

**PROPUESTA DE TÍTULO DE GRADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA POR
LA UNIVERSITAT DE GIRONA
ESCUELA EUSES (Escola Universitària de la Salut i l'Esport)**

MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE LA VERIFICACIÓN DEL TÍTULO DE GRADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Girona

CENTRO

ESCUELA UNIVERSITARIA EUSES, Centro adscrito a la Universitat de Girona

NIVEL DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

Grado en Nutrición y Dietética

RAMA DE CONOCIMIENTO

Ciencias de la Salud

1.- DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1.- DATOS BÁSICOS

Grado en Nutrición y Dietética por la Universidad de Girona

RAMA

Ciencias de la salud

ISCED

Relacionado con el puesto de trabajo

HABILITA PARA PROF.REG.:

Si

PROFESIÓN REGULADA RESOLUCIÓN:

Ley 44/2003, de 21 de noviembre de 2003

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES 240

CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA 66

CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS 36

CRÉDITOS OPTATIVOS 18

CRÉDITOS OBLIGATORIOS 102

CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER 12

CRÉDITOS RECONOCIMIENTO ACADÉMICO 6

CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE:

EUSES: Escola Universitaria de la Salut i l'Esport

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO:

PRESENCIAL

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS

100 plazas

NORMAS DE PERMANENCIA

Las normas de permanencia vigentes pueden consultarse en la página web que se indica a continuación:

<http://www.udg.edu/Informacioacademica/Normatives/Permanenciaiprogressioenestudisdegrau/tabid/13309/language/es-ES/Default.aspx>

Como se indica en la web anterior en el artículo 1 punto 2, la escuela EUSES, siguiendo la normativa vigente en la Universidad de Gerona, ofrece al estudiante la posibilidad de matricularse a tiempo parcial.

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE:

Catalán mayoritariamente. En atención a los alumnos provenientes de otras zonas diferentes de Catalunya, el primer curso se apoyará con castellano, ya sea en los apuntes o aclarando las dudas de comprensión debidas al idioma, a la vez que se facilitará la posibilidad de que el alumnado adquiera dominio de la lengua catalana e inglés en algunas asignaturas para potenciar el dominio de una lengua extranjera y en alumnos que deseen incorporarse al mercado laboral en Francia, se ofrece una asignatura optativa de francés en el tercer o cuarto curso.

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS:

2.1.- Justificación del título, argumentando su interés académico, científico o profesional:

Los cambios ocurridos en la sociedad, debido a la industrialización y al desarrollo económico han tenido un impacto muy importante en la salud y estado nutricional de la población. Mientras que la calidad de vida ha aumentado y hay más acceso a servicios básicos, ha habido también consecuencias negativas como la adopción de dietas poco adecuadas, disminución en la actividad física y aumento en el uso de tabaco. Esto ha conllevado un aumento en la prevalencia de enfermedades crónicas, especialmente en los países pobres y en vías de desarrollo, entre las que se incluyen la obesidad, la diabetes, la enfermedad cardiovascular, la hipertensión y algunos tipos de cáncer. La enfermedad cardiovascular, como el cáncer y la diabetes tipo 2, son responsables de 2 de cada 3 muertes. Según la Asociación Española Contra el Cáncer, siete de cada diez cánceres se pueden evitar con un estilo de vida saludable que incluya entre otras cosas una alimentación adecuada.

En los últimos años ha habido un creciente número de estudios epidemiológicos que han demostrado el papel que juega la dieta en la prevención y control de la morbilidad y mortalidad prematura por enfermedades no infecciosas, algunas de las carencias dietéticas que aumentan la probabilidad de estas enfermedades en los individuos, e intervenciones para modificar su impacto.

En el año 2002, la comisión de expertos sobre la dieta, nutrición y la prevención de las enfermedades crónicas de la Organización Mundial de la Salud y la FAO (*Food and Agriculture Organization*), reconoció la presencia de una epidemia creciente de enfermedades crónicas, relacionadas con la dieta y los cambios

en el estilo de vida. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la malnutrición en todas sus formas conlleva una carga intolerable no sólo en los sistemas nacionales de salud, sino en todo el contexto cultural, social y económico de las naciones, y es el mayor impedimento para la máxima expresión del potencial humano.

Tal es el impacto de la nutrición en la salud del individuo que en esta conferencia, la OMS/FAO pidió que la mala nutrición fuera considerada como uno de los principales factores de riesgo de enfermedad crónica junto al tabaco y al alcohol, y que por lo tanto tuviera un papel predominante en las políticas y programas de salud pública. Invertir en mejorar la nutrición, por lo tanto, tiene sentido económico porque reduce los costes sanitarios, mejora la productividad y el crecimiento económico y promueve la educación, capacidad intelectual y el desarrollo social de las generaciones presentes y futuras.

Estos hechos apuntan a la necesidad de proporcionar a la población el acceso directo al dietista-nutricionista bien sea en el ámbito clínico, en el ámbito de la restauración social, la empresa alimentaria o la participación en el diseño de políticas alimentarias del país. Es por ello que en muchos países los Sistemas de Salud incluyen la figura del dietista-nutricionista como agente encargado del manejo de los aspectos dietético-nutricionales de la población, para promover la salud y prevenir y tratar las enfermedades relacionadas con la alimentación.

En el año 2003 el Consejo de Europa aprobó la Resolución ResAP(2003)3 sobre Alimentación y Atención Nutricional en Hospitales, aprobada por el Comité de Ministros el 12 de noviembre de 2003. Dicha resolución recoge

elementos de obligada consideración sobre la valoración nutricional, la identificación y prevención de las causas de la malnutrición, el soporte nutricional, la alimentación convencional y la alimentación artificial. En sus recomendaciones en cuanto a malnutrición hospitalaria, se recomienda la formación universitaria de dietistas-nutricionistas generales y clínicos a nivel nacional y alcanzar el nivel mayor posible para que todos los dietistas europeos desempeñen un papel más relevante en la atención y el soporte nutricionales.

La legislación española también reconoce la actividad de estos profesionales en la Ley de ordenación de profesiones sanitarias (LOPS), Ley 44/2003, de 21 de noviembre de 2003 (BOE de 22 de noviembre de 2003). Así, en el apartado g) del artículo 7 (Diplomados Sanitarios) del Título I (Del ejercicio de las profesiones sanitarias) dice: “los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública.”

El fuerte crecimiento de la demanda de profesionales con esta formación por parte de las empresas públicas y privadas del sector permite estimar una demanda creciente de profesionales de Nutrición Humana y Dietética en los próximos años.

En España los estudios universitarios en el ámbito de la nutrición y la dietética son recientes (BOE nº 90 de 15 de abril de 1998). No obstante en los países

más avanzados de Europa, estos estudios están consolidados y tienen una larga tradición, como demuestra la existencia de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EDAF), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa y que tiene entre sus objetivos fomentar el desarrollo de la dietética y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes en esta materia.

La EDAF ha elaborado varios informes relacionados con la formación y el trabajo que deben desarrollar los dietistas (1986, 1987, 1990, 1991, 1999, 2003) y más recientemente, en junio de 2005 emitió el informe “Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de dietética”, que resulta coherente con la aplicación de los objetivos de la Declaración de Bolonia y refuerza la necesidad de establecer criterios comunes para toda Europa.

En cuanto a los datos disponibles de inserción laboral a nivel nacional de los actuales titulados y tituladas, sitúan al 60% de los mismos en trabajos relacionados con sus estudios. Los principales ámbitos donde desarrollan su actividad profesional los actuales titulados y tituladas son: Educación alimentaria-nutricional (14,53 %), Nutrición clínica (11,90 %), Docencia y formación (11,51 %), Deporte, estética y salud (9,80 %) y Restauración colectiva social/comercial (8,46 %). 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 (Libro Blanco). En Cataluña, según AQU, de los estudiantes de la promoción 2007, el 81% encontraron trabajo. Es previsible que se incremente la demanda de estos

profesionales a medida que estos estudios, relativamente recientes, se consoliden como una oferta estable en el ámbito de las Ciencias de la Salud.

En cuanto a la coherencia de la implantación del grado de Nutrición y Dietética con la línea de programación de la escuela EUSES, cabe decir que este nuevo grado completará la línea formativa de esta escuela dedicada exclusivamente a formar profesionales en el ámbito de la salud y el deporte. Actualmente EUSES imparte los grados de Fisioterapia y CAFE en los que la actividad física y su relación con la salud son temas fundamentales. Con la implantación del grado propuesto de Nutrición y Dietética la escuela EUSES se convierte en un centro en el que la actividad física y la nutrición se juntan para reforzar uno de los principales objetivos del centro: formar profesionales con el fin de ayudar a mejorar la salud de la población.

2.2.- Referentes externos a la Universidad que propone el título, que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de características similares:

- El Libro Blanco de los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética, ha sido una referencia importante para definir los objetivos y competencias del graduado en Nutrición Humana y Dietética. A través de una amplia consulta a diversas asociaciones profesionales, empleadores y egresados, y el estudio de referentes de calidad en el entorno nacional y europeo, el Libro Blanco recoge los perfiles profesionales, objetivos y competencias generales y específicas de la titulación, así como un detallado Plan de Estudios desarrollado por bloques temáticos.

- Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo (BOE 26/03/2009), 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.

- Disposición adicional novena del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece que el Ministerio de Educación y Ciencia precisará los contenidos de su Anexo I a los que habrán de ajustarse las solicitudes presentadas por las Universidades para la obtención de la verificación de los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos de Grado o de Máster, prevista en su artículo 24, que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas.

- Los documentos de consenso de la EFAD a través de sus diferentes reuniones (2001, Reino Unido; 2003, Dinamarca; 2004, Burdeos, Alemania; 2005). "Estándares Europeos para la Formación y Actuación Profesional en Materia de Dietética" (www.efad.org).

- Los acuerdos de la Red Temática DIETS (Dietitians Improving Education and Training across Europe). Esta Red financiada por la UE cuenta con más de 100 instituciones universitarias de 28 países (www.thematicnetworkdietetics.eu). Entre sus objetivos principales se encuentra armonizar la enseñanza universitaria en Nutrición Humana y Dietética en toda Europa. Para ello, toma

como referencia el modelo Tuning (Tuning Educational Structures in Europe: <http://tuning.unideusto.org/tuningeu> y la "Quality Assurance Agency for Higher Education" ha sido una buena fuente de inspiración. Esta tiene un "Subject Benchmark Statemant" de Nutrición Humana y Dietética publicado en Julio de 2001.

- El documento de consenso elaborado en el 2003 por las Universidades Españolas que impartían la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y por la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN).

- Las recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos de Universidades Españolas que imparten la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y que agrupa a 16 Universidades Españolas. Esta Conferencia de Decanos se ha venido reuniendo desde Octubre de 2005 y elaboró un documento final en la última reunión de Marzo de 2008.

2.3.- Normas reguladoras del ejercicio profesional:

El ejercicio profesional del nutricionista en España queda regulado bajo el marco jurídico y administrativo regido por:

Ley 44/2003, de 21 de noviembre de 2003 (BOE de 22 de noviembre de 2003). Así, en el apartado g) del artículo 7 (Diplomados Sanitarios) del Título I (Del ejercicio de las profesiones sanitarias) dice: "los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública."

Es voluntad y compromiso de la Escuela EUSES comprometerse con las normas reguladoras de la profesión y trabajar para garantizar su cumplimiento,

así como que su alumnado sea conocedor de las mismas e integrarlas en su formación.

En éste sentido se trabajaran las competencias correspondientes a nivel profesional y se integrarán en las diferentes asignaturas y módulos los medios y métodos formativos que garanticen la adquisición de las mismas, así como la forma de evaluarlas.

2.4.- Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios:

2.4.1.- Procedimientos de consulta internos:

Trabajo de análisis acerca de necesidades de formación en el área específica de Dietética y Nutrición, así como de las necesidades sociales de desarrollar una cultura saludable en relación a hábitos alimenticios.

Valoración y análisis de la demanda existente en el mercado de estos profesionales.

Encuesta y análisis entre el profesorado de la Escuela integrado en otras titulaciones del ámbito de la salud, que ya se están impartiendo.

Consultas a profesionales del sector tanto de Nutrición y Dietética como de Medicina y Enfermería de los diferentes Centros de Salud (Hospitales, Centros de Atención Primaria, Cadenas Alimenticias...)

Análisis y valoración de la idoneidad de la propuesta a cargo de los responsables académicos de la Escuela y la Dirección de la misma.

La experiencia profesional de la persona que se encargará de llevar la responsabilidad de implementar los estudios y las consultas realizadas a los profesionales que se integrarán a la docencia de los mismos.

2.4.2.- Procedimientos de consulta externos:

Se ha tomado como referencia las recomendaciones de la conferencia española de decanos y directores de centros que imparten la titulación de Nutrición Humana y Dietética. Igualmente se han tenido en cuenta las conclusiones del Libro Blanco de Nutrición, presentado a ANECA y publicado por ésta y cuyas propuestas para el desarrollo del grado fueron aprobadas por mayoría de las Escuelas y Facultades de Nutrición.

Se han consultado los planes de estudio de diversas universidades españolas e internacionales en las que se imparte la titulación de Nutrición y Dietética entre las que se incluyen las siguientes:

- Universidad de Navarra
- Universitat de Lleida
- Universidad del País Vasco
- Universitat Ram3n Llull
- Universitat Rovira i Virgili
- Universidad de Zaragoza
- Universidad de Valencia
- Universitat de Vic
- Universidad Complutense de Madrid

3. COMPETENCIAS:

COMPETENCIAS GENERALES:

1. Utilizar la lengua inglesa.
2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
5. Tomar decisiones.
6. Resolver problemas.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
9. Tener capacidad de gestión de la formación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
11. Poseer razonamiento crítico.
12. Saber trabajar en un contexto internacional.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
14. Tener motivación por la calidad.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
16. Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
17. Tener capacidad de liderazgo.
18. Mostrar sensibilidad hacia temas medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

A) Relacionadas con la formación básica

19. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
20. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
21. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
22. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
23. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
24. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

B) Relacionadas con valores profesionales, actitudes y comportamientos

25. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
26. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
27. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

C) Relacionadas con el conocimiento y aplicación de las ciencias de los alimentos

28. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar 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.

29. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos de origen animal y vegetal.
30. Elaborar, Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
31. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

D) Relacionadas con el conocimiento y aplicación de las ciencias de la nutrición y de la salud

32. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
33. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
34. 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.
35. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
36. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
37. 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.
38. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
39. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

E) Relacionadas con el conocimiento de los fundamentos de la salud pública y nutrición comunitaria.

40. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
41. 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.
42. 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.
43. 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) Relacionadas con la adquisición de la capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

44. 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.
45. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

G) Relacionadas con la adquisición de la capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.

46. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
47. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
48. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
49. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración

H) Relacionadas con el Desarrollo de la capacidad de análisis crítico e investigación.

50. 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.

4.- ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES:

Los alumnos accederán a través de las vías de preinscripción y/o sistemas que en cada momento marque la legislación vigente y las autoridades competentes.

4.1.- Sistemas de información previos a la matriculación: Procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo acceso que faciliten su incorporación a la Universidad y a la titulación.

Se realizan los siguientes procedimientos de información:

Acciones marco

El Consejo Interuniversitario de Cataluña (CIC) es el órgano de coordinación del sistema universitario de Cataluña, de consulta y asesoramiento del Gobierno de la Generalitat en materia de universidades. Integra representantes de todas las universidades públicas y privadas de Cataluña.

La coordinación de los procesos de acceso y admisión en la universidad es una prioridad estratégica del Consejo Interuniversitario de Cataluña mediante la cual se pretende garantizar el acceso a la universidad de los estudiantes que provienen del bachillerato y de los mayores de 25 años, de modo que se respeten los principios de publicidad, igualdad, mérito y capacidad. Asimismo, pretende garantizar la igualdad de oportunidades en la asignación de los estudiantes a los estudios que ofrecen las universidades.

También hay que destacar las actuaciones del Consejo relativas a la orientación para el acceso a la universidad de los futuros estudiantes, en concreto:

- Información y orientación en relación con la nueva organización de los estudios universitarios y sus salidas profesionales, para que la elección se haga con todas las consideraciones previas necesarias.
- Transición a la universidad desde los ciclos formativos de grado superior.
- Presencia y acogida de los estudiantes extranjeros.

La Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles es una comisión de carácter permanente del CIC que se constituye como instrumento que permite a las universidades debatir, adoptar iniciativas conjuntas, pedir información y realizar propuestas en materia de política universitaria.

Entre las competencias asignadas a esta comisión destacan las relacionadas con la gestión de las pruebas de acceso a la universidad, la gestión del proceso de preinscripción, el impulso de las medidas de coordinación entre titulaciones universitarias y de formación profesional, la elaboración de recomendaciones dirigidas a las universidades para facilitar la integración en la universidad de personas discapacitadas, las acciones de seguimiento del programa de promoción de las universidades y la coordinación de la presencia de las universidades en salones especializados.

Orientación para el acceso a la universidad

Las acciones de orientación de las personas que quieran acceder a la universidad, así como las acciones de promoción de los estudios universitarios del sistema universitario catalán en Cataluña y en el resto del Estado, son diseñadas, programadas y ejecutadas por la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad del CIC. También gestiona los procesos relativos al acceso a las universidades públicas catalanas: preinscripción universitaria y asignación de plazas.

Las acciones de orientación académica y profesional tienen como objetivo que los estudiantes consigan la madurez necesaria para tomar la decisión más adecuada a sus capacidades e intereses, entre las opciones académicas y profesionales que ofrece el sistema universitario catalán, insistiendo en la integración en el EEES.

Para conseguir este objetivo, se han propuesto seis líneas de actuación que son ejecutadas por la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad y que pretenden, por una parte, implicar más a las partes que intervienen en el proceso y, por otra, dar a conocer el sistema universitario a los estudiantes para que su elección se base en sus características personales y sus intereses.

Estas líneas de actuación son las siguientes:

- Crear un marco de relaciones estables con otras instituciones implicadas en la orientación para el acceso a la universidad.
- Potenciar las acciones de orientación dirigidas a los agentes y colectivos del mundo educativo, como por ejemplo conferencias, jornadas de orientación académica y profesional, mesas redondas, etc.
- Ofrecer información y orientación presencial, telefónica y telemática en la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad.
- Participar en jornadas y salones de ámbito educativo. El Consejo Interuniversitario de Cataluña participa cada año en ferias y jornadas en el ámbito educativo con los objetivos de informar y orientar sobre el sistema universitario catalán y, en concreto, sobre el acceso a la universidad y a los estudios que se ofrecen en ella. Los salones en los que participa anualmente el Consejo Interuniversitario de Cataluña a través de la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad son: Salón de la Enseñanza (Barcelona), AULA, Salón Internacional del Estudiante y de la Oferta Educativa (Madrid), Jornadas de Orientación Universitaria y Profesional (Tàrrrega) y Espacio del Estudiante (Valls).
- Elaborar y difundir materiales sobre el acceso a la universidad y el nuevo sistema universitario. Las publicaciones que se editan anualmente versan sobre las materias siguientes:

- Guía de los estudios universitarios en Cataluña.
 - Preinscripción universitaria.
 - Acceso a la universidad. Correspondencia entre las opciones de las pruebas de acceso que se relacionan con las modalidades de bachillerato LOGSE y los estudios universitarios.
 - Acceso a la universidad. Correspondencia entre los ciclos formativos de grado superior y los estudios universitarios.
 - Acceso a la universidad. Correspondencia entre los primeros ciclos y los segundos ciclos de los estudios universitarios.
 - Notas de corte. Tabla orientativa para los estudiantes.
 - Pruebas de acceso a la universidad para los mayores de 25 años.
 - Pruebas de acceso a la universidad para el alumnado de bachillerato.
 - *Catalunya Master.*
 - Masteres oficiales de las universidades de Cataluña.
 - Centros y titulaciones universitarios en Cataluña.
- Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad. Ante la necesidad de promover líneas de atención comunes a los estudiantes con discapacidad, la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del CIC acordó, en septiembre de 2006, la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad de Cataluña), en la que están representadas todas las universidades catalanas. Los objetivos principales son:
- Analizar la situación actual y las necesidades de los estudiantes con discapacidad para establecer un protocolo de actuación y respuesta.
 - Crear un espacio de trabajo conjunto entre las universidades catalanas para mantener una buena coordinación en este aspecto y promover líneas de actuación comunes.
 - Estudiar el marco legal y jurídico relacionado con las adaptaciones curriculares.

- Establecer colaboraciones con otros departamentos o entidades que también traten aspectos relacionados con las personas con disminución.
- Elevar propuestas a la Comisión de Acceso y Asuntos Estudiantiles del CIC.

Sesiones informativas a los posibles alumnos interesados y coordinación con la Universidad de Girona, según el procedimiento que en cada caso determinen.

Jornadas de puertas abiertas, para posibles alumnos, en las que se les explica que es la profesión, cómo y dónde ejercerla, en que consisten los estudios que capacitan para poder ejercerla, así como normas de funcionamiento de la Escuela Universitaria EUSES, organigrama y estructura, instalaciones, centros concertados en los que realizar los prácticums clínicos, programas Erasmus en los que participa la Escuela. Sistema de impartición docente.

Previo a la matrícula de los alumnos que han obtenido plaza, se realiza una sesión informativa, acerca de materias, planning docente, horarios, normativas y calendario docente y de exámenes, asimismo aquellos alumnos que así lo deseen por las razones que sean, de no matricularse de curso completo, o por razones laborales etc.... tiene a su disposición los coordinadores de curso a fin de que le ayuden a elegir el mejor itinerario académico en relación a sus particulares circunstancias.

Una vez el alumno ya forma parte de la comunidad universitaria, y se inicia el curso académico, se realiza una nueva jornada de presentación a cargo de la Dirección y Coordinación y posteriormente cada profesor al iniciar su asignatura hace una presentación de la misma, de él y define a los alumnos de que forma evaluará sus resultados académicos y su trabajo.

Acciones propias de UdG

- Actuaciones de promoción y orientación específicas que llevará a cabo el Área de Comunicación de la UdG. Explicación de las características de personalidad más adecuadas para acceder a estos estudios:

El perfil académico de estos estudiantes es el de COU + PAAU y los estudios de ciclos formativos, especialmente de las ramas de ciencias de la salud, así como titulados de otras disciplinas, como por ejemplo enfermería, podología, terapia ocupacional o medicina.

A nivel personal, personas activas, con espíritu investigador para poder desarrollar nuevos protocolos terapéuticos, capacidad de comunicación y sociabilidad.

- Jornadas de puertas abiertas generales de universidad y de centro.
- Participación en salones de educación y oferta universitaria.
- Sistemas de orientación específica. Algunos de estos sistemas serán:
 - Orientación a la preinscripción universitaria mediante la Sección de Atención al Estudiante y de Acceso del Servicio de Gestión Académica y Estudiantes y el CIAE (Centro de Información y Asesoramiento del Estudiante).
 - Información no presencial a través de la red: información específicamente dirigida a los estudiantes de nuevo acceso publicada en la página web de la Universidad.
 - Mecánica del proceso de matrícula. Responsable: personal de administración.
 - Tutorías específicas en función de la procedencia académica. Responsable: coordinador de los estudios o personal de administración.

Perfil que debería tener el estudiante de nuevo ingreso

El perfil idóneo de ingreso del estudiante del Grado en Nutrición Humana y Dietética, entendido como conjunto de conocimientos, capacidades y habilidades definidas que deberá reunir para el adecuado seguimiento y desarrollo del programa formativo, se concreta diferenciando en unos conocimientos previos específicos, expuestos a continuación:

-De Química y bioquímica: son muy numerosos los procesos químicos y bioquímicos relacionados con la nutrición a diferentes niveles, por lo que será conveniente disponer de una formación sólida

en química general y bioquímica.

-De Biología: dada la importancia que tienen las ciencias de la vida en esta titulación, es importante que el estudiante tenga una buena base en esta disciplina, para poder asimilar adecuadamente las materias relacionadas con ella y presentes en este plan de estudios.

-Conocimientos de Inglés: el nivel de conocimiento de inglés, como mínimo, será el que corresponde al Bachillerato. Es decir, leer y escribir con cierta destreza en dicho idioma.

-Conocimientos de Informática: es recomendable que, a nivel de usuario, se manejen programas básicos de procesadores de texto, bases de datos y presentaciones. Asimismo, es deseable que el estudiante tenga cierta habilidad en la consulta de documentación en Internet.

4.2.- REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISION

Las vías de acceso al Grado en nutrición y dietética serán las establecidas en el Real Decreto 1892/2008, 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.

- De acuerdo con los criterios establecidos por el Consejo Interuniversitario de Catalunya, la reserva de plazas para mayores de 25, 40 y 45 años se fija en el 3%, el 1% y el 1% respectivamente.

En consecuencia, esta titulación permite el acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.

- Se establece acceso preferente para los titulados técnicos de formación profesional superior y equivalentes de las familias vinculadas en el anexo II del Real Decreto citado a la rama de conocimiento a la que se ha adscrito el grado en frente a los restantes titulados técnicos de formación profesional superior y equivalentes, de acuerdo con el artículo 26 del referido Real Decreto.

- Para la admisión de estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles o extranjeros, de acuerdo con lo establecido en los artículos 56 y 57 del Real Decreto 1892/2008, 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, la Universitat de Girona ha aprobado una normativa que establece las

condiciones de admisión de los estudiantes que soliciten ingreso por esta vía. Dicha normativa establece que cada curso académico se destinará un mínimo de una plaza, ampliable a propuesta del decano o director de centro docente en función de los resultados de ocupación de las plazas de nuevo acceso del curso o cursos anteriores. La Comisión Académica estudiará las propuestas de los centros y acordará una propuesta global de plazas que elevará al Consejo de Gobierno. La normativa establece también el sistema de baremación de los expedientes académicos de los solicitantes así como el procedimiento de resolución para la asignación de plazas. Se puede consultar en la página web que se indica a continuación:

<http://www.udg.edu/tabid/15642/Default.aspx>

Acceso y admisión:

Las condiciones de acceso y admisión son las establecidas con carácter general. No se determinan condiciones específicas para la admisión en el grado en Nutrición y Dietética.

No se contemplan pruebas de acceso específicas para el Grado en Nutrición y Dietética.

De acuerdo a la normativa de acceso vigente, cualquier estudiante, al que se le haya adjudicado plaza en este centro en el proceso de preinscripción, no necesita aportar otro requisito de acceso.

No obstante, el estudiante que solicita información previa recibe la recomendación del Centro para que procure acceder con un nivel de inglés suficiente para poder seguir clases, así como para consultar fuentes en este idioma.

4.3. APOYO A ESTUDIANTES

Durante todo el tiempo que el alumno permanezca matriculado en la Escuela, tiene a su servicio el S. O. A. o Servicio de Orientación al Alumno, para cualquier duda, conflicto, problema o dificultad que tenga para el seguimiento con buen rendimiento académico de sus estudios, este servicio está dirigido por un profesional de Psicología, así mismo el alumno tiene a su disposición los servicios que ofrece la propia Universidad de Girona, así como una persona responsable de la coordinación del curso.

También está prevista la tutorización del alumnado y en concreto para conocer la progresión de su aprendizaje, cada profesor tutela de forma directa a 10 alumnos, velando por conocer como evoluciona su formación, que dificultades se encuentra, que resultados académicos está obteniendo, y facilitando soluciones para la mejora de todo el proceso educativo, en conexión también con los niveles superiores de coordinación académica establecidos en la Escuela y con la propia Dirección.

También se establece un sistema de autorregulación por parte del propio alumnado y de autoayuda o ayuda en grupo, a la vez que se trabaja especialmente la competencia de trabajo en equipo, mediante un sistema por el cual el curso se divide en cuatro grupos, cada uno de los cuales corresponde a un color (azul, verde, rojo, blanco), los alumnos se agrupan de forma equitativa en cada uno de los colores y toda la actividades que se realizan, trabajos, exámenes, exposición, prácticum clínico etc.... suman en el global de cada color, de forma que establece un modelo de expectativa común y favorece el interés del grupo por que nadie quede descolgado, proponiéndose dentro del mismo sistemas de ayuda.

El objetivo de los procedimientos de acogida es facilitar la incorporación de los nuevos estudiantes a la Universidad en general y a la titulación en particular. Los procedimientos de acogida para los estudiantes de nuevo acceso de la Universitat de Girona son los siguientes:

Los responsables de la sesión de bienvenida de los nuevos estudiantes serán el Director de la Escuela y el coordinador de estudios.

El contenido de esta sesión incluirá explicaciones sobre:

- Ubicación física de los estudios dentro de la Escuela (aulas, laboratorios, etc.).
- Objetivos formativos de la titulación. Motivación para cursar estudios de Nutrición y Dietética.
- Estructuración de los estudios.
- Importancia del aprendizaje autónomo.

- Importancia de los resultados del estudio (notas) para estudios posteriores o acceso a becas, plazas de residencia, etc.
- Servicios de la Universidad: biblioteca, sala de ordenadores, correo electrónico, Internet, intranet y toda la red informática a disposición de los estudiantes para que la utilicen con finalidad exclusivamente académica.
- Presentación con más detalle de lo que el estudiante puede encontrar en la intranet docente de la UdG La Meva UdG. Y Moodle

En la sesión de bienvenida, se entrega un dossier informativo que contiene:

- Información general de la Escuela (responsables y direcciones de secretaría académica de la Escuela, coordinación de estudios, sección informática, conserjería, biblioteca, delegación de estudiantes, servicio de fotocopias, Servicio de Lenguas Modernas, etc.).
- Información sobre el sistema de gobierno de la Escuela EUSES.
- Información académica (plan de estudios, calendario académico, estructura y horarios de las unidades de aprendizaje por objetivos, fechas y metodología de las evaluaciones, etc.).
- Información de los recursos tecnológicos a disposición de los estudiantes de la UdG y de la Escuela EUSES (web institucional, La Meva UdG, Moodle intranet docente, catálogo de servicios informáticos, correo electrónico, etc.).
- Guía para la adaptación de la UdG al espacio europeo de educación superior. Cuaderno 3: "Vuestro papel, estudiantes".
- Etc.

4.4. SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CREDITOS:

Sistema propuesto para la transferencia y reconocimiento de créditos:

De acuerdo con lo que establecen los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, se procederá a la transferencia de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales universitarias cursados previamente siempre que no hayan conducido a la obtención de un título oficial y al reconocimiento de los obtenidos en materias de formación básica de la misma rama de conocimiento, atendiendo, sin embargo, a lo que pueda establecer el Gobierno sobre condiciones de los planes de estudios que conduzcan a títulos que

habiliten para el ejercicio de actividades profesionales y las necesidades formativas de los/las estudiantes.

También podrán ser objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales que acrediten la consecución de competencias y conocimientos asociados a materias del Plan de Estudios, con la condición de que los reconocimientos sólo pueden aplicarse a las asignaturas o módulos definidos en el Plan de Estudios, y no a partes de estos. Se recomienda clarificar los criterios de reconocimiento y transferencia de créditos específicos para el título ya que en algunos casos pueden parecer disconformes con el derecho al reconocimiento que se recoge en el RD 1393/2007.

Esta afirmación se refiere a la necesidad de reconocer unidades enteras matriculables y calificables del plan de estudios. En el grado en nutrición Y dietética que nos ocupa, los módulos están formados por asignaturas matriculables independientemente, por tanto, la asignatura es la unidad mínima que permite reconocimiento y, en ningún caso, podrá ser reconocida parte de una asignatura.

En todos los casos de reconocimiento de créditos procedentes de enseñanzas universitarias oficiales habrá que trasladar la calificación que corresponda, ponderándola si hace falta. El procedimiento para el reconocimiento de créditos se iniciará de oficio teniendo en cuenta los expedientes académicos previos de los/las estudiantes que acceden a la titulación. La identificación de la existencia de expedientes académicos previos la garantiza el sistema de preinscripción y asignación de plazas establecido para las universidades públicas en Cataluña. En virtud de lo que establece el artículo 12.9 del Real Decreto 1393/2007, los/las estudiantes podrán obtener hasta seis créditos de reconocimiento académico por la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación que la Universidad de Girona identificará para cada curso académico.

Los/las estudiantes que no lleven a cabo actividades que les permitan el reconocimiento académico mencionado podrán obtener los créditos requeridos para la finalización de los estudios cursando más créditos optativos.

A los/las estudiantes también se les podrán reconocer créditos correspondientes a asignaturas cursadas en programas de movilidad. Será posible el reconocimiento de asignaturas con contenidos no coincidentes con las asignaturas optativas previstas siempre que el convenio que regule la actuación así lo explicita.

En el caso de estudiantes que hayan cursado un ciclo formativo de grado superior en Dietética se les reconocerá hasta 12 créditos siempre que las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas sean adecuados.

5.- PLANIFICACIÓN DE LOS ESTUDIOS:

5.1.- Estructura general de los estudios:

La Escuela EUSES, adscrita a la Universidad de Girona, y siguiendo la línea marcada por ésta, quiere hacer constar expresamente su adhesión al acuerdo del Consejo de Gobierno de 31 de mayo de 2007, por el cual se constituyó la Comisión para el Plan de Igualdad en Materia de Discapacidades de la Universidad de Girona, con las funciones siguientes:

- Elaborar el plan de igualdad en materia de discapacidad de la UdG.
- Estudiar las necesidades en materia de espacios, accesibilidad y uso de infraestructuras y servicios.
- Estudiar las adaptaciones curriculares, coordinadamente con los centros.
- Analizar y proponer mejoras sobre todos los temas que contribuyan a mejorar el plan de igualdad en materia de discapacidad.

Esta comisión dará respuesta y apoyo a los responsables del estudio y a los tutores en la adecuación de las actuaciones académicas para satisfacer las necesidades educativas especiales y para prestar a los interesados servicios de apoyo y asesoramiento adecuados.

En relación con la descripción de los mecanismos de apoyo y orientación específicos para la acogida de estudiantes una vez matriculados, véase la segunda parte del apartado: “Procedimientos de acogida, orientación y apoyo a los estudiantes”.

El plan de estudios se organiza de la siguiente manera:

Cuadro de módulos:

PROPUESTA DEL PLAN DE ESTUDIOS ESTRUCTURA MODULAR				
Nº	Nombre módulo	Tipo	Asignaturas	ECTS
1	Formación Básica 1	B	Biología	6
		B	Bioquímica	9
		B	Anatomía	9
		B	Bioestadística	6
2	Formación Básica 2	B	Fisiología	9
		B	Fisiología de la Nutrición	9
		B	Psicología y comunicación,	6
		B	Antropología	6
		B	Inglés	6
3	Ciencias de los alimentos	OB	Bromatología	10
		OB	Toxicología de los alimentos	4
		OB	Microbiología de los alimentos	4
		OB	Tecnología de los alimentos y técnicas culinarias	6
4	Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad	OB	Higiene y seguridad alimentaria	6
		OB	Organización y gestión de servicios alimentarios	6
		OB	Gestión de empresas alimentarias	6
5	Ciencias de la Nutrición, la dietética y la salud 1	OB	Dietética en el individuo sano	6
		OB	Fisiopatología nutricional	6
		OB	Bioética y deontología	6
6	Ciencias de la	OB	Nutrición clínica y	9

	Nutrición, la dietética y la salud 2	OB	farmacología	
		OB	Nutrición en las poblaciones especiales	9
		OB	Dietoterapia	6
7	Salud Pública y Nutrición comunitaria	OB	Salud Pública y epidemiología	12
		OB	Metodología científica	6
8	Practicum y trabajo Fin de grado	PE-	Practicum I	36
		TFG	Trabajo de Final de Carrera	12
9	Optativas	OP	Alimentación e inmigración	6
		OP	Alimentos funcionales	6
		OP	Interpretación de análisis de laboratorio	6
		OP	Valoración de dietas y terapias de adelgazamiento	6
		OP	Francés aplicado a la nutrición	6
		OP	Comunicación y marketing en nutrición	6
		OP	La genética y la nutrición	6
		OP	Suplementos nutricionales	6
10	Reconocimiento de Créditos	RA	Reconocimiento de Créditos	6

A continuación categorizamos las asignaturas y su distribución por cursos:

- Materias básicas:

Asignatura	Créditos
Biología	6
Bioquímica	9

Anatomía	9
Fisiología	9
Bioestadística	6
Fisiología de la Nutrición	9
Inglés	6
Psicología y comunicación ciencias Salud	6
Antropología	6

· Materias Específicas:

Asignatura	Créditos
Metodología científica	6
Epidemiología y Salud Pública	12
Dietética en el individuo sano	6
Bromatología	10
Toxicología de los alimentos	4
Microbiología de los alimentos	4
Higiene y seguridad alimentaria	6
Tecnología de los alimentos y técnicas culinarias	6
Organización y gestión de servicios alimentarios	6
Gestión de empresas alimentarias	6
Fisiopatología nutricional	6
Dietoterapia	6
Nutrición clínica y farmacología	9
Nutrición en el deporte	3
Nutrición en el embarazo y la lactancia y en el niño	3
Nutrición en geriatría	3
Bioética y deontología	6

· Materias Optativas:

Asignatura	Créditos
suplementos nutricionales	6
La genética y la nutrición	6
Comunicación y marketing en nutrición	6
Francés aplicado a la nutrición	6
Valoración de dietas y terapias de adelgazamiento	6
Interpretación de análisis de laboratorio	6
Alimentos Funcionales	6
Alimentación e inmigración	6

CONFIGURACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Materias	Créditos
Materias básicas	66
Optativas	18
Específicas	102
Prácticum clínico	36
Reconocimiento de créditos	6
Trabajo final de Grado	12

PRIMER CURSO

1r semestre		2o semestre	
Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos
Bioestadística	6	Inglés	6
Anatomía	9	Fisiología	9
Biología	6	Fisiología de la nutrición	9

Bioquímica	9	Metodología científica	6
------------	---	------------------------	---

SEGUNDO CURSO

1r semestre		2o semestre	
<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>
Dietética en el individuo sano	6	Bioética y deontología	6
Psicología y Comunicación ciencias salud	6	Bromatología	10
Antropología de la alimentación	6	Toxicología de los alimentos	4
Salud pública y Epidemiología	12	Microbiología de los alimentos	4
		Higiene alimentaria	6

TERCER CURSO

1r semestre		2o semestre	
<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>
Tecnología de los alimentos y técnica culinaria	6	Nutrición en poblaciones especiales	9
Organización y gestión de empresas alimentarias	6	Nutrición clínica y farmacología	9
Gestión de servicios alimentarios	6	Dietoterapia	6
Fisiopatología nutricional	6	optativa	6
optativa	6		

CUARTO CURSO

1r semestre		2o semestre	
<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura</i>	<i>Créditos</i>
Prácticum clínico			36
Trabajo fin de grado			12
Optativa	6	Reconocimiento de créditos	6

5.2.- Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes (Estudiantes propios y de acogida):

PROCESO DE SELECCIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN y DIETÉTICA DE LA ESCUELA EUSES ADSCRITA A LA UNIVERSIDAD DE GIRONA, MEDIANTE LOS PROGRAMAS DE MOBILIDAD EUROPEOS

La movilidad de los estudiantes se gestiona en la UdG a través de la Oficina de Relaciones Externas (ORE).

La Universidad cuenta también con una Comisión de Relaciones con el Exterior, formada por un miembro de cada centro docente (responsable de los aspectos ligados a la movilidad en su centro) y presidida por el vicerrectorado correspondiente. Esta comisión se reúne dos veces el año y determina temas de alcance general, como la política de movilidad y las directrices, y otras más concretas, como el calendario anual de actividades.

La ORE cuenta con una estructura y funciones adecuadas para llevar a cabo esta tarea de forma eficiente. Desde esta oficina se vela por la transparencia y difusión de la publicidad mediante presentaciones en los centros, el web del servicio y la guía del estudiante. La transparencia en el proceso de

otorgamiento de plaza queda garantizada por el uso de una aplicación informática específica a través de la cual, si se desea, se puede realizar un seguimiento en tiempo real y solicitud a solicitud.

El inicio de la realización del Prácticum en otro contexto (europeo/español) diferente al habitual, no comienza en el mismo curso académico, en el que se lleva a término, sino que requiere de una cuidada planificación previa que implica todo un conjunto de engranajes para que todo el proceso pueda culminar con éxito.

Un tema suficientemente importante, situado al inicio del proceso en la preparación de una plaza de movilidad, es la posibilidad de realizar una visita preparatoria en el centro receptor (donde se enviará al estudiante de prácticas) previa a la firma del convenio correspondiente. Esto implica visualizar “in situ” el tipo de institución donde los estudiantes llevaran a término las prácticas, conocer los servicios clínicos específicos donde se ubicaran, y obtener una visión global de cómo se trabaja. Al final, todos estos elementos son de ayuda en la valoración de la asignación de la plaza a cada estudiante en concreto. Por otro lado, la visita preparatoria sirve también entre otros, para:

- Valorar con la institución partner la adecuación de los planes de estudio para adaptar al máximo las futuras prácticas de los estudiantes y conseguir los objetivos planificados para las mismas.
- Determinar con la institución partner el tipo y el nombre de créditos que realizará el estudiante durante sus prácticas.
- Fijar las fechas aproximadas de inicio y finalización del Prácticum.
- Acordar el idioma necesario para poder comunicarse de manera eficaz.
- Pactar el tipo de seguimiento, autorización y posterior evaluación de la competencia adquirida por el estudiante en esta práctica.
- Disponer de la información básica sobre las posibilidades que los estudiantes tienen de alojarse en el país o comunidad de destino.

En segundo lugar, es fundamental, tener claro a qué estudiantes se les ofrecerá la posibilidad de un Prácticum en otro contexto cultural. En el caso de

los estudiantes de Nutrición se ha optado por ofrecer la realización de este tipo de prácticas a los estudiantes de cuarto curso, por cuatro razones fundamentales:

1. La mayoría de los estudiantes de cuarto, han realizado todos los créditos teóricos y teórico-prácticos de las diferentes asignaturas, ya que tanto en el plan de estudios como en la planificación del horario así lo permiten.
2. Todos han realizado créditos de práctica clínica (en el cuarto curso) en nuestro medio.
3. Todos han asistido a la práctica de laboratorio (obligatoria) de cada curso.
4. Disponen de un período suficiente (12 semanas) en el primer semestre sin que esto les suponga la pérdida de ninguna asignatura.

La información que recibirá el estudiante respecta a la posibilidad de la realización de este tipo de Prácticum y de sus características, es también indispensable y se lleva a término en diferentes grados y momentos de la carrera. En términos generales se destacan tres etapas informativas básicas:

1. La sesión informativa que realiza el equipo de dirección del centro a los estudiantes de nuevo ingreso al inicio de cada curso académico.
2. En tercer curso los estudiantes reciben información de las plazas a las que pueden optar en una sesión informativa realizada por la Oficina de Relaciones Exteriores (ORE) en la misma escuela y a su vez cuentan con el asesoramiento durante todo el curso (a partir de tutorías orientadas en este sentido), por parte de la profesora responsable de estos programas en el centro y la coordinadora de las prácticas clínicas. También es en este momento donde se realizará una sesión informativa que será llevada a término por algunos exestudiantes de la escuela que en su momento realizaron un Erasmus.
3. Finalmente, en el cuarto curso, la información que necesitan los estudiantes es mucho más específica y está estrechamente vinculada con el perfil de la plaza otorgada, y por tanto la información, asesoramiento y seguimiento del estudiante es más individualizada y se lleva a término tanto por parte del ORE como de los profesores responsables de todo el proceso, anteriormente nombradas.

La selección del estudiante que se irá, tiene lugar en tercer curso y se realiza básicamente en función de seis criterios:

1. Número total de créditos aprobados.
2. Nota media del expediente académico.
3. Nota media de las prácticas clínicas realizadas y del lugar de realización.
4. Experiencia de trabajo relacionada con el campo de la nutrición (ONG's, voluntariados, auxiliar de nutrición, etc.).
5. Nivel de idioma que requiere la plaza (fijado por la propia universidad).
6. Realización de una entrevista personal con cada uno de los estudiantes.

La valoración de estos criterios se lleva a término conjuntamente entre la coordinadora del Prácticum del centro y la profesora responsable de los programas de movilidad del centro y de la plaza en concreto.

Disponer de la figura estable de un/a profesor/a responsable de este tipo de Prácticum es importante dado que se convierte en la persona de referencia para los estudiantes del centro en este tema y esto permite resolver dudas puntuales, aclarar confusiones y responder interrogantes que los alumnos se plantean mientras preparan su futura experiencia. Por otro lado, la continuidad en el tema permite al profesor tener información precisa y detallada sobre determinados aspectos (conocimiento de: residencias universitarias y/o alojamientos, especificidad de ciertos tipos de prácticas, exigencias puntuales del calendario universitario, etc. Según el país y/o comunidad de destino) que pueden ayudar a los estudiantes, evitándoles pérdidas de tiempo y energía innecesarios.

Otro elemento necesario y que ha ayudado a clarificar y unificar los criterios respecto a las competencias, que desde el plan de Estudios de Nutrición se quiere que el estudiante (que realiza la movilidad) adquiera en el centro/institución receptor/a ha estado la traducción al castellano del material básico como: el Plan de estudios de Nutrición, el programa de prácticas de cada asignatura en concreto y la plantilla de evaluación de prácticas. Todo este material (aunque previamente está entregado a la universidad de destino) el alumno se lo lleva para poder entregárselo a su tutor de prácticas.

Finalmente (aproximadamente un mes antes de irse), todos los estudiantes que harán el Prácticum a partir de un programa de movilidad, realizan una tutoría conjunta con los profesores de las diferentes asignaturas de las prácticas en cuestión y la profesora responsable de las plazas. En esta básicamente se llevan a término las siguientes actividades:

- Repaso del acuerdo de estudios de cada estudiante en particular.
- Confirmación del conocimiento de los lugares y servicios de prácticas donde cada estudiante debe ir en el lugar de destino.
- Información del tipo de trabajo que el estudiante de movilidad ha de realizar durante su estada, consensuado entre todas las asignaturas de las que hará en las prácticas (generalmente se les pide una memoria explicativa de análisis de su experiencia y la elaboración de un plan de curas de un enfermo que hayan atendido).
- Consensuar un nivel mínimo de feed-back vía e-mail entre el estudiante y durante su movilidad.
- Pactar la fecha de realización de la tutoría final a la llegada del estudiante, una vez finalizada la experiencia de movilidad.

Al llegar, después de finalizar el Prácticum en otra comunidad española o en el extranjero, el estudiante ha de asistir a una tutoría final. Ésta es realizada conjuntamente con todos los estudiantes que han hecho este tipo de Prácticum, los profesores responsables de las asignaturas correspondientes a las prácticas realizadas y la profesora responsable de la plaza. En esta tutoría los estudiantes hacen una exposición individual de su experiencia, entregan los trabajos y evaluaciones correspondientes, valoran la estada y hacen sugerencias de mejora. Cabe decir que esta tutoría final es obligatoria y condicionante para aprobar la asignatura correspondiente a las prácticas realizadas.

Actualmente la Escuela EUSES mantiene los siguientes convenios de colaboración firmados para que sus alumnos puedan seguir desarrollando este tipo de Prácticum, incluso ampliar este tipo de experiencia a otras asignaturas

troncales si conviene. Cada convenio ofrece la posibilidad a tres estudiantes para realizar el intercambio.

Universidad Católica de San Antonio. Murcia

Universidad Cardenal Herrera. Valencia.

Escuela Universitaria de la Salud de Granada. Universidad de Granada.

Instituto Superior de Saude do Alto Ave. ISAVE. Povoha de Lanhoso. Portugal.

Universidad degli Studi di Roma. Tor Vergata. Itàlia.

Seconda Università degli Studi di Napoli.

Haute Ecole Paul Henri Spaak. Bèlgica.

La previsión es de mejorar el proceso anteriormente explicado (básicamente en la traducción de programas y evaluaciones en inglés y francés) y seguir trabajando para aumentar el número de plazas.

Previsión de plazas nuevas y con las que se ha mantenido en contacto: Jaén, Almería, Alcalá de Henares, Madrid, Tudela, Eslovenia, Turquía i Verona.

5.3.- Descripción detallada de los módulos o materias de enseñanza-aprendizaje que constituyen la estructura del plan de estudios (prácticas externas y Trabajo Final de Grado incluidas): (ver plantilla adjunta)

Relación entre las competencias y los resultados de aprendizaje

La Universitat de Girona opta por una planificación de la docencia centrada en competencias, entendiendo que el paso de los estudiantes por la universidad les supone la adquisición de unas competencias, realizando unas actividades de aprendizaje en relación con los contenidos propios del campo de conocimiento.

En consonancia con este planteamiento, se considera que los resultados de aprendizaje consisten en la adquisición de las competencias. De ahí que en los proyectos de estudios de grado de la Universitat de Girona, las competencias figuren especialmente concretadas, mientras que no se mencionan resultados de aprendizaje. La Escuela EUSES, centro adscrito a la Universidad de Girona adopta esta norma.

En relación con las formas de evaluación del aprendizaje de la lengua extranjera, el modelo de evaluación por competencias garantiza que los alumnos que superen la competencia específicamente formulada con relación a esta materia, habrán conseguido el nivel que el propio diseño del grado establece como deseable.

El desarrollo del plan de estudios mediante modelo y los instrumentos de planificación de la docencia de la Universitat de Girona concretaran para cada módulo vinculado a la lengua extranjera, los contenidos a tratar y las actividades de aprendizaje que les darán cobertura. Es en este nivel de mayor concreción, situado en el proceso de desarrollo del grado, donde se deberá visualizar el detalle del modelo de evaluación.

Las prácticas externas se llevarán a cabo durante el cuarto curso y con ellas se pretende integrar los conocimientos y competencias adquiridas a lo largo del grado. Estas prácticas tendrán lugar en centros clínicos como hospitales, residencias geriátricas o clínicas, empresas de alimentación y centros de restauración colectiva. Se está trabajando en el establecimiento de convenios con centros de la provincia de Gerona para la planificación de estas prácticas. En cuanto a la normativa se seguirá lo establecido por la Universitat de Girona que se puede consultar en la dirección web que se indica a continuación:
<https://www.udg.edu/tabid/15331/Default.aspx?disposicio=166&num=3/2011>

6.- PERSONAL ACADÉMICO

6.1.- Profesorado

En cuanto al cuadro docente, hemos de tener en cuenta que se trata de un título de grado que actualmente no está implantado, motivo que hace que no se disponga de personal académico trabajando en estos momentos.

Sí que existe, evidentemente, una selección de posibles candidatos a las plazas docentes que existirán a medida que vayan sumándose los diferentes cursos académicos.

En la actualidad a pesar de no estar desarrollando la titulación, hacemos constar dos profesores con la categoría de Doctor porque forman parte de

nuestra plantilla de profesorado en la titulación de Fisioterapia, una Licenciada en Biología y otro profesor con la titulación de doctor en Medicina que han participado activamente en el desarrollo de la propuesta formativa.

Profesorado actual:

Universidad	Categoría	Total	Dr%	Dr A%	Horas %
UdG	Prof.Agregado(Dr A)	1			25%
UdG	Prof.Adjunto (Dr)	1			10%
UdG	Prof.Ayudante (LI)	1			25%
UdG	Prof.Ayudante(LI)	1			25%
		4	50%	60%	

Como centro adscrito, el personal académico debe cumplir lo establecido en la Ley Orgánica 4/2007 en cuanto a las características del personal académico. La previsión de adaptación del profesorado queda reflejada en el cuadro siguiente.

	2012- 2013	2013- 2014	2014- 2015	2015- 2016
Prof.Agregado(Dr A)	2	3	5	7
Prof.Adjunto (Dr)	1	2	3	3
Prof.Ayudante (LI)	1	3	5	7
Prof Col Dr		1	2	2
Prof Col LI	2	2	3	3
% Profesores Doctores equivalentes a TC	51,3%	52,2%	54,3%	54,9%
% Profesores Doctores que además están acreditados equivalentes a TC	73,7%	61,9%	62,7%	63,5%

La búsqueda y contratación de profesores en los años que se detallan está centrada en las dos estrategias principales que explicamos a continuación. Por un lado, se busca personal académico con gran implicación contractual y que

combine la actividad docente con la investigadora, preferentemente con el título de doctor o bien con la tesis doctoral en un estado avanzado en la actualidad. Este equipo docente va a reclutarse pensando en las líneas de investigación que van a considerarse como principales en relación con el título de Grado en Dietética y Nutrición, siempre teniendo en cuenta las reflexiones hechas por el equipo directivo de EUSES que ha determinado que dichas líneas acojan, de forma genérica, los estudios que se están llevando a cabo en la provincia de Girona acerca de la Nutrición y su importancia dentro del campo de la prevención en enfermedades crónicas como las cardiovasculares y la relacionadas con la genética y la nutrición (nutrigenómica).

Además, este cuadro de profesores, con mayor implicación en la Universidad, va a constituir el grueso docente de referencia para el alumnado, pues va a ser el encargado de dirigir las líneas del trabajo de fin de grado.

Por otra parte, va a realizarse la contratación de personal académico que tenga una implicación menos vinculante con la Universidad. La búsqueda de este tipo de profesores va a realizarse entre personas que se dediquen en su mayor parte a tareas profesionales relacionadas con la titulación. De esta manera se procura que el conjunto de asignaturas optativas y determinadas específicas tengan un vínculo importante con la realidad profesional actual que los estudiantes van a poder encontrarse.

En cuanto a los mecanismos de igualdad de oportunidades:

Tal y como refleja el R.D. 1393/2007 de 29 de octubre (art. 3.5) respecto a los derechos fundamentales de hombres y mujeres y promoción de los Derechos Humanos y accesibilidad universal. La Escuela EUSES, adscrita a la Universitat de Girona, se adhiere a dicha propuesta y no establece ningún sistema selectivo que impida o discrimine la integración ni del profesorado ni del alumnado en relación a su sexo o por motivos de discapacidad, según como se recoge a su vez en la Ley 3/2003 de 2 de diciembre de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Según los contactos mantenidos con los diferentes profesionales con los que tenemos previsto contar como profesores, el 70% del profesorado con experiencia profesional superior a los 10 años y un 50% con experiencia docente superior a los 10 años, no se contempla tramos de contratación debido a que en la actualidad todavía no se está desarrollando la formación.

6.2. Otros recursos humanos

En cuanto al personal del P.A.S. está previsto para la implantación inicial de la Titulación de Grado en Nutrición y Dietética, la siguiente estructura:

1 Gerente

1 Responsable de Secretaria académica

1 Persona para ejercer funciones de secretaría académica

1 Persona responsable de administración

2 Personas de Recepción

1 Responsable de mantenimiento

1 Bibliotecario/a

Este personal dará cobertura a todos los grados que se realicen en la Escuela y se prevé aumentarlo a medida que los nuevos grados aumenten de cursos en una persona de secretaría académica, una persona de recepción y un responsable de biblioteca.

7.- RECURSOS MATERIALES Y DE SERVICIOS:

7.1.- Justificación de que los recursos materiales y servicios disponibles son adecuados para garantizar el desarrollo de actividades formativas planificadas:

La Escuela, dispone de 8 aulas, 1 aula magna, 1 biblioteca, 1 unidad clínica/gimnasio/aula práctica , 1 aula informática, 1 sala de estudio, 1 sala de tutorías, 1 sala de profesores, 1 cafetería, 4 despachos de dirección-

administración, 1 secretaría académica, 1 recepción , terrazas, patios interiores y espacios comunes.

AULA 1: 119,22 m²

AULA 2: 119,23 m²

AULA 3: 122,92 m²

AULA 4: 112,47 m²

AULA 5: 112,38 m²

AULA 6: 139,18 m²

AULA 7: 140,25 m²

AULA 8-9: 182,78 m²

AULA DE INFORMATICA: 76,92 m²

SALA PROFESORES: 150,97 m²

SALA TUTORIAS: 79,81 m²

AULA DE ESTUDIO: 116,11 m²

BIBLIOTECA: 201,14 m²

UNIDAD CLINICA: 176,59 m²

Todas las aulas teóricas disponen de equipo de proyección, cañón y ordenador, pantallas, pizarra, dispositivo para transparencia, video y audio, así como conexión wi-fi y conexión electrónica para los ordenadores portátiles del alumnado.

Las aulas prácticas disponen de material propio, así, material vario relacionado con la valoración nutricional de individuos y grupos, y también equipo de proyección, con cañón, ordenador, pantalla, wi-fi, pizarra.

Está prevista la adecuación de una parte de una de las aulas de prácticas para poderla usar como cocina.

El aula de informática dispone de 20 ordenadores

BIBLIOTECA:

18 MESAS

65 SILLAS

9 TECLADOS

8 PANTALLAS ORDENADOR

8 TORRES ORDENADORES

3 ESTANTERIAS LIBROS

1 MUEBLE AUXILIAR

MONOGRAFIAS RELACIONADAS CON LA NUTRICIÓN E INSCRIPCIÓN A
REVISTAS ELECTRONICAS

Además, de la biblioteca propia de la Escuela EUSES, el alumno de ésta, como centro adscrito y según convenio puede acceder a todos los servicios que ofrece la biblioteca de la UdG:

Uno de los objetivos del denominado Espacio Europeo de Enseñanza Superior es la implantación de nuevas formas de aprendizaje que promuevan la autonomía del estudiante en lo que se refiere a la organización de su tiempo para el estudio, en la capacitación para el uso pertinente de la cantidad ingente de información que nos llega a través de la red.

La Biblioteca de la Universitat de Girona adaptó su modelo a los requisitos de este nuevo reto, ampliando sus servicios, creando otros nuevos, ampliando espacios e instalaciones y adecuando su oferta a las nuevas necesidades.

De este modo, siguiendo las directrices de la Red de Bibliotecas Universitarias españolas, REBIUN, sectorial de CRUE, se presentó, el 19-03-05 a Comisión de Biblioteca, la evolución hacia el modelo, que ha de servir mejor a las finalidades expuestas, el Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (**CRAI**) donde se hace real la oferta de nuevos y diferentes servicios y donde es posible la diversidad de usos:

- Se crearon espacios para el estudio y para el trabajo en grupo: cabinas individuales o aulas para estudio colectivo; aulas para clases en pequeño formato, o para visionado de programas multimedia;
- Se creó un **servicio de grabación de clases y conferencias** para que los estudiantes puedan visionarlas cuando quieran, desde sus ordenadores o en aulas ad-hoc
- Se creó un **repositorio de documentación multimedia (el DUGI-Media)** con las grabaciones a demanda de nuestros profesores y otras procedentes

de nuestros archivos docentes, como ciclos de conferencias, clases de personajes importantes en el mundo de la ciencia y las humanidades, etc., que se ofrecen a los estudiantes para su visionado en el ordenador

- Se incrementó la flota de ordenadores de sobremesa y se creó un servicio de préstamo de portátiles con gran éxito entre los estudiantes.
- Se organizó un **Laboratorio docente con un front-office adherido** donde documentalistas, informáticos y técnicos de imagen ofrecen su colaboración en la elaboración de material docente.
- Se han dinamizado todos los servicios a partir de la organización de **cursos para la alfabetización informacional en aulas con los recursos de la Biblioteca.**
- Forma parte del CRAI la **Cartoteca**, que por sus colecciones y servicios es una de las mejor consideradas en el Consorcio de Bibliotecas Universitarias de Catalunya y de las pocas de REBIUN.

La UdG, a lo largo de los 16 años de constante crecimiento ha logrado, respecto a su Biblioteca, uno de sus objetivos de mayor envergadura, no sin considerables esfuerzos económicos y profesionales y con la implicación del profesorado: La agrupación de todos sus fondos en dos grandes Bibliotecas de Campus, correspondientes a los de la Universidad, que actúan, como Biblioteca única por lo que se refiere a los servicios, al catálogo y a la posibilidad de acceso, disposición, envío y retorno de los documentos entre una y otra Biblioteca.

§ **La Biblioteca del Campus de Montilivi**, que presta sus servicios a las Facultades de Ciencias, Derecho, Económicas y Empresariales y a la Escuela Politécnica Superior y

§ **La Biblioteca del Campus del Barri Vell**, con los fondos relativos a las Facultades de Letras y Turismo. En un futuro próximo volverá a dar servicio a las Facultades de Educación y Psicología, las cuales, por razones de renovación de sus edificios se atienden, junto con los estudios de Enfermería, desde la **Biblioteca Emili Grahit**, en el **Campus Centre** de forma provisional hasta su integración definitiva, actuando, en las prestaciones y servicios como Biblioteca Única igual que las dos anteriores.

La amplia franja horaria de atención

La Biblioteca de la UdG abre 345 días al año, 106 horas semanales, con un horario de 13'30 horas seguidas de lunes viernes y 12 los sábados, domingos y todos los festivos excepto Navidad, Año Nuevo y días señalados. En las épocas de exámenes se amplía el horario hasta las 3 de la madrugada, lo que nos sitúa en los puestos de cabeza de la oferta horaria de las Bibliotecas REBIUN (*V: Anuario de las bibliotecas universitarias y científicas españolas, REBIUN, 2006*)

Horario de apertura:

De Lunes a Viernes, de 08.00 h. a 21.30 h (03.00 en los períodos de exámenes)

Sábados Domingos y festivos de 19.00 h. a 21.00 h.

La oferta de espacios, plazas e instalaciones

Finalizadas en 2007 las últimas fases de edificación, la Biblioteca de la UdG ofrece un total de 10.141 m². y 1.755 plazas, **353** de las cuales equipadas con ordenador.

En cuanto a estos equipos multimedia, nuestra Biblioteca ocupa el segundo lugar del Anuario REBIUN, con 35,52 estudiantes por ordenador y la 5ª posición en puestos de lectura con ordenador (23,12%)

Metros² por Bibliotecas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL
6.835 m ²	2.818 m ²	488 m ²	10.141

Número de Plazas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL
1.049	520	186	1.755

Plazas informatizadas

Montilivi	Barri Vell	Emili Grahit	TOTAL	+Portátiles
187	109	7	303	353

Es importante señalar el **uso de las instalaciones**, por ejemplo, el número de visitas a la Biblioteca por usuario, es de 108,64 lo que nos ha valido un 6º lugar en el citado Anuario de las Bibliotecas de REBIUN y las 609,90 visitas a la web por usuario, el 5º puesto.

Servicios para la Docencia

La Biblioteca imparte, desde hace muchos años diferentes cursos alfabetización informacional como la optimización de las búsquedas y uso de los recursos electrónicos, a distintos niveles:

Sesiones de acogida, primeros ciclos o grados, otros con reconocimiento de Créditos o partes de asignaturas iniciales dentro de los cursos curriculares. Se interviene incluso en los programas de Máster y Postgrado.

Actualmente se están programando los cursos sobre las competencias transversales en el uso de los recursos de información, por áreas temáticas para el curso 2008-09.

Todas estas propuestas se revisan anualmente y quedan recogidas en

El programa La Biblioteca Forma

Nº de cursos Formación de

Usuarios	2002	2003	2004	2005	2006
Sesiones	19	120	66	69	82
Asistentes	1.340	1.542	1.981	2.780	2.614

Biblioteca e investigación

Queremos destacar dos de los servicios que se ofrecen a los investigadores:

La Biblioteca Digital, con la suscripción en consorcio con el CBUC entre todas las Bibliotecas Universitarias de Catalunya a los principales recursos de información electrónica (revistas y bases de datos), y **la incorporación en el programa de gestión de la investigación GREC**.

Para promover el uso de la información digital, se ha procedido a la instalación

de servicios wi-fi en todos los Campus y a la implementación de una aplicación VPN - SSL para el acceso remoto a estas colecciones para todos los miembros de la comunidad UdG desde otros lugares y países.

La Biblioteca Digital de la UdG ofrece el acceso a **14.993 títulos de revistas electrónicas** de importantes hosts como Elsevier, Wiley, Blackwell, etc., y a 159 bases de datos (entre las cuales las de ISI WEB of Knowledge subvencionada por FECYT), que dan acceso a más de 13.000.000 de artículos a texto completo y a más de 12.000.000 de referenciales, que incluyen los 8.000.000 de la Base de datos de Sumarios, ésta última gestionada conjuntamente con el CBUC.

Uso de los recursos digitales	2002	2003	2004	2005	2006
consultas a la web de la Biblioteca	1.389.965	2.235.160	2.803.155	6.394.249	7.368.858
consultas a bases de datos	67.407	166.307	184.228	241.284	410.901
artículos a texto completo descargados	17.791	63.902	104.679	108.910	133.321

El programa de gestión de la investigación GREC

Desde los inicios de la puesta en marcha del programa GREC, una base de datos- inventario de la investigación en la UdG, la Oficina de Investigación y Transferencia Tecnológica solicitó la ayuda de la Biblioteca para que se garantizara la correcta citación de las autorías, títulos, etc.,

La unificación de nombres y citas nos permitió conocer de forma exhaustiva nuestra producción científica.

El siguiente paso fue la recogida, a partir de las citas de los artículos y publicaciones referenciados de los artículos a texto completo y a la búsqueda de las publicaciones en formato electrónico. Así se pusieron las bases del repositorio **de documentación digital (DUGI-Doc)** donde se guarda y se ofrece **a texto completo**, siempre que lo permitan los derechos, la documentación producto de la investigación de la UdG.

La gestión de la calidad en la Biblioteca de la UdG

La Biblioteca de la UdG se ha sometido a diversos procesos de evaluación:

En la agencia AQU, en dos ocasiones.

La primera para el periodo 1994-1998. Este proceso, finalizó en 2002, con la publicación del informe “Avaluació transversal dels Serveis Bibliotecaris” de l’AQU i el CBUC. .

En 2006 se participó de nuevo en l’*Avaluació dels serveis bibliotecaris i de la seva contribució a la Qualitat de l’aprenentatge i de la recerca*, a instancias de AQU. Este segundo proceso –también transversal para todas las bibliotecas universitarias catalanas- analizaba el período 2001-2005. Estamos a la espera del informe definitivo.

En el año 2005, ANECA nos concedió el Certificado de Calidad de los Servicios de Biblioteca de las Universidades (convocatoria de 2004), basado en el análisis del periodo 1999-2003.

Finalmente queremos mencionar el *Atlas digital de la España universitaria*, realizado por un equipo de geógrafos de la Universidad de Cantabria, en 2006, según el cual, la Biblioteca de la UdG ocupaba el 6º lugar en un ranking cualitativo entre las 63 bibliotecas universitarias y científicas españolas, en base a un conjunto de indicadores elaborados a partir de Anuario de las Bibliotecas universitarias y científicas españolas de REBIUN, estructurados en los siguientes apartados: infraestructuras, recursos bibliográficos, gastos e inversión, nuevas tecnologías, personal de biblioteca y, el indicador de usuarios, que ha considerado el número de visitas, préstamos y préstamos ínter bibliotecarios realizados.

8.- RESULTADOS PREVISTOS:

8.1.- Estimación de los valores cuantitativos y justificación de los resultados académicos:

Actualmente con el sistema adaptado al E.E.E.S., con el nuevo Plan de Estudios y los nuevos criterios de evaluación del alumnado, basados en la nueva metodología docente, se pretende mantener estos valores propios de la Escuela según la experiencia docente y el histórico que tiene en las titulaciones que viene desarrollando y que es de un 90% de tasa de éxito , según lo que se recoge en los criterios de calidad, no obstante entendemos que una tasa de graduación, entre el 85 y el 95%, sería correcta, así como la tasa de eficiencia entre el 90 y el 98%, en cuanto a la tasa de abandonos se entiende positiva si no supera el 10%, especialmente teniendo en cuenta el aumento de plazas.

8.2.- Procedimiento general de la Universidad para valorar los progresos y los resultados

La Universidad de Girona ha participado en la convocatoria AUDIT de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Catalunya (AQU Catalunya) para el diseño e implementación del Sistema de aseguramiento de la calidad. El diseño del sistema ha sido aprobado para su aplicación en algunos centros y actualmente está siendo evaluado para su aplicación en el resto de ellos. Este sistema recoge una serie de 23 procesos enmarcados en las directrices definidas por el programa AUDIT. Uno de los procesos es precisamente el de seguimiento de los resultados y mejora de la titulación, aprobado por la Comisión de Calidad de la UdG.

Los primeros pasos en la implementación de este sistema de garantía de calidad han sido el acuerdo para la *Creación de la comisión de calidad (CQ) y aprobación de su reglamento de organización y funcionamiento*, aprobado en el Consejo de Gobierno núm. 4 / 10 de 29 de abril de 2010 y el acuerdo de aprobación del *Reglamento de organización y funcionamiento de la estructura responsable del sistema de gestión interno de la calidad (SGIC) de los estudios de la Universidad de Girona*, del Consejo de Gobierno de 28 de octubre de 2010.

Son las comisiones de calidad de las unidades estructurales responsables de los estudios, creadas según este último acuerdo, las responsables de elaborar

los informes de seguimiento y mejora anuales. En el apartado 9.1 se presenta el órgano responsable de esta labor en la escuela EUSES.

Para facilitar el seguimiento de los títulos se ha diseñado un aplicativo informático que guía el proceso de elaboración del informe. Este informe, que cada titulación debe llevar a cabo anualmente, consta de 3 apartados.

El primero hace referencia a toda la información pública disponible en el web. En esta pestaña se deben rellenar los diferentes apartados con los enlaces que llevan a las páginas relacionadas.

El segundo apartado es el resultado de los indicadores seleccionados para su análisis. En este momento se presentan únicamente los del curso 2009-10 pero para próximos cursos se añadirá la evolución desde la implantación del grado.

- Acceso y matrícula. Se estudia la entrada de los alumnos según diferentes parámetros: vía de acceso, opción, nota de acceso, nota de corte, relación oferta / demanda.

- Características de los alumnos. Describe los alumnos según su procedencia y nivel de estudios de los padres.

- Profesorado. Muestra la distribución por categorías.

- Métodos docentes. Distribución de los estudiantes según el tipo de grupo y la actividad.

- Satisfacción. Únicamente se dispone de la satisfacción de los estudiantes según las encuestas de docencia. Se dispondrá de los otros indicadores cuando la titulación tenga graduados que puedan participar en el estudio sobre la inserción laboral que AQU Catalunya, junto con las universidades, lleva a cabo de manera trianual.

- Resultados académicos. Se dispone de información anual. Dado que muchos estudios aún no han finalizado un ciclo completo, no se puede tener información sobre los indicadores relacionados con la graduación.

Finalmente el tercer apartado hace referencia al análisis que los responsables de la titulación hacen sobre los indicadores y a la propuesta de acciones de mejora.

Indicadors [Surtir](#)

Curs acadèmic avaluat: 2009-10

Centre docent: Facultat de Ciències

Estudi: Grau en Biociències

Estat de l'avaluació: Oberta

Accés i matrícula | Característiques dels alumnes | Professors | Mètodes docents | Satisfacció | Resultats acadèmics | Informe - valoracions | Informe - URL's

En el curso 2010-11 se ha puesto en marcha este aplicativo para los centros integrados de la Universidad. Está previsto que para el próximo curso 2011-12 se amplíe a todos los centros adscritos de forma que entren dentro de la dinámica común de la Universidad de Girona.

Finalmente, a partir de los informes individuales de cada titulación, la Comisión de Calidad de la Universidad elabora un informe global que recoge los principales indicadores y su evaluación.

9.- SISTEMA DE GARANTIA DE CALIDAD:

Para la descripción del sistema de calidad consultar en la página web que se indica a continuación:

<http://www.udg.edu/udgqualitat/Sistemainterndegarantiadelaqualitat/SIGQalaUdG/tabid/16273/language/ca-ES/Default.aspx>

9.1.- Responsables del sistema garantía de la calidad del plan de estudios:

Responsable máximo es el Director de Estudios de la Titulación y como órgano asesor responsable, la comisión de calidad, que presidida por el Director de Estudios según lo que marcan los Estatutos, está integrada por personal del P.D.I., del P.A.S. y los delegados de curso, como representantes de los

alumnos, así como un representante de los Centros de estancias clínicas con convenio.

En cuanto al seguimiento de la calidad de las titulaciones, en la estructura actual se identifican dos figuras claves, el coordinador de estudios y el Consejo de Estudio.

El coordinador de estudios es el responsable del desarrollo y seguimiento de la titulación y de su calidad, y de la coordinación de todos los agentes implicados. Propuesto por el director entre el PDI a tiempo completo y con docencia al estudio, forma parte del equipo de dirección y vigila la correcta organización de la docencia. El Reglamento de la Escuela EUSES establece las siguientes funciones como coordinador:

- Contemplar por la correcta organización de la docencia.
- Orientar los currículos de los estudiantes mediante el sistema de tutorías establecidas.
- Proponer la aprobación o la revocación de las peticiones de convalidaciones que se presenten al estudio, con la aprobación del director.
- Convocar a los profesores que imparten docencia al estudio para resolver cuestiones particulares con ellos.

El Consejo de Estudio es el órgano colegiado competente en el estudio y discusión de todo lo que afecta la docencia de la titulación. Está formado por el director, el coordinador de estudios, una representación del PDI que tiene encargada la docencia del estudio (con un mínimo de un representante para cada una de las áreas implicadas) y una representación de los estudiantes (que garantiza la representación de alumnos). Entre sus competencias se incluyen:

- Garantizar la coherencia y coordinación de las materias de cada enseñanza en su plan de estudios.
- Cuidar por la calidad de la docencia y por el cumplimiento de la normativa que en materia de evaluaciones establezca la Universidad y la Escuela.
- Elaborar para cada curso académico un informe sobre los resultados académicos.

Además de estos órganos, los Estatutos identifican otros con responsabilidades claras en la titulación y su desarrollo.

9.2.- Criterios específicos en caso de extinción del título:

Por lo que se refiere a una posible extinción del título que estamos planificando, cabe señalar ante todo que los supuestos sobre los que se elabora la presente propuesta auguran, bajo el criterio de la Universitat de Girona, una posibilidad muy remota de extinción.

No obstante, podría llegar a ser motivo de extinción una falta de adecuación a la demanda social que quedara evidenciada en una falta de alumnado que situara el número de estudiantes por debajo de los mínimos exigibles y sostenibles. En tal caso, la Universitat de Girona garantizaría el derecho a los estudiantes que hubieran empezado sus estudios de grado, a terminarlos en el marco del mismo plan de estudios.

Llegado el caso de que el título fuera substituido por otro afín, la Universitat de Girona establecería los mecanismos necesarios para facilitar a los estudiantes del título a extinguir su incorporación al título de nueva oferta.

10.- CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN:

10.1.- Cronograma de implantación de la titulación:

El cronograma propuesto es, inicio de los estudios de grado en el curso académico 2012-2013, poniéndose en marcha el primer curso.

Curso académico 2012-2013, Primer curso

Curso académico 2013-2014, Primer curso, Segundo curso,

Curso académico 2014-2015, Primer curso, Segundo curso, Tercer curso

Curso académico 2015-2016 Primer curso, Segundo curso, Tercer curso y Cuarto curso.

Por otra parte, se favorecería la entrada a realizar Másters y Másters universitarios a los alumnos interesados y a su vez facilitar el posible desarrollo un Doctorado, dato este muy importante si tenemos en cuenta que debido a la legislación hasta ahora existente, los Diplomados en Nutrición como tal tenían cerrado el acceso a realizar Doctorados desde su Diplomatura, con lo que tenían que realizar otras Licenciaturas y Doctorarse en otras áreas. Por consiguiente la profesión de nutricionista está muy escasa de Doctores y entendemos que es muy importante poder tener un cuerpo suficientemente amplio en cantidad y calidad a fin de poderlos incorporar como docentes a la Universidad y desarrollar líneas de investigación, que favorezcan en uno y otro sentido el aumento de la calidad formativa y por lo tanto del nivel profesional de los futuros Dietistas-Nutricionistas.

10.2.- Procedimiento de adaptación, si procede, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios:

No procede

10.3.- Estudios que se extinguen por la implantación de los estudios propuestos:

Esta es una nueva oferta de grado en Nutrición y Dietética.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relacionar todas las actividades formativas

- 1 Clase teórica
- 2 Trabajo tutorizado
- 3 Prácticas de laboratorio
- 4 Trabajo autónomo y estudio personal
- 5 Evaluación
- 6 Presentación oral

5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacionar todas las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Asesoramiento
- 4 Orientación
- 5 Lecturas críticas

5,4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Relacionar todos los sistemas de evaluación

- 1 Pruebas objetivas
- 2 Informes y memorias
- 3 Pruebas de respuesta corta

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Formació Bàsica 1/Formación Básica 1/Basic sciences 1

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la salud	Biología
Basica	Ciencias de la salud	Bioquímica
Basica	Ciencias de la salud	Anatomía Humana
Basica	Ciencias de la salud	Estadística

ETCS MATERIA

30 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1	30	ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no
Catalán	si
Inglés	si
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Anatomía:

Componentes del aparato locomotor. Componentes del aparato circulatorio. Componentes aparato respiratorio. Componentes del aparato urinario.

Componentes aparato reproductor. Componentes del sistema digestivo.

Componentes del sistema endocrino. Componentes del sistema nervioso. Embriología.

Bioquímica:

Fundamentos de química orgánica e inorgánica aplicados a los sistemas.

biológicos y a las propiedades estructurales y funcionales de sus biomoléculas.

Biología:

Fundamentos de Biología molecular, catálisis enzimática y vías metabólicas estrechamente relacionados con la nutrición y la salud/patología.

Fundamentos de Biología celular estrechamente relacionados con alimentación, nutrición y salud.

Bioestadística:

Cálculo diferencial e integral. Ecuaciones diferenciales ordinarias.

Introducción al concepto de incertidumbre. Análisis exploratorio de datos.

Descripción gráfica y numérica de una variable.

Descripción de dos variables, recta de mínimos cuadrados y correlación lineal.

Análisis inferencial en una población. Estudio de la media de una población.

Estudio de una proporción. Comparación de varias poblaciones.

Muestras emparejadas y muestras independientes.

Comparación de medias y varianzas. Comparación de proporciones.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **6.** Resolver problemas
- 2 **8.** Tener capacidad de analisis y síntesis
- 3 **15.** Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **19.** Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- 2 **20.** Conocer la estructura del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- 3 **21.** Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	262	100%
Prácticas laboratorio	150	100%
Trabajo tutorizado	150	25%
Estudio personal	150	0%
Evaluación	37	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4
- 5
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informes	0	10	30%
Pruebas respuesta corta	0	10	30%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Formació Bàsica 2/Formación básica 2/ Basic Sciences 2

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
Basica	Ciencias sociales y jurídicas	Psicología
Basica	Artes y humanidades	Antropología
Basica	Artes y humanidades	Idioma moderno

ETCS MATERIA

36 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2	30	ECTS semestral 4	6
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	si
Catalán	si
Inglés	no
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Fisiología:

Conocer el concepto de homeostasis y aplicarlo para entender la relación dinámica entre las actividades de los distintos tejidos y órganos que componen el cuerpo humano.
 Conocer el rango normal de valores para los principales parámetros fisiológicos y reconocer las variaciones en las funciones del cuerpo humano en dependencia del género y la edad.
 Analizar la función de cada división del cuerpo humano desde los niveles molecular, celular, tisular, y de órgano, y ser capaz de integrarla en el funcionamiento del organismo completo.
 Conocer los diferentes sistemas de regulación de la función, sus mecanismos de acción, y la relación entre ellos.
 Aplicar el conocimiento fisiológico a la comprensión de las alteraciones de la función.

Fisiología de la nutrición:

Conceptos básicos en nutrición y alimentación humana. Recomendaciones en nutrición humana. Metabolismo energético y componentes del balance energético corporal. Visión integral de los macronutrientes energéticos en nutrición humana. Vitaminas y minerales. Otros componentes de la dieta.
 Aspectos básicos de la valoración del estado nutricional del adulto sano y su aplicación. Sistema sanitario español y gestión de los servicios de salud especialmente los relacionados con la nutrición.

Antropología:

Conceptos básicos de la Antropología Social y Cultural: Antropología/Etnología/Etnografía. Relativismo Cultural versus Etnocentrismo. Técnicas de trabajo de campo. Fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Evolución de la alimentación en las distintas etapas de la Historia. La alimentación en la medicina popular. La Alimentación en la actualidad. Descripción y argumentación de las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

Psicología y ciencias de la comunicación:

Introducción a la psicología; Conceptos clave en Psicología: aprendizaje, pensamiento, motivación; emoción, personalidad; Psicología del desarrollo; Introducción a la Psicología de la Salud; Introducción a los trastornos psicopatológicos; Factores de riesgo y psicopatología; Introducción a la Evaluación Psicológica.
 Técnicas de comunicación y métodos educativos aplicables en alimentación y nutrición humana.

Inglés:

Gramática inglesa. Vocabulario específico de la Dietética y Nutrición.
 Lenguaje específico de la escritura de artículos científicos.
 Lenguaje y habilidades para presentaciones orales.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 1. Utilizar la lengua inglesa
- 2 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 6. Resolver problemas
- 4 10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales
- 5 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
- 6 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 20. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- 2 22. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación , la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- 3 23. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 4 24. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	360	100%
Prácticas laboratorio o clínicas	135	100%
Trabajo tutorizado	90	25%
Estudio personal	270	0%
Evaluación	45	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5 Lecturas críticas
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	34%
informes	0	10	33%
Pruebas respuesta corta	0	10	33%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Ciències dels Aliments/Ciencias de los alimentos/Food Science

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA

24 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ETCS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	18
ECTS semestral 5	6	ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no	
Catalán	si	
Inglés	no	
Francés	no	
Otras	(indique cuales)	

Bromatología:

Conceptos generales. Aditivos. Caracteres organolépticos. Alteraciones.

Bases de datos y tablas de composición de alimentos: carnes y derivados, productos de la pesca y derivados, huevos y ovoproductos, leche y derivados, grasas comestibles, cereales y derivados, leguminosas, tubérculos, hortalizas, frutas y derivados, edulcorantes, agua y bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, alimentos estimulantes, condimentos y especias. Análisis bromatológico y sensorial de los alimentos.

Clasificación, propiedades, composición química y valor nutritivo de los distintos grupos alimentarios de origen animal, vegetal y fúngico, y agua y bebidas.

Alimentos funcionales, alimentos destinados a una alimentación especial, alimentos de otras culturas gastronómicas, alimentos para elaborar dietas vegetarianas, alimentos modificados genéticamente y alimentos ecológicos. Etiquetaje nutricional alimentos.

Microbiología:

Métodos de observación y estructura de los microorganismos. Biología de los microorganismos: sus características fisiológicas, genéticas y de crecimiento.

Ecología microbiana. Tecnología básica experimental. Crecimiento y control de los microorganismos.

Conceptos básicos de metabolismo y fisiología microbiana. Conceptos básicos de genética microbiana, virología y micología.

Conceptos básicos de patogenicidad, virulencia y quimioterapia antimicrobiana. Introducción a la microbiología alimentaria.

Descripción de grupos microbianos y parasitarios de interés patógeno alimentario.

Conceptos básicos de la contaminación microbiana de los distintos grupos de alimentos. Conceptos básicos de los microorganismos patógenos en los alimentos.

Aislamiento e identificación de los principales grupos de microorganismos que producen enfermedades en el ser humano.

Toxicología:

Toxicología básica: Toxicocinética. Mecanismos generales implicados en la toxicidad. Métodos de evaluación de la toxicidad.

Procesos fisiopatológicos de origen tóxico. Efectos tóxicos de nutrientes y no nutrientes. Valoración de la toxicidad y del riesgo químico.

Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta.

Límites de seguridad. Sustancias tóxicas presentes en los alimentos: naturales, sintéticas y contaminantes. Intoxicaciones alimentarias. Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.

Tecnología de los alimentos y técnicas culinarias:

Propiedades físico-químicas de los alimentos y sus componentes.

Modificaciones que sufren los alimentos y sus componentes durante el procesado y vida útil. Tecnologías de procesado y conservación de los alimentos. Tecnología de elaboración de los diferentes grupos de Alimentos

Introducción a la Tecnología Culinaria. técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos con respeto a la gastronomía tradicional. Cocina de colectividades. El espacio Culinario. Operaciones Culinarias preparativas. Operaciones culinarias con aplicación de calor. Operaciones culinarias especiales. Técnicas culinarias para dietoterapia.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas las competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 5. Tomar decisiones.
- 5 6. Resolver problemas.
- 6 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 7 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 8 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
- 9 18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas las competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **28.** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimentarios. Saber analizar y determinar su composición química , sus propiedades fisicoquímicas , su valor nutritivo, su disponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- 2 **29.** Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos de origen animal y vegetal.
- 3 **30.** Elaborar, interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- 4 **31.** Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- 5 **44.** 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	210	100%
Prácticas laboratorio y de campo	180	100%
Trabajo tutorizado	60	25%
Estudio personal	120	0%
Evaluación	30	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4
- 5
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	30%
informes	0	10	40%
Pruebas respuesta corta	0	10	30%

GRADO EN NUTRICION Y DIETETICA

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Higiene, seguretat alimentaria i gestió de la qualitat/Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad/Higiene, food safety and quality management

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ETCS

ECTS semestral 1	<input type="text"/>	ECTS semestral 3	<input type="text"/>
ECTS semestral 2	<input type="text"/>	ECTS semestral 4	<input type="text" value="6"/>
ECTS semestral 5	<input type="text" value="12"/>	ECTS semestral 7	<input type="text"/>
ECTS semestral 6	<input type="text"/>	ECTS semestral 8	<input type="text"/>
ECTS semestral 9	<input type="text"/>	ECTS semestral 11	<input type="text"/>
ECTS semestral 10	<input type="text"/>	ECTS semestral 12	<input type="text"/>

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	<input type="text" value="no"/>
Catalán	<input type="text" value="si"/>
Inglés	<input type="text" value="no"/>
Francés	<input type="text" value="no"/>
Otras	<input type="text" value="(indique cuales)"/>

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Higiene y seguridad alimentaria:

Conceptos generales de higiene alimentaria, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos; su evaluación, aplicación y mantenimiento de prácticas adecuadas según legislación vigente.

Riesgos procedentes de peligros biológicos, químicos y físicos. Prevención y control.

Herramientas para la higiene alimentaria: diseño y mantenimiento de locales y equipamiento, prácticas correctas de higiene, sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), trazabilidad y otras. protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. Asesoramiento científico y técnico sobre productos alimenticios.

Organización y gestión servicios alimentarios:

Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Análisis del riesgo.

Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesado.

Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación.

Control de la calidad.

Planificación dietética en comedores colectivos escolares y geriátricos.

Alimentación hospitalaria.

Unificación de menús según las necesidades específicas de los usuarios del servicio de restauración.

Bases de la formación dietético-nutricional del personal de los servicios de restauración.

Organización y gestión empresas alimentarias:

Pasado y presente de la gestión de organizaciones. La industria alimentaria en España.

Metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa:

Aplicación a la industria alimentaria. El aprovisionamiento y la logística alimentaria.

La producción alimentaria y el control de su calidad.

Nuevas tecnologías de aplicación a la industria alimentaria.

Economía y gestión de las empresas alimentarias. La gestión de los recursos humanos en la industria alimentaria.

Formulación y selección de estrategias en los mercados alimentarios.

Implementación estratégica: planificación y asignación de recursos y gestión del cambio en sectores alimentarios.

Control estratégico de la empresa alimentaria. Marketing y publicidad relacionada con la alimentación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **3.** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 2 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 **5.** Tomar decisiones.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **9.** Tener capacidad de gestión de la formación.
- 7 **10.** Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 8 **12.** Saber trabajar en un contexto internacional.
- 9 **14.** Tener motivación por la calidad.
- 10 **16.** Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- 11 **17.** Tener capacidad de liderazgo.
- 12 **18.** Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1
2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **37.** 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 interdisciplinar.
- 2 **44.** 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.
- 3 **45.** Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- 4 **46.** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- 5 **48.** Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- 6 **49.** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	180	100%
Trabajo tutorizado	67	25%
Prácticas de laboratorio y de campo	45	100%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Orientación
- 3 Simulación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informe	0	10	20%
Pruebas respuesta corta	0	10	40%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Ciències de la nutrició, la dietètica i la salut 1/Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 1/Nutrition, dietetic and health sciences 1

català/castella/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1	<input type="text"/>	ECTS semestral 3	<input type="text" value="6"/>
ECTS semestral 2	<input type="text"/>	ECTS semestral 4	<input type="text" value="6"/>
ECTS semestral 5	<input type="text" value="6"/>	ECTS semestral 7	<input type="text"/>
ECTS semestral 6	<input type="text"/>	ECTS semestral 8	<input type="text"/>
ECTS semestral 9	<input type="text"/>	ECTS semestral 11	<input type="text"/>
ECTS semestral 10	<input type="text"/>	ECTS semestral 12	<input type="text"/>

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano
 Catalán
 Inglés
 Francés
 Otras

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Dietética en el individuo sano:

Dieta y salud. Bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) en distintas etapas de la vida. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Evaluación y cálculo de los requerimientos dietéticos en situación de salud. Detección precoz y evaluación de desviaciones por exceso y por defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional.

Tablas de composición de alimentos. Sistemas para la elaboración de la dieta individualizada. Dietas en situaciones especiales. Dietas alternativas. Alteraciones de la conducta alimentaria. Educación alimentaria-nutricional en sujetos sanos.

Fisiopatología nutricional:

Aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

Procedimientos médicos básicos útiles para el desarrollo de la actividad asistencial y la atención al enfermo.

Bioética y deontología:

Conceptos principales de ética general.

Deontología: definición y contenidos

Principales conceptos de bioética: Cuestiones introductorias, cuestiones referidas al comienzo de la vida, cuestiones relativas a la salud y a la enfermedad, cuestiones éticas ante la muerte.

Descripción de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas, tanto a nivel nacional como internacional. Conceptos generales de derecho alimentario. Estructura de las legislaciones española y comunitaria y contenidos más relevantes de las disposiciones horizontales.

Los principios morales y éticos de la profesión del dietista-nutricionista, de forma que pueda integrarlos con sus intereses científicos y técnicos para lograr un correcto ejercicio profesional en los aspectos deontológicos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas las competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **2.** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 **5.** Tomar decisiones.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **8.** Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 **9.** Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 **10.** Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 9 **11.** Poseer razonamiento crítico.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas las competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas las competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **25.** Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 **32.** Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y funcional.
- 4 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 5 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 6 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	180	100%
Trabajo tutorizado	90	25%
Prácticas de laboratorio o clínicas	45	100%
Estudio personal	112	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Simulación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	34%
informe	0	10	33%
Pruebas respuesta corta	0	10	33%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Ciències de la nutrició, la dietètica i la salut 2/Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 2/Nutrition, dietetic and health sciences 2

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA

24 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6	24	ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no
Catalán	si
Inglés	no
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Nutrición clínica y farmacología:

Aspectos de las enfermedades que mejoraran la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Identificación de problemas dietéticos, factores de riesgo y prácticas inadecuadas. Elaboración e interpretación de la historia dietética y clínica. Terminología empleada en ciencias de la salud.

Tipos del apoyo nutricional artificial, en cuanto a técnicas de administración, indicaciones, contraindicaciones, complicaciones, modificaciones de la nutrición artificial dependiendo de la enfermedad y el seguimiento de la misma.

Elaboración planes transición dietético -nutricional.

Principios básicos de Farmacología: Estudio del tránsito del fármaco por el organismo desde el punto de vista farmacocinético y farmacodinámico.

Reacciones adversas a medicamentos y farmacovigilancia.

Grupos farmacológicos específicos: Establecer la importancia de una adecuada nutrición en diversas situaciones clínicas (tratamiento dietético-farmacológico).

Interacciones fármaco-nutrientes: conocer la influencia mutua entre la alimentación y las pautas farmacológicas. Interpretación e integración datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento.

Nutrición en poblaciones especiales:

Edades y maduración del niño. Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia. Exploración del estado nutricional en pediatría

Requerimientos nutricionales en pediatría. Recomendaciones dietéticas en pediatría. Lactancia materna y de fórmula. Actividad física del niño y del adolescente

Fisiopatología y alteraciones nutricionales en pediatría. Nutrición artificial en pediatría. Nutrición en el niño inmigrante, adoptado o refugiado. Nutrición materna y alteraciones prenatales

Tratamiento nutricional de enfermedades relacionadas con la nutrición; Errores congénitos del metabolismo, Celiaquía, Estreñimiento y Diarrea en el lactante.

Prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición; Caries, Diabetes, Obesidad, Hipercolesterolemia.

Educación nutricional a través de la familia y escuela para inculcar hábitos alimentarios saludables

Evaluación y diseño del menú escolar.

Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en la práctica deportiva.

Necesidades nutricionales en función de la práctica y actividad deportiva. Ayudas ergogénicas. Trastornos de la conducta alimentaria en los deportistas.

Educación nutricional y consejo nutricional para la práctica deportiva. Planificación dietética en el deporte.

Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en geriatría. Necesidades nutricionales. Educación nutricional y consejo nutricional en geriatría.

Dietoterapia:

Introducción general a la dietoterapia.

Estudio de la relación entre salud y enfermedad con la alimentación. Manual y código de dietas hospitalarias.

Dietas terapéuticas básicas. Dietas modificadas en el aporte energético y en nutrientes.

Dietoterapia en situaciones patológicas diversas: tratamientos dietéticos para confeccionar y llevar a cabo el seguimiento de las prescripciones dietéticas.

Organización hospitalaria y educación nutricional: organización de un servicio de nutrición hospitalaria, asesoramiento dietético y funciones del dietista.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 5. Tomar decisiones.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 9. Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 11. Poseer razonamiento crítico.
- 9 12. Saber trabajar en un contexto internacional.
- 10 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 11 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 2 **27.** Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 3 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 4 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 5 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- 6 **36.** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- 7 **37.** 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 interdisciplinar.
- 8 **38.** Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- 9 **39.** Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- 10 **47.** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características al colectivo al que van destinados.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	240	100%
Trabajo tutorizado	150	100%
Prácticas de laboratorio y clínicas	60	100%
Estudio personal	120	0%
Evaluación	30	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Simulación
- 4 Estudio casos clínicos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informe	0	10	30%
Pruebas respuesta corta	0	10	30%

GRADO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Salut pública i nutrició comunitària/Salud pública y nutrición comunitaria/Public healh and community nutrition

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ECTS MATERIA

18 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano no
 Catalán si
 Inglés no
 Francés no
 Otras (indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Salud Pública y Epidemiología:

Concepto y métodos de la Salud Pública. Determinantes de la salud.

El método epidemiológico y su aplicación al estudio de nutrición.

Epidemiología y prevención de los principales problemas de salud relacionados con la nutrición.

Medio ambiente y salud humana.

Educación sanitaria. Métodos y agentes. Estilos de vida y salud. Promoción de la salud.

Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España.

Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Diseño y realización de valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población y los determinantes de la salud nutricional.

Medida de la frecuencia de la enfermedad. Indicadores de salud.

Estudio de la asociación entre alimentación y salud. Medidas de asociación y de impacto.

Validez y precisión en los estudios epidemiológicos en el estudio de la asociación entre alimentación y salud.

Principales problemas de salud y su relación con la alimentación. Enfermedades endocrino-metabólicas, enfermedades cardiovasculares, cáncer. Enfermedades transmitidas por alimentos.

Metodología científica:

Marco conceptual de la investigación en ciencias de la salud.

Protocolo de investigación. Objetivo del estudio. Medición, selección y definición de variables.

Muestreo y tamaño de muestra. Sujetos a incluir en análisis. Potencia de un estudio.

Métodos de recogida de información.

Diseño de cuestionarios. Introducción a validación de cuestionarios.

Concepto y usos de la epidemiología nutricional.

Método epidemiológico aplicado al campo de la alimentación.

Tipos de estudios epidemiológicos.

Evaluación del consumo de alimentos.

Estudio de brotes de toxoinfección alimentaria.

Nutrición basada en la evidencia

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **2.** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 **3.** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **8.** Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 **9.** Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 **11.** Poseer razonamiento crítico.
- 9 **15.** Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **40.** Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el paper del Dietista-Nutricionista.
- 2 **41.** 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.
- 3 **42.** Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de transtornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida , llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- 4 **43.** Colaborar en al 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.
- 5 **50.** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	180	100%
Trabajo tutorizado	112	25%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Simulación
- 4 Lecturas críticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informe	0	10	20%
Pruebas respuesta corta	0	10	40%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Practicum i treball fi de grau/ Practicum y trabajo fin de grado/ Practicum and end of year

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Prácticas externas		
Trabajo final de grado		

ECTS MATERIA

48 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	36
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	12
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	si
Catalán	si
Inglés	si
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Prácticas externas: prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética. Realización de las diferentes tareas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.

Trabajo fin de grado: El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 6. Resolver problemas.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 9. Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 9 11. Poseer razonamiento crítico.
- 7 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 8 14. Tener motivación por la calidad.
- 9 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
- 10 16. Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- 11 18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 25. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 26. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 27. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 4 39. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- 5 50. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Practicas externas	480	100%
Trabajo tutorizado	480	25%
Estudio personal	180	0%
Presentacion oral	60	50%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Orientación
- 2 Lecturas críticas
- 3
- 4

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
informe	0	10	100%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Optativos/Optativas/Optional credits

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Optativa		

ETCS MATERIA

18 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1

ECTS semestral 2

ECTS semestral 5

ECTS semestral 6

ECTS semestral 9

ECTS semestral 10

ECTS semestral 3

ECTS semestral 4

ECTS semestral 7

ECTS semestral 8

ECTS semestral 11

ECTS semestral 12

6

6

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano si

Catalán si

Inglés si

Francés si

Otras (indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Los contenidos de este módulo están orientados al conocimiento de temas de actualidad en el campo de la alimentación y la nutrición con la intención de proporcionar a los futuros profesionales herramientas o conocimientos que le ayuden en su labor como Nutricionistas -Dietistas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas las competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **2.** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 **3.** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **8.** Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 **11.** Poseer razonamiento crítico.
- 8 **13.** Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 9 **14.** Tener motivación por la calidad.
- 10 **15.** Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas las competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas las competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **25.** Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 4 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	225	100%
Trabajo tutorizado	67	25%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Lecturas críticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	100%

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Reconeixament de crèdits/Reconocimiento de créditos/Credit acknowledgement

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Reconocimiento de créditos		

ETCS MATERIA

6 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ETCS

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no
Catalán	si
Inglés	no
Francés	no
Otras	(indique cuales)

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

CARÁCTER	RAMA DE CONOCIMIENTO	MATERIAS BÁSICAS POR RAMA DE CONOCIMIENTO
<i>Básica</i>	<i>Artes y Humanidades</i>	<i>Antropología</i>
<i>Obligatoria</i>		<i>Arte</i>
<i>Optativa</i>		<i>Ética</i>
<i>Prácticas externas</i>		<i>Expresión Artística</i>
<i>Trabajo final de grado</i>		<i>Filosofía</i>
<i>Reconocimiento o de créditos</i>		<i>Geografía</i>
		<i>Historia</i>
		<i>Idioma Moderno</i>
		<i>Lengua</i>
		<i>Lengua Clásica</i>
		<i>Lingüística</i>
		<i>Literatura</i>
		<i>Sociología</i>
	<i>Ciencias</i>	<i>Biología</i>
		<i>Física</i>
		<i>Geología</i>
		<i>Matemáticas</i>
		<i>Química</i>
	<i>Ciencias de la Salud</i>	<i>Anatomía Animal</i>
		<i>Anatomía Humana</i>
		<i>Biología</i>
		<i>Bioquímica</i>
		<i>Estadística</i>
		<i>Física</i>
		<i>Fisiología</i>
		<i>Psicología</i>
	<i>Ciencias Sociales y Jurídicas</i>	<i>Antropología</i>
		<i>Ciencia Política</i>
		<i>Comunicación</i>
		<i>Derecho</i>
		<i>Economía</i>
		<i>Educación</i>
		<i>Empresa</i>
		<i>Estadística</i>
		<i>Física</i>
		<i>Fisiología</i>
		<i>Psicología</i>
		<i>Sociología</i>
	<i>Ingeniería y Arquitectura</i>	<i>Empresa</i>
		<i>Expresión Gráfica</i>
		<i>Física</i>
		<i>Informática</i>
		<i>Matemáticas</i>
		<i>Química</i>

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Formació Bàsica 1/Formación Básica 1/Basic sciences 1

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la salud	Biología
Basica	Ciencias de la salud	Bioquímica
Basica	Ciencias de la salud	Anatomía Humana
Basica	Ciencias de la salud	Estadística

ETCS MATERIA

30 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1	30	ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no
Catalán	si
Inglés	si
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Anatomía:

Componentes del aparato locomotor. Componentes del aparato circulatorio. Componentes aparato respiratorio. Componentes del aparato urinario.

Componentes aparato reproductor. Componentes del sistema digestivo.

Componentes del sistema endocrino. Componentes del sistema nervioso. Embriología.

Bioquímica:

Fundamentos de química orgánica e inorgánica aplicados a los sistemas.

biológicos y a las propiedades estructurales y funcionales de sus biomoléculas.

Biología:

Fundamentos de Biología molecular, catálisis enzimática y vías metabólicas estrechamente relacionados con la nutrición y la salud/patología.

Fundamentos de Biología celular estrechamente relacionados con alimentación, nutrición y salud.

Bioestadística:

Cálculo diferencial e integral. Ecuaciones diferenciales ordinarias.

Introducción al concepto de incertidumbre. Análisis exploratorio de datos.

Descripción gráfica y numérica de una variable.

Descripción de dos variables, recta de mínimos cuadrados y correlación lineal.

Análisis inferencial en una población. Estudio de la media de una población.

Estudio de una proporción. Comparación de varias poblaciones.

Muestras emparejadas y muestras independientes.

Comparación de medias y varianzas. Comparación de proporciones.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **6.** Resolver problemas
- 2 **8.** Tener capacidad de analisis y síntesis
- 3 **15.** Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **19.** Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- 2 **20.** Conocer la estructura del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- 3 **21.** Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	262	100%
Prácticas laboratorio	150	100%
Trabajo tutorizado	150	25%
Estudio personal	150	0%
Evaluación	37	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4
- 5
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informes	0	10	30%
Pruebas respuesta corta	0	10	30%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Formació Bàsica 2/Formación básica 2/ Basic Sciences 2

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
Basica	Ciencias sociales y jurídicas	Psicología
Basica	Artes y humanidades	Antropología
Basica	Artes y humanidades	Idioma moderno

ETCS MATERIA

36 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2	30	ECTS semestral 4	6
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	si
Catalán	si
Inglés	no
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Fisiología:

Conocer el concepto de homeostasis y aplicarlo para entender la relación dinámica entre las actividades de los distintos tejidos y órganos que componen el cuerpo humano.
 Conocer el rango normal de valores para los principales parámetros fisiológicos y reconocer las variaciones en las funciones del cuerpo humano en dependencia del género y la edad.
 Analizar la función de cada división del cuerpo humano desde los niveles molecular, celular, tisular, y de órgano, y ser capaz de integrarla en el funcionamiento del organismo completo.
 Conocer los diferentes sistemas de regulación de la función, sus mecanismos de acción, y la relación entre ellos.
 Aplicar el conocimiento fisiológico a la comprensión de las alteraciones de la función.

Fisiología de la nutrición:

Conceptos básicos en nutrición y alimentación humana. Recomendaciones en nutrición humana. Metabolismo energético y componentes del balance energético corporal. Visión integral de los macronutrientes energéticos en nutrición humana. Vitaminas y minerales. Otros componentes de la dieta.
 Aspectos básicos de la valoración del estado nutricional del adulto sano y su aplicación. Sistema sanitario español y gestión de los servicios de salud especialmente los relacionados con la nutrición.

Antropología:

Conceptos básicos de la Antropología Social y Cultural: Antropología/Etnología/Etnografía. Relativismo Cultural versus Etnocentrismo. Técnicas de trabajo de campo. Fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Evolución de la alimentación en las distintas etapas de la Historia. La alimentación en la medicina popular. La Alimentación en la actualidad. Descripción y argumentación de las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

Psicología y ciencias de la comunicación:

Introducción a la psicología; Conceptos clave en Psicología: aprendizaje, pensamiento, motivación; emoción, personalidad; Psicología del desarrollo; Introducción a la Psicología de la Salud; Introducción a los trastornos psicopatológicos; Factores de riesgo y psicopatología; Introducción a la Evaluación Psicológica.
 Técnicas de comunicación y métodos educativos aplicables en alimentación y nutrición humana.

Inglés:

Gramática inglesa. Vocabulario específico de la Dietética y Nutrición.
 Lenguaje específico de la escritura de artículos científicos.
 Lenguaje y habilidades para presentaciones orales.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 1. Utilizar la lengua inglesa
- 2 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 6. Resolver problemas
- 4 10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales
- 5 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
- 6 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 20. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- 2 22. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación , la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- 3 23. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 4 24. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	360	100%
Prácticas laboratorio o clínicas	135	100%
Trabajo tutorizado	90	25%
Estudio personal	270	0%
Evaluación	45	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5 Lecturas críticas
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	34%
informes	0	10	33%
Pruebas respuesta corta	0	10	33%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Ciències dels Aliments/Ciencias de los alimentos/Food Science

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA

24 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ETCS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	18
ECTS semestral 5	6	ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano no
 Catalán si
 Inglés no
 Francés no
 Otras (indique cuales)

Bromatología:

Conceptos generales. Aditivos. Caracteres organolépticos. Alteraciones.

Bases de datos y tablas de composición de alimentos: carnes y derivados, productos de la pesca y derivados, huevos y ovoproductos, leche y derivados, grasas comestibles, cereales y derivados, leguminosas, tubérculos, hortalizas, frutas y derivados, edulcorantes, agua y bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, alimentos estimulantes, condimentos y especias. Análisis bromatológico y sensorial de los alimentos.

Clasificación, propiedades, composición química y valor nutritivo de los distintos grupos alimentarios de origen animal, vegetal y fúngico, y agua y bebidas.

Alimentos funcionales, alimentos destinados a una alimentación especial, alimentos de otras culturas gastronómicas, alimentos para elaborar dietas vegetarianas, alimentos modificados genéticamente y alimentos ecológicos. Etiquetaje nutricional alimentos.

Microbiología:

Métodos de observación y estructura de los microorganismos. Biología de los microorganismos: sus características fisiológicas, genéticas y de crecimiento.

Ecología microbiana. Tecnología básica experimental. Crecimiento y control de los microorganismos.

Conceptos básicos de metabolismo y fisiología microbiana. Conceptos básicos de genética microbiana, virología y micología.

Conceptos básicos de patogenicidad, virulencia y quimioterapia antimicrobiana. Introducción a la microbiología alimentaria.

Descripción de grupos microbianos y parasitarios de interés patógeno alimentario.

Conceptos básicos de la contaminación microbiana de los distintos grupos de alimentos. Conceptos básicos de los microorganismos patógenos en los alimentos.

Aislamiento e identificación de los principales grupos de microorganismos que producen enfermedades en el ser humano.

Toxicología:

Toxicología básica: Toxicocinética. Mecanismos generales implicados en la toxicidad. Métodos de evaluación de la toxicidad.

Procesos fisiopatológicos de origen tóxico. Efectos tóxicos de nutrientes y no nutrientes. Valoración de la toxicidad y del riesgo químico.

Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta.

Límites de seguridad. Sustancias tóxicas presentes en los alimentos: naturales, sintéticas y contaminantes. Intoxicaciones alimentarias. Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.

Tecnología de los alimentos y técnicas culinarias:

Propiedades físico-químicas de los alimentos y sus componentes.

Modificaciones que sufren los alimentos y sus componentes durante el procesado y vida útil. Tecnologías de procesado y conservación de los alimentos. Tecnología de elaboración de los diferentes grupos de Alimentos

Introducción a la Tecnología Culinaria. técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos con respeto a la gastronomía tradicional. Cocina de colectividades. El espacio Culinario. Operaciones Culinarias preparativas. Operaciones culinarias con aplicación de calor. Operaciones culinarias especiales. Técnicas culinarias para dietoterapia.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas las competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 5. Tomar decisiones.
- 5 6. Resolver problemas.
- 6 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 7 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 8 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
- 9 18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas las competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **28.** Identificar y clasificar los alimentos y productos alimentarios. Saber analizar y determinar su composición química , sus propiedades fisicoquímicas , su valor nutritivo, su disponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- 2 **29.** Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos de origen animal y vegetal.
- 3 **30.** Elaborar, interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- 4 **31.** Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- 5 **44.** 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.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	210	100%
Prácticas laboratorio y de campo	180	100%
Trabajo tutorizado	60	25%
Estudio personal	120	0%
Evaluación	30	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4
- 5
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	30%
informes	0	10	40%
Pruebas respuesta corta	0	10	30%

GRADO EN NUTRICION Y DIETETICA

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Higiene, seguritat alimentaria i gestió de la qualitat/Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad/Higiene, food safety and quality management

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ETCS

ECTS semestral 1	<input type="text"/>	ECTS semestral 3	<input type="text"/>
ECTS semestral 2	<input type="text"/>	ECTS semestral 4	<input type="text" value="6"/>
ECTS semestral 5	<input type="text" value="12"/>	ECTS semestral 7	<input type="text"/>
ECTS semestral 6	<input type="text"/>	ECTS semestral 8	<input type="text"/>
ECTS semestral 9	<input type="text"/>	ECTS semestral 11	<input type="text"/>
ECTS semestral 10	<input type="text"/>	ECTS semestral 12	<input type="text"/>

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	<input type="text" value="no"/>
Catalán	<input type="text" value="si"/>
Inglés	<input type="text" value="no"/>
Francés	<input type="text" value="no"/>
Otras (indique cuales)	<input type="text"/>

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Higiene y seguridad alimentaria:

Conceptos generales de higiene alimentaria, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos; su evaluación, aplicación y mantenimiento de prácticas adecuadas según legislación vigente.

Riesgos procedentes de peligros biológicos, químicos y físicos. Prevención y control.

Herramientas para la higiene alimentaria: diseño y mantenimiento de locales y equipamiento, prácticas correctas de higiene, sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), trazabilidad y otras. protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. Asesoramiento científico y técnico sobre productos alimenticios.

Organización y gestión servicios alimentarios:

Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Análisis del riesgo.

Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesado.

Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación.

Control de la calidad.

Planificación dietética en comedores colectivos escolares y geriátricos.

Alimentación hospitalaria.

Unificación de menús según las necesidades específicas de los usuarios del servicio de restauración.

Bases de la formación dietético-nutricional del personal de los servicios de restauración.

Organización y gestión empresas alimentarias:

Pasado y presente de la gestión de organizaciones. La industria alimentaria en España.

Metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa:

Aplicación a la industria alimentaria. El aprovisionamiento y la logística alimentaria.

La producción alimentaria y el control de su calidad.

Nuevas tecnologías de aplicación a la industria alimentaria.

Economía y gestión de las empresas alimentarias. La gestión de los recursos humanos en la industria alimentaria.

Formulación y selección de estrategias en los mercados alimentarios.

Implementación estratégica: planificación y asignación de recursos y gestión del cambio en sectores alimentarios.

Control estratégico de la empresa alimentaria. Marketing y publicidad relacionada con la alimentación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **3.** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 2 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 **5.** Tomar decisiones.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **9.** Tener capacidad de gestión de la formación.
- 7 **10.** Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 8 **12.** Saber trabajar en un contexto internacional.
- 9 **14.** Tener motivación por la calidad.
- 10 **16.** Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- 11 **17.** Tener capacidad de liderazgo.
- 12 **18.** Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1
2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **37.** 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 interdisciplinar.
- 2 **44.** 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.
- 3 **45.** Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- 4 **46.** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- 5 **48.** Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- 6 **49.** Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	180	100%
Trabajo tutorizado	67	25%
Prácticas de laboratorio y de campo	45	100%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Orientación
- 3 Simulación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informe	0	10	20%
Pruebas respuesta corta	0	10	40%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Ciències de la nutrició, la dietètica i la salut 1/Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 1/Nutrition, dietetic and health sciences 1

català/castella/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1	<input type="text"/>	ECTS semestral 3	<input type="text" value="6"/>
ECTS semestral 2	<input type="text"/>	ECTS semestral 4	<input type="text" value="6"/>
ECTS semestral 5	<input type="text" value="6"/>	ECTS semestral 7	<input type="text"/>
ECTS semestral 6	<input type="text"/>	ECTS semestral 8	<input type="text"/>
ECTS semestral 9	<input type="text"/>	ECTS semestral 11	<input type="text"/>
ECTS semestral 10	<input type="text"/>	ECTS semestral 12	<input type="text"/>

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano
 Catalán
 Inglés
 Francés
 Otras

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Dietética en el individuo sano:

Dieta y salud. Bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) en distintas etapas de la vida. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Evaluación y cálculo de los requerimientos dietéticos en situación de salud. Detección precoz y evaluación de desviaciones por exceso y por defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional.

Tablas de composición de alimentos. Sistemas para la elaboración de la dieta individualizada. Dietas en situaciones especiales. Dietas alternativas. Alteraciones de la conducta alimentaria. Educación alimentaria-nutricional en sujetos sanos.

Fisiopatología nutricional:

Aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

Procedimientos médicos básicos útiles para el desarrollo de la actividad asistencial y la atención al enfermo.

Bioética y deontología:

Conceptos principales de ética general.

Deontología: definición y contenidos

Principales conceptos de bioética: Cuestiones introductorias, cuestiones referidas al comienzo de la vida, cuestiones relativas a la salud y a la enfermedad, cuestiones éticas ante la muerte.

Descripción de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas, tanto a nivel nacional como internacional. Conceptos generales de derecho alimentario. Estructura de las legislaciones española y comunitaria y contenidos más relevantes de las disposiciones horizontales.

Los principios morales y éticos de la profesión del dietista-nutricionista, de forma que pueda integrarlos con sus intereses científicos y técnicos para lograr un correcto ejercicio profesional en los aspectos deontológicos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas las competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **2.** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 **5.** Tomar decisiones.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **8.** Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 **9.** Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 **10.** Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 9 **11.** Poseer razonamiento crítico.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas las competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas las competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **25.** Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 **32.** Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y funcional.
- 4 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 5 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 6 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	180	100%
Trabajo tutorizado	90	25%
Prácticas de laboratorio o clínicas	45	100%
Estudio personal	112	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Simulación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5
- 6
- 7

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	34%
informe	0	10	33%
Pruebas respuesta corta	0	10	33%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Ciències de la nutrició, la dietètica i la salut 2/Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 2/Nutrition, dietetic and health sciences 2

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ETCS MATERIA

24 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	
ECTS semestral 6	24	ECTS semestral 8	
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no
Catalán	si
Inglés	no
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Nutrición clínica y farmacología:

Aspectos de las enfermedades que mejoraran la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Identificación de problemas dietéticos, factores de riesgo y prácticas inadecuadas. Elaboración e interpretación de la historia dietética y clínica. Terminología empleada en ciencias de la salud.

Tipos del apoyo nutricional artificial, en cuanto a técnicas de administración, indicaciones, contraindicaciones, complicaciones, modificaciones de la nutrición artificial dependiendo de la enfermedad y el seguimiento de la misma.

Elaboración planes transición dietético -nutricional.

Principios básicos de Farmacología: Estudio del tránsito del fármaco por el organismo desde el punto de vista farmacocinético y farmacodinámico.

Reacciones adversas a medicamentos y farmacovigilancia.

Grupos farmacológicos específicos: Establecer la importancia de una adecuada nutrición en diversas situaciones clínicas (tratamiento dietético-farmacológico).

Interacciones fármaco-nutrientes: conocer la influencia mutua entre la alimentación y las pautas farmacológicas. Interpretación e integración datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento.

Nutrición en poblaciones especiales:

Edades y maduración del niño. Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia. Exploración del estado nutricional en pediatría

Requerimientos nutricionales en pediatría. Recomendaciones dietéticas en pediatría. Lactancia materna y de fórmula. Actividad física del niño y del adolescente

Fisiopatología y alteraciones nutricionales en pediatría. Nutrición artificial en pediatría. Nutrición en el niño inmigrante, adoptado o refugiado. Nutrición materna y alteraciones prenatales

Tratamiento nutricional de enfermedades relacionadas con la nutrición; Errores congénitos del metabolismo, Celiaquía, Estreñimiento y Diarrea en el lactante.

Prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición; Caries, Diabetes, Obesidad, Hipercolesterolemia.

Educación nutricional a través de la familia y escuela para inculcar hábitos alimentarios saludables

Evaluación y diseño del menú escolar.

Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en la práctica deportiva.

Necesidades nutricionales en función de la práctica y actividad deportiva. Ayudas ergogénicas. Trastornos de la conducta alimentaria en los deportistas.

Educación nutricional y consejo nutricional para la práctica deportiva. Planificación dietética en el deporte.

Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en geriatría. Necesidades nutricionales. Educación nutricional y consejo nutricional en geriatría.

Dietoterapia:

Introducción general a la dietoterapia.

Estudio de la relación entre salud y enfermedad con la alimentación. Manual y código de dietas hospitalarias.

Dietas terapéuticas básicas. Dietas modificadas en el aporte energético y en nutrientes.

Dietoterapia en situaciones patológicas diversas: tratamientos dietéticos para confeccionar y llevar a cabo el seguimiento de las prescripciones dietéticas.

Organización hospitalaria y educación nutricional: organización de un servicio de nutrición hospitalaria, asesoramiento dietético y funciones del dietista.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 5. Tomar decisiones.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 9. Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 11. Poseer razonamiento crítico.
- 9 12. Saber trabajar en un contexto internacional.
- 10 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 11 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 2 **27.** Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 3 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 4 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 5 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- 6 **36.** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- 7 **37.** 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 interdisciplinar.
- 8 **38.** Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- 9 **39.** Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- 10 **47.** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características al colectivo al que van destinados.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	240	100%
Trabajo tutorizado	150	100%
Prácticas de laboratorio y clínicas	60	100%
Estudio personal	120	0%
Evaluación	30	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Simulación
- 4 Estudio casos clínicos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informe	0	10	30%
Pruebas respuesta corta	0	10	30%

GRADO EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Salut pública i nutrició comunitària/Salud pública y nutrición comunitaria/Public health and community nutrition

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Obligatoria		

ECTS MATERIA

18 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

Semestral

distribución por semestre de los créditos ECTS

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano no
 Catalán si
 Inglés no
 Francés no
 Otras (indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Salud Pública y Epidemiología:

Concepto y métodos de la Salud Pública. Determinantes de la salud.

El método epidemiológico y su aplicación al estudio de nutrición.

Epidemiología y prevención de los principales problemas de salud relacionados con la nutrición.

Medio ambiente y salud humana.

Educación sanitaria. Métodos y agentes. Estilos de vida y salud. Promoción de la salud.

Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España.

Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Diseño y realización de valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población y los determinantes de la salud nutricional.

Medida de la frecuencia de la enfermedad. Indicadores de salud.

Estudio de la asociación entre alimentación y salud. Medidas de asociación y de impacto.

Validez y precisión en los estudios epidemiológicos en el estudio de la asociación entre alimentación y salud.

Principales problemas de salud y su relación con la alimentación. Enfermedades endocrino-metabólicas, enfermedades cardiovasculares, cáncer. Enfermedades transmitidas por alimentos.

Metodología científica:

Marco conceptual de la investigación en ciencias de la salud.

Protocolo de investigación. Objetivo del estudio. Medición, selección y definición de variables.

Muestreo y tamaño de muestra. Sujetos a incluir en análisis. Potencia de un estudio.

Métodos de recogida de información.

Diseño de cuestionarios. Introducción a validación de cuestionarios.

Concepto y usos de la epidemiología nutricional.

Método epidemiológico aplicado al campo de la alimentación.

Tipos de estudios epidemiológicos.

Evaluación del consumo de alimentos.

Estudio de brotes de toxoinfección alimentaria.

Nutrición basada en la evidencia

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **2.** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 **3.** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **8.** Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 **9.** Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 **11.** Poseer razonamiento crítico.
- 9 **15.** Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **40.** Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el paper del Dietista-Nutricionista.
- 2 **41.** 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.
- 3 **42.** Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de transtornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida , llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- 4 **43.** Colaborar en al 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.
- 5 **50.** Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	180	100%
Trabajo tutorizado	112	25%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Simulación
- 4 Lecturas críticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	40%
informe	0	10	20%
Pruebas respuesta corta	0	10	40%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Practicum i treball fi de grau/ Practicum y trabajo fin de grado/ Practicum and end of year

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
<i>Prácticas externas</i>		
<i>Trabajo final de grado</i>		

ECTS MATERIA

48 *Indique el número de créditos ECTS*

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1		ECTS semestral 3	
ECTS semestral 2		ECTS semestral 4	
ECTS semestral 5		ECTS semestral 7	36
ECTS semestral 6		ECTS semestral 8	12
ECTS semestral 9		ECTS semestral 11	
ECTS semestral 10		ECTS semestral 12	

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	si
Catalán	si
Inglés	si
Francés	no
Otras	(indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Prácticas externas: prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética. Realización de las diferentes tareas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.

Trabajo fin de grado: El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 6. Resolver problemas.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 9. Tener capacidad de gestión de la formación.
- 8 10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 9 11. Poseer razonamiento crítico.
- 7 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 8 14. Tener motivación por la calidad.
- 9 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
- 10 16. Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- 11 18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 25. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 26. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 27. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 4 39. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- 5 50. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Practicas externas	480	100%
Trabajo tutorizado	480	25%
Estudio personal	180	0%
Presentacion oral	60	50%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Orientación
- 2 Lecturas críticas
- 3
- 4

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
informe	0	10	100%

GRADO EN DIETETICA Y NUTRICION

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Optativos/Optativas/Optional credits

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Optativa		

ETCS MATERIA

18 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ECTS

ECTS semestral 1

ECTS semestral 2

ECTS semestral 5

ECTS semestral 6

ECTS semestral 9

ECTS semestral 10

ECTS semestral 3

ECTS semestral 4

ECTS semestral 7

ECTS semestral 8

ECTS semestral 11

ECTS semestral 12

6

6

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano si

Catalán si

Inglés si

Francés si

Otras (indique cuales)

5.5.1.3 CONTENIDOS

Especifique los contenidos básicos del módulo

Los contenidos de este módulo están orientados al conocimiento de temas de actualidad en el campo de la alimentación y la nutrición con la intención de proporcionar a los futuros profesionales herramientas o conocimientos que le ayuden en su labor como Nutricionistas -Dietistas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **2.** Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 **3.** Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 **4.** Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 **6.** Resolver problemas.
- 5 **7.** Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 **8.** Tener capacidad de analisis y síntesis.
- 7 **11.** Poseer razonamiento crítico.
- 8 **13.** Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 9 **14.** Tener motivación por la calidad.
- 10 **15.** Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

5.5.1.5.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

5.5.1.5.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **25.** Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 4 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD (0%-100%)
Clase teórica	225	100%
Trabajo tutorizado	67	25%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 orientación
- 3 Lecturas críticas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÍNIMA	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PORCENTAJE
Prueba objetiva	0	10	100%

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 NIVEL 1 : NOMBRE DEL MÓDULO

Reconeixament de crèdits/Reconocimiento de créditos/Credit acknowledgement

català/castellà/anglès

5.5.1 Datos básicos del módulo

5.5.1.1 Datos básicos del nivel 2

Relacione el carácter, rama y materia del módulo. Añada tantas filas como sean necesarias. Ver hoja "CUADROS" en este mismo documento.

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Reconocimiento de créditos		

ETCS MATERIA

6 Indique el número de créditos ECTS

DESPLIEGUE TEMPORAL:

distribución por semestre de los créditos ETCS

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

Castellano	no
Catalán	si
Inglés	no
Francés	no
Otras	(indique cuales)

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M1

Nombre del módulo

Formación Básica 1

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

ANATOMIA

Nombre en castellano:

ANATOMÍA

Nombre en inglés:

ANATOMY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

9

Caràcter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	9
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Components de l'aparell locomotor. Components de l'aparell circulatori. Components aparell respiratori. Components de l'aparell urinari. Components aparell reproductor. Components del sistema digestiu. Components del sistema endocrí. Components del sistema nerviós. Embriologia.

En castellano

Componentes del aparato locomotor. Componentes del aparato circulatorio. Componentes aparato respiratorio. Componentes del aparato urinario. Componentes aparato reproductor. Componentes del sistema digestivo. Componentes del sistema endocrino. Componentes del sistema nervioso. Embriología.

En inglés

Components of the musculoskeletal system. Components of the circulatory system. Respiratory components. Components of the urinary tract. Reproductive components. Components of the digestive system. Components of the endocrine system. Nervous system components. Embryology.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	79	100%
Prácticas laboratorio	45	100%
Trabajo tutorizado	45	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	11	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M1

Nombre del módulo

Formación Básica 1

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

BIOLOGIA

Nombre en castellano:

BIOLOGÍA

Nombre en inglés:

BIOLOGICAL SCIENCES

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Carácter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	6
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Fonaments de Biologia molecular, catàlisi enzimàtica i vies metabòliques estretament relacionats amb la nutrició i la salut / patologia. Fonaments de Biologia cel·lular estretament relacionats amb alimentació, nutrició i salut.

En castellano

Fundamentos de Biología molecular, catálisis enzimática y vías metabólicas estrechamente relacionados con la nutrición y la salud/patología. Fundamentos de Biología celular estrechamente relacionados con alimentación, nutrición y salud.

En inglés

Fundamentals of Molecular Biology, enzymatic catalysis and metabolic pathways closely related to nutrition and health / pathology. Fundamentals of Cell Biology closely related to food, nutrition and health.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

19. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	53	100%
Prácticas laboratorio	30	100%
Trabajo tutorizado	30	25%
Estudio personal	30	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M1

Nombre del módulo

Formación Básica 1

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

BIOQUÍMICA

Nombre en castellano:

BIOQUÍMICA

Nombre en inglés:

BIOCHEMISTRY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

9

Carácter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	9
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Fonaments de química orgànica i inorgànica aplicats als sistemes biològics i a les propietats estructurals i funcionals dels seus biomolècules.

En castellano

Fundamentos de química orgánica e inorgánica aplicados a los sistemas biológicos y a las propiedades estructurales y funcionales de sus biomoléculas.

En inglés

Fundamentals of inorganic and organic chemistry applied to the biological systems and to the structural properties of its biomolecules.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

19. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	79	100%
Prácticas laboratorio	45	100%
Trabajo tutorizado	45	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	11	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M1	Nombre del módulo	Formación Básica 1
-------------------------	----	-------------------	--------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	BIOESTADÍSTICA
Nombre en castellano:	BIOESTADÍSTICA
Nombre en inglés:	BIOSTATISTICS

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Carácter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual
 1º
 2º
 3º
 4º
 5º
 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ETCS
1	ECTS semestral 1	6
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ETCS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Càlcul diferencial i integral. Equacions diferencials ordinàries. Introducció al concepte d'incertesa. Anàlisi exploratori de dades. Descripció gràfica i numèrica d'una variable. Descripció de dues variables, recta de mínims quadrats i correlació lineal. Anàlisi inferencial en una població. Estudi de la mitjana d'una població. Estudi d'una proporció. Comparació de diverses poblacions. Mostres aparellades i mostres independents. Comparació de mitjanes i variàncies. Comparació de proporcions.

En castellano

Cálculo diferencial e integral. Ecuaciones diferenciales ordinarias. Introducción al concepto de incertidumbre. Análisis exploratorio de datos. Descripción gráfica y numérica de una variable. Descripción de dos variables, recta de mínimos cuadrados y correlación lineal. Análisis inferencial en una población. Estudio de la media de una población. Estudio de una proporción. Comparación de varias poblaciones. Muestras emparejadas y muestras independientes. Comparación de medias y varianzas. Comparación de proporciones.

En inglés

Differential and integral calculus. Ordinary differential equations. Introduction to the concept of uncertainty. Exploratory data analysis. Graphical and numerical description of a variable. Description of two variables, least squares line and linear correlation. Inferential analysis in a population. Study population mean. Study of a proportion. Comparison of several populations. Paired samples and independent samples. Comparison of means and variances. Comparison of proportions.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

21. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	53	100%
Prácticas laboratorio	30	100%
Trabajo tutorizado	30	25%
Estudio personal	30	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M2	Nombre del módulo	Formación Básica 2
-------------------------	----	-------------------	--------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	FISIOLOGIA
Nombre en castellano:	FISIOLOGIA
Nombre en inglés:	PHYSIOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

9

Caràcter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Opcativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual
 1º
 2º
 3º
 4º
 5º
 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1		2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 2	9		ECTS semestral 4	
3º	ECTS semestral 5		4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
5º	ECTS semestral 9		6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Conèixer el concepte d'homeòstasi i aplicar-lo per entendre la relació dinàmica entre les activitats dels diferents teixits i òrgans que componen el cos humà. Conèixer el rang normal de valors per als principals paràmetres fisiològics i reconèixer les variacions en les funcions del cos humà en dependència del gènere i l'edat. Analitzar la funció de cada divisió del cos humà des dels nivells molecular, cel·lular, tissular, i d'òrgan, i ser capaç d'integrar en el funcionament de l'organisme complet. Conèixer els diferents sistemes de regulació de la funció, els seus mecanismes d'acció, i la relació entre ells. Aplicar el coneixement fisiològic a la comprensió de les alteracions de la funció.

En castellano

Conocer el concepto de homeostasis y aplicarlo para entender la relación dinámica entre las actividades de los distintos tejidos y órganos que componen el cuerpo humano. Conocer el rango normal de valores para los principales parámetros fisiológicos y reconocer las variaciones en las funciones del cuerpo humano en dependencia del género y la edad. Analizar la función de cada división del cuerpo humano desde los niveles molecular, celular, tisular, y de órgano, y ser capaz de integrarla en el funcionamiento del organismo completo. Conocer los diferentes sistemas de regulación de la función, sus mecanismos de acción, y la relación entre ellos. Aplicar el conocimiento fisiológico a la comprensión de las alteraciones de la función.

En inglés

Understand the concept of homeostasis and apply it to understand the dynamic relationship between the activities of the various tissues and organs that make up the human body. Knowing the normal range of values for key physiological parameters and to recognize changes in the human body functions depending on the gender and age. Analyze the function of each division of the human body from the molecular level, cellular, tissue and organ, and be able to integrate the operation of the whole organism. Know the different regulatory systems function, their mechanisms of action, and the relationship between them. Apply physiological knowledge to the understanding of abnormal function.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Resolver problemas.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	90	100%
Prácticas laboratorio	34	100%
Trabajo tutorizado	22	25%
Estudio personal	68	0%
Evaluación	11	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M2	Nombre del módulo	Formación Básica 2
-------------------------	----	-------------------	--------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	FISIOLOGIA DE LA NUTRICION
Nombre en castellano:	FISIOLOGIA DE LA NUTRICION
Nombre en inglés:	NUTRITION PHYSIOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante	9	Carácter (OB / Opt)	Básico
---	---	---------------------	--------

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal	<input type="checkbox"/> anual	<input type="checkbox"/> 1º	<input type="checkbox"/> 2º	<input type="checkbox"/> 3º	<input type="checkbox"/> 4º	<input type="checkbox"/> 5º	<input type="checkbox"/> 6º																											
	<input checked="" type="checkbox"/> semestral	<table border="1"> <thead> <tr> <th>curso</th> <th>semestre</th> <th>ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1</td> <td>ECTS semestral 1</td> <td rowspan="2">9</td> </tr> <tr> <td>ECTS semestral 2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">3º</td> <td>ECTS semestral 5</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>ECTS semestral 6</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">5º</td> <td>ECTS semestral 9</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>ECTS semestral 10</td> </tr> </tbody> </table>		curso	semestre	ECTS	1	ECTS semestral 1	9	ECTS semestral 2	3º	ECTS semestral 5		ECTS semestral 6	5º	ECTS semestral 9		ECTS semestral 10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>curso</th> <th>semestre</th> <th>ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">2º</td> <td>ECTS semestral 3</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>ECTS semestral 4</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">4º</td> <td>ECTS semestral 7</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>ECTS semestral 8</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">6º</td> <td>ECTS semestral 11</td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>ECTS semestral 12</td> </tr> </tbody> </table>		curso	semestre	ECTS	2º	ECTS semestral 3		ECTS semestral 4	4º	ECTS semestral 7		ECTS semestral 8	6º	ECTS semestral 11	
curso	semestre	ECTS																																
1	ECTS semestral 1	9																																
	ECTS semestral 2																																	
3º	ECTS semestral 5																																	
	ECTS semestral 6																																	
5º	ECTS semestral 9																																	
	ECTS semestral 10																																	
curso	semestre	ECTS																																
2º	ECTS semestral 3																																	
	ECTS semestral 4																																	
4º	ECTS semestral 7																																	
	ECTS semestral 8																																	
6º	ECTS semestral 11																																	
	ECTS semestral 12																																	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Conceptes bàsics en nutrició i alimentació humana. Recomanacions en nutrició humana. Metabolisme energètic i components del balanç energètic corporal. Visió integral dels macronutrients energètics en nutrició humana. Vitamines i minerals. Altres components de la dieta. Aspectes bàsics de la valoració de l'estat nutricional de l'adult sa i la seva aplicació. Sistema sanitari espanyol i gestió dels serveis de salut especialment els relacionats amb la nutrició.

En castellano

Conceptos básicos en nutrición y alimentación humana. Recomendaciones en nutrición humana. Metabolismo energético y componentes del balance energético corporal. Visión integral de los macronutrientes energéticos en nutrición humana. Vitaminas y minerales. Otros componentes de la dieta. Aspectos básicos de la valoración del estado nutricional del adulto sano y su aplicación. Sistema sanitario español y gestión de los servicios de salud especialmente los relacionados con la nutrición.

En inglés

Basic concepts in nutrition and human food intake. Recommendations in human nutrition. Energy metabolism and body energy balance components. Holistic view of energy macronutrients in human nutrition. Vitamins and minerals. Other components of the diet. Basics of assessment of nutritional status of healthy adults and its application. Spanish health system and management of health services especially those related to nutrition.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Resolver problemas.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

20. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
23. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	90	100%
Prácticas laboratorio	34	100%
Trabajo tutorizado	22	25%
Estudio personal	68	0%
Evaluación	11	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M2	Nombre del módulo	Formación Básica 2
-------------------------	----	-------------------	--------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán: **ANTROPOLOGIA**
Nombre en castellano: **ANTROPOLOGÍA**
Nombre en inglés: **ANTROPOLOGY**

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Carácter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organizació temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
		ECTS semestral 1			
1º		ECTS semestral 2	2º		ECTS semestral 3
					ECTS semestral 4
3º		ECTS semestral 5	4º		ECTS semestral 7
		ECTS semestral 6			ECTS semestral 8
5º		ECTS semestral 9	6º		ECTS semestral 11
		ECTS semestral 10			ECTS semestral 12

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Conceptes bàsics de l'Antropologia Social i Cultural: Antropologia / Etnologia / Etnografia. Relativisme Cultural versus Etnocentrisme. Tècniques de treball de camp. Fundaments antropològics de l'alimentació humana. Evolució de l'alimentació en les diferents etapes de la Història. L'alimentació en la medicina popular. L'Alimentació en la actualitat. Descripció i argumentació de les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.

En castellano

Conceptos básicos de la Antropología Social y Cultural. Antropología/Etnología/Etnografía. Relativismo Cultural versus Etnocentrismo. Técnicas de trabajo de campo. Fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Evolución de la alimentación en las distintas etapas de la Historia. La alimentación en la medicina popular. La Alimentación en la actualidad. Descripción y argumentación de las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

En inglés

Basics of Social Anthropology and Cultural Anthropology / Ethnology / Ethnography. Cultural Relativism versus Ethnocentrism. On the field techniques. Basics of anthropology and human food intake. Evolution of food intake at different stages of history. Food in folk medicine. Food intake at present. Cultural and social inequalities that can affect eating habits

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la comptencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	75	100%
Trabajo tutorizado	22	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	8	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Lecturas críticas
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M2

Nombre del módulo

Formación Básica 2

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

PSICOLOGIA I COMUNICACIO

Nombre en castellano:

PSICOLOGIA Y COMUNICACIÓN

Nombre en inglés:

PSYCHOLOGY AND COMMUNICATION

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	6
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Introducció a la psicologia; Conceptes clau en Psicologia: aprenentatge, pensament, motivació, emoció, personalitat; Psicologia del desenvolupament; Introducció a la Psicologia de la Salut; Introducció als trastorns psicopatològics; Factors de risc i psicopatologia; Introducció a l'Avaluació Psicològica. Tècniques de comunicació i mètodes educatius aplicables en alimentació i nutrició humana.

En castellano

Introducción a la psicología; Conceptos clave en Psicología: aprendizaje, pensamiento, motivación; emoción, personalidad; Psicología del desarrollo; Introducción a la Psicología de la Salud; Introducción a los trastornos psicopatológicos; Factores de riesgo y psicopatología; Introducción a la Evaluación Psicológica. Técnicas de comunicación y métodos educativos aplicables en alimentación y nutrición humana.

En inglés

Introduction to Psychology, Key Concepts in Psychology: Learning, thinking, motivation, emotion, personality, developmental psychology, Introduction to Health Psychology, Introduction to psychopathology, risk factors and psychopathology; Introduction to Psychological Assessment. Communication techniques and teaching methods applicable to food and human nutrition.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

24. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Prácticas clínicas	22	100%
Trabajo tutorizado	15	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	8	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Orientación
- Estudio casos clínicos

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M2

Nombre del módulo

Formación Básica 2

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

ANGLÈS

Nombre en castellano:

INGLÉS

Nombre en inglés:

ENGLISH

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Carácter (OB / Opt)

Básico

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	6	2º	ECTS semestral 3	4
	ECTS semestral 2			ECTS semestral 4	
3º	ECTS semestral 5	6	4º	ECTS semestral 7	8
	ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
5º	ECTS semestral 9	6	6º	ECTS semestral 11	12
	ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Gramàtica anglesa. Vocabulari específic de la Dietètica i Nutrició. Llenguatge específic de l'escriptura d'articles científics. Llenguatge i habilitats per a presentacions orals.

En castellano

Gramática inglesa. vocabulario específico de la Dietética y Nutrición. Lenguaje específico de la escritura de artículos científicos. Lenguaje y habilidades para presentaciones orales.

En inglés

English Grammar. Specific vocabulary of Dietetics and Nutrition. Specific language of writing scientific articles. Language and skills for oral presentations.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

1. Utilizar la lengua inglesa.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

1

2

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Prácticas laboratorio	22	100%
Trabajo tutorizado	15	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	8	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M3	Nombre del módulo	Ciencias de los alimentos
-------------------------	----	-------------------	---------------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán: **BROMATOLOGIA**
 Nombre en castellano: **BROMATOLOGÍA**
 Nombre en inglés: **BROMATOLOGY**

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

10

Carácter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual
 1º
 2º
 3º
 4º
 5º
 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1º	ECTS semestral 1	
1º	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	10
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Conceptes generals. Additius. Caràcters organolèptics. Alteracions. Bases de dades i taules de composició d'aliments: carns i derivats, productes de la pesca i derivats, ous i ovoproductes, llet i derivats, greixos comestibles, cereals i derivats, lleguminoses, tubercles, hortalisses, fruites i derivats, edulcorants, aigua i begudes no alcohòliques, begudes alcohòliques, aliments estimulants, condiments i espècies. Anàlisi bromatològic i sensorial dels aliments. Classificació, propietats, composició química i valor nutritiu dels diferents grups alimentaris d'origen animal, vegetal i fúngic, i aigua i begudes. Aliments funcionals, aliments destinats a una alimentació especial, aliments d'altres cultures gastronòmiques, aliments per elaborar dietes vegetarianes, aliments modificats genèticament i aliments ecològics. Etiquetatge nutricional aliments.

En castellano

Conceptos generales. Aditivos. Caracteres organolépticos. Alteraciones. Bases de datos y tablas de composición de alimentos: carnes y derivados, productos de la pesca y derivados, huevos y ovoproductos, leche y derivados, grasas comestibles, cereales y derivados, leguminosas, tubérculos, hortalizas, frutas y derivados, edulcorantes, agua y bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, alimentos estimulantes, condimentos y especias. Análisis bromatológico y sensorial de los alimentos. Clasificación, propiedades, composición química y valor nutritivo de los distintos grupos alimentarios de origen animal, vegetal y fúngico, y agua y bebidas. Alimentos funcionales, alimentos destinados a una alimentación especial, alimentos de otras culturas gastronómicas, alimentos para elaborar dietas vegetarianas, alimentos modificados genéticamente y alimentos ecológicos. Etiquetaje nutricional alimentos.

En inglés

Basic concepts. Additives. Organoleptic characteristics. Alterations. Databases and food composition tables: meat and meat products, fish products and derivatives, eggs and egg products, dairy products, edible fats, cereals and cereal products, legumes, tubers, vegetables, fruits and fruit products, sweeteners, water and soft drinks, alcoholic drinks, stimulating foods, condiments and spices. Bromatological and sensorial analysis of foods. Classification, properties, chemical composition and nutritional value of various food groups of animal, plant and fungal, and water and beverages. Functional foods, foods for particular nutritional uses, food from other food cultures, food to prepare vegetarian diets, genetically modified foods and organic foods. Nutritional labelling.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- Resolver problemas.
- Tener capacidad de análisis y síntesis.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimentarios. Saber analizar y determinar su composición química, sus propiedades físicoquímicas, su valor nutritivo, su disponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Elaborar, interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	88	100%
Prácticas laboratorio	75	100%
Trabajo tutorizado	25	25%
Estudio personal	50	0%
Evaluación	12	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M3	Nombre del módulo	Ciencias de los alimentos
-------------------------	----	-------------------	---------------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	TOXICOLOGIA
Nombre en castellano:	TOXICOLOGÍA
Nombre en inglés:	TOXICOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante	4	Caràcter (OB / Opt)	Obligatorio
---	---	---------------------	-------------

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal	<input type="checkbox"/> anual	<input type="checkbox"/> 1º	<input type="checkbox"/> 2º	<input type="checkbox"/> 3º	<input type="checkbox"/> 4º	<input type="checkbox"/> 5º	<input type="checkbox"/> 6º
-----------------------	--------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

	curso	semestre	ETCS	curso	semestre	ETCS
<input checked="" type="checkbox"/> semestral	1º	ECTS semestral 1		2º	ECTS semestral 3	
		ECTS semestral 2			ECTS semestral 4	4
	3º	ECTS semestral 5		4º	ECTS semestral 7	
		ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
	5º	ECTS semestral 9		6º	ECTS semestral 11	
		ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Toxicologia bàsica: Toxicocinètica. Mecanismes generals implicats en la toxicitat . Mètodes d'avaluació de la toxicitat. Processos fisiopatològics d'origen tòxic. Efectes tòxics de nutrients i no nutrients. Valoració de la toxicitat i del risc químic. Caracterització dels riscos per mitjà de la identificació de perills i avaluació de l'exposició a tòxics a través de la dieta. Límits de seguretat. Substàncies tòxiques presents en els aliments: naturals, sintètiques i contaminants. Intoxicacions alimentàries. Toxicologia analítica: Desenvolupament de metodologies per al·anàlisi i control de tòxics en aliments.

En castellano

Toxicología básica: Toxicocinética. Mecanismos generales implicados en la toxicidad . Métodos de evaluación de la toxicidad. Procesos fisiopatológicos de origen tóxico. Efectos tóxicos de nutrientes y no nutrientes. Valoración de la toxicidad y del riesgo químico. Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta. Límites de seguridad. Sustancias tóxicas presentes en los alimentos: naturales, sintéticas y contaminantes. Intoxicaciones alimentarias. Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.

En inglés

Basic Toxicology: Toxicokinetics. General mechanisms involved in toxicity . Methods of evaluation of toxicity. Physiopathological processes of toxic origin. Toxic effects of nutrients and no nutrients. Assessment of toxicity and chemical risk. Characterization of the risks through hazard identification and assessment of toxic exposure through the diet. Safety limits. Toxic substances in foods: natural, synthetic and contaminants. Foodborne illnesses. Analytical Toxicology: Development of methodologies for analysis and control of toxic substances in food.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la comptencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

31. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	35	100%
Prácticas laboratorio	30	100%
Trabajo tutorizado	10	25%
Estudio personal	20	0%
Evaluación	5	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M3	Nombre del módulo	Ciencias de los alimentos
-------------------------	----	-------------------	---------------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	MICROBIOLOGIA
Nombre en castellano:	MICROBIOLOGÍA
Nombre en inglés:	MICROBIOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante	4	Carácter (OB / Opt)	Obligatorio
---	---	---------------------	-------------

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal	<input type="checkbox"/> anual	<input type="checkbox"/> 1º	<input type="checkbox"/> 2º	<input type="checkbox"/> 3º	<input type="checkbox"/> 4º	<input type="checkbox"/> 5º	<input type="checkbox"/> 6º
-----------------------	--------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

	curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> semestral	1	ECTS semestral 1		2º	ECTS semestral 3	
		ECTS semestral 2			ECTS semestral 4	4
	3º	ECTS semestral 5		4º	ECTS semestral 7	
		ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
	5º	ECTS semestral 9		6º	ECTS semestral 11	
		ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Mètodes d'observació i estructura dels microorganismes. Biologia dels microorganismes: les seves característiques fisiològiques, genètiques i de creixement. Ecologia microbiana. Tecnologia bàsica experimental. Creixement i control dels microorganismes. Conceptes bàsics de metabolisme i fisiologia microbiana. Conceptes bàsics de genètica microbiana, virologia i micologia. Conceptes bàsics de patogenicitat, virulència i quimioteràpia antimicrobiana. Introducció a la microbiologia alimentària. Descripció de grups microbians i parasitaris d'interès patògen alimentari. Conceptes bàsics de la contaminació microbiana dels diferents grups d'aliments. Conceptes bàsics dels microorganismes patògens en els aliments. Aïllament i identificació dels principals grups de microorganismes que produeixen malalties en l'ésser humà.

En castellano

Métodos de observación y estructura de los microorganismos. Biología de los microorganismos: sus características fisiológicas, genéticas y de crecimiento. Ecología microbiana. Tecnología básica experimental. Crecimiento y control de los microorganismos. Conceptos básicos de metabolismo y fisiología microbiana. Conceptos básicos de genética microbiana, virología y micología. Conceptos básicos de patogenicidad, virulencia y quimioterapia antimicrobiana. Introducción a la microbiología alimentaria. Descripción de grupos microbianos y parasitarios de interés patógeno alimentario. Conceptos básicos de la contaminación microbiana de los distintos grupos de alimentos. Conceptos básicos de los microorganismos patógenos en los alimentos. Aislamiento e identificación de los principales grupos de microorganismos que producen enfermedades en el ser humano.

En inglés

Observational methods and structure of microorganisms. Biology of microorganisms: its physiological, genetic and growth characteristics. Microbial ecology. Basic experimental technology. Growth and control of microorganisms. Basic concepts of microbial metabolism and physiology. Basic concepts of microbial genetics, virology and mycology. Basic concepts of pathogenicity, virulence and antimicrobial chemotherapy. Introduction to food microbiology. Description of groups of interest microbial and parasitic foodborne pathogen. Basic concepts of microbial contamination of various food groups. Basics of pathogenic microorganisms in food. Isolation and identification of the main groups of microorganisms that cause disease in humans.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

31. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

-

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	35	100%
Prácticas laboratorio	30	100%
Trabajo tutorizado	10	25%
Estudio personal	20	0%
Evaluación	5	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M3	Nombre del módulo	Ciencias de los alimentos
-------------------------	----	-------------------	---------------------------

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	TECNOLOGIA DELS ALIMENTS I TÈCNICQUES CULINARIES
Nombre en castellano:	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
Nombre en inglés:	FOOD TECHNOLOGY AND CULINARY TECHNIQUES

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Carácter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual
 1º
 2º
 3º
 4º
 5º
 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1º	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	6
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Tecnologies de processat i conservació dels aliments. Tecnologia d'elaboració dels diferents grups d'Aliments Introducció a la Tecnologia Culinària. Cuina de col·lectivitats. L'espai Culinari. Operacions Culinàries preparatives. Operacions culinàries amb aplicació de calor. Operacions culinàries especials. Tècniques culinàries per a dietoteràpia.

En castellano

Propiedades físico-químicas de los alimentos y sus componentes. Modificaciones que sufren los alimentos y sus componentes durante el procesamiento y vida útil. Tecnologías de procesamiento y conservación de los alimentos. Tecnología de elaboración de los diferentes grupos de Alimentos Introducción a la Tecnología Culinaria. Cocina de colectividades. El espacio Culinario. Operaciones Culinarias preparativas. Operaciones culinarias con aplicación de calor. Operaciones culinarias especiales. Técnicas culinarias para dietoterapia.

En inglés

Physico-chemical properties of foods and their components. Modifications suffered by foods and food components during processing and service life. Processing technologies and food preservation. Production Technologies for different groups of Food Culinary Introduction to Technology. Kitchen communities. Culinary space. Preparative Culinary Operations. Culinary operations with application of heat. Special culinary operations. Cooking techniques for diet therapy.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

1. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
3. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
4. Tomar decisiones.
5. Resolver problemas.
6. Tener capacidad de organización y planificación.
7. Tener capacidad de análisis y síntesis.
8. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
15. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

28. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimentarios. Saber analizar y determinar su composición química, sus propiedades físicoquímicas, su valor nutritivo, su disponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
29. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos de origen animal y vegetal.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	53	100%
Prácticas laboratorio y de campo	45	100%
Trabajo tutorizado	15	25%
Estudio personal	30	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M4	Nombre del módulo	Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad
-------------------------	----	-------------------	--

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	HIGIENE I SEURETAT ALIMENTARIA
Nombre en castellano:	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Nombre en inglés:	HIGIENE AND FOOD SAFETY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante	6	Caràcter (OB / Opt)	Obligatorio
---	---	---------------------	-------------

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organizació temporal	<input type="checkbox"/> anual	<input type="checkbox"/> 1º	<input type="checkbox"/> 2º	<input type="checkbox"/> 3º	<input type="checkbox"/> 4º	<input type="checkbox"/> 5º	<input type="checkbox"/> 6º
----------------------	--------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

	curso	semestre	ETCS	curso	semestre	ETCS
<input checked="" type="checkbox"/> semestral	1º	ECTS semestral 1		2º	ECTS semestral 3	
		ECTS semestral 2			ECTS semestral 4	6
	3º	ECTS semestral 5		4º	ECTS semestral 7	
		ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
	5º	ECTS semestral 9		6º	ECTS semestral 11	
		ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Conceptes generals d'higiene alimentària, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, la seva avaluació, aplicació i manteniment de pràctiques adequades segons legislació vigent. Riscos procedents de perills biològics, químics i físics. Prevenció i control. Eines per a la higiene alimentària: disseny i manteniment de locals i equipament, pràctiques correctes d'higiene, sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), traçabilitat i altres. protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentaria. Asesoramiento científico i tècnic sobre productes alimentaris.

En castellano
Conceptos generales de higiene alimentaria, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos; su evaluación, aplicación y mantenimiento de prácticas adecuadas según legislación vigente. Riesgos procedentes de peligros biológicos, químicos y físicos. Prevención y control. Herramientas para la higiene alimentaria: diseño y mantenimiento de locales y equipamiento, prácticas correctas de higiene, sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), trazabilidad y otras. protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. Asesoramiento científico y técnico sobre productos alimenticios.

En inglés

General concepts of food hygiene, food safety and risk control systems, its evaluation, implementation and maintenance of good practice as law. Risks from biological, chemical and physical hazards. Prevention and control. Food hygiene tools: design and maintenance of premises and equipment, good hygiene practices, system of hazard analysis and critical control point (HACCP), traceability and others. consumer protection in the context of food safety. Scientific and technical assesment of foodstuffs.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la comptencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
9. Tener capacidad de gestión de la formación.
12. Saber trabajar en un contexto internacional.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

-
-

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

48. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
49. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Trabajo tutorizado	23	25%
Prácticas de laboratorio	15	100%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- Lección magistral
- Simulación
- Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece	M4	Nombre del módulo	Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad
-------------------------	----	-------------------	--

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:	GESTIÓ SERVEIS ALIMENTARIS
Nombre en castellano:	GESTIÓN SERVICIOS ALIMENTARIOS
Nombre en inglés:	ORGANIZATION AND MANAGEMENT OF FOOD SERVICES

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante	6	Carácter (OB / Opt)	Obligatorio
---	---	---------------------	-------------

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual
 1º
 2º
 3º
 4º
 5º
 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
	ECTS semestral 1			ECTS semestral 3	
1º	ECTS semestral 2		2º	ECTS semestral 4	
	ECTS semestral 5	6		ECTS semestral 7	
3º	ECTS semestral 6		4º	ECTS semestral 8	
	ECTS semestral 9			ECTS semestral 11	
5º	ECTS semestral 10		6º	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Sistemes de gestió de la seguretat alimentària. Anàlisi del risc. Sistemes de producció en serveis d'alimentació: repercussions tecnològiques i de processament. Gestió de les activitats i de la qualitat en els serveis d'alimentació. Control de la qualitat. Planificació dietètica en menjadors col·lectius escolars i geriàtrics. Alimentació hospitalària. Unificació de menús segons les necessitats específiques dels usuaris del servei de restauració. Bases de la formació dietètic-nutricional del personal dels serveis de restauració.

En castellano

Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Análisis del riesgo. Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesamiento. Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación. Control de la calidad. Planificación dietética en comedores colectivos escolares y geriátricos. Alimentación hospitalaria. Unificación de menús según las necesidades específicas de los usuarios del servicio de restauración. Bases de la formación dietético-nutricional del personal de los servicios de restauración.

En inglés

Management systems for food security. Risk analysis. Production systems in food service: Impact and processing technology. Activity and quality Management of food services. Quality control. Dietary planning in geriatric facilities and schools. Hospital foodservice. Unification of menus according to the specific needs of service users. Basis of dietary and nutritional training of foodservice staff.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
5. Tomar decisiones.
6. Resolver problemas.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
14. Tener motivación por la calidad.
16. Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
17. Tener capacidad de liderazgo.
18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **37.** 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 interdisciplinar.
- 2 **45.** Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- 3 **46.** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- 4 **48.** Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Trabajo tutorizado	23	25%
Prácticas de campo	15	100%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M4

Nombre del módulo

Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DE L'EMPRESA ALIMENTÀRIA

Nombre en castellano:

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

Nombre en inglés:

MANAGEMENT AND ORGANIZATION OF FOOD INDUSTRIES

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual
 1º
 2º
 3º
 4º
 5º
 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

	curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
<input checked="" type="checkbox"/> semestral	1	ECTS semestral 1 ECTS semestral 2	6	2º	ECTS semestral 3 ECTS semestral 4	
	3º	ECTS semestral 5 ECTS semestral 6		4º	ECTS semestral 7 ECTS semestral 8	
	5º	ECTS semestral 9 ECTS semestral 10		6º	ECTS semestral 11 ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Pasado y presente de la gestión de organizaciones. La industria alimentaria en España. Metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa: Aplicación a la industria alimentaria. El aprovisionamiento y la logística alimentaria. La producción alimentaria y el control de su calidad. Nuevas tecnologías de aplicación a la industria alimentaria. La gestión de los recursos humanos en la industria alimentaria. Formulación y selección de estrategias en los mercados alimentarios. Implementación estratégica: planificación y asignación de recursos y gestión del cambio en sectores alimentarios. Control estratégico de la empresa alimentaria. Marketing y publicidad relacionada con la alimentación.

En castellano

Pasado y presente de la gestión de organizaciones. La industria alimentaria en España. Metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa: Aplicación a la industria alimentaria. El aprovisionamiento y la logística alimentaria. La producción alimentaria y el control de su calidad. Nuevas tecnologías de aplicación a la industria alimentaria. La gestión de los recursos humanos en la industria alimentaria. Formulación y selección de estrategias en los mercados alimentarios. Implementación estratégica: planificación y asignación de recursos y gestión del cambio en sectores alimentarios. Control estratégico de la empresa alimentaria. Marketing y publicidad relacionada con la alimentación.

En inglés

Past and present management of organizations. The food industry in Spain. Strategic Management Methodology of companies: Application to the food industry. The food procurement and logistics. Food production and quality control. New technologies applied to the food industry. Human resource management in the food industry. Formulation and selection of strategies in food markets. Strategic implementation: planning and resource allocation and management of change in food sectors. Strategic control of the food business. Marketing and advertising related to food.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 2 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 5. Tomar decisiones.
- 4 6. Resolver problemas.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
- 7 14. Tener motivación por la calidad.
- 8 16. Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- 9 17. Tener capacidad de liderazgo.
- 10 18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas las competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1
2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas las competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **44.** 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.
- 2 **46.** Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	68	100%
Trabajo tutorizado	30	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M5

Nombre del módulo

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 1

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

DIETETICA EN L'INDIVIDU SA

Nombre en castellano:

DIETETICA EN EL INDIVIDUO SANO

Nombre en inglés:

DIETETICS IN THE HEALTHY INDIVIDUAL

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ETCS
1º	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ETCS
2º	ECTS semestral 3	6
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Dieta i salut. Bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, varida i adaptada) en diferents etapes de la vida. Objectius nutricionals i guies dietètiques. Evaluació i càlcul dels requeriments dietètics en situació de salut. Detecció precoç i avaluació de desviacions per excés i per defecte, quantitatives i qualitatives del balanç nutricional.

En castellano

Dieta y salud. Bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, varida y adaptada) en distintas etapas de la vida. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Evaluación y cálculo de los requerimientos dietéticos en situación de salud. Detección precoz y evaluación de desviaciones por exceso y por defecto, cuantitativas y cualitativas del balance nutricional.

En inglés

Diet and health. Foundations of a healthy diet (adequate, balanced, and adapted) at different stages of life. Nutritional goals and dietetic guides. Evaluation and calculation of dietary requirements in health persons. Early detection and evaluation of situations of nutritional excess or defect.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la comptencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
5. Tomar decisiones.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
9. Tener capacidad de gestión de la formación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **25.** Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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
- 2 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 **32.** Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y funcional.
- 4 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 5 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 6 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Trabajo tutorizado	30	25%
Prácticas laboratorio	15	100%
Estudio personal	38	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M5

Nombre del módulo

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 1

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

FISIOPATOLOGIA NUTRICIONAL

Nombre en castellano:

FISIOPATOLOGÍA NUTRICIONAL

Nombre en inglés:

NUTRITIONAL PHYSIOPATHOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	6
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	6
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	6
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	6
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	6
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	6
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Estudi de les formes d'emmalaltir. Anàlisi dels mecanismes generals de producció i expressió dels síndromes. Concepte, etiologia i patogènia dels principals síndromes que afecten l'ésser humà. Coneixements bàsics de la Fisiopatologia que li permetin entendre aspectes de la malaltia que milloressin la utilització i eficàcia del tractament dietètic. Procediments mèdics bàsics útils per al desenvolupament de l'activitat assistencial i l'atenció al malalt.

En castellano

Estudio de las formas de enfermar. Análisis de los mecanismos generales de producción y expresión de los síndromes. Concepto, etiología y patogénia de los principales síndromes que afectan al ser humano. Conocimientos básicos de la Fisiopatología que le permitan entender aspectos de la enfermedad que mejoraran la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Procedimientos médicos básicos útiles para el desarrollo de la actividad asistencial y la atención al enfermo.

En inglés

Study of sickness mechanisms . Analysis of the general mechanisms of production and expression of the syndromes. Concept, etiology and pathogenesis of the major syndromes affecting humans. Basic knowledge of the pathophysiology in order to make them understand aspects of the disease that will improve the use and effectiveness of dietary treatment. Basic medical procedures related to patient's care.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 3 5. Tomar decisiones.
- 4 6. Resolver problemas.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 11. Poseer razonamiento crítico.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

1

2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 2 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 3 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Trabajo tutorizado	30	25%
Prácticas clínicas	15	100%
Estudio personal	38	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magístral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M5

Nombre del módulo

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 1

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

BIOÈTICA I DEONTOLOGIA

Nombre en castellano:

BIOÈTICA Y DEONTOLOGIA

Nombre en inglés:

BIOETHICS AND DEONTOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ETCS	curso	semestre	ETCS
1	ECTS semestral 1		2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 2			ECTS semestral 4	6
3º	ECTS semestral 5		4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
5º	ECTS semestral 9		6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Conceptes principals d'ètica general. Deontologia: definició i continguts. Principals conceptes de bioètica: Qüestions introductòries, qüestions referides al començament de la vida, qüestions relatives a la salut ia la malaltia, qüestions ètiques davant la mort. Descripció de les fonts d'informació sobre disposicions legislatives, tant a nivell nacional com internacional. Conceptes generals de dret alimentari. Estructura de les legislacions espanyola i comunitària i continguts més rellevants de les disposicions horitzontals. Els principis morals i ètics de la professió del dietista/nutricionista, de manera que pugui integrar-los amb els seus interessos científics i tècnics per aconseguir un correcte exercici professional en els aspectes deontològics.

En castellano

Conceptos principales de ética general. Deontología: definición y contenidos. Principales conceptos de bioética: Cuestiones introductorias, cuestiones referidas al comienzo de la vida, cuestiones relativas a la salud y a la enfermedad, cuestiones éticas ante la muerte. Descripción de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas, tanto a nivel nacional como internacional. Conceptos generales de derecho alimentario. Estructura de las legislaciones española y comunitaria y contenidos más relevantes de las disposiciones horizontales. Los principios morales y éticos de la profesión del dietista-nutricionista, de forma que pueda integrarlos con sus intereses científicos y técnicos para lograr un correcto ejercicio profesional en los aspectos deontológicos.

En inglés

Main concepts of general ethics. Main concepts of bioethics: introductory issues relating to the beginning of life, health issues and disease, ethical issues facing death. Description of the sources of information on legislation, both national and international. General concepts of law related to the right of being fed. Structure of Spanish and EU laws and relevant contents of the horizontal provisions. The moral and ethical principles of the profession of dietitian, so the student can integrate them with his technical and scientific interests in order to use them appropriately in his practice.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
5. Tomar decisiones.
6. Resolver problemas.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
11. Poseer razonamiento crítico.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **25.** Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	68	100%
Trabajo tutorizado	30	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
 2 Orientación
 3
 4
 5
 6
 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M6

Nombre del módulo

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 2

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

NUTRICIÓ CLÍNICA I FARMACOLOGIA

Nombre en castellano:

NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA

Nombre en inglés:

CLINICAL NUTRITION AND PHARMACOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

9

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	9
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	9
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	9
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	9
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	9
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	9
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Aspectes de les malalties que milloren amb la utilització i eficàcia del tractament dietètic. Identificació de problemes dietètics, factors de risc i pràctiques inadequades. Elaboració i interpretació de la història dietètica i clínica. Terminologia emprada en ciències de la salut. Tipus del suport nutricional artificial, pel que fa a tècniques d'administració, indicacions, contraindicacions, complicacions, modificacions de la nutrició artificial depenent de la malaltia i el seguiment d'aquesta. Elaboració plans transició dieteticonutricional. Principis bàsics de Farmacologia: Estudi del trànsit del fàrmac per l'organisme des del punt de vista farmacocinètic i farmacodinàmic. Reaccions adverses a medicaments i farmacovigilància. Grups farmacològics específics: Establir la importància d'una adequada nutrició en diverses situacions clíniques (tractament dietètic-farmacològic). Interaccions fàrmac-nutrients: conèixer la influència mútua entre l'alimentació i les pautes farmacològiques. Interpretació i integració dades clíniques, bioquímics i farmacològics en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament.

En castellano

Aspectos de las enfermedades que mejoraran con la utilización y eficacia del tratamiento dietético. Identificación de problemas dietéticos, factores de riesgo y prácticas inadecuadas. Elaboración y interpretación de la historia dietética y clínica. Terminología empleada en ciencias de la salud. Tipos del apoyo nutricional artificial, en cuanto a técnicas de administración, indicaciones, contraindicaciones, complicaciones, modificaciones de la nutrición artificial dependiendo de la enfermedad y el seguimiento de la misma. Elaboración planes transición dietético-nutricional. Principios básicos de Farmacología: Estudio del tránsito del fármaco por el organismo desde el punto de vista farmacocinético y farmacodinámico. Reacciones adversas a medicamentos y farmacovigilancia. Grupos farmacológicos específicos: Establecer la importancia de una adecuada nutrición en diversas situaciones clínicas (tratamiento dietético-farmacológico). Interacciones fármaco-nutrientes: conocer la influencia mutua entre la alimentación y las pautas farmacológicas. Interpretación y integración datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento.

En inglés

Aspects of the diseases that improve with the use and efficacy of dietary treatment. Identification of nutritional problems, risk factors and inappropriate practices. Processing and interpretation of clinical and dietary history. Terminology used in health sciences. Types of artificial nutritional support in terms of management techniques, indications, contraindications, complications, artificial nutrition changes depending on the disease and tracking systems. Developing dietary plans and nutritional transition. Basic Principles of Pharmacology: Study of the transit of drugs through the body from the standpoint of pharmacokinetics and pharmacodynamics. Adverse drug reactions and pharmacovigilance. Specific drug classes: Establish the importance of proper nutrition in various clinical situations (dietary-pharmacological treatment). Drug-nutrient interactions: to know the mutual influence between the food and drug regimens. Interpreting and integrating clinical, biochemical and pharmacological data to the patient's nutritional assessment and treatment.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
5. Tomar decisiones.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas las competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 2 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 3 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 4 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- 5 **36.** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- 6 **38.** Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- 7 **39.** Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	90	100%
Trabajo tutorizado	56	25%
Prácticas clínicas	22	100%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	12	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M6

Nombre del módulo

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 2

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

NUTRICIÓ A POBLACIONS AMB REQUERIMENTS ESPECIALS

Nombre en castellano:

NUTRICIÓN EN POBLACIONES CON REQUERIMIENTOS ESPECIALES

Nombre en inglés:

NUTRITION IN POPULATIONS WITH SPECIAL REQUIREMENTS

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ETCS
1	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	6
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ETCS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Nutrició en poblacions especials: Edats i maduració del nen. Característiques fisiològiques, psicològiques, socials i culturals de la infància. Exploració de l'estat nutricional en pediatria. Requeriments nutricionals en pediatria. Recomanacions dietètiques en pediatria. Lactància materna i de fórmula. Activitat física de l'infant i l'adolescent. Fisiopatologia i alteracions nutricionals en pediatria. Nutrició artificial en pediatria. Nutrició en el nen immigrant, adoptat o refugiat. Nutrició materna i alteracions prenatales. Tractament nutricional de malalties relacionades amb la nutrició; Errors congènits del metabolisme, Celiàquia, Restrenyiment i Diarrea en el lactant. Prevenció de futures patologies relacionades amb la nutrició; Caries, Diabetis, Obesitat, Hipercolesterolèmia. Educació nutricional a través de la família i escola per inculcar hàbits alimentaris saludables. Avaluació i disseny del menú escolar. Adaptacions metabòliques i fisiològiques en la pràctica esportiva. Necessitats nutricionals en funció de la pràctica i activitat esportiva. Ajudes ergogèniques. Trastorns de la conducta alimentària en els esportistes. Educació nutricional i consell nutricional per a la pràctica esportiva. Planificació dietètica en l'esport. Adaptacions metabòliques i fisiològiques en geriatría. Necessitats nutricionals. Educació nutricional i consell nutricional en geriatría.

En castellano

Nutrición en poblaciones especiales: Edades y maduración del niño. Características fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales de la infancia. Exploración del estado nutricional en pediatría. Requerimientos nutricionales en pediatría. Recomendaciones dietéticas en pediatría. Lactancia materna y de fórmula. Actividad física del niño y del adolescente Fisiopatología y alteraciones nutricionales en pediatría. Nutrición artificial en pediatría. Nutrición en el niño inmigrante, adoptado o refugiado. Nutrición materna y alteraciones prenatales. Tratamiento nutricional de enfermedades relacionadas con la nutrición; Errores congénitos del metabolismo, Celiáquia, Estreñimiento y Diarrea en el lactante. Prevención de futuras patologías relacionadas con la nutrición; Caries, Diabete, Obesidad, Hipercolesterolemia. Educación nutricional a través de la familia y escuela para inculcar hábitos alimentarios saludables. Evaluación y diseño del menú escolar. Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en la práctica deportiva. Necesidades nutricionales en función de la práctica y actividad deportiva. Ayudas ergogénicas. Trastornos de la conducta alimentaria en los deportistas. Educación nutricional y consejo nutricional para la práctica deportiva. Planificación dietética en el deporte. Adaptaciones metabólicas y fisiológicas en geriatría. Necesidades nutricionales. Educación nutricional y consejo nutricional en geriatría.

En inglés

Nutrition in Special Populations: Age and maturation of the child. Physiological, psychological, social and cultural characteristics of childhood. Exploration of nutritional status in children. Nutritional requirements in pediatrics. Dietary recommendations in pediatrics. Breastfeeding and formula feeding . Physical activity in children and adolescents. Pathophysiology and nutritional disorders in pediatrics. Artificial nutrition in children. Nutrition in the immigrant, adopted or refugee child. Maternal nutrition and prenatal disorders. Nutritional Management of nutrition-related diseases, Inborn errors of metabolism, Celiac disease, constipation and diarrhea in infants. Preventing future nutrition-related diseases, caries, diabetes, obesity, hypercholesterolemia. Nutrition education through family and school to inculcate healthy eating habits. Evaluation and design of the school menu. Metabolic and physiological adaptations in sport. Nutritional needs in terms of practice and sports. Ergogenic aids. Eating disorders in athletes. Nutrition education and nutritional advice for sports. Dietary planning in sport. Metabolic and physiological adaptations in geriatrics. Nutritional needs. Nutrition education and nutrition counseling in geriatrics.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
12. Saber trabajar en un contexto internacional.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas las competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **26.** Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 2 **27.** Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 3 **33.** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 4 **34.** Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- 5 **35.** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- 6 **36.** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- 7 **47.** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características al colectivo al que van destinados.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	90	100%
Trabajo tutorizado	56	25%
Prácticas clínicas	22	100%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	12	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4 Estudio casos clínicos
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M6

Nombre del módulo

Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud 2

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

DIETOTERÀPIA

Nombre en castellano:

DIETOTERAPIA

Nombre en inglés:

MEDICAL NUTRITIONAL THERAPY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

9

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organizació temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	9
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	9
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	9
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	9
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	9
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	9
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Introducció general a la dietoteràpia. Estudi de la relació entre salut i malaltia amb l'alimentació. Manual i codi de dietes hospitalàries. Dietes terapèutiques bàsiques. Dietes modificades en l'aportació energètica i en nutrients. Dietoteràpia en situacions patològiques diverses: tractaments dietètics per confeccionar i portar a terme el seguiment de les prescripcions dietètiques. Organització hospitalària i educació nutricional: organització d'un servei de nutrició hospitalària, assessorament dietètic i funcions del dietista. Educació nutricional del pacient malalt.

En castellano

Introducción general a la dietoterapia. Estudio de la relación entre salud y enfermedad con la alimentación. Manual y código de dietas hospitalarias. Dietas terapéuticas básicas. Dietas modificadas en el aporte energético y en nutrientes. Dietoterapia en situaciones patológicas diversas: tratamientos dietéticos para confeccionar y llevar a cabo el seguimiento de las prescripciones dietéticas. Organización hospitalaria y educación nutricional: organización de un servicio de nutrición hospitalaria, asesoramiento dietético y funciones del dietista. Educación nutricional del paciente enfermo.

En inglés

General Introduction to Medical Nutrition therapy. Study of the relationship between health and disease with diet. Manual code and hospital diets. Basic therapeutic diets. Modified diets. Medical Nutrition Therapy in various pathological conditions: dietary treatments to prepare and carry out the monitoring of dietary prescriptions. Hospital organization and nutrition education: organization of a hospital nutrition service, Nutrition education and functions of the dietitian. Patient nutrition education.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
5. Tomar decisiones.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

26. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
27. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
33. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
34. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
35. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
36. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
39. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
47. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características al colectivo al que van destinados.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Trabajo tutorizado	38	25%
Prácticas de laboratorio	15	100%
Estudio personal	30	0%
Evaluación	7	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Simulación
- 3 Orientación
- 4
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M7

Nombre del módulo

salud pública y nutrición comunitaria

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

SALUT PÚBLICA I EPIDEMIOLOGIA

Nombre en castellano:

SALUD PÚBLICA Y EPIDEMIOLOGÍA

Nombre en inglés:

PUBLIC HEALTH AND EPIDEMIOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

12

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS	curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1		2º	ECTS semestral 3	12
	ECTS semestral 2			ECTS semestral 4	
3º	ECTS semestral 5		4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 6			ECTS semestral 8	
5º	ECTS semestral 9		6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 10			ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Concepte i mètodes de la Salut Pública. Determinants de la salut. El mètode epidemiològic i la seva aplicació a l'estudi de nutrició. Epidemiologia i prevenció dels principals problemes de salut relacionats amb la nutrició. Medi ambient i salut humana. Educació sanitària. Mètodes i agents. Estils de vida i salut. Promoció de la salut. Planificació de la salut i Organització dels Serveis Sanitaris, fonamentalment relacionats amb el camp de l'alimentació i nutrició. Hàbits alimentaris i consum d'aliments a Espanya. Objectius nutricionals i guies dietètiques. Disseny i realització de valoracions nutricionals per identificar les necessitats de la població i els determinants de la salut nutricional. Mesura de la freqüència de la malaltia. Indicadors de salut. Estudi de l'associació entre alimentació i salut. Mesures d'associació i d'impacte. Validesa i precisió en els estudis epidemiològics en l'estudi de l'associació entre alimentació i salut. Principals problemes de salut i la seva relació amb l'alimentació. Malalties endocrí-metabòliques, malalties cardiovasculars, càncer. Malalties transmeses per aliments.

En castellano

Concepto y métodos de la Salud Pública. Determinantes de la salud. El método epidemiológico y su aplicación al estudio de nutrición. Epidemiología y prevención de los principales problemas de salud relacionados con la nutrición. Medio ambiente y salud humana. Educación sanitaria. Métodos y agentes. Estilos de vida y salud. Promoción de la salud. Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios, fundamentalmente relacionados con el campo de la alimentación y nutrición. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Diseño y realización de valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población y los determinantes de la salud nutricional. Medida de la frecuencia de la enfermedad. Indicadores de salud. Estudio de la asociación entre alimentación y salud. Medidas de asociación y de impacto. Validez y precisión en los estudios epidemiológicos en el estudio de la asociación entre alimentación y salud. Principales problemas de salud y su relación con la alimentación. Enfermedades endocrino-metabólicas, enfermedades cardiovasculares, cáncer. Enfermedades transmitidas por alimentos.

En inglés

Public Health Concept and methodology. Determinants of health. The epidemiological method and its application to the study of nutrition. Epidemiology and prevention of major health problems related to nutrition. Environment and human health. Health education. Methods and agents. Lifestyles and health. Health Promotion. Health Planning and Organization of Health Services, mainly related to the field of nutrition and food nutrition. Hábitos and food consumption in Spain. Nutritional goals and dietary guidelines. Design and implementation of nutritional assessments to identify the needs of the population and the determinants of nutritional health. Measuring the frequency of the disease. Health indicators. Study of the association between diet and health. Measures of association and impact. Validity and accuracy in epidemiological studies in the study of the association between diet and health. Main health problems and their relationship with food. Endocrine-metabolic diseases, cardiovascular diseases, cancer. Foodborne diseases.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
9. Tener capacidad de gestión de la formación.
11. Poseer razonamiento crítico.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 **40.** Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el paper del Dietista-Nutricionista.
- 2 **42.** 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.
- 3 **43.** Colaborar en al 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	120	100%
Trabajo tutorizado	75	25%
Estudio personal	90	0%
Evaluación	15	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Orientación
- 3 Simulación
- 4
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M7

Nombre del módulo

XXXX

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

METODOLOGIA CIENTIFICA

Nombre en castellano:

METODOLOGIA CIENTIFICA

Nombre en inglés:

SCIENTIFIC METHODOLOGY

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

6

Caràcter (OB / Opt)

Obligatorio

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	6
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Marc conceptual de la recerca en ciències de la salut. Protocol d'investigació. Objectiu de l'estudi. Mesurament, selecció i definició de variables. Mostreig i mida de mostra. Subjectes a incloure en anàlisi. Potència d'un estudi. Mètodes de recollida d'informació. Disseny de qüestionaris. Introducció a validació de qüestionaris. Concepte i usos de l'epidemiologia nutricional. Mètode epidemiològic aplicat al camp de l'alimentació. Tipus d'estudis epidemiològics. Avaluació del consum d'aliments. Estudi de brots de toxiinfecció alimentària. Nutrició basada en l'evidència.

En castellano

Marco conceptual de la investigación en ciencias de la salud. Protocolo de investigación. Objetivo del estudio. Medición, selección y definición de variables. Muestreo y tamaño de muestra. Sujetos a incluir en análisis. Potencia de un estudio. Métodos de recogida de información. Diseño de cuestionarios. Introducción a validación de cuestionarios. Concepto y usos de la epidemiología nutricional. Método epidemiológico aplicado al campo de la alimentación. Tipos de estudios epidemiológicos. Evaluación del consumo de alimentos. Estudio de brotes de toxiinfección alimentaria. Nutrición basada en la evidencia.

En inglés

Conceptual framework of research in health sciences. Research protocol. Aim of the study. Measurement, selection and definition of variables. Sampling and sample size. Subjects included in analysis. Power of a study. Methods of collecting information. Questionnaire design. Introduction to validation of questionnaires. Concept and use of nutritional epidemiology. Epidemiological method applied to the field of nutrition. Types of epidemiological studies. Assessment of food consumption. Study of food-borne outbreaks. Evidence-based Nutrition.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Resolver problemas.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
11. Poseer razonamiento crítico.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

41. 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.
50. 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	60	100%
Trabajo tutorizado	38	25%
Estudio personal	45	0%
Evaluación	8	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Orientación
- 3 Simulación
- 4 Lecturas críticas
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10
Informes	0	10
Pruebas respuesta corta	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M8

Nombre del módulo

PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán: **PRÀCTICUM**
 Nombre en castellano: **PRACTICUM**
 Nombre en inglés: **PRACTICUM**

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

36

Carácter (OB / Opt)

Prácticas externas

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organización temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	
	ECTS semestral 6	
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	36
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

Pràctiques externes: pràctiques preprofessionals, amb una avaluació final de competències, en hospitals, centres d'assistència primària i socio-sanitaris, organitzacions comunitàries, indústries alimentàries i de restauració col·lectiva, que permetin incorporar els valors professionals i competències pròpies de l'àmbit clínic, administratiu o de salut pública relacionades amb la nutrició humana i dietètica.

Realització de les diferents tasques i resolució de casos reals pràctics en els diferents àmbits d'actuació del dietista-nutricionista.

En castellano

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

Realización de las diferentes tareas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.

En inglés

Work placements: pre-professional practice, with a final assessment of competence, in hospitals, primary care and social health, community organizations, food industry and catering, which can incorporate professional values and competencies of the clinical, administrative or public health related to human nutrition and dietetics.

Performing the different tasks and practical resolution of real cases in the various fields of activity of the dietitian-nutritionist.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
14. Tener motivación por la calidad.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la competencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la competencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

50. 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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Prácticas externas	480	100%
Trabajo tutorizado	300	25%
Estudio personal	120	0%

METODOLOGÍAS DOCENTES*Relacione las metodologías docentes*

- 1 Orientación
- 2 Lecturas críticas
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN*De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima*

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Informe	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M8

Nombre del módulo

PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

TREBALL FI DE GRAU

Nombre en castellano:

TRABAJO FIN DE GRADO

Nombre en inglés:

END OF YEAR

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

12

Caràcter (OB / Opt)

Trabajo final de grado

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	6
	ECTS semestral 6	6
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	
	ECTS semestral 8	12
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

El treball final de grau consistirà en el desenvolupament autònom per part de l'estudiant d'un projecte, sota la direcció d'un professor tutor, que podrà contenir una part experimental si així ho requereix el tema proposat i la realització té com a finalitat que l'estudiant sigui capaç d'integrar l'ensenyament rebut durant els seus estudis i assegurar l'adquisició de les competències pròpies de la titulació

En castellano

El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.

En inglés

The Final Project will consist of self-development by the student of a project under the guidance of a tutor, which may contain an experimental part if required by the proposed topic and whose conduct has the purpose the student is able to integrate the teaching received during their studies and ensure the acquisition of the competences of the degree.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

Relacione todas la competencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
6. Resolver problemas.
7. Tener capacidad de organización y planificación.
8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
9. Tener capacidad de gestión de la formación.
10. Desarrollar habilidades en las relaciones personales.
11. Poseer razonamiento crítico.
13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
14. Tener motivación por la calidad.
15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.
16. Tener iniciativa y espíritu emprendedor.
18. Mostrar sensibilidad sobre temas medioambientales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

25. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los
26. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
27. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
39. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Trabajo tutorizado	180	25%
Presentación oral	60	5%
Estudio personal	60	0%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Orientación
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Informe	0	10

DESCRIPCIÓN DE LAS ASIGNATURAS

Módulo al que pertenece

M9

Nombre del módulo

OPTATIVAS

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

máximo 100 caracteres

Nombre en catalán:

OPTATIVES

Nombre en castellano:

OPTATIVAS

Nombre en inglés:

OPTIONAL CREDITS

Número de créditos ECTS que debe cursar el estudiante

18

Caràcter (OB / Opt)

Optativo

La asignaturas pueden ser de 3-4-5-6-9-10-12 créditos.

Básico, Obligatorio, Optativo, Prácticas externas, Trabajo fin de grado

Organització temporal

 anual 1º 2º 3º 4º 5º 6º

Indique la distribución por

semestre de los créditos ECTS

 semestral

curso	semestre	ECTS
1	ECTS semestral 1	
	ECTS semestral 2	
3º	ECTS semestral 5	6
	ECTS semestral 6	6
5º	ECTS semestral 9	
	ECTS semestral 10	

curso	semestre	ECTS
2º	ECTS semestral 3	
	ECTS semestral 4	
4º	ECTS semestral 7	6
	ECTS semestral 8	
6º	ECTS semestral 11	
	ECTS semestral 12	

CONTENIDO

Breve descripción de los contenidos en los tres idiomas

En catalán

1-ALIMENTACIÓ i immigració: alimentació i cultura. Bases de l'alimentació segons procedència geogràfica dels immigrants. Qualitat nutricional de dietes segons procedència. Educació nutricional dels immigrants.

2-INTERPRETACIÓ D'ANÀLISI DE LABORATORI: revisió casos pràctics amb diferents valors d'anàlisi segons patologia.

3-VALORACIÓ DE DIETES I TERÀPIES DE APRIMAMENT: tècniques de valoració de dietes. Taules de composició d'aliments. Tipus de dietes d'aprimament: característiques, utilització i aplicació. Casos pràctics.

4-FRANCES APLICAT A LA NUTRICION: Gramàtica francesa. Vocabulari específic de la Dietètica i Nutrició. Lenguatge específic de l'escriptura d'articles científics. Llenguatge i habilitats per a presentacions orals.

5-COMUNICACIÓ I MÀRQUETING EN NUTRICION: Concepte de Màrqueting, la seva funció i les seves implicacions. Anàlisi de l'entorn, el mercat, el consumidor i la competència. Instruments bàsics de la gestió comercial del sector agroalimentari (producte, distribució, preu i comunicació), així com les relacions existents entre ells. Concepte de Màrqueting Social, eines bàsiques per a la seva gestió. Eines de comunicació: elaboració de programes de comunicació i / o publicitat .

6-GENÈTICA I NUTRICIÓ: Fonaments i principis que governen la transmissió dels caràcters hereditaris. Bases de la variabilitat individual i la seva relació amb les malalties genètiques. Nutrigenòmica: Efectes dels nutrients sobre l'expressió gènica. Influència dels polimorfismes genètics sobre les necessitats nutricionals i les respostes de l'organisme als nutrients.

7-SUPLEMENTS NUTRICIONALS: Formes de presentació i administració dels complementos alimentaris. Drogues vegetals presents en la formulació de complementos utilitzats en la prescripció de dietes (en diferents situacions): principis actius, acció farmacològica, posologia, efectes adversos i interaccions. Altres components químics presents en la formulació de complementos: classificació, descripció, posologia.

Protocolos de recomanació de complementos alimentaris: revisió de casos pràctics.

8-ALIMENTOS FUNCIONALES: Introducció i generalitats: Conceptes i definicions. Objectius de la ciència dels aliments funcionals. Funcions diana dels nutrients i components alimentaris amb propietats funcionals. Legacions de salut i normativa nacional i internacional sobre productes funcionals. Estratègies en la producció i elaboració d'aliments funcionals. Efectes fisiològics i aplicacions clíniques dels principals fitoquímics i ingredients funcionals potencials dels aliments.

En castellano

1-ALIMENTACION E IMMIGRACION: alimentación y cultura. Bases de la alimentación según procedencia geográfica de los inmigrantes. Calidad nutricional de dietas según procedencia. Educación nutricional de los inmigrantes.

2-INTERPRETACION DE ANALISIS DE LABORATORIO: revisión casos prácticos con diferentes valores de análisis según patologia.

3-VALORACION DE DIETAS Y TERAPIAS DE ADELGAZAMIENTO: técnicas de valoración de dietas. Tablas de composición de alimentos. Tipos de dietas de adelgazamiento: características, utilización y aplicación. Casos prácticos.

4-FRANCES APLICADO A LA NUTRICION: Gramática francesa. Vocabulario específico de la Dietética y Nutrición. Lenguaje específico de la escritura de artículos científicos. Lenguaje y habilidades para presentaciones orales.

5-COMUNICACION Y MARKETING EN NUTRICION: Concepto de Marketing, su función y sus implicaciones. Análisis del entorno, el mercado, el consumidor y la competencia. Instrumentos básicos de la gestión comercial del sector agroalimentario (producto, distribución, precio y comunicación), así como las relaciones existentes entre ellos. Concepto de Marketing Social, herramientas básicas para su gestión. Herramientas de comunicación: elaboración de programas de comunicación y/o publicidad.

6-GENETICA Y NUTRICION: Fundamentos y principios que gobiernan la transmisión de los caracteres hereditarios. Bases de la variabilidad individual y su relación con las enfermedades genéticas. Nutrigenómica: Efectos de los nutrientes sobre la expresión génica. Influencia de los polimorfismos genéticos sobre las necesidades nutricionales y las respuestas del organismo a los nutrientes.

7-SUPLEMENTOS NUTRICIONALES: Formas de presentación y administración de los complementos alimenticios. Drogas vegetales presentes en la formulación de complementos utilizados en la prescripción de dietas (en diferentes situaciones): principios activos, acción farmacológica, posología, efectos adversos e interacciones. Otros componentes químicos presentes en la formulación de complementos: clasificación, descripción, posología. Protocolos de recomendación de complementos alimenticios: revisión de casos prácticos.

8-ALIMENTOS FUNCIONALES: Introducción y generalidades: Conceptos y definiciones. Objetivos de la ciencia de los alimentos funcionales. Funciones diana de los nutrientes y componentes alimentarios con propiedades funcionales. Alegaciones de salud y normativa nacional e internacional sobre productos funcionales. Estrategias en la producción y elaboración de alimentos funcionales. Efectos fisiológicos y aplicaciones clínicas de los principales fitoquímicos e ingredientes funcionales potenciales de los alimentos.

En inglés

1-FOOD and Immigration: food and culture. Basis of food according to geographical origin of immigrants. Nutritional quality of diets according to sources. Nutrition education of immigrants.

2-INTERPRETATION OF LABORATORY ANALYSIS: Review case studies with different values for analysis according to pathology.

3-ASSESSMENT OF THERAPIES AND DIETS Weight Loss: diet assessment techniques. Tables of food composition. Type of weight loss diets: characteristics, use and application. Case studies.

4-NUTRITION APPLIED TO FRENCH: French Grammar. Vocabulary specific to Diet and Nutrición. Lenguaje usage in scientific articles. Language and skills for oral presentations.

5-IN NUTRITION COMMUNICATION AND MARKETING: Marketing concept, its function and its implications. Analysis of the environment, the market, consumers and competition. Basic instruments for managing the commercial food industry (product, distribution, pricing and communication), and the relationships between them. Concept of Social Marketing, basic tools for its management. Communication tools: developing communication programs and / or advertising

6-GENETICS AND NUTRITION: Fundamentals and principles that govern the transmission of hereditary traits. Conditions of individual variability and its relationship with genetic diseases. Nutrigenomics: The effects of nutrients on gene expression. Influence of genetic polymorphisms on the nutritional needs and how our body reacts to specific nutrients.

7-NUTRITIONAL SUPPLEMENTS: forms of presentation and management of food supplements. Drugs from plants that are present in the formulation of dietary supplements used in the prescription of diets (in different situations): active ingredients, pharmacological action, dosage, adverse effects and interactions. Other chemicals present in the formulation of supplements: classification, description, dosage. Protocols for the recommendation of food supplements: a review of case studies.

8-FUNCTIONAL FOODS: Introduction and Overview: Concepts and definitions. Objectives of functional food science . Functions of nutrients and target food components with functional properties. Health claims and national and international regulations of functional products. Strategies in production and development of functional foods. Physiological effects and clinical applications of the main phytochemicals and functional potential of food ingredients.

COMPETENCIAS**COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES**

Relacione todas la comptencias básicas y generales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- 2 3. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajo en equipo.
- 3 4. Realizar la comunicación de manera efectiva tanto de forma oral como escrita sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- 4 6. Resolver problemas.
- 5 7. Tener capacidad de organización y planificación.
- 6 8. Tener capacidad de análisis y síntesis.
- 7 11. Poseer razonamiento crítico.
- 8 13. Mostrar reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad.
- 9 14. Tener motivación por la calidad.
- 10 15. Tener capacidad de aprendizaje autónomo.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Relacione todas la comptencias transversales. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1
- 2

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Relacione todas la comptencias específicas. Añada tantas filas como sean necesarias

- 1 25. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. 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.
- 2 26. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional.
- 3 33. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 4 34. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético de individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

De todas las actividades formativas utilizadas en el módulo especifique el número de horas y su porcentaje de presencialidad

Actividades formativas	Horas	Presencialidad (0%-100%)
Clase teórica	225	100%
Trabajo tutorizado	67	25%
Estudio personal	135	0%
Evaluación	22	100%

METODOLOGÍAS DOCENTES

Relacione las metodologías docentes

- 1 Lección magistral
- 2 Orientación
- 3 Lecturas críticas

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

De todos los sistemas de evaluación utilizados en el módulo indique la ponderación mínima y máxima

Sistemas de evaluación	Puntuación	Puntuación máxima
Prueba objetiva	0	10

ESCOLA UNIVERSITÀRIA "EUSES"
GRAU EN NUTRICIÓ I DIETÈTICA

SEGUIMENT ECONÒMIC GRAU NUTRICIÓ I DIETÈTICA

Aquest document conté les dades necessàries per a complir el que disposa l'article 11, c i d, del Reial Decret 557/1991 i el Decret 390/1996 de 2 de desembre. DOGC número 2291 de 11 de desembre de 1996, en el Cap. 2, art. 3, 3.1 i Annex, relatiu a l'aportació dels estudis econòmics bàsics pel seguiment del projecte d'Escola Universitària Euses, adscrita a la Universitat de Girona, i les garanties financeres que assegurin la financiació de la mateixa en la versant del Grau de Nutrició i Dietètica.

Es presenta un model que inclou diferents variables de caràcter estructural i econòmic que afecten el seguiment del grau que, a més, és una eina de planificació útil com ajuda per a prendre decisions ben informades.

L'estudi econòmic es realitza tenint molt en compte el posicionament estratègic i principis deontològics dels promotors pel que fa a la qualitat de l'ensenyança, de la investigació i de l'entorn ambiental del centre on es realitzaran les activitats acadèmiques.

1 VARIABLES CONSIDERADES.

De caràcter estructural.

- VE1. Tipus d'estudis i investigació.
- VE2. Durada dels estudis en anys.
- VE3. Número d'estudiants.
- VE4. Número de professor.
- VE5. Número de Personal d'Administració i Serveis.

De caràcter econòmic.

- VEC1. Cost de construcció i instal·lacions.
- VEC2. Ingressos per matrícula.
- VEC3. Cost del percentatge sobre matrícula (preus públics) a pagar a la UdG.
- VEC4. Costos de compensació al Personal Docent.
- VEC5. Costos de compensació al Personal d'Administració i Serveis.
- VEC6. Pressupost anual de despeses de personal.
- VEC7. Pressupost anual de despeses corrents.
- VEC8. Pressupost anual d'amortitzacions d'inversions.
- VEC9. Pressupost anual de despeses financeres i d'amortització de capitals aliens

VE1. *Tipus d'estudis i investigació.*

Grau de Nutrició i Dietètica i programes d'investigació associats, d'acord amb els plans d'estudis homologats.

Com a darrer comentari, els anys que apareixen en el present document són els d'inici dels períodes lectius; es adir, quan apareix 2.012, es refereix al curs 2.012/2013 i així succesivament.

VE2. *Durada dels estudis en anys.*

Estudis de quatre anys.

VE3 *Número d'estudiants*

	1º	2º	3º	4º	Total
Any	Diet i Nut	Diet i Nut	Diet i Nut	Diet i Nut	Estudiantes Any
2.012	70				70
2.013	70	65			135
2.014	70	65	60		195
2.015	70	65	60	55	250

VE4. *Número de professors.*

S'ha tingut en compte el que s'assenyala l'article 72 de la Llei Orgànica 6/2001 de 21 de desembre d'Universitats modificada per la Llei orgànica 4/2007, i tenint en compte l'article 6 del R.D. 557/1991, de 12 d'abril sobre creació i reconeixement d'Universitats i Centres Universitaris, i l'article 7 d'aquest mateix Reial Decret, complint el que diu la LOM-LOU, tenint en compte les dedicacions a temps complert, a temps parcial i la categoria de doctors

VE5. *Número de Personal d'Administració i Serveis. (PAS)*

En aquesta variable hem pres la referència de la realitat i l'experiència que ja hem adquirit amb els altres graus actualment en funcionament.

Amb l'incorporació d'una persona amb dedicació específica en aquest grau per cada curs que anem iniciant, amb diferents dedicacions i categories garantim un bon nivell de qualitat tant en el sentit de serveis al professorat com d'atenció als alumnes.

De caràcter econòmic.

VEC1. Cost d'adquisició de la construcció, instal·lacions, equips complexes, ...

La repercussió de les despeses de manteniment, us i amortitzacions, provenen de la repercussió, acord amb l'espai i el temps d'utilització de les instal·lacions de l'Escola EUSES.

VEC2. Ingressos per matrícula.

D'acord amb el quadre següent els ingressos estimats, en euros constants, han estat i seran:

Preu per curs (euros)	
2012 i sig	Curs
	Diet i Nut
	1er
	2on
	3er
	4art

VEC2 Ingressos per matrícula

	1er	2on	3er	4art	Total
Any	Diet i Nut	Diet i Nut	Diet i Nut	Diet i Nut	Estudinats
2.012	70				420.000
2.013	70	65			810.000
2.014	70	65	60		1.170.000
2.015	70	65	60	55	1.500.000

VEC3. Cost del percentatge sobre matrícula (preus públics) a pagar a la UdG.

D'acord amb el Decret de Preus Públics de la Generalitat de Catalunya pel curs 1996/1997, el percentatge de matrícula a pagar a la UdG és del **22%** de l'import equivalent en crèdits matriculats comptats d'acord amb els preus públics corresponents a la titulació. En funció al que s'ha exposat anteriorment i, tenint en compte el Pla d'Estudis de l'Escola Universitària de Fisioteràpia per a obtenir el número de crèdits per curs, l'import corresponent per a cada curs per alumne i en funció del número de crèdits indicat, és el que s'indica en el quadre següent (prenent com a referència el preu de 14,60.- euros per crèdit):

Quadre VEC3

Curs	1º	2º	3º	4º
Número Crèdits	60,00	60,00	60,00	60,00
Preu Crèdits	14,60	14,60	14,60	14,60
Import Matrícula	876,00	876,00	876,00	876,00
22% a UdG	192,72	192,72	192,72	192,72

VEC4. Costos de compensació al Personal Docent.

Aquesta variable considera els costos de compensació mitjos anuals, incloses les càrregues socials, del Personal Docent en les diverses categories. Inclou el personal dedicat a aquest Grau a l'Escola. L'estimació es fa a preus de 2.012.

VEC5. Costos de compensació de PAS.

Aquesta variable considera els costos de compensació mitjos anuals, incloses les càrregues socials, del Personal d'Administració i Serveis. Inclou el personal dedicat a aquest Grau a l'Escola. L'estimació es fa a preus de 2.012.

VEC6. Pressupost anual de despeses de personal..

Recull la xifra resultant de les decisions adoptades en les definicions de les variables anteriors relatives a l'estructura i remuneració del personal.

VEC7. *Pressupost anual de despeses corrents.*

Comprèn la despesa habitual de funcionament, repartida en funció de l'utilització dels diferents espais i instal·lacions, així com altres despeses.

VEC8. *Pressupost anual manteniment, us i amortitzacions d'inversions, repercutit.*

Amb efectes purament d'administració interna es defineix un criteri d'amortització d'inversions amb una repercussió proporcional al temps i espais utilitzats per aquests ensenyaments.

VEC9. *Pressupost anual de despeses financeres i d'amortització de capitals aliens.*

Aquesta variable té en compte les possibles despeses financeres del circulant més les quantitats de capital i interessos precisos per a amortitzar els préstecs necessaris de l'Escola amb una repercussió proporcional al temps i espais utilitzats per aquests ensenyaments.

Despeses de Personal

Despeses de Personal Docent per anys.

Les despeses, previstes anualment, són:

Categoria	2.012	2.013	2.014	2.015
Professors fixos	153.385,31	306.770,63	398.801,81	558.322,54
Professors parcials	51.128,44	102.256,88	132.933,94	172.814,12
Totals	204.513,75	409.027,50	531.735,75	731.136,66

Despeses de Personal d'Administració i Serveis.

La despesa estimada de l'esmentat personal, prevista anualment, és:

Personal Adm. i Serv.	2.012	2.013	2.014	2.015
Número de persones	1	2	3	4
Cost anual promig	19.917,00	20.912,85	21.958,49	25.252,27
Totals	19.917,00	31.369,28	65.875,48	101.009,07

Despeses de Personal Directiu

Personal Directiu	2.012	2.013	2.014	2.015
Direcció	52.313,40	54.929,07	57.675,53	66.326,86
Director d'Estudis	38.127,21	40.033,57	42.035,24	48.340,53
Totals	90.440,61	94.962,64	99.710,77	114.667,39

Total despeses de personal.

Despeses Personal	2.012	2.013	2.014	2.015
Personal Docent	204.513,75	409.027,50	531.735,75	731.136,66
Personal de A i S	19.917,00	31.369,28	65.875,48	101.009,07
Personal Directiu	90.440,61	94.962,64	99.710,77	114.667,39
Totals	314.871,36	535.359,42	697.322,00	946.813,11

Desglossament del pressupost anual de despeses corrents.

Desglose despeses	2.009	2.010	2.011	2.012
Funcionament	54.802,00	87.135,18	92.363,29	98.828,72
Altres despeses	11.660,00	12.359,60	13.101,18	14.018,26
Totals	66.462,00	99.494,78	105.464,47	112.846,98

**COMPTA DE
PÈRDUES I
GUANYS**

RESULTATS	2.012	2.013	2.014	2.015
Ingressos per vendes	420.000,00	810.000,00	1.170.000,00	1.500.000,00
Universitat de Girona	5.500,00	6.600,00	7.920,00	9.504,00
Funcionament	54.802,00	87.135,18	92.363,29	98.828,72
Altres Despeses	11.660,00	12.359,60	13.101,18	14.018,26
Cost Personal Docent	204.513,75	409.027,50	531.735,75	731.136,66
Cost personal de A i S	19.917,00	31.369,28	65.875,48	101.009,07
Cost personal Directiu	90.440,61	94.962,64	99.710,77	114.667,39
Amortització	24.500,00	46.550,00	68.111,50	122.377,50
B.A.I.I.	8.666,64	121.995,80	291.182,03	308.458,41
Despeses Financeres	24.560,62	46.665,18	102.417,80	106.322,94
B.A.I.	-15.893,98	75.330,62	188.764,23	202.135,47
Impost sobre Beneficis	-4.768,20	22.599,19	56.629,27	60.640,64
BENEFICI	-11.125,79	52.731,43	132.134,96	141.494,83



Jean Mayer
United States Department of Agriculture
Human Nutrition Research Center on Aging
At Tufts University

Boston, 9 de febrero de 2011

Universitat de Girona
Plaça Sant Domènec, 3
Edifici Les Àligues
17071 Girona

Estimados,

Me dirijo a ustedes para presentarles mi apoyo a la creación del grado de nutrición y dietética en la Escuela Universitaria de la Salut i l'Esport (EUSES) de Salt, Girona.

Está demostrado que el trabajo del dietista-nutricionista beneficia la salud individual y colectiva y ejerce un papel clave en la promoción, prevención, tratamiento y rehabilitación de las enfermedades crónicas más prevalentes. En países como Estados Unidos, Japón, el Reino Unido y Canadá, donde hace tiempo la figura del dietista ha estado presente en el sistema de salud, han constatado una reducción importante en los gastos sanitarios. Es por todo ello que la figura del dietista-nutricionista es cada vez más necesaria en el entorno sanitario.

En el real Decreto 433/1998 del 20 de marzo se estableció el título universitario oficial de diplomado y diplomada en Nutrición Humana y Dietética. A partir de este momento la creación de programas educativos de calidad enfocados a la formación de estos profesionales se ha convertido en una meta para muchas universidades españolas.

En la actualidad no hay ningún organismo en Girona que ofrezca el grado en nutrición humana y dietética. El grado propuesto por EUSES es equilibrado y proporciona los conocimientos necesarios para la capacitación del graduado para la práctica de la nutrición en varios ámbitos: clínico, salud pública, industria agroalimentaria, restauración, docencia e investigación. La Escuela Euses, organismo adscrito a la Universidad de Girona, tiene los medios necesarios para afrontar este reto y tengo constancia de la capacidad docente de las personas involucradas en el proyecto.

Por los hechos expuestos y por mi larga experiencia en el campo de la nutrición doy mi firme apoyo a la creación del grado de Nutrición humana y dietética en la escuela universitaria EUSES.

Cordialmente,

Jose M. Ordovas, PhD,
Director, Nutrition and Genomics
Professor Nutrition and Genetics
JM-USDA-HNRCA at Tufts University
711 Washington St.
Boston, MA 02111
Phone: 1-617-556-3102
FAX: 1-617-556-3211
e-mail: jose.ordovas@tufts.edu

711 Washington Street
Boston, Massachusetts 02111
Phone: (617) 556-3102
FAX: (617) 556-3211