. Antonio Doadrio López" y en las plantas segunda y tercera del edificio anexo. Los laboratorios generales de prácticas, dependientes del Decanato, están situados en la planta sótano del edificio "Profesor D. Antonio Doadrio López" y en la primera y segunda planta del edificio anexo.

Los despachos de los profesores y laboratorios de docencia e investigación de los Departamentos de la Facultad participantes en el Grado están distribuidos entre los dos edificios, y la Biblioteca y los Servicios Generales se encuentran situados en la planta segunda y baja, respectivamente, del edificio "Profesor D. Antonio Doadrio López"

Aulas: La Facultad dispone de 18 aulas con una capacidad total de 2279 estudiantes. Todas las aulas están dotadas de cañón de proyección, ordenador y conexión a Internet.

La aulas correspondientes a los departamentos de Nutrición y Bromatología I y II, que se vienen utilizando en la docencia de seminarios y prácticas son:

Aula Román Casares, dotada de cañón de proyección, ordenador y conexión a Internet, con capacidad de 90 puestos.

Aula Máster, dotada de cañón de proyección, ordenador y conexión a Internet, con capacidad de 20 puestos.

Aula Fernando Ruiz, dotada de cañón de proyección, ordenador y conexión a Internet, con capacidad de 50 puestos.

Aulas-Seminarios.

En el edificio Anexo se dispone de 6 aulas seminarios con una capacidad entre 15/30 estudiantes, preparadas para la implantación de las nuevas enseñanzas en grupos reducidos. Estas aulas disponen de ordenador, cañón de proyecciones y conexión a Internet.

Aulas de Informática.

La Facultad dispone de 5 aulas informáticas. Una de ellas (Aula Fujitsu), con capacidad de 50 puestos de trabajo, a disposición libre de los estudiantes es gestionada por el Vicerrectorado de Informática y Comunicaciones. La capacidad del resto de aulas informáticas, ubicadas en ambos edificios, es de 25, 50, 40 y 50

puestos. Estas aulas son supervisadas por personal especializado y son gestionadas por el Decanato.

El total de ordenadores con conexión a la red a disposición de los estudiantes (aulas de informática, seminarios y salas de ordenadores de los departamentos) es de 285 puestos de trabajo.

La Facultad también dispone de cobertura WIFI de la red informática de la Universidad Complutense.

Biblioteca

La Biblioteca de la Facultad se encuentra ubicada en la segunda planta del edificio "Profesor D. Antonio Doadrio López", dispone de dos salas de lectura y hemeroteca con 19 ordenadores con conexión a Internet. En toda la biblioteca los estudiantes se pueden conectar a la red inalámbrica.

Está integrada en la red de bibliotecas de la universidad (BUC) y dispone de puestos de lectura. Existen varios puntos de consulta de catálogo y de consulta de bases de información.

Biblioteca de Nutrición y Bromatología II

Con capacidad para 15 personas con más de 3500 libros y 100 revistas específicos de nuestra área.

Laboratorios Generales.

La Facultad dispone de 14 laboratorios generales gestionados por Decanato de uso común. Todos los laboratorios disponen de frigoríficos, estufas, almacén de productos y armarios de reactivos inflamables dotados de medidas de seguridad.

Laboratorio del departamento de Nutrición y Bromatología I

Laboratorio de investigación para la realización de diversos trabajos de investigación. Dispone del material necesario para su función. El laboratorio está dotado con equipos instrumentales (balanzas de precisión, estufas de desecación, digestores, destiladores, centrifugas, hornos mufla, espectrofotómetros, cromatógrafos, respirómetros, etc.) y material fungible y reactivos necesarios para la labor docente e investigadora desarrollada.

Laboratorio del departamento de Nutrición y Bromatología II

Laboratorio de alumnos con 64 puestos para la realización de las prácticas de las distintas asignaturas impartidas en la actual Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética.

Laboratorio de investigación con 28 puestos para la realización de diversos trabajos de investigación.

Los laboratorios disponen del material necesario para su función. El laboratorio está dotado con equipos instrumentales (balanzas de precisión, estufas de desecación, digestores, destiladores, centrifugas, hornos mufla, espectrofotómetros, cromatógrafos...) y material fungible y reactivos necesarios para la labor docente e investigadora desarrollada.

Otros espacios dedicados a los estudiantes

La Sala de Grados y los dos Salones de Actos de la Facultad, con capacidad para 72, 90 y 111 puestos respectivamente, son utilizados con frecuencia por los profesores para actividades docentes.

Además, los estudiantes disponen de diferentes espacios en los dos edificios de la Facultad, con conexión a la red mediante WIFI y dotados de mesas de estudio en los que pueden estudiar, intercambiar apuntes, repasar, etc.

El servicio de reprografía se encuentra ubicado en la planta sótano del edificio "Profesor D. Antonio Doadrio López".

Otros centros concertados

Los estudiantes de la titulación realizarán actividades prácticas tutorizadas en los centros de restauración colectiva gestionados por las siguientes empresas concertadas con la Universidad Complutense de Madrid:

- Sodexho España. Recinto industrial colonia Güell, edificio Tint Vell, c/ 24. 08690 Santa Coloma de Cervelló. Barcelona.
- Aramark España. C/ Aribau, 200-210, 5ª plta. 08036 Barcelona.
- Consejería de Familia y Asuntos sociales. Agustín de Foxá, 31, Madrid
- Centro Estético Menorca. C/ Lope de Rueda, 46
- Mediestetic. Príncipe de Vergara, 45 – 1º B. Madrid.
- Fundación Hipercolesterolemia Familiar. C/ Menéndez Pelayo, 67 bajo A. 28009 Madrid.
- Fundación de la Industria de Alimentación y Bebidas. C/ Diego de León, 44. 28006 Madrid.
- Asociación Madrileña para la Lucha Contra las Enfermedades Renales. C/ Virgen de la Oliva, 67-69. Madrid.
- Arkochim, S.A. c/ Amaltea, 9. 28045 Madrid.
- Comedores y servicios de Restauración, S.L. Cebreros, 92. Madrid.
- Gredos San Diego, Soc. Coop. San Moisés, 4. 28018 Madrid.

Tal como se comenta en el punto 5.1, los grupos de prácticas se organizan en función, tanto de los espacios físicos, los horarios de las diferentes actividades y el número de horas de actividad práctica que debe cursar el alumno.

Estas prácticas se podrán realizar durante el último año del grado, en uno de los dos cuatrimestres, lo que permitirá que un mismo servicio o empresa pueda recibir estudiantes dos veces en un curso.

El número de plazas de alumno disponibles es de al menos 8 por cada hospital y 16 en el conjunto de las instituciones colaboradoras, lo que permite rotar a 120 alumnos anualmente. El sistema de rotación permite ajustar aumentos o disminuciones del número de alumnos sin sobrecargar o vaciar excesivamente los diferentes centros.

En los Centros de Prácticas los estudiantes siempre están tutorizados por un profesional de la nutrición y la dietética, el cual dirige las actividades que realiza el estudiante, procurando que éste adquiriera las competencias propias de la profesión y se identifique con su futura profesión.

Campus Virtual

El Campus Virtual UCM (CV-UCM) extiende los servicios y funciones del campus universitario por medio de las tecnologías de la información y la comunicación.

El CV-UCM es un conjunto de espacios y herramientas en Internet que sirven de apoyo al aprendizaje, la enseñanza, la investigación y la gestión docente, y están permanentemente a disposición de todos los miembros de la comunidad universitaria. En el CV-UCM pueden participar todos los profesores, personal de administración y servicios (PAS) y alumnos de la Complutense que lo soliciten. Es accesible desde cualquier ordenador con conexión a Internet que disponga de un navegador Web y de unos requisitos mínimos. También pueden participar en el CV-UCM, profesores, investigadores y alumnos que no pertenecen a la Complutense pero que colaboren con algún profesor de la UCM.

Para organizar el CV-UCM se utiliza una herramienta informática de gestión de cursos en la Web. La herramienta actualmente seleccionada por la UCM para estas funciones es WebCT (Web Course Tools). Esta herramienta incluye las funciones necesarias para crear y mantener, en el CV-UCM, asignaturas, seminarios de trabajo o investigación y otros espacios académico-administrativos:

- Gestión de alumnos y grupos de trabajo,
- Comunicación (foros, correo, charla, anuncios, agenda),
- Organización de contenidos
- Envío, recepción y evaluación de prácticas, trabajos, exámenes

El CV-UCM se organiza desde el Vicerrectorado de Innovación y Espacio Europeo de Educación Superior a través de la Unidad de Apoyo Técnico y Docente al Campus Virtual (UATD-CV) y de los Coordinadores de Centros UCM.

En la actualidad 2.990 alumnos y más de 200 profesores se encuentran dados de alta en el CV.

El alumno a través del CV puede utilizar las diferentes opciones que el profesor ha elaborado para su asignatura, teniendo en la actualidad la posibilidad de acceder a la biblioteca de forma virtual.

Servicio de Gestión Académica en Internet

El alumno dispone de un servicio de gestión académica en internet denominado "Metanet" que le permite conocer en cada momento el estado de su expediente, realizar la matrícula, así como otros servicios administrativos. Asimismo, la UCM ofrece a todos sus estudiantes de titulaciones oficiales la posibilidad de activar su propia cuenta de correo electrónico.

El estudiante dispone de un servicio de gestión académica en internet denominado "Metanet" que le permite conocer en cada momento el estado de su expediente, realizar la matrícula, así como otros servicios administrativos. Así mismo, la UCM ofrece a todos sus estudiantes de titulaciones oficiales la posibilidad de activar su propia cuenta de correo electrónico.

7.2 Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios.

El Gerente tiene la tarea del mantenimiento y puesta a punto del equipamiento e instalaciones de la Universidad. Por su parte, los servicios informáticos se encargan de la revisión, actualización y mantenimiento de las aulas de informática así como el servicio de archivos y bibliotecas aseguran los servicios de revisión, actualización y mantenimiento

La Universidad Complutense de Madrid dispone de todos los recursos necesarios y mantiene una política de renovación del profesorado y de infraestructura que ha permitido el desarrollo de todas las actividades docentes desde su fundación hasta la actualidad.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación.

En la siguiente tabla se describen la distribución de los resultados obtenidos en la Diplomatura en las promociones que terminaron en el año 2005 y 2006 y una estimación de estos mismos indicadores para el Grado propuesto:

	2005	2006	Grado
TASA DE GRADUACIÓN	68,4%	72,7%	75%
TASA DE ABANDONO	15,3%	11,5%	9%
TASA DE EFICIENCIA	91,4%	89,8%	90%

Justificación de las estimaciones realizadas.

Los indicadores que se utilizarán para valorar los resultados obtenidos por los estudiantes en el proceso de enseñanza aprendizaje, son las tasas de graduación, abandono y eficiencia.

Estos indicadores están en relación con la adecuación del plan de estudios a la superación de contenidos y adquisición de las competencias en el tiempo definido para conseguirlas.

Junto con el análisis de las competencias adquiridas, permite una visión global de la motivación del estudiante para adquirirlas y la planificación y organización de las enseñanzas, así como la capacitación del profesorado y la metodología docente.

Los valores indicados como estimados en la tabla anterior se han obtenido a partir de los datos de la Diplomatura actual.

8.2 Progreso y resultados de aprendizaje

Los objetivos formativos globales y finales del Grado de Nutrición Humana y Dietética se miden mediante el análisis de los portafolios correspondientes a las Prácticas Tuteladas y el análisis de los resultados obtenidos en el Trabajo Fin de Grado, así como en la información recogida en la medición de calidad de la enseñanza y profesorado, la información de las encuestas de inserción laboral, de los programas de movilidad y de los diferentes procedimientos especificados en el Sistema de Información.

Con los estudios que se proponen se dispondrá de datos para la mejora continua de la tasa de graduación y eficiencia y disminuirá la tasa de abandono.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

9.1 Responsables del sistema de garantía de calidad del plan de estudios.

El responsable de garantizar la calidad interna del Grado de Nutrición Humana y Dietética es el Vicedecano de Estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética. Como máxima responsable de la calidad de las titulaciones que imparte la Facultad de Medicina se crea una Comisión de Calidad aprobada por la Junta de Centro.

COMISION DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE MEDICINA

COMPOSICION

Presidente de la Comisión: Vicedecano de Estudios de Grado de la Facultad de Medicina

Vicedecano del Hospital Clínico de San Carlos

Vicedecano del Hospital "12 de Octubre"

Vicedecano del Hospital Gregorio Marañón

Vicedecano responsable de los Grados de Terapia Ocupacional y Nutrición Humana y Dietética.

Cuatro Profesores de las Titulaciones de la Facultad:

Un profesor de materias preclínicas de Medicina

Un profesor de materias clínicas de Medicina

Un profesor Coordinador de Curso de Terapia Ocupacional

Un profesor Coordinador de Curso de Nutrición Humana y Dietética

Tres representantes de los estudiantes: Uno de Medicina, uno de Terapia Ocupacional, y uno de Nutrición Humana y Dietética

Representante del PAS: Gerente de la Facultad de Medicina

Un Miembro externo: Representante del Colegio de Médicos de Madrid

FUNCIONES

- Establecer y fijar la política de calidad del título de acuerdo con el Centro y la Universidad Complutense de Madrid.
- Realizar el seguimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad.
- Gestionar y coordinar todos los aspectos relativos a dicho sistema.
- Realizar el seguimiento y evaluación de los objetivos de calidad del título.
- Realizar propuestas de mejora y hacer un seguimiento de las mismas.
- Proponer y modificar los objetivos de calidad del título.
- Recoger información y evidencias sobre el desarrollo y aplicación del programa formativo de la titulación (objetivos, desarrollo de la enseñanza y aprendizaje y otros).
- Gestionar el Sistema de Información de la titulación.

FUNCIONAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES

La Comisión se regirá por un reglamento de funcionamiento, que será aprobado por la Junta de Facultad, y que abordará, entre otros aspectos funcionales:

- La periodicidad de las reuniones ordinarias será de carácter trimestral. Las extraordinarias se convocarán por decisión del Presidente de la Comisión, o por solicitud de la mayoría de los miembros de la Comisión.

- La toma de decisiones requerirá la mayoría simple de sus miembros, en caso de empate, el Presidente de la Comisión dispondrá de voto de calidad. Las medidas de mejora se comunicarán tanto a los implicados en las mismas como a la Junta de Centro, que deberá ratificarlas.

La Comisión de Calidad se coordina con el Consejo de Titulación del Grado de Nutrición Humana y Dietética a todos los efectos que sean oportunos. El citado órgano está presidido por el Vicedecano responsable de la Titulación y compuesto por el Profesor Coordinador de cada uno de los cursos, un representante de cada uno de los Departamentos implicados en el Grado, y los Delegados de los alumnos y un representante del PAS.

Consejo de Grado en Grado de Nutrición Humana y Dietética tiene como funciones:

- Adaptar y desarrollar el Sistema de Garantía Interna de Calidad para la titulación. Esta función tendrá que llevarse a cabo en coordinación y bajo la supervisión de la Comisión de Calidad de la Facultad.

- Recopilar la información y facilitar los datos necesarios para llevar a cabo el seguimiento y evaluación de los objetivos de calidad del título, de acuerdo con los criterios establecidos en el Sistema de Garantía Interna de Calidad y en coordinación con la Comisión de Calidad de la Facultad.

- Revisar la planificación de las enseñanzas.

- Estudiar y revisar el cumplimiento de los objetivos de calidad en las prácticas externas, si es que estas se programan en el plan de estudios.

- Proponer acciones que permitan mejorar el grado de satisfacción de los estudiantes y de los empresarios en la realización de prácticas externas, si estas están programadas en el plan de estudios.

- Estudiar y revisar el cumplimiento de los objetivos de calidad en el Trabajo Fin de Grado.

- Estudiar y revisar el cumplimiento de los objetivos de calidad en los programas de movilidad.

- Proponer acciones que permitan mejorar la calidad de los programas de movilidad.

- Estudiar y revisar los programas de orientación para estudiantes de nuevo ingreso.

- Proponer acciones que permitan mejorar la calidad de los programas de orientación para estudiantes de nuevo ingreso.

- Estudiar las sugerencias y reclamaciones de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico y de personal de administración y servicios).

- Estudiar la inserción laboral de los egresados.

- Elevar a la Comisión de Calidad de la Facultad todas las modificaciones, sugerencias y planes de mejora que garanticen el cumplimiento de los objetivos del plan de estudios.

En lo que respecta al funcionamiento y toma de decisiones del Consejo de Grado en Grado de Nutrición Humana y Dietética:

1. El Consejo de Grado en Grado de Nutrición Humana y Dietética se regirá por un reglamento específico de funcionamiento, que será aprobado por la Junta del Centro.

2. Dicho reglamento especificará la periodicidad de las reuniones del Consejo de Grado en Grado de Nutrición Humana y Dietética, que serán al menos una vez cada semestre. Se podrán realizar reuniones extraordinarias a requerimiento del coordinador/a o de un tercio de sus miembros.

3. La toma de decisiones requerirá la mayoría simple de sus miembros. En caso de empate, el presidente gozará de voto de calidad.

4. El Consejo de Grado en Grado de Nutrición Humana y Dietética deberá realizar informes de su actividad en el desarrollo del Sistema de Garantía Interna de la Calidad que serán examinados y evaluados por la Comisión de Calidad de la Facultad. Dichos informes podrán contener también propuestas para la mejora de la titulación

que serán objeto de consideración por la Comisión de Calidad para su elevación a la Junta de Centro.

9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.

9.2.1 Evaluación y calidad del profesorado

La evaluación de la calidad del Profesorado del Grado de Nutrición Humana y Dietética se adecuará al programa Docencia de la UCM verificado por la Aneca con fecha 31 de Marzo de 2008 (para mas especificaciones, ver la página Web del Vicerrectorado de Desarrollo y Calidad de la Docencia (<http://www.ucm.es/dir/2423.htm>). Cada Titulación evaluará a su profesorado, al menos cada tres años. Los efectos y consecuencias de la evaluación para el profesorado y la Titulación serán los regulados por la Universidad Complutense de Madrid en el Programa Docencia.

Los efectos y consecuencias de dicha evaluación quedarán plasmados en un documento, en el que deberá constar el nombre de la asignatura así como el año de impartición, además del resultado de la evaluación, que podrá ser:

Evaluación positiva: aquélla que sea igual o superior a 70% de la escala, en cuyo caso se felicitará al Profesor

Evaluación negativa: incluye las evaluaciones por debajo del 70% de la escala. El Profesor analizará los motivos de dicha evaluación negativa, tomando las medidas de mejora necesarias para paliar dicha situación.

En caso de 2 evaluaciones negativas, sus consecuencias serán decididas por la Junta de Facultad.

9.2.2 Calidad de la Enseñanza

La Comisión de calidad de la Facultad elaborará anualmente un informe sobre la marcha de las enseñanzas de la titulación recabando información de:

- La Secretaría de alumnos del Centro y los programas de gestión informática de la UCM
- El Servicio de Coordinación y Gestión Académica
- La Dirección del Centro
- El Departamento implicado en las enseñanzas
- La opinión del profesorado y del alumnado expresada en las encuestas de satisfacción
- La evaluación de las Prácticas Externas y el Trabajo Fin de Grado
- La información sobre los siguientes Indicadores: Tasa de eficiencia, Tasa de abandono, Tasa de graduación, Tasa de rendimiento y Tasa de inserción laboral.

En dicho informe se recogerá y analizará información sobre los siguientes aspectos:

- Difusión del programa formativo.
- Acceso e ingreso de estudiantes incluyendo planes de acogida o tutorización.
- Coordinación del profesorado de la titulación.
- Orientación formativa a los estudiantes y también orientación sobre salidas profesionales.
- Recursos e infraestructuras de la titulación.
- Estructura y características del profesorado y personal de apoyo de la titulación.

- Información general sobre la matrícula y estructura de grupos de docencia, movilidad de estudiantes, estudiantes en prácticas y otros.

En base a este informe, la Comisión de Calidad de la Facultad elaborará una propuesta de mejoras que remitirá para su aprobación a la Junta de Centro. El seguimiento de la aplicación de las mejoras propuestas y aprobadas por la Junta de Centro será realizado por la Comisión de Calidad de la Facultad que elaborará el correspondiente informe de seguimiento que difundirá a través de la Página Web del Centro, mediante la publicación en soporte informático (CD) de la memoria anual que se entregará a todos los actores implicados (Profesorado, estudiantes y PAS) y remitirá al Rectorado de la Universidad este material para su difusión entre la comunidad universitaria y la sociedad en general.

9.2.3 Satisfacción de los actores implicados en la titulación

La información sobre la valoración global y sobre aspectos específicos de la titulación y de los actores implicados en la misma (alumnado, profesorado y personal de apoyo) se obtendrá mediante encuestas. Para la realización de estas encuestas se cuenta con la ayuda técnica de la Oficina para la Calidad de la UCM que elaborará los cuestionarios y llevará a cabo su tratamiento analítico.

La Comisión de Calidad de la Facultad se encargará de la aplicación de los cuestionarios y de su envío a la Oficina para la Calidad de la UCM para su procesamiento y análisis.

La Comisión de Calidad podrá recibir solicitudes, quejas, sugerencias y observaciones que todos los implicados en el desarrollo del Título de Grado deseen realizar.

En la tramitación de los procedimientos ante la Comisión de Calidad de la Facultad se seguirán todas las garantías legalmente previstas para los procedimientos administrativos.

La Comisión de Calidad de la Facultad actúa de oficio o a instancia de parte en relación con las reclamaciones, solicitudes, quejas, sugerencias y observaciones que sean susceptibles de necesitar su intervención.

Cualquier implicado en el desarrollo del Grado de Nutrición Humana y Dietética (Profesorado, PAS y alumnado), sin restricción alguna, podrá dirigirse a la Comisión de Calidad de la Facultad a título individual o colectivo.

Procedimientos de actuación: reclamaciones

1. Las reclamaciones serán formuladas por el interesado mediante la presentación de un escrito que contenga sus datos personales, el sector de la comunidad universitaria al que pertenece y su domicilio a efectos de notificación, y en el que se concretarán con suficiente claridad los hechos que originan la queja, el motivo y alcance de la pretensión que se plantea y la petición que se dirija a la Comisión de Calidad de la Facultad. El escrito se presentará con libertad de forma, si bien en la Comisión de Calidad de la Facultad existirán impresos que faciliten la presentación de la reclamación, los interesados podrán recabar allí asesoramiento para cumplimentar dichos impresos o presentar sus propios escritos de reclamaciones.

2. La Comisión de Calidad de la Facultad efectuará el registro de todas las reclamaciones y enviará el correspondiente acuse de recibo a los que hayan presentado el escrito. A estos únicos efectos, la Comisión de Calidad de la Facultad dispondrá de un registro propio, no integrado en el sistema general de registros de la Universidad Complutense.

Dicho registro tendrá carácter reservado al objeto de garantizar la confidencialidad de los asuntos.

3. La Comisión de Calidad de la Facultad no admitirá las reclamaciones y observaciones anónimas, las formuladas con insuficiente fundamentación o inexistencia de pretensión y todas aquellas cuya tramitación cause un perjuicio al derecho legítimo de terceras personas. En todo caso, comunicará por escrito a la persona interesada los motivos de la no admisión.

4. La Comisión de Calidad de la Facultad no entrará en el examen individual de aquellas reclamaciones sobre las que esté pendiente resolución judicial o expediente administrativo y suspenderá cualquier actuación si, en el transcurso de su tramitación, se iniciara un procedimiento administrativo o se interpusiera demanda o recurso ante los tribunales ordinarios. Ello no impedirá, sin embargo, la investigación de los problemas generales planteados en las quejas presentadas.

Admitida la reclamación, la Comisión de Calidad de la Facultad promoverá la oportuna investigación y dará conocimiento a todas las personas que puedan verse afectadas por su contenido.

5. En la fase de investigación del procedimiento se realizarán las actuaciones para comprobar cuantos datos fueran necesarios, mediante la documentación necesaria y realización de entrevistas personales; la Comisión de Calidad de la Facultad podrá recabar los informes externos que sean convenientes.

6. Una vez concluidas sus actuaciones, notificará su resolución a los interesados y la comunicará al órgano universitario afectado, con las sugerencias o recomendaciones que considere convenientes para la subsanación, en su caso, de las deficiencias observadas.

7. En todo caso resolverá dentro del plazo de tres meses desde que fue admitida la reclamación.

Sugerencias:

Asimismo se pondrá a disposición de los actores implicados (profesorado, alumnado y PAS) un Buzón de Sugerencias para todas aquellas propuestas que tengan como finalidad promover la mejora de la calidad de la Titulación.

Las decisiones y resoluciones de la Comisión de Calidad no tienen la consideración de actos administrativos y no serán objeto de recurso alguno; tampoco son jurídicamente vinculantes y no modificarán por sí mismas acuerdos o resoluciones emanadas de los órganos de la Universidad

Las decisiones y resoluciones de la Comisión de Calidad de la Facultad no tienen la consideración de actos administrativos y no serán objeto de recurso alguno; tampoco son jurídicamente vinculantes y no modificarán por sí mismas acuerdos o resoluciones emanadas de los órganos de la Universidad.

Toda la información y análisis referente a las encuestas de satisfacción y tratamiento de reclamaciones y sugerencias se incorporará al Sistema de Información de la titulación, utilizando dicha información y análisis la Comisión de Calidad de la Facultad en sus informes y propuestas de mejora.

9.2.4 Cumplimiento de objetivos formativos y resultados de aprendizaje

Los objetivos formativos globales y finales del Grado de Nutrición Humana y Dietética se miden mediante el análisis de los cuadernos/portafolios correspondientes a las Prácticas Clínicas Tuteladas y el análisis de los resultados obtenidos en el Trabajo Fin de Grado así como en la información recogida en la medición de calidad de la

enseñanza y profesorado, la información de las encuestas de inserción laboral, de los programas de movilidad y de los diferentes procedimientos especificados en el Sistema de Información.

Además se utilizarán los indicadores que se mencionan a continuación y también la opinión del profesorado y del alumnado, expresada en las encuestas de satisfacción:

- Tasa de eficiencia (relación porcentual entre el número total de créditos establecidos en el plan de estudios y el número total de créditos en los que han tenido que matricularse a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes titulados en un determinado curso académico).
- Tasa de abandono (relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron finalizar la titulación el curso anterior y que no se han matriculado ni en ese curso ni en el anterior).
- Tasa de graduación (porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios (d) o en año más (d+1) en relación con su cohorte de entrada).
- Tasa de rendimiento (% de créditos superados respecto a créditos matriculados).
- Tasa de éxito (% de créditos superados respecto a créditos presentados a examen).

La Comisión de Calidad de la Facultad analizará estos datos y emitirá anualmente propuestas de mejora a la Junta de Centro que adoptará las medidas necesarias para su ejecución.

9.3 Procedimiento para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

Prácticas externas

En el Grado de Nutrición Humana y Dietética, las prácticas externas tendrán una duración de 21 ECTS, las Prácticas Clínicas se realizan en los propios hospitales Universitarios y centros concertados, que están sometidos a la sistemática de evaluación que se sigue en todas las materias.

La Comisión de Calidad de la Facultad realizará un seguimiento y evaluación anual que permita la mejora continua y para ello, se utilizarán los siguientes indicadores:

- Porcentaje de participación en los programas de movilidad
- Índice de satisfacción de los estudiantes.

El Coordinador de los estudiantes trasladará los resultados de todos los Programas a la Dirección del Centro.

En las actividades formativas el estudiante deberá dedicar entre el 70-90% del tiempo al estudio y trabajo individual y autónomo. Los seminarios supondrán un 10-20 % y las tutorías y las evaluaciones un 4-10%.

En cada materia se ajustará la distribución de las actividades formativas, de manera que las proporciones utilizadas en cada caso se ajusten a sus características específicas de forma flexible según cada disciplina.

Las prácticas tendrán una duración de un curso académico, con un total de 21 créditos.

Para el seguimiento y evaluación de las prácticas externas se recabará información de los estudiantes que participen en las mismas mediante informes individuales de éstos, de los tutores y de los coordinadores o responsables de dichas prácticas. Deberá especificarse qué información se va a recoger, mediante qué procedimientos, y cómo se utilizará dicha información. Como por ejemplo:

- Informes individuales de los estudiantes participantes en las prácticas externas, en los que se especifiquen los siguientes parámetros: a) Grado de adecuación de la actividad respecto a las previsiones ofertadas por el programa, b) Grado de satisfacción de los estudiantes que realizan las prácticas, c) Grado de satisfacción respecto a la gestión de la actividad.
- Informes de los tutores y coordinadores o responsables de las prácticas externas en los que se especifiquen los siguientes parámetros: a) Grado de cumplimiento de las actuaciones previstas en las prácticas externas; b) Propuestas de mejora de las actuaciones de las prácticas externas.

La Comisión de Calidad comunicará los resultados a las partes implicadas y propondrá las medidas de revisión y mejora necesarias para conseguir los objetivos previstos y, en su caso, su mejora continua. Asimismo esta información se remitirá a la Junta de Centro que adoptará las medidas necesarias para su ejecución.

Programas de movilidad

En lo que respecta a los programas de movilidad se realizará un seguimiento y evaluación que permita la mejora continua mediante propuestas de mejora por parte de la Consejo de Grado. Se recogerá información mediante los procedimientos que se detallan a continuación, que será analizada y valorada por el Consejo de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Solicitud de informes individuales a los estudiantes participantes en los programas de movilidad, en los que se especifiquen los siguientes parámetros: a) grado de adecuación de la actividad respecto a las previsiones ofertadas por el programa, b) grado de satisfacción de los estudiantes remitidos y acogidos por la titulación, c) grado de satisfacción respecto a la gestión de la actividad por parte del programa.

Solicitud de informes a los coordinadores o responsables de los programas de movilidad en los que se especifiquen los siguientes parámetros: a) Tasa de eficacia de los programas de movilidad (relación plazas ofertadas/plazas cubiertas); a) Tasa de intercambio con las universidades de destino (relación estudiantes acogidos/estudiantes remitidos); Grado de cumplimiento de las actuaciones previstas en los programas de movilidad; Propuestas de mejora de las actuaciones de los programas de movilidad.

La información recogida por estos procedimientos será estudiada por la Comisión de Calidad del Centro, que será responsable de poner en marcha las actuaciones conducentes a corregir o mejorar los programas de movilidad del título.

9.4 Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida.

Dos años después de que salgan los/as primeros/as graduados/as del Grado Nutrición Humana y Dietética, se realizarán encuestas a los egresados, promovidas por el Rectorado de la Universidad y por el Consejo Social, con la participación de la Oficina para la Calidad para conocer su nivel de inserción laboral y, también, la adecuación de la formación recibida en la titulación para dicha inserción laboral.

El Director de la Escuela Universitaria de Estadística de la UCM, don Eduardo Ortega, presentó ante el Pleno del Consejo Social, celebrado el día 26 de enero de 2006 el informe y conclusiones del Estudio sobre la Trayectoria laboral de los Titulados por la UCM correspondiente al año 2005, y que es, a su vez, la Cuarta Fase del mismo, pues fue iniciado en el año 2002. Para la elaboración de este informe no se incluyó la Diplomatura de Nutrición humana y Dietética, por tanto, los datos que se presentan pertenecen al Libro Blanco.

La encuesta de egresados en Nutrición Humana y Dietética reflejaba que el 12,5% eran varones y el 87,5% eran mujeres. Respecto a la opinión sobre los estudios cursados, el nivel de satisfacción con la formación académica recibida es medio alto, la adecuación de las enseñanzas al mundo laboral es media-baja, la relación horas de teoría/práctica se percibe como no equilibrada, adoleciendo de falta de prácticas, la calidad de la enseñanza práctica es media, aunque se valoran positivamente las prácticas externas y tuteladas.

Como conclusión de este apartado, los egresados valoran de forma importante el trabajo práctico y en especial el realizado en el ámbito externo (empresas, administraciones, hospitales, centros de salud, etc).

Respecto a la relación del trabajo actual con la formación recibida, el 59% de titulados desempeña un trabajo relacionado con su Diplomatura, del 41% restante, el 12% trabaja en temas relacionados con otras titulaciones, el 17% trabaja en temas no relacionados con sus estudios universitarios y el 12% restante está desempleado.

El caso de egresados de NHD no se ha podido valorar la reciente inclusión de dicha titulación en la Ley de profesiones sanitarias (26 de noviembre de 2003), lo que permitirá su incorporación al mercado laboral en puestos de la administración (Sanidad Pública).

Como conclusión de este apartado, se deduce la clara necesidad social y laboral de esta titulación, ya que cubre un alto porcentaje de puestos laborales en sus ámbitos respectivos.

Los diplomados en Nutrición Humana y Dietética sitúan su actividad profesional actual en los siguientes ámbitos (se permitía marcar más de una opción):

Educación alimentaria-nutricional 14,53 %

Nutrición clínica 11,90 %

Docencia y formación 11,51 %

Deporte, estética y salud 9,80 %

Restauración colectiva social/comercial 8,46 %

Investigación, desarrollo e innovación 4,59 %

Comercialización, comunicación y marketing 3,84 %

Producción 3,33 %

Asistencia primaria 3,24 %

Gestión y control de calidad de procesos y productos 2,86 %

Seguridad alimentaria 2,64 %

Salud pública/comunitaria 1,79 %

Asesoría legal, científica y técnica 1,27 %

Otros (a especificar):

- cursando CTA, consulta privada, unidades de adolescencia, becario, hostelería, comercio, monitor de comedor, sanidad hospitalaria, auxiliar administrativo, salud e higiene dental, seguridad del Estado, colaborador de prensa, banca, etc. 17,77 %

Actividad profesional actual de los Diplomados en NHD.

Como conclusión de este apartado, del estudio de las frecuencias observadas en los distintos sectores de actividad profesional, se deduce que existen una serie de ámbitos laborales compartidos con la titulación de CTA, aunque hay unos campos más específicos que diferencian a ambos titulados: ámbito alimentario para los de CTA y ámbito sanitario para los de NHD. En particular, los Diplomados en NHD se dedican especialmente a "educación alimentaria- nutricional", "nutrición clínica", "deporte y salud" y "restauración colectiva".

Un porcentaje elevado de egresados, el 11,51%, desarrollan actividades docentes y de formación. No obstante, la docencia no se ha considerado como un posible perfil profesional porque es imputable a cualquier licenciado; además, el título no pretende incluir metodologías pedagógicas para capacitar a sus titulados para la docencia.

Respecto al grado de satisfacción personal con el puesto de trabajo actual:

Los diplomados en NHD se manifiestan muy satisfechos (19,68%), bastante satisfechos (28,13%), poco satisfechos (14,19%) y nada satisfechos (6,48%); el 31,52% no saben/no contestan.

Respecto a la ocupación cargos de responsabilidad en el puesto laboral actual: El 61,7% de diplomados en NHD ocupan cargos de responsabilidad en su trabajo actual, frente al 38,3% que no los ocupan.

La Comisión de Calidad de la Facultad valorará toda esta información para hacer propuestas de mejora relativas a los planes formativos que remitirá a la Junta de Centro para su aprobación y puesta en marcha.

9.5 Sistema de Información. Criterios específicos en el caso de extinción del título. Difusión y publicidad de los resultados del seguimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad

9.5.1 Sistema de Información

Se creará un Sistema de Información que recogerá sistemáticamente todos los datos e información necesarios para realizar el seguimiento y la evaluación de calidad del título y desarrollo, así como de las propuestas de mejora.

La Comisión de Calidad de la Facultad recibirá y recabará todos los datos e información necesarios para realizar el seguimiento y evaluación de calidad del título y su desarrollo.

La Comisión de Calidad de la Facultad recibirá ayuda técnica en todos los procesos de aseguramiento de la calidad de la Oficina para la Calidad de la Universidad Complutense, en especial para: la aplicación del programa Docentia, para la aplicación de las encuestas de satisfacción y para la medición de la inserción laboral. Por otra parte, la Vicegerencia de Gestión Académica proporcionará información, que

recoge la gestión de matrícula, de actas y otros, para la elaboración de los indicadores que se han señalado y la información relativa al alumnado.

El Sistema de Información de la Titulación incluye, entre otros, los siguientes procedimientos y fuentes de datos:

- Memoria anual del funcionamiento de la titulación en la que se incluirá, entre otras cosas, toda la información, indicadores y análisis relativos a la garantía interna de calidad.
- Propuestas de mejora de la Comisión de Calidad de la Facultad y seguimiento de las mismas.
- Evaluación del profesorado mediante la aplicación del Programa Docentia.
- Sistemas de verificación del cumplimiento por parte del profesorado de sus obligaciones docentes
- Reuniones de coordinación - valoración y reflexión al final del año académico - y programación anual
- Resultados de las encuestas de satisfacción al alumnado, profesorado y personal de apoyo.
- El sistema de quejas, reclamaciones y sugerencias
- Información de las bases existentes de matrícula, actas y otras facilitadas por la Vicegerencia de Gestión Académica.
- Resultados de las encuestas de inserción laboral.

Criterios específicos en el caso de extinción de los planes de estudios conducentes a la obtención de Títulos oficiales

Serán motivos para la **extinción del Grado en Nutrición Humana y Dietética**:

- No haber superado el proceso de evaluación para su acreditación (previsto en el artículo 27 de Real Decreto 1393/2007) y el plan de ajustes no subsane las deficiencias encontradas.
- Si se considera que el título ha realizado modificaciones en el plan de estudios que supongan un cambio notable en los objetivos y naturaleza del título (RD 1393/2007 art. 28).
- A petición del Centro, tras la aprobación en Junta de Facultad, de forma razonada según criterios específicos que cada Titulación deberá recoger (por ej. no superar 25 alumnos matriculados en tres años consecutivos). O bien a petición motivada y justificada del Consejo de Gobierno de la UCM o de la Comunidad de Madrid en ejercicio de las competencias atribuidas legal o reglamentariamente.
- Si la inserción laboral de los egresados fuera inferior al 40% durante cinco años, la Comisión de la Facultad deberá analizar el interés profesional del Título, y emitir un informe proponiendo acciones de mejora del Título o su extinción.

La Oficina para la Calidad de la UCM se encargará de incorporar dichos criterios al Archivo documental del Título.

En caso de suspensión del Grado en Nutrición Humana y Dietética, debe quedar garantizado por parte del Centro responsable el adecuado desarrollo de las enseñanzas que hubieran iniciado sus estudiantes hasta su finalización, y que contemplen entre otros los siguientes puntos:

- No admitir matrículas de nuevo ingreso en la Titulación
- La implantación de acciones específicas de tutorías y de orientación para los estudiantes repetidores.
- Garantizar el derecho a evaluación hasta agotar las convocatorias reguladas en la normativa específica de la UCM.

9.5.3 Difusión y publicidad de los resultados del seguimiento del Sistema de Garantía Interna de Calidad

El Rectorado de la Universidad Complutense de Madrid difundirá los resultados del seguimiento de garantía interna de calidad del Grado en Nutrición Humana y Dietética entre la comunidad universitaria y la sociedad en general utilizando medios informáticos (inclusión en la página Web institucional), y documentales, y propiciando foros y Jornadas de debate y difusión.

En todo caso la información mínima que se difundirá sobre los resultados de seguimiento del SGIC de la Titulación incluirá:

- Memoria de actuación
- Plan de mejoras
- Informe de seguimiento de la Calidad de la Enseñanza y del profesorado

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 Cronograma de implantación de la titulación

La implantación del nuevo plan de estudios, se hará de acuerdo al siguiente calendario:

Curso	Grado				Diplomatura	
2010-2011	1º				2º	3º
2011-2012	1º	2º				3º
2012-2013	1º	2º	3º			
2013-2014	1º	2º	3º	4º		

En 2010-2011 se iniciará el primer curso del grado y se extinguirá la docencia del primer curso de la Diplomatura, en 2011-2012 se iniciará el segundo curso del grado y se extinguirá el segundo curso de la Diplomatura, en 2012-2013 se iniciará el tercer

curso del grado y se extinguirá el tercer curso de la Diplomatura, quedando extinguida esta titulación, y en 2013-2014 se iniciará el cuarto curso del Grado.

No obstante lo anteriormente propuesto, la Universidad estudiará la posibilidad de adelantar la implantación del cuarto curso del Grado al curso 2012-2013.

10.2 Procedimiento de adaptación de los estudiantes, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudio

NOTA: Se incluye una tabla de adaptaciones que podrá ser actualizada dependiendo del desglose definitivo de cada materia en asignaturas y de los criterios que la Universidad Complutense pueda establecer para la gestión interna de las adaptaciones. Una Comisión designada al efecto resolverá los posibles conflictos que puedan surgir en la aplicación de dicha tabla.

En la tabla siguiente, se expresa el procedimiento de adaptación para el reconocimiento de asignaturas del plan 2001 en el plan de Grado.

Grado	Diplomatura
MATERIA	ASIGNATURA
Anatomía Humana	Estructura y Función del Cuerpo Humano
Historia	Alimentación y Cultura
Alimentación y Nutrición Clínica	Alimentación y Nutrición Geriátrica
Alimentación y Nutrición Clínica	Alimentación y Nutrición Pediátrica
Bromatología	Análisis de los Alimentos
Biodisponibilidad de nutrientes	Biodisponibilidad de Nutrientes
Biología	Estructura y Función del Cuerpo Humano
Bioquímica	Bioquímica
Bioquímica	Química Aplicada
Bromatología	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Salud Pública y Legislación Sanitaria	Deontología
Dietética	Dietética
Alimentación y Nutrición Clínica	Dietética Hospitalaria
Alimentación y Nutrición Clínica	Dietoterapia
Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión Alimentaria
Salud Pública y Legislación Sanitaria	Salud Pública
Fisiología	Estructura y Función del Cuerpo Humano
Bromatología	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Fundamentos de Nutrición	Fundamentos de la Nutrición
Higiene y Seguridad Alimentaria	Higiene Alimentaria
Microbiología	Microbiología general y de los alimentos
Salud Pública y Legislación Sanitaria	Nutrición Individual y Comunitaria
Alimentación y Nutrición Clínica	Fisopatología
Tecnología Alimentaria	Procesado de los Alimentos
Psicología	Psicopatología de la alimentación
Tecnología Alimentaria	Tecnología Culinaria
Toxicología	Toxicología de los Alimentos

Esta tabla de adaptaciones podrá ser actualizada dependiendo del desglose definitivo de cada materia en asignaturas y de los criterios que la Universidad Complutense pueda establecer para la gestión interna de las adaptaciones, al amparo de las previsiones contenidas en la normativa básica dictada por el Gobierno sobre esta materia. Conforme a lo dispuesto en el artículo 36 a) de la Ley Orgánica de Universidades, en la redacción dada por Ley Orgánica 4/2007, que modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de noviembre de Universidades, corresponde al Gobierno fijar los criterios generales a que habrán de ajustarse las Universidades en materia de convalidación y adaptación de estudios cursados en centros académicos españoles o extranjeros.

Una comisión designada al efecto resolverá los posibles conflictos que puedan surgir en la aplicación de dicha tabla.

10.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto

Se extinguen las enseñanzas correspondientes a los planes de estudio desarrollados en virtud de a Resolución de 18 de junio de 2001, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Referencia 2001/13859 (BOE de 17/07/2001).

11. RECUSACIONES

La universidad solicitante NO recusa ningún miembro de la Comisión de evaluación de la rama de conocimiento del título que se presenta.