

# **MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES DE GRADO**

- Universidad: **UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI**

- Denominación del Título Oficial:

**Grado de Nutrición Humana y Dietética**

- Curso de implantación: **2010-11**

- Rama de conocimiento: **Ciencias de la Salud**

# 1. Descripción del título

## 1.1. Datos básicos

- **Nivel:** Grado
- **Denominación corta:** Nutrición Humana y Dietética
- **Denominación esp:** Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Rovira i Virgili
  - **Denominación en catalán:** Nutrició Humana y Dietética
  - **Denominación en inglés:** Human Nutrition and Dietetics
- **Título conjunto:** No
- **\*\*Rama:** Ciencias de la Salud
- **\*\*Clasificación ISCED:**
  - ISCED 1: Servicios médicos
  - ISCED 2:
- **\*\*Habilita para profesión regulada:** Sí
  - **Profesión regulada:** Dietista-Nutricionista
- **Universidad Solicitante:** Universidad Rovira i Virgili 042
- **Agencia Evaluadora:** Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU)

## 1.2. \*\*Distribución de Créditos en el Título

	<b>Créditos ECTS</b>
<b>Créditos totales</b>	
Formación Básica	60
Prácticas Externas	8
Optativos	18
Obligatorios	145
Trabajo de fin de grado	9

### 1.3.1. Centro/s donde se imparte el título

Facultat de Medicina i Ciències de la Salut

#### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

- **\*\*Nivel:** Grado
- **\*\*Tipos de enseñanza que se imparten en el Centro:** Presencial
- **\*\*Plazas de nuevo ingreso**

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 1er año de implantación:	80
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 2n año de implantación:	80
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 3er año de implantación:	80
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 4º año de implantación:	80

- \*\*Número ECTS de matrícula por estudiante y periodo lectivo

GRAU	Tiempo Completo		Tiempo Parcial	
	ECTS Mat. Mínima	ECTS Mat. Máxima	ECTS Mat. Mínima	ECTS Mat. Máxima
1er curso	60	72	20	46
2n curso	30	72	20	46

- \*\*Normativa de permanencia

[http://wwwa.urv.cat/la\\_urv/3\\_organs\\_govern/secretaria\\_general/legislacio/2\\_propia/auni\\_versitaria/docencia/html/nam\\_graus\\_11\\_12.htm](http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/legislacio/2_propia/auni_versitaria/docencia/html/nam_graus_11_12.htm)

- \*\*Lenguas en las que se imparte

De manera general, las lenguas utilizadas serán el catalán y castellano, y se programaran actividades en inglés.

## 2. \*\*Justificación, Adequación de la propuesta y Procedimientos

### 2.1. \*\*Justificación del interés del título propuesto

En la "Encuesta de egresados" elaborada por la Comisión Técnica del proyecto ANECA para el Diseño de Planes de Estudio y Títulos de Grado al Programa de Convergencia Europea para la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética en la segunda convocatoria constaba de preguntas con aspectos de inserción laboral y a los cargos de responsabilidad en el mismo. Se realizaron 345 encuestas de egresados de NHD (12,5% varones y 87,5% mujeres). Del análisis e interpretación de los resultados concluyeron que en relación al trabajo actual que el 59% de titulados en NHD desempeñaba un trabajo relacionado con su Diplomatura, y del 41% restante, el 12% trabajaba en temas relacionados con otras titulaciones, el 17% en temas no relacionados con sus estudios universitarios y el 12% restante está desempleado. No se pudo valorar el efecto de la reciente inclusión de dicha titulación en la Ley de profesiones sanitarias (26 de noviembre de 2003), normativa que deberá permitir su incorporación en el mercado laboral de estos profesionales en puestos de la Sanidad Pública.

Como conclusión de este apartado, el informe de la ANECA dedujo la clara necesidad social y laboral de esta titulación, ya que cubren un alto porcentaje de puestos laborales en su ámbito.

Por último, en relación al puesto laboral actual los Diplomados en NHD sitúan su actividad profesional actual en los siguientes ámbitos (se permitía marcar más de una opción):

Educación alimentaria-nutricional	14,53 %
Nutrición clínica	11,90 %
Docencia y formación	11,51 %
Deporte, estética y salud	9,80 %
Restauración colectiva social/comercial	8,46 %
Investigación, desarrollo e innovación	4,59 %
Comercialización, comunicación y marketing	3,84 %
Producción	3,33 %
Asistencia primaria	3,24 %
Gestión y control de calidad de procesos y productos	2,86 %
Seguridad alimentaria	2,64 %
Salud pública/comunitaria	1,79 %
Asesoría legal, científica y técnica	1,27 %
Otros (a especificar): - cursando CTA, consulta privada, unidades de adolescencia, becario, hostelería, comercio, monitor de comedor, sanidad hospitalaria, auxiliar administrativo, salud e higiene dental, seguridad del Estado, colaborador de prensa, banca, etc	17,77 %

#### **Respecto a la ocupación de cargos de responsabilidad en el puesto laboral actual:**

El 61,7% de Diplomados en NHD ocupan cargos de responsabilidad en su trabajo actual, frente al 38,3% que no los ocupan.

La demanda en primera opción para acceder a estudiar Nutrición Humana y Dietética en la Facultad Medicina y Ciencias de la Salud de la URV ha ido disminuyendo debido al aumento de nuevos centros que ofrecen la titulación en Cataluña (Tabla 1).

**Demanda en 1a opción en Nutrición Humana y Dietética procedente de la demarcación de Tarragona en las universidades de la SUC**

<b>Tabla 1. Demanda en primera opción</b>		
<b>Curso</b>	<b>Total Universidades catalanas</b>	<b>Universidad Rovira i Virgili</b>
<b>2002-03</b>	<b>280</b>	<b>152</b>
<b>2003-04</b>	<b>274</b>	<b>147</b>
<b>2004-05</b>	<b>209</b>	<b>95</b>
<b>2005-06</b>	<b>272</b>	<b>83</b>
<b>2006-07</b>	<b>233</b>	<b>72</b>
<b>2007-08</b>	<b>324</b>	<b>80</b>

	<b>Demanda en 1a opción</b>				
	<b>URV</b>	<b>UB</b>	<b>UdL</b>	<b>Total</b>	<b>% URV vs. Total</b>
2003-04	80	1		<b>81</b>	98,8%
2004-05	37	1		<b>38</b>	97,4%
2005-06	55			<b>55</b>	100,0%
2006-07	29	2		<b>31</b>	93,5%
2007-08	46	3		<b>49</b>	93,9%
2008-09	34	3	1	<b>38</b>	89,5%

Fuente: Datawarehouse-URV a partir de datos de la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad.

Tal como muestran los datos de la preinscripción universitaria, la URV tiene una capacidad elevada para fidelizar la demanda en primera opción procedente de la demarcación de Tarragona en la titulación de Nutrición Humana y Dietética. En concreto, en el conjunto de las universidades públicas de Cataluña más del 90% de la demanda en primera opción procedente de las comarcas de Tarragona se canaliza versus la URV.

En la tabla siguiente, mostramos el número de diplomados formados en la FMCS de la URV. Hasta la actualidad se ha diplomado 5 promociones.

<b>Total Egresados</b>			
<b>Curso</b>			
<b>04-05</b>	<b>05-06</b>	<b>06-07</b>	<b>07-08</b>
<b>34</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>56</b>

La nota de corte para el acceso por PAU ha ido disminuyendo de forma paralela a la disminución de la demanda, pero se cubren todas las plazas ofertadas.

<b>Evolución de la nota de corte de las PAU Nutrició Humana i Dietètica - URV</b>							
<b>Curso</b>	02-03	03-04	04-05	05-06	06-07	07-08	08-09
<b>Nota de Corte</b>	6	6,35	6,02	5,65	5,49	5	5,06

<b>Evolución de la nota de corte de FP/ CFGS Nutrició Humana i Dietètica - URV</b>							
<b>Curso</b>	02-03	03-04	04-05	05-06	06-07	07-08	08-09
<b>Nota de Corte</b>	7,65	7,35	7,03	6,73	5	5	5

La Universidad de Navarra puso en marcha como título propio los estudios de Dietética y Alimentación Humana en 1989. Posteriormente en el estado español, la Universidad del país Vasco y la Universidad de Barcelona a través de su centro adscrito: Centro de Estudios Superiores de Nutrición y Dietética (CESNID) ofertaron esta carrera universitaria como título propio. Unos años después, la publicación del Real Decreto 433/98, de 20 de marzo de 1998 estableció el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Eso permitió la implantación del nuevo título homologado para todo el estado Español a partir del curso 1999-2000 en otras universidades españolas.

En la Universidad Rovira i Virgili se implanto en el 2002, y como características destacadas de nuestra titulación fue la inclusión de una materia obligatoria de estancias clínicas y de restauración, en la que el alumno el último año realizaba prácticas clínicas. También durante la implantación de esta titulación se perfilaron diferentes itinerarios de pregrado que permitieron incluir algunas de las competencias que en las actuales directrices de la orden CIN/730/2009 han pasado a ser obligatorias. En este sentido es de destacar el programa de Educación en alimentación (EdAl) que se ha realizado con un total de 1600 niños de la ciudad de Reus donde está ubicado nuestro centro y que ha permitido una formación en educación para la salud en materia de alimentación y una promoción en la población infantil. El programa está vigente y se ha desarrollado en los 4 últimos cursos.

El campo de actuación del diplomado en Nutrición Humana y Dietética en nuestra sociedad es muy amplio, pudiendo ejercer en ámbitos muy diversos, en los cuales es evidente la necesidad de un profesional de estas características. Su labor se basa en la aplicación de la alimentación y la nutrición más óptima, tanto como método preventivo de las enfermedades, como método de apoyo a tratamiento de patologías relacionadas con la alimentación, como de la promoción y educación de la alimentación adecuada y la salud. También, tienen cabida en otros sectores, como, en la industria de alimentación. En este sector pueden encontrarse en laboratorios analizando los componentes de los alimentos, como realizando controles de calidad de los productos alimenticios. Pueden colaborar en la investigación de alimentos para determinadas afecciones o dirigidos a un determinado tipo de público, como en la gestión de la distribución y la búsqueda de nuevos mercados. En definitiva, en todo lo que tenga que ver con el proceso de producción de alimentos.

Los servicios de restauración son otro posible destino. Empresas de catering, restaurantes, cocinas de hospitales, colegios, geriátricos, residencias, hoteles, y todo tipo de comedores colectivos, pueden necesitar de un técnico que asesore en las dietas y menús, o que cuide de la higiene y contaminación en el proceso de la elaboración.

El interés por diferentes áreas del mundo laboral de este profesional es muy amplio tal como se acaba de exponer. Esto ha favorecido que se hayan desarrollado en algunas universidades programas de postgrado relacionados con la nutrición que despliegan áreas de conocimiento más específicas y especializadas para el profesional de la Nutrición Humana y Dietética. En concreto en nuestra universidad ha existido un Doctorado de Nutrición y Metabolismo, el cual tiene la mención de calidad, el cual se transformó en el actual Master oficial de Nutrición y Metabolismo. Este Master tiene 3 itinerarios, el de investigación, el de Clínica y el de Alimentos Funcionales. Aproximadamente un 50% de los estudiantes del Master proceden de la carrera de Nutrición Humana y Dietética, indicando el interés de progresión científica y profesional de estos titulados. En un inicio ofertaba 120 créditos para los diplomados y 60 créditos para los licenciados. Desde el próximo curso académico se oferta únicamente como Master oficial de 60 créditos.

En nuestro Centro académico de la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, donde se imparte la carrera de Nutrición, existen grupos de investigación con importantes líneas de alimentación y Nutrición, algunos son grupos consolidados de referencia internacional. Estos grupos de investigación realizan de forma activa transferencia y innovación.

#### Líneas de Investigación

1. Estado Nutricional de la Población. Consumo alimentario e ingesta nutricional. Patrones y hábitos alimentarios. Riesgo de malnutrición en diferentes grupos de población.

2. Estado nutricional durante el proceso reproductivo. Periodo preconcepcional. Evolución de los indicadores de estado nutricional durante embarazo y lactancia. Riesgo de malnutrición en folatos, hierro. Ganancia de peso durante la gestación, riesgo de retardo de crecimiento intrauterino.
3. Interacciones genética-nutrición en el metabolismo de la homocisteína. Prevalencia de los polimorfismos de la MTHFR en la población mediterránea. Determinantes de los niveles de homocisteína a la población.
4. Estado nutricional en hierro: deficiencia y sobrecarga. Determinantes genéticos y nutricionales de la sobrecarga de hierro en la población general.
5. Psicopatología de la adolescencia: estudio epidemiológico longitudinal. Prevalencia, incidencia y curso natural de la depresión. Comorbilidad con otros trastornos psiquiátricos en esta etapa.
6. Influencia de factores prenatales sobre el desarrollo conductual y cognitivo hasta los 6 años. Relación de indicadores tempranos de conducta y cognitivos con psicopatología posterior.
7. Estado nutricional y características psicosociales en escolares preadolescentes y adolescentes con niveles diferentes de severidad de alteraciones de la conducta alimentaria.
8. Establecimiento de metodologías para el diseño, evaluación y validación de alimentos funcionales contra el Alzheimer y las enfermedades cardiovasculares.
9. Compuestos orgánicos persistentes y emergentes y exposición a través de la dieta
10. Cirugía de la obesidad en animales de experimentación
11. Cirugía de la obesidad mórbida y respuesta hormonal en animales de experimentación
12. Metabolismo lipídico y riesgo cardiovascular en el paciente con VIH
13. El metabolismo: parámetros que determinan el desarrollo de la obesidad durante los primeros meses de vida, el retraso en el crecimiento, la corrección con la administración de una hormona del crecimiento y el desarrollo de la osteoporosis a partir de la patología pediátrica de origen renal o neonatal.
14. Nutrición: nuevos aspectos terapéuticos sobre el tratamiento dietético del estreñimiento infantil.
15. Obesidad infantil: Programación metabólica precoz mediante la alimentación del lactante
16. Obesidad, inflamación, aterosclerosis y su interacción con polimorfismos de predisposición genética. Influencia de la pérdida de peso en marcadores de inflamación y aterosclerosis
17. Suplementación de la alimentación del lactante con hierro: efecto sobre el sistema inmune y desarrollo neuroconductual
18. Obesidad, diabetes y trastornos metabólicos asociados
19. Línea de Alcohol y Hígado. Enzimología y Biología Molecular
20. Diabetes y Enfermedades Metabólicas y Riesgo Genético
21. Insulino resistencia y alteraciones metabólicas asociadas

22. Biología del adipocito y producción de adipocitoquinas
23. Bases moleculares y fisiológicas de la arteriosclerosis
24. Bases Moleculares de las hiperlipemia y de la Arteriosclerosis 1. Interacción genética y ambiental 2. Bases genéticas de las hiperlipemia 3. Lipoproteínas modificadas
25. Nutrición y Arteriosclerosis 1. Dieta, modificación lipoproteica y metabolismo de las lipoproteínas 2. Dieta y cinética de lipoproteínas
26. Lipoproteínas y Trombosis

En definitiva en esta titulación existe una buena conjunción entre docencia, investigación y transferencia e innovación. Es de destacar los centros de investigación CTNS (centro tecnológico de nutrición y salud) y el proyecto de Tecnoparc de la Ciudad de Reus centrado también en los temas de la industria agroalimentaria.

### **2.1.1. Justificación de la adecuación del título a las normas reguladoras del ejercicio profesional de Dietista-Nutricionista.**

Como el título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética habilita para el acceso al ejercicio de una actividad profesional regulada, justificamos, a continuación, la adecuación de la propuesta a las normas reguladoras del ejercicio profesional vinculado al título, haciendo así referencia expresa a las siguientes normas:

La Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, estableció los Requisitos de los planes de estudio conducentes a la obtención de los títulos de Grado que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, detallando las competencias que deben adquirir los estudiantes en términos de aptitudes, capacidades y conocimientos.

Asimismo se establecieron los módulos que debe incluir el plan de estudios: de Formación Básica; de Ciencias de los Alimentos; Higiene, Seguridad y Gestión de Calidad; Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud; Salud Pública y Nutrición Comunitaria; y el Practicum y Trabajo de Fin de Grado.

En el Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de enero de 2009, se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudio conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Arquitecto.

El artículo 12.9 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, dispone que los planes de estudio conducentes a títulos universitarios oficiales que permitan obtener las competencias necesarias para el ejercicio de una actividad profesional regulada en España, deberán adecuarse a las condiciones que establezca el Gobierno que además deberán ajustarse en su caso, a la normativa europea aplicable.

Por otro lado, las directrices al título siguen lo dispuesto en los artículos 2 y 7 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, en la que se contienen los aspectos básicos de las profesiones sanitarias tituladas y dónde la profesión de Dietista-Nutricionista se conforma como una profesión regulada.

Además, siguiendo lo dispuesto en el artículo 13.1 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, el Acuerdo por el que se establecen las condiciones a las que deberá adecuarse dicho plan de estudios ha sido informado por la Comisión de Recursos Humanos del Sistema Nacional de Salud y por el Consejo de Universidades.

## f) Objetivos generales

### • Objetivos formativos

(En la v1 estaba en el apartado 3, junto a las competencias)

### Objetivos

Los objetivos generales de la titulación son:

#### 1) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

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

#### 2) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

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

#### 3) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

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

12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
14. 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.
15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

17. 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.

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

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

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

20. 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.

21. 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.

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

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

23. 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.

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

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

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

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

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

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

H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

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

• **Competencias que conseguirá el estudiante**

(vease apartado 3 de la memoria)

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

**Referentes Internacionales:**

**Resumen de las titulaciones de Nutrición Humana y Dietética en Europa:**

	Formación básica/inicial en Nutrición humana y Dietética Que da acceso a la práctica de la profesión del dietista-nutricionista según la legislación del país				Registro profesión dietista	Formación académica de postgrado
<b>País</b>	<b>Años</b>	<b>Años</b>	<b>Estatus en el</b>	<b>Grado</b>	<b>Denominación</b>	<b>Acceso directo a</b>

	escolares previos	de estudio	sistema educativo	académico otorgado	del título oficial		grados académicos superiores
Alemania	12	3-4	University applied sci. (Fachhochschulen)	Diplom	Dipl.-Oecotrophologin (FH)	Si	Máster Doctorado y
	12	4,5	Universidad	Diplom	Dipl.-Ernährungswissenschaftler	No habilita	Máster Doctorado y
Austria	12	5	Universidad	Mag./Mag.a	Mag. A/Mag. res. nat.	No habilita	Doctorado
	12	3	Ed. Superior	Dipl.	Dipl. DA + EMB	Si	No
Bélgica	12	3	Ed. Superior	BSc	BSc. Diététique	No	Sistema de pasarelas
Dinamarca	12	3,5	Universidad	BSc	BSc Nutrition and Health	Si (clinica)	Máster doctorado y
Finlandia	12	5	Universidad	MSc	MSc Health Sciences	Si	Doctorado
Francia	12	2	Universidad (IUT)	DUT	DUT Genie Biologique-option diététique	Si	Sistema de pasarelas
	12	2	Ed. Superior (lycées techniques)	BTS	BTS en diététique	Si	Sistema de pasarelas
Holanda	13	4	Universities Professional Education	BSc	Bachelor dietist	Si	Máster doctorado y
	13	4	Universities Professional Education	BSc	Bachelor voedinskundige	No habilita	Máster doctorado y
	13		Universidad	BSc/MSc	BSc/MSc Nutrition and Health	No habilita	Máster doctorado y
Irlanda	13	4	Universidad	BSc (Hons)	BSc (Hons) Human Nutrition and Dietetics	Si (BSc. Dietetics) No habilita (BSc. Human Nutrition)	Máster doctorado y
Italia	13	3	Universidad	Laurea	Laurea in Dietistica	Si	Máster, sistema de pasarelas
Portugal	12	4-5	Universidad	Licenciatura	Licenciado en Ciências da Nutrição/ Dietética	No	Máster Doctorado y
Reino Unido	13	4	Universidad	BSc (Hons)	BSc (Hons) Human Nutrition and Dietetics	Si (BSc. Dietetics) No habilita (BSc. Human Nutrition)	Máster Doctorado y
Suecia	13	4	Universidad	BSc	BSc Dietetics/BSc Nutrit. & food sci.	No (BScDiet) No habilita (BSc NFS)	Máster doctorado y
Suiza	12	4	Ed. Paralela		Diéticien(ne) diplômé(e)	Si	No

*Dipl. DA + EMB: Dipl. DiätassistentInnen und Ernährungsemedizinischen BeraterInnen*  
*IUT: Instituts Universitaires de Technologie. No habilita: No habilita para trabajar como dietista.*

## CONCLUSIONES

- Los estudios de Nutrición Humana y Dietética están estructurados en su mayoría en grados de primer ciclo (Bsc) de 4 años, y en algún caso 3 ó 5 años. En alguna universidad (fundamentalmente en Francia y Bélgica) existen postgrados (MSc). Hemos hallado diversas denominaciones empleadas en los grados de este campo

(BSc), como *Dietetics, Nutrition and Dietetics, Human Nutrition, Food and Nutrition, Nutrition and Health*

- Los estudios de Nutrición Humana y Dietética incluyen en su plan de estudios estancias para realizar prácticas profesionales. Como término medio la duración de estas estancias prácticas es de 6 meses. En aquellos BSc que habilitan para el trabajo de dietista clínico las estancias prácticas deben realizarse en hospitales. En estos casos lo más habitual es que exista un acuerdo del Ministerio de Sanidad o del Sistema Nacional de Salud con el Ministerio de Educación o con las Universidades que imparte BSc Dietética para que los estudiantes realicen las estancias prácticas. En los BSc Human Nutrition que no habilitan para dietista clínico las estancias prácticas se realizan en industrias alimentarias, organismos e instituciones relacionadas con la nutrición, empresas de restauración colectiva, etc.
- El análisis de las disciplinas integrantes en los distintos planes de estudio de NHD indica una media de 10-25% de disciplinas básicas, 25-35% de ciencias aplicadas, 15-20% de sanitarias y clínicas, alrededor del 10% de materias transversales/aptitudinales y 20-30% de proyectos y estancias.
- Para un análisis más detallado, se seleccionó la Universidad de Glasgow Caledonian (Reino Unido) que tiene un *BSc Human Nutrition and Dietetics* con un perfil sanitario

#### MODELO DE GLASGOW CALEDONIAN UNIVERSITY

##### *BSC HUMAN NUTRITION AND DIETETICS*

1<sup>er</sup> curso (60 ECTS)

<i>Semestre A</i>	ECTS (20/30)	<i>Semestre B</i>	ECTS (40/30)
Chemistry (Química)*	10	Chemistry (Química)*	<b>10</b>
Introduction to Human Physiology 1 (2000) (Fisiología Humana I)	10	Introduction to Human Physiology 2 (2000) (Fisiología Humana II)	<b>5</b>
Nutritional Science (Nutrición I)	10	Cells and Biomolecules II (Citología y Bioquímica I)	<b>10</b>
		Elementary Statistics and research methods (Bioestadística)	<b>10</b>
		Microbiology (Microbiología general)	<b>5</b>
Basic ICT competency (Informática)			

\*a elegir semestre

2<sup>o</sup> curso (60 ECTS)

<b>Semestre A</b>	ECTS (20/30)	<b>Semestre B</b>	ECTS (40/30)
Introductory psychology for health professionals (Psicología)*	10	Introductory psychology for health professionals (Psicología)*	10
Biochemistry and Genetics (Bioquímica II y Genética)	10	Food Science (Bromatología general e Higiene de alimentos)	10
Nutrition through the life cycle (Dietética)	10	Integrated Nutritional Studies (Nutrición II)	10
		Sociology and health (Salud Pública)	10

\*a elegir semestre

### 3<sup>er</sup> curso (60 ECTS)

Semestre A	ECTS (20/30)	Semestre B	ECTS (40/30+30)
Social policy (Sociología)*	10	Social policy (Sociología)*	10
Applied Clinical Studies (Fisiopatología)	5	Chemical and Instrumental analysis of food (Análisis de alimentos)	10
Food commodities (Bromatología descriptiva y Tecnología de alimentos)	10	Nutrition and health (2002) (Salud pública nutricional)	10
Therapeutic dietetics 1 (2003) (Dietoterapia I. Deontología)	5	Therapeutic dietetics II (2001) (Dietoterapia II)	10
		Placement B (Estancias clínicas I)	30
		Practical dietetics placement (Estancias clínicas para el registro del dietista) Continúa semestre A de 4 <sup>o</sup> curso)	60

\*a elegir semestre. Placement B (30 ECTS) Prácticas clínicas seguidas de un periodo de 4 semanas de consolidación en la Universidad. Se realizan durante el verano.

### 4<sup>o</sup> curso (60 ECTS)

Semestre A	ECTS (30)	Semestre B	ECTS (30/40?)
Practical dietetics placement (Estancias clínicas para el registro del dietista) Continúa del semestre B de 3 <sup>o</sup> curso)	60	Applied Nutrition Studies (Dietoterapia III. Educación nutricional)	10
Placement C (Estancias clínicas II)	30	Honours project-clinical (proyecto/trabajo de fin de carrera-clínico)	20
		Food Toxicology (Toxicología de alimentos)	10

Placement C (30 ECTS) Prácticas clínicas. Se requiere haber completado con éxito el Placement B y las 4 semanas de consolidación

### BSc (honours) Human Nutrition and Dietetics:

[http://hp1.gcal.ac.uk/pls/portal30/my\\_gcal.VA\\_Programme\\_Description?gref=BSHD](http://hp1.gcal.ac.uk/pls/portal30/my_gcal.VA_Programme_Description?gref=BSHD)

Como queda reflejado en el análisis de los estudios europeos se observa que los estudios de Nutrición Humana y Dietética son de carácter sanitario y requieren un periodo de prácticas profesionales para el ejercicio de la profesión

El grupo de trabajo del informe de la ANECA, teniendo en cuenta el perfil sanitario del dietista-nutricionista en Europa y la necesidad de un plan de estudios que incluya un alto porcentaje de estancias clínicas, recomendó que el plan de estudios del ámbito dietista-nutricionista debería enriquecerse con aquellas materias relacionadas con la nutrición clínica, educación alimentaria-nutricional, nutrición comunitaria, restauración colectiva y disminuir la carga docente en materias relacionadas con el análisis de alimentos.

### Referentes Nacionales:

ANECA organizó un grupo de trabajo, donde varias universidades hicieron una propuesta conjunta:

### **Universidades y centros universitarios:**

- Universidad de Alicante: Escuela de Enfermería
- *Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició Humana i Dietética*. Centro adscrito a la Universitat de Barcelona
- Universidad de Zaragoza : Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte.
- Universidad de Vic: Escola Universitaria de Ciències de la Salut i Escola Politècnica Superior
- Universidad del País Vasco: Facultad de Farmacia (Nutrición +CTA)
- Universidad de Navarra: Facultad de Ciencias
- Universidad de Valladolid: Facultad de Medicina
- Universitat Rovira i Virgili: Facultad de Medicina i Ciències de la Salut
- Universitat Ramon Llull – Escola Universitaria d'Infermeria i Fisioteràpia Blanquerna

Por todo ello, se propone capacitar al Dietista-Nutricionista para el desarrollo de "actividades orientadas a la alimentación de la persona o grupo de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso patológicas, y de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades", y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise.

El título de Nutrición Humana y Dietética tiene como objetivo formar a un profesional que pueda ejercer las funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras relacionadas con la persona humana, necesitando una formación mucho menor en Ciencias de los Alimentos, especialmente en lo referente a la fabricación de los mismos.

La estructura del plan de estudios del grado propuesto (Nutrición Humana y Dietética), está configurada para 240 ECTS que se correspondería con una titulación de cuatro años. Del total de créditos, un 75% (180 ECTS) se corresponderían con la troncalidad, de la cual un 25% podrían llegar a ser comunes con otras titulaciones con las que comparte muchas más similitudes y formación básica común.

#### *Implementación del plan vigente en Nutrición Humana y Dietética*

De acuerdo con las demandas de los egresados y empleadores, los perfiles profesionales, así como con la definición de los Dietistas-Nutricionistas de la LOPS y la resolución del Consejo de Europa se han realizado algunas modificaciones en las materias comunes obligatorias, mientras que otras permanecen según los siguientes criterios:

- ◆ Se ha aumentado el número de ECTS en estructura y función del cuerpo humano ya que se ve la necesidad de introducir conocimientos en Inmunología, Endocrinología, Metabolismo y Genética que cada vez tienen mayor relación con la nutrición.
- ◆ Se ha introducido la bioestadística como metodología básica para la investigación científica.
- ◆ Según la información recogida los conocimientos del plan vigente en Bromatología y Tecnología de alimentos eran suficientes, sin embargo se introduce la biotecnología por lo que se incrementa ligeramente el número de ECTS
- ◆ Se incrementa notablemente el número de ECTS en las Ciencias de la Salud para que la titulación sea comparable con otros países europeos, y cubra los conocimientos requeridos para el desarrollo de la profesión en el ámbito clínico de acuerdo con la LOPS. Además, se debe tener en cuenta que en los últimos años se ha dado un gran avance en el conocimiento científico de la nutrición y su estrecha relación con la salud. Debe tenerse en cuenta que, en los países industrializados, 6 de las 10 causas más frecuentes de muerte están directamente relacionadas con la nutrición. Por ello el estudiante del grado de Nutrición Humana y Dietética debe intensificar su formación en estos aspectos. Se introduce, además, como materia obligatoria la Farmacología aplicada a la nutrición, dado que el dietista-nutricionista ha de tener en cuenta no sólo

el tratamiento dietético sino también el tratamiento farmacológico y las posibles interacciones.

- ◆ Se incrementa el número de ECTS de Salud pública y Nutrición Comunitaria por el amplio desarrollo que tiene en la actualidad en los países desarrollados, introduciéndose además las materias de educación alimentaria-nutricional puesto que el dietista-nutricionista es fundamentalmente un educador, y las Ciencias Psicosociales aplicadas que incluyen la Psicología y Sociología altamente demandadas por los egresados.
- ◆ Se introducen 24 ECTS de Estancias prácticas tuteladas y protocolo de investigación como trabajo de fin de carrera, ambos conceptos engloban la denominación de Practicum, para favorecer la convergencia europea, ya que en todos los países europeos el BSc en Nutrición Humana y Dietética los incluye.

<b>CONTENIDOS FORMATIVOS COMUNES</b>	<b>CREDITOS ECTS TRONCALIDAD</b>	<b>% 240 ECTS</b>
<b>CIENCIAS BÁSICAS</b>		
Bioestadística	4.5	2
Bioquímica Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular. Estructura y Función del Cuerpo Humano	7	3
Citología. Histología. Anatomía. Fisiología, Inmunología. Endocrinología Genética.	16	7
Química Química Inorgánica. Química Orgánica.	4	2
<b>CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS</b>		
Bromatología y Tecnología de Alimentos  <b>Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo. *Biotecnología alimentaria</b>	12	5,42
Tecnología Culinaria y gastronomía Técnicas culinarias en dietética y dietoterapia.	5.5	1
Seguridad Alimentaria Microbiología general e higiene alimentaria. Toxicología alimentaria Parasitología Alimentaria. Higiene del personal, productos y procesos. (incluido en lo anterior)	13,5	5,6
<b>CIENCIAS DE LA SALUD</b>		
Dietética Confección de dietas. Planificación dietética en las etapas de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Calibración de dietas. Equilibrio alimentario. Planificación de menús para individuos.	12	5
Dietoterapia Planificación y seguimiento de dietas terapéuticas en atención primaria y hospitalaria. Alimentación hospitalaria.	10	4
Deontología	2	1
Farmacología Aplicada Principios básicos de farmacología: farmacocinética y farmacodinamia. Grupos farmacológicos específicos. Interacciones fármaco-nutriente.	3.5	2
Fisiopatología Fisiopatología general. Fisiopatología médica y patología nutricional.	7	3
Nutrición Energía y Nutrientes. Requerimientos y equilibrio nutricional. Valoración nutricional en individuos.	9	4
Nutrición Clínica Nutrición y patologías. Protocolos de intervención nutricional. Nutrición oral, enteral y parenteral. Unidades de nutrición y dietética	12	4
Nutrición y Ciclo Vital Necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas	7	4

<b>SALUD PÚBLICA Y NUTRICION COMUNITARIA</b>		
Ciencias psicosociales aplicadas Psicología. Sociología. Historia de la Alimentación. Antropología alimentaria.	<b>6,5</b>	<b>4</b>
Nutrición Comunitaria Epidemiología nutricional. Encuestas alimentarias. Consumo y hábitos alimentarios. Guías alimentarias. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad en la comunidad.	<b>7</b>	<b>3</b>
Educación alimentario-nutricional  Educación nutricional en personas sanas y enfermas. Métodos en educación sanitaria. Consejo dietético. Diseño de una programación didáctica.	<b>5</b>	<b>2</b>
Salud Pública Sistemas de Salud. Políticas alimentarias y nutricionales.	<b>4.5</b>	<b>2</b>
<b>GESTIÓN DE LA CALIDAD</b>		
Economía y Gestión Alimentaria Organización de empresas y servicios de Alimentación. Producción, distribución y consumo de alimentos en colectividades. Sistemas de calidad y autocontrol. Comercialización, comunicación y marketing	<b>3</b>	<b>1</b>
Normalización y Legislación Alimentaria Derecho alimentario. Legislación y normalización	<b>3</b>	<b>1</b>
Restauración colectiva Planificación de menús en colectividades	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>ESTANCIAS PRÁCTICAS/PROYECTOS</b>		
Practicum Estancias prácticas profesionales en hospitales, centros de salud, restauración colectiva, organismos de salud pública, etc. Trabajo fin de carrera.	<b>24</b>	<b>10</b>
	<b>Total: 180</b>	<b>Total 75%</b>

	Créditos	% Troncalidad NHD
Ciencias Básicas	<b>31,50</b>	<b>13,13</b>
Ciencias de los Alimentos: Bromatología y Tecnología de los Alimentos	<b>17,50</b>	<b>6,40</b>
Higiene y Seguridad Alimentaria	<b>13,50</b>	<b>5,60</b>
Ciencias de la Salud	<b>62,50</b>	<b>25,00</b>
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<b>23,00</b>	<b>11,04</b>
Gestión de la Calidad	<b>8,00</b>	<b>3,33</b>
Practicum	<b>24,00</b>	<b>10,00</b>
<b>Total</b>	<b>180</b>	<b>75%</b>

La propuesta de la ANECA nos parece muy adecuada como modelo de referencia. Tiene 240 ECTS, con un 75% de troncalidad, de los cuales, un 25% de estas materias serán comunes (básicas) con otras titulaciones.

### 2.3. \*\*Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios.

#### a) Descripción de los procedimientos de consulta internos

##### La Universidad Rovira i Virgili

La Universidad Rovira i Virgili ha sido una de las instituciones del Estado Español que más se ha implicado en la implantación de metodologías modernas en los procesos de enseñanza/aprendizaje de acuerdo con el espíritu de la Declaración de Bolonia.

Desde el inicio del proceso de Bolonia, la Universidad Rovira i Virgili organizó Jornadas y conferencias, dirigidas al conjunto de la comunidad universitaria, pero especialmente a sus dirigentes, dando a conocer los puntos principales del proceso a medida que éste se iba desarrollando (jornadas sobre acción tutorial, sobre presentación del proyecto Tunning, por citar solo dos ejemplos) con la participación de expertos nacionales y europeos.

Desde el curso 2005-06 ha ido adaptando sus planes de estudio al Espacio Europeo de Educación Superior, a partir de la implantación de unos planes piloto de grado y master, en respuesta a una convocatoria del Departamento de Universidades de la Generalitat de Cataluña, y a continuación, implantando el sistema ECTS de manera progresiva en el resto de las enseñanzas que imparte. Este proceso ha implicado una amplia revisión de nuestros planes de estudio, que ha generado numerosas reuniones y discusiones a diferentes niveles (la propia Universidad, en su Claustro, Consejo de Gobierno, Comisión de Ordenación Académica, Comisión de Docencia; los distintos centros, los departamentos y entre los estudiantes.

Desde el Vicerrectorado de Política Docente y Convergencia al EEES se ha desarrollado una amplia labor con el objetivo de coordinar el proceso de armonización Europa de la Universidad. Para ello ha realizado una serie de reuniones con los responsables de las enseñanzas para ir implementando paso a paso el nuevo sistema que a su vez implica un nuevo concepto de cultura universitaria. A su vez los responsables se han encargado de transmitir y coordinar en su enseñanza el citado proceso.

Y también definiendo el modelo docente centrado en el alumno y en el desarrollo de competencias que ha partido de los siguientes referentes:

- Descriptores de Dublín
- Los principios recogidos en el artículo 3.5 del RD 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales modificado por RD.861/2010 de 2 de julio
- Referentes clave en el mundo profesional y académico.

Cabe mencionar que, a pesar que las competencias deben ser consideradas en esencia, de manera integrada, la URV las ha clasificado de la siguiente manera:

- ✓ *A. Competencias específicas: son competencias relacionadas fundamentalmente con el saber y el saber hacer. Son los conocimientos y destrezas propias de las disciplinas.*
- ✓ *B. Competencias transversales: son competencias relacionadas con el saber ser y saber estar. Son habilidades personales, sociales y/o metodológicas que en el Marco Europeo de Calificaciones se describen en términos de responsabilidad y autonomía.*
- ✓ *C. Competencias nucleares: son competencias definidas en el currículum de la URV, y que deben ser adquiridas por todos los egresados de cualquier titulación de la URV. Ellas recogen aquellos requisitos indiscutibles para cualquier titulación de la URV.*

Considerando la experiencia acumulada en la URV, por lo que respecta al proceso de armonización europea, se define el perfil académico profesional y las competencias.

Este proceso implica al responsable de la titulación y al consejo de titulación, y concreta los siguientes aspectos:

- La identidad profesional de la titulación.
- Las figuras profesionales: segmentación horizontal (ámbitos) y vertical (niveles de responsabilidad).
- Las funciones y tareas derivadas del desarrollo de la profesión.
- La definición de las competencias: específicas, transversales y nucleares.

El modelo educativo de la URV considera como núcleo del proceso de formación lo que los titulados deben adquirir en término de competencias.

Este cambio se asocia a una necesidad de mayor precisión en el diseño curricular y en el propósito que un aprendizaje más efectivo y una renovación metodológica que mejora el aprendizaje y de los resultados del sistema.

Paralelamente a la definición del modelo se crearon figuras y estructuras orientadas a la docencia para desplegar el Modelo docente. De estas figuras se destacan el Responsable de titulación y el Consejo de titulación.

El Responsable del título conjuntamente con el profesorado, son protagonistas en el proceso de definición y posterior despliegue del Proyecto Formativo de la Titulación (PFT).

## **2. La Facultad /Centro**

El procedimiento de consultas internas y externas para la elaboración del plan de estudios se describe en el proceso "P.1.1-01-Proceso para la garantía de la calidad de los programas formativos", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de solicitud de verificación de títulos oficiales".

### **Comisiones de trabajo:**

Comisión rama ciencias de la salud de la URV:

Vicerrectora de investigación y relaciones con instituciones sanitarias: Dra. Rosa Maria Solà.

Vicerector de Política Académica y de investigación: Dr. Josep Manel Ricart.

Vicerectora de Política Docente y Convergencia al EEES: Dra. Mercè Gisbert.

Decana de Medicina: Dra. Montserrat Giralt.

Decana de Ciencias de la Educación y Psicología: Dra. Misericordia Camps.

Directora de la Escuela de Enfermería: Sra. Carme Vives.

Técnico de la Unidad de apoyo metodológico: Sr. Jabier Legarreta.

Técnico del Gabinete técnico del rectorado: Sr. Josep Carbó

Comisión de Grados de Centro:

Dirección del centro: Dra. Montserrat Giralt (Decana), Dr. Antoni Castro (Vicedecano) y Dr. Josep Ribalta (Secretario del centro).

Responsables de titulación: Dra. Montserrat Jové (Medicina), Dra. Victoria Arija (Nutrición Humana y Dietética) y Sra. Carme Casajuana (Fisioterapia).

Director del Departamento de Ciencias Médicas Básicas: Dr. Doménec Sánchez

Director del Departamento de Medicina y Cirugía: Dr. Ricardo Closa.

Director del Departamento de Bioquímica y Biotecnología: delega en la Dra. Jose Luis Paternain.

Alumnos: Mireia García Vilarrubia (Medicina), Ana Lafebre (Fisioterapia), Vanesa Sánchez (Nutrición Humana y Dietética) hasta el 2007-08 y a partir del curso 2008-09, Carlota Arroyo (Fisioterapia), Carmen Cañamero (Nutrición Humana y Dietética) y Adolfo Valero (Medicina).

Asesores externos: Dr. Ramón Gomis (Consejo asesor), Dr. Lluís Nualart (Sagessa), Dr. Eduard Jaurrieta (Institut Català de la Salut), Marta Serrat (fisioterapeuta, ejercicio libre de la profesión), Dr. Lluís Serra (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria), Dr. Lluís Arola (Centro Tecnológico de Nutrición y Salud), Ángel Cunillera (Presidente Del consejo Social), José Sánchez (Dietista-nutricionista Hospital Germans Trias i Pujol-Badalona)

Comisión de trabajo del Grado en Nutrición Humana i Dietética:

Dirección del centro: Dra. Montserrat Giralt (Decana), Dr. Antoni Castro (Vicedecano) y Dr. Josep Ribalta (Secretario del centro).

Responsables de titulación: Dra. Montserrat Jové (Medicina), Dra. Victoria Arija (Nutrición Humana y Dietética) y Sra. Carme Casajuana (Fisioterapia).

Profesores:

Departamento de Ciencias Médicas Básicas: Montserrat Belles.

Departamento de Medicina y Cirugía: Rosa Solà.

Departamento de Bioquímica y Biotecnología: Jordi Salas.

Coordinadora de master oficial de Nutrición y Metabolismo: Anna Ardevol.

Alumna: Carmen Cañamero, Vanessa Sánchez.

Ex-alumna: Rosa Maria Valls, Rosa Albaladejo.

PAS: Sra. Rosa Maria García

#### Reuniones de elaboración del Plan de estudios:

<b>Fecha</b>	<b>Sesiones de trabajo</b>
27 Junio 2007	Comisión de Grado de Nutrición
12 Julio 2007	Comisión de Grado de Nutrición
10 Marzo 2008	Comisión de Grado de Nutrición
26 Marzo 2008	Comisión de Grado de Nutrición
7 Abril 2008	Comisión de Grado de Nutrición
22 Abril 2008	Comisión de Grado de Nutrición
7 Mayo 2008	Reunión asignaturas Básicas
14 Enero 2009	Grado de Centro
29 Abril 2009	Junta de Grado
29 Abril 2009	Junta de Centro
6 Mayo 2009	Reunión de Trabajo modulo 4-5 y 6
11 Mayo 2009	Reunión de Trabajo modulo 2 y 3
12 Mayo 2009	Reunión de Trabajo modulo 1
13 Mayo 2009	Presentación a los alumnos actuales de Nutrición
14 Mayo 2009	Reunión de Trabajo modulo 4-5 y 6
25 Mayo 2009	Comisión de Grado de Nutrición
13 Junio 2009	Comisión de Centro con asesores externos

En las reuniones del Consejo de Educación del centro correspondiente a esta titulación (Consell d'Ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica) se fue informando a los profesores responsables de asignaturas de los nuevos conceptos académicos del plan Bolonia a la par que se estimulaba su participación en reuniones y grupos de trabajo destinados a completar su formación docente en este sentido. Paulatinamente, en grupos de trabajo reducidos y en ocasiones individualmente se rediseñaron las asignaturas en relación a las competencias profesionales que se habían marcado en la Conferencia Española de Decanos y Directores de Centro de la Titulación de Nutrición Humana y

Dietética. Es proceso contó con la asesoría del Servicio de recursos Educativos de nuestra Universidad que en grupo de profesores de con asignaturas afines o si era necesario de forma individual se trabajaba el nuevo diseño de las asignaturas. Las asignaturas adaptadas se introdujeron en un aplicativo informático diseñado para tal fin (DOCNET). Después de adaptar las asignaturas de 1er curso se adaptaron los cursos siguientes y se fueron revisando todas las asignaturas el año posterior a su implantación, de forma que actualmente todas las asignaturas de plan de estudios actual están adaptadas desde el curso pasado al formato del plan de Bolonia, incluyendo metodologías docentes nuevas, con más contenido práctico y mayor participación del alumno en su aprendizaje. Se han introducido nuevas metodologías de evaluación centradas en las competencias que deben conseguir el alumno en cada tramo de su formación profesional.

La memoria de grado se aprobó por Junta de facultad el día 7 de Julio de 2009

#### **b) Descripción de los procedimientos de consulta externos**

El proceso de consulta con asesores externos se ha explicado en el apartado anterior, ya que se han incorporado en las comisiones de trabajo interno.

### 3. Competencias

#### **\*\*COMPETENCIAS BASICAS DE GRADO**

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

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

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

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

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

#### **\*\*COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Competencia Específicas según aplicativo Ministerio)**

A1 Nutrición humana

A2 Dietoterapia y nutrición artificial

A3 Estructura y función del cuerpo humano

A4 Composición de alimentos y materias primas

A5 Fisiopatología y patología nutricional

A6 Bioquímica

A7 Bases de la alimentación saludable

A8 Dietética

A9 Métodos de valoración del estado nutricional

A10 Dietética. Bases de la alimentación saludable

A11 Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población

A12 Metodología de la educación alimentaria

A13 Sistemas de salud y políticas alimentarias

A14 Higiene de personal, productos y procesos

A15 Toxicología alimentaria

A16 Microbiología y parasitología de los alimentos

A17 Identificar los factores que influyen en la nutrición

A18 Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades

A19 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas

A20 Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica

A21 Calcular y establecer pautas alimentarias saludables

A22 Diseñar e interpretar encuestas alimentarias

A23 Realizar educación alimentaria

A24 Planificar y desarrollar programas de promoción y de prevención de la salud

A25 Desarrollar la planificación de menús para colectividades

A26 Analizar y evaluar los riesgos alimentarios

A27 Gestionar la seguridad alimentaria

A28 Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

A29 Sistemas de calidad

A30 Normalización y legislación alimentaria

A31 Economía, técnicas de mercado y gestión

A32 Gestión medioambiental

A33 Deontología

A34 Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de los alimentos y la nutrición.

A35 Psicología

- A36 Alimentación y cultura
- A37 Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y los consumidores
- A38 Implementar sistemas de calidad
- A39 Realizar tareas de formación de personal
- A40 Asesorar en la comercialización de los productos alimenticios.
- A41 Comprender las bases teóricas de la Bioestadística
- A42 Interpretar y aplicar pruebas estadísticas en estudios científicos
- A43 Comprender la evolución histórica de la alimentación y la nutrición
- A44 identificar los hechos más destacados del avance científico de la alimentación y la nutrición

### **COMPETENCIAS TRANSVERSALES** (Competencia General según aplicativo Ministerio)

- B1 Aprender a aprender
- B2 Resolver problemas de forma efectiva
- B3 Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo
- B4 Trabajar de forma autónoma con iniciativa
- B5 Trabajar de forma colaborativa
- B6 Comprometerse con la ética y la responsabilidad social
- B7 Comunicarse de manera efectiva y con acertividad en el entorno laboral y como ciudadano
- B8 Sensibilización en política ambiental
- B9 Reconocer la necesidad de la investigación para la progresión del conocimiento
- B10 Reconocer y aceptar que el conocimiento científico es cambiante

### **COMPETENCIAS NUCLEARES** (Competencia Transverales según aplicativo Ministerio)

- C.1 Dominar en un nivel intermedio una lengua extranjera, preferentemente el inglés.
- C2. Utilizar de manera avanzada las tecnologías de la información y la comunicación.
- C3. Gestionar la información y el conocimiento.
- C4. Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.
- C5. Comprometerse con la ética y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional.
- C6. Definir y desarrollar el proyecto académico y profesional que el estudiante se plantea en la universidad

## 4. Acceso y admisión de estudiantes

### 4.1 **\*\*Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y a las enseñanzas.**

#### **Perfil de ingreso**

Se considera un perfil recomendado de ingreso de un nivel de bachillerato en lo referido a conocimientos, habilidades y capacidades de partida. En concreto, las características personales (sensibilidades, aptitudes, capacidades específicas...) y académicas de aquellas personas que se consideran más adecuadas para iniciar los estudios de Grado en Ciencias Ambientales son las siguientes:

- Conocimientos básicos sobre física, química, matemáticas y biología.
- Inquietud y curiosidad sobre el mundo de la ciencia y la tecnología en todos sus ámbitos, y en especial en lo relacionado al mundo agrario y el medio natural.
- Sensibilidad para reconocer las limitaciones de los demás y facilitar su aprendizaje.
- Capacidades básicas para la expresión oral y escrita y para la comprensión lectora.
- Habilidades sociales básicas para el trabajo en equipo.

Así mismo, sería un perfil adecuado de ingreso los alumnos procedentes de diferentes Ciclos Superiores de Formación Profesional correspondientes, de forma preferente, a las ramas agrarias y ambientales.

*A continuación se exponen las diferentes acciones que la Comunidad Autónoma y la Universidad realizan en estos procedimientos:*

#### ***I - Acciones a nivel de la Comunidad Autónoma de Cataluña: Departamento de Innovación, Universidades y Empresa. Consejo Interuniversitario de Catalunya. Generalitat de Catalunya,***

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

#### **Procesos de acceso y admisión**

La coordinación de los procesos de acceso y admisión a la universidad es una prioridad estratégica del Consejo Interuniversitario de Catalunya, mediante la cual pretende garantizar que el acceso a la universidad de los estudiantes que provienen de bachillerato y de los mayores de 25 años, así como del resto de accesos gestionados de forma centralizada, respete los principios de publicidad, igualdad, mérito y capacidad. Así mismo, garantizar la igualdad de oportunidades en la asignación de los estudiantes a los estudios universitarios que ofrecen las universidades.

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

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

La Comisión de acceso y asuntos estudiantiles es una comisión de carácter permanente del Consejo Interuniversitario de Catalunya que se constituye como instrumento que permite a las universidades debatir, adoptar iniciativas conjuntas, pedir información y hacer propuestas en materia de política universitaria.

Entre las competencias asignadas a esta comisión destacan aquellas relacionadas con la gestión de las pruebas de acceso a la universidad, la gestión del proceso de preinscripción, impulsar medidas de coordinación entre titulaciones universitarias y de formación profesional, elaborar recomendaciones dirigidas a las universidades para facilitar la integración a la universidad de las personas discapacitadas, 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 Catalunya y en el resto del Estado se diseñan, programan y se ejecutan desde la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad del Consejo Interuniversitario de Catalunya, que también realiza la función de gestionar los procesos relativos al acceso a las universidades públicas catalanas: preinscripción universitaria y asignación de plazas.

Las acciones de orientación académica y profesional tienen por objetivo que los estudiantes logren la madurez necesaria para tomar una decisión que más se adecue a sus capacidades y sus intereses entre las opciones académicas y profesionales que ofrece el sistema universitario catalán, incidiendo en la integración en el EEES.

Para lograr este objetivo se han establecido seis líneas de actuación que se ejecutan desde la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad, que pretenden por un lado, implicar más las partes que intervienen en el proceso, y por otro, dar a conocer el sistema universitario a los estudiantes para que su elección se base en sus características personales y sus intereses.

Las líneas de actuación establecidas son las siguientes:

- 1. Crear un marco de relaciones estables con otras instituciones implicadas en la orientación para el acceso a la universidad.
- 2. Potenciar acciones de orientación dirigidas a los agentes y colectivos del mundo educativo como conferencias, jornadas de orientación académica y profesional, mesas redondas, etc.
- 3. Servicios de información y orientación presencial, telefónica y telemática en la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad.
- 4. Participación en salones y jornadas de ámbito educativo. El Consejo Interuniversitario de Catalunya participa cada año en ferias y jornadas de ámbito educativo con los objetivos de informar y orientar sobre el sistema universitario catalán y en concreto en relación al acceso a la universidad y a los estudios que se ofrecen. Los salones en los que participa anualmente el Consejo Interuniversitario de Catalunya, a través de la Oficina de Orientación para el Acceso a la universidad son: *Saló de l'Ensenyament* (Barcelona), AULA, Salón Internacional del Estudiante y de la Oferta Educativa (Madrid), Jornadas de Orientación Universitaria y Profesional (Tàrraga) y Espai de l'Estudiant (Valls).
- 5. Elaborar y difundir materiales sobre el acceso a la universidad y el nuevo sistema universitario. Las publicaciones que se editan en la actualidad, anualmente son las siguientes:
  - Guía de los estudios universitarios en Catalunya.
  - 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.
  - Masters oficiales de las universidades de Catalunya
  - Centros y titulaciones universitarias en Catalunya
- 6. Promover la igualdad de oportunidades de los estudiantes con discapacidad es otro objetivo prioritario del Consejo Interuniversitario de Catalunya. 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 del 2006 la creación de la Comisión Técnica UNIDISCAT (Universidad y Discapacidad en Catalunya), en la que están representadas todas las universidades catalanas y cuyos 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 tema 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.

## ***II - Acciones a nivel de la Universidad Rovira i Virgili:***

### Proceso de acceso y admisión

De acuerdo con la Oficina de Orientación para el acceso a la Universidad, la Universidad Rovira i Virgili, que actúa como delegación, gestiona el proceso de preinscripción de los estudiantes que desean acceder a estudios universitarios en cualquiera de las universidades públicas catalanas.

Cada curso se actualizan las fechas y se introducen los cambios que se consideran necesarios para mejorar el proceso. Asimismo se modifican los procedimientos de acuerdo con los cambios legislativos que se hayan podido producir.

Los estudiantes que están realizando estudios de secundaria cursan su solicitud a través de los Institutos; el resto, realiza su preinscripción a través de internet.

En función de los criterios acordados a los que se da la correspondiente difusión (via web y con material impreso), una vez finalizados los plazos, se procede a tratar los datos de los distintos candidatos, teniendo en cuenta el orden de preferencia, la nota media de su expediente y el nº de plazas que se ofertan. El resultado se informa a través de la web de la Oficina de Orientación para el Acceso a la Universidad.

Dado el carácter de delegación, la URV atiende personalmente y da el soporte necesario a los estudiantes durante este proceso que culmina con la asignación de plaza en un estudio determinado.

## Orientación

Desde la Universidad se realizan diversas acciones de información y orientación a los potenciales estudiantes. Estas acciones van fundamentalmente dirigidas a los alumnos que cursan segundo de Bachillerato o el último curso de Ciclos Formativos de Grado Superior. También se realizan algunas acciones puntuales de orientación para alumnos que han superado las pruebas de acceso para mayores de 25 años, con la previsión de hacerlas extensivas también a los estudiantes que hayan accedido acreditando experiencia profesional o mediante la prueba para mayores de 45 años.

El procedimiento de orientación a los estudiantes se describe en el proceso "P.1.2-02.a-Proceso de orientación al estudiante de grado", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

A continuación realizamos una breve descripción de las acciones de información y orientación que regularmente se realizan dirigidas a los alumnos de segundo de Bachillerato o último curso de ciclos formativos:

- 1. Sesiones informativas en los centros de secundaria de la provincia y localidades próximas en las cuales se informa de los estudios existentes, los perfiles académicos y profesionales vinculados, las competencias más significativas, los programas de movilidad y de prácticas y las salidas profesiones. Estas sesiones las realiza personal técnico especializado de la Universidad y profesorado de los diversos centros. Estas sesiones van acompañadas de material audiovisual (power point, videos informativos)
- 2. Jornadas de Puertas Abiertas de la Universidad. Cada año se realizan dos sesiones de Puertas Abiertas en las cuales los centros universitarios realizan sesiones informativas y de orientación específica sobre el contenido académico de los estudios y los diversos servicios con los que cuenta el centro.
- 3. Material informativo y de orientación. En la página web de la Universidad está disponible para todos los futuros estudiantes información detallada de los diversos estudios.
- 4. Material editado. La Universidad edita unas guías de los distintos centros en los cuales se informa sobre las vías y notas de acceso, el Plan de estudios, las asignaturas obligatorias y optativas, los programas de prácticas y de movilidad, el perfil académico de los estudiantes y las competencias más destacadas y las salidas profesiones, así como los posibles estudios complementarios que pueden cursarse posteriormente.
- 5. Presencia de la Universidad en Ferias y Salones para dar difusión de su oferta académica y orientar a los posibles interesados. La Universidad está presente en múltiples Ferias y Salones (Salón Estudia en Barcelona, Espai de l'Estudiant en Valls, ExproReus, ExpoEbre, Fira de Santa Teresa, así como Ferias como la Semana de la Ciencia) en las cuales realiza difusión de su oferta académica mediante la presencia de personal y de material impreso informativo.
- 6. Información sobre aspectos concretos de la matrícula y los servicios de atención disponibles en los momentos previos a la realización de la matrícula. Esta atención se realiza de forma personalizada en las aulas donde se realiza informáticamente la matrícula.

## Acceso y orientación en caso de alumnos con discapacidad

La URV ha elaborado una guía para discapacitados en la que se recoge toda la información que puede interesar a los alumnos de la URV que padecen alguna discapacidad. Se

informa sobre aspectos como el acceso a la universidad, los planos de accesibilidad de los diferentes Campus, los centros de ocio adaptados que se hallan distribuidos por la provincia de Tarragona, así como becas y ayudas que el alumno tiene a su disposición. El objetivo es facilitar la adaptación del alumno a la URV, tanto académica como personal.

Esta guía está disponible en la Web de la universidad a través del link [http://www.urv.cat/guia\\_discapacitats/es\\_index.html](http://www.urv.cat/guia_discapacitats/es_index.html)

Sobre el Acceso a la Universidad en la guía y la página web de la universidad se puede encontrar información relacionada para acceder a la Universitat Rovira i Virgili: la PAU, pruebas de acceso a la Universidad para los mayores de 25 años y preinscripciones en caso de alumnos con discapacidad.

- [PAU](#)
- [Pruebas de acceso a la Universidad para los mayores de 25 años](#)
- [Preinscripciones](#)

### **PAU**

Todos aquellos alumnos con una discapacidad que impida examinarse con normalidad de las pruebas, tienen derecho a pedir las adaptaciones necesarias para realizarlas, bien al tribunal de incidencias que tiene lugar en Barcelona o bien, si es posible, en la propia Universidad.

Para solicitar estas adaptaciones, se debe llenar esta instancia y adjuntar un certificado de discapacidad emitido por el organismo oficial correspondiente.

Se debe entregar la instancia en la Escuela de Pregrado, Rectorado de la Universitat Rovira i Virgili, c/de l'Escorxador s/n 4300 de Tarragona .Más información:

[http://www.urv.cat/futurs\\_alumnes/1er\\_i\\_2n\\_cicle/que\\_fer\\_per\\_estudiar\\_urv/acces.html#pau](http://www.urv.cat/futurs_alumnes/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/acces.html#pau)

### **Pruebas de acceso a la Universidad para los mayores de 25 años**

Los candidatos que en el momento de formalizar la matrícula justifiquen alguna discapacidad que les impida hacer las pruebas de acceso con los medios ordinarios y que necesiten alguna atención especial, podrán hacer las pruebas en las condiciones, adoptadas por la universidad, que los sean favorables, o bien al Tribunal de incidencias.

Más información:

[http://www.urv.cat/futurs\\_alumnes/1er\\_i\\_2n\\_cicle/que\\_fer\\_per\\_estudiar\\_urv/acces.html#majors25](http://www.urv.cat/futurs_alumnes/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/acces.html#majors25)

### **Preinscripciones**

Los alumnos que tienen reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33%, o pérdida total del habla o la audición, tienen reservado el 3 % de las plazas. En el momento de adjuntar la documentación de los estudios que los dan acceso a la universidad, han de acreditar el grado de discapacidad mediante la certificación del Instituto Catalán de Asistencia y Servicios Sociales (ICASS) dónde indique su grado de discapacidad.

Más información:

[http://www.urv.cat/futurs\\_alumnes/1er\\_i\\_2n\\_cicle/que\\_fer\\_per\\_estudiar\\_urv/preinscripcio.html](http://www.urv.cat/futurs_alumnes/1er_i_2n_cicle/que_fer_per_estudiar_urv/preinscripcio.html)

## **4.2 Condiciones o pruebas de acceso especiales**

**¿Cumple requisitos de acceso según legislación vigente? Sí**

[Vías de acceso a los estudios](#)

De acuerdo con el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, podrán acceder a éste Grado, a través del procedimiento correspondiente, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- Estén en posesión del Título de Bachiller y superación de una prueba, de acuerdo con los arts. 37 y 50.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Sean estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que España haya suscrito Acuerdos Internacionales a este respecto, previsto por el artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad.
- Sean estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación, del título de origen al título español de Bachiller.
- Estén en posesión de los títulos de Técnico Superior correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior correspondientes a las Enseñanzas Deportivas a los que se refieren los artículos 44, 53 y 65 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación.
- Sean mayores de veinticinco años, de acuerdo con lo previsto en la disposición adicional vigésima quinta de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
- Acrediten experiencia laboral o profesional, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la anterior.
- Sean mayores de cuarenta y cinco años, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la anterior.
- Estén en posesión de un título universitario oficial de Grado o título equivalente.
- Estén en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- Hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos.
- Aquellos otros que la legislación vigente pueda determinar.

La Universidad desarrollará dentro de sus competencias, los criterios necesarios cuando así lo exija la legislación vigente.

En referencia al perfil de acceso recomendado, prioritariamente es el que corresponde a las vías concordantes del Bachiller y/o Ciclos Formativos de Grado Superior, aunque también pueden admitirse los estudiantes procedentes de vías no concordantes, si existen plazas vacantes.

La universidad da difusión de las vías de acceso a través de la web. Por otra parte la URV distribuye folletos con esta información entre los posibles candidatos.

### **Criterios de admisión:**

No están previstas condiciones o pruebas de acceso especiales para el Acceso a esta titulación.

### 4.3. Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

El procedimiento de orientación a los estudiantes se describe en el proceso "P.1.2-02.a-Proceso de orientación al estudiante de grado", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

La universidad dispone de los siguientes mecanismos de apoyo y orientación a los estudiantes al inicio de sus estudios:

- Sesiones de acogida alumnos de primero:
  - Día de la matrícula: sesión informativa por parte de un responsable académico y personal administrativo de secretaría.
  - Primera semana de curso: "Conèixer la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut", con el siguiente programa:
    - Objetivos:  
Formalizar la acogida de los estudiantes de nueva entrada a la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud y garantizar un mínimo de información inicial sobre el funcionamiento de la institución en el cual permanecerán unos años.
    - Contenidos:
      - Módulo 1. Información sobre el plan de estudios: estructura, tipo de créditos, pre-requisitos, itinerarios de pregrado, etc.
      - Módulo 2. Trámites administrativos ligados a la gestión académica, normativa de permanencia, normativa académica, normativa de matrícula, reconocimiento de créditos libres, etc.
      - Módulo 3. Estructura del Centro, órganos de gobierno, participación de los estudiantes, etc.
      - Módulo 4. Servicios de la Biblioteca. Recursos de información en Medicina, Fisioterapia y Nutrición Humana y Dietética.
      - Módulo 5. Servicio de informática. Normas de funcionamiento del aula de informática. Correo electrónico.
      - Módulo 6. Entornos virtuales de docencia. Introducción al Moodle.
      - Módulo 7. Movilidad académica.
      - Módulo 8. Página Web de la FMCS. CD guía de centro. Becas colaboración URV. Asociación de estudiantes de Ciencias de la Salud (AECS). Consejo de Estudiantes de Ciencias de la Salud de la URV (CECSURV).
- "Conèixer la URV". La Universidad organiza de forma regular actividades, destinadas a todos los estudiantes, de introducción general al funcionamiento de la Universidad donde se presentan por parte de los responsables académicos y los responsables administrativos de los distintos servicios el funcionamiento de éstos. Así, por ejemplo, los estudiantes reciben información detallada sobre aspectos académicos y organizativos de la Universidad, sobre la estructura y los órganos de decisión, las posibilidades de participación estudiantil, los programas de intercambio y movilidad, las becas y ayudas, las prácticas, la práctica deportiva.
- Jornadas de Orientación Profesional. La Universidad organiza cada curso unas jornadas de orientación profesional que consisten en un curso de 15 horas en el cual, especialistas externos a la Universidad imparten contenidos relativos a la elaboración del currículum, las entrevistas de trabajo, los sistemas de selección, las competencias profesionales requeridas, las salidas profesionales de las distintas titulaciones, etc. Estos cursos tienen carácter voluntario para los estudiantes. El proceso específico de orientación profesional a los estudiantes se describe en el proceso "P.1.2-05 Proceso de gestión de la orientación profesional". Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de de solicitud de verificación de títulos oficiales".

A lo largo de los estudios universitarios, el estudiante dispone de diversas figuras para facilitarle un seguimiento y orientación.

En este punto definimos el tipo de orientación que recibirá y que agentes le darán respuesta:

- **Orientación y seguimiento en contenidos específicos de asignaturas/materias de las titulaciones: ATENCIÓN PERSONALIZADA o TUTORÍA DOCENTE.**

Esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados a la misma. (La finalidad de esta orientación es: planificar, guiar, dinamizar, seguir y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta su perfil, intereses, necesidades, conocimientos previos, etc.) y las características/exigencias del contexto (EEES, perfil académico/profesional, demanda socio-laboral, etc.).

Si la materia/asignatura que se imparte es presencial, estas funciones se desarrollarán en un entorno presencial. No obstante, el profesorado podrá utilizar la Herramienta de Campus Virtual y otras tecnologías como recurso para la docencia presencial.

Si la asignatura es semipresencial, las citadas funciones se desarrollarán en entornos presenciales y virtuales a través de la Herramienta Virtual de Campus.

Si la asignatura es virtual, las funciones del docente se desarrollarán en su totalidad a través del Campus Virtual de la URV. En relación a la modalidad virtual, a menudo se asigna el concepto de *tutor* a la persona que realiza la planificación, seguimiento, guía, dinamización y evaluación del estudiante. Con la finalidad de evitar ambigüedades conceptuales utilizamos el concepto de profesor/a para este tipo de orientación.

- **Orientación y seguimiento en períodos de prácticas: TUTORIA DE PRÁCTICAS EXTERNAS.**

Esta orientación se desarrolla a través de tutores externos (tutores ubicados profesionalmente a la institución/centro donde el estudiante realiza las prácticas) y tutores internos o de centro (profesores de la universidad).

Se trata de una figura específica que realiza el seguimiento y evaluación del estudiante en su período de prácticas.

Este tipo de seguimiento tiene un carácter específico, en función del ámbito en que el estudiante realiza las prácticas.

En concreto, los beneficios que aporta al estudiante son:

- Le ayuda a ubicarse con más facilidad en el entorno profesional de prácticas.
- Le ayuda a vincular los conocimientos teóricos con los prácticos.
- Le orienta para un mejor aprovechamiento académico y profesional de las prácticas externas.

La Universidad se regirá por la normativa aprobada en el Consejo de Gobierno de julio de 2008 y su desarrollo posterior

- **Orientación y seguimiento transversal para facilitar un apoyo y formación integral al estudiante a lo largo de su trayectoria académica en la Universidad: TUTORÍA ACADÉMICA (Plan de Acción Tutorial)**

Esta orientación se ofrece a través de las tutorías académicas, que corresponde a los docentes de la titulación donde se aplica.

Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuando existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el Responsable de Tutoría para dar respuesta.

La finalidad de este modelo de orientación es: Facilitar a los estudiantes todas las herramientas y ayuda necesaria para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como personales y profesionales que les plantea la Universidad.

En concreto, los beneficios que aporta al estudiante son:

- Le ayuda a ubicarse con más facilidad en la Universidad
- Le orienta en el diseño y aprovechamiento de su itinerario curricular
- Le orienta en relación a decisiones y necesidades relacionadas con su trayectoria académica y proyección profesional.

Los objetivos que se plantea la tutoría académica, la manera como se desarrollan, evalúan y los recursos que se destinan, se definen en el Plan de Acción Tutorial de Centro.

Cada centro concreta el Plan de Acción Tutorial de Centro partiendo del modelo general que ha establecido la URV en relación al seguimiento y orientación de los estudiantes (Plan de Acción Tutorial de la URV).

Para conocer más en profundidad el modelo de tutoría académica y el Plan de Acción Tutorial consultar:

[http://www.urv.cat/estudis/serveis\\_virtuals/projecteseees.htm](http://www.urv.cat/estudis/serveis_virtuals/projecteseees.htm)

Todos los alumnos de la FMCS tendrán asignado un profesor tutor con las siguientes funciones:

- Orientar las matrículas, especialmente en la elección de optativas.
- Facilitar la coherencia formativa de las diferentes asignaturas y del currículum.
- Seguimiento global del alumno: conocer los resultados del conjunto de las asignaturas.
- Mantener la motivación.

Se pueden distinguir dos tipos de tutorías: las colectivas o académicas, que consisten en la programación de reuniones específicas en grupo para tratar temas concretos característicos de los estudios, y las individualizadas, destinadas a canalizar dudas académicas, profesionales o personales de los alumnos.

#### Acciones colectivas (organizadas por centro)

Acogida a los estudiantes: Sesiones informativas el día de la matrícula para los alumnos de primero, a cargo de la secretaria de la Facultad y un responsable académico (a esta reunión pueden asistir los profesores tutores).

Sesiones informativas, a partir de segundo, el primer día de curso.

Curso "Conèixer la FMCS" para alumnos de nuevo ingreso.

En el mes de mayo sesión para informar de las unidades docentes.

Tercero de Nutrición Humana y Dietética: sesión para dar información de salidas profesionales, expediente académico, solicitud de título y asociaciones de dietistas-nutricionistas.

#### Acciones individuales con el profesor tutor.

Antes de la matrícula los profesores revisarán los resultados del curso o cursos anteriores y orientarán a los alumnos sobre la matrícula y sobre el proceso académico a seguir.

Con los alumnos de nuevo ingreso, durante los primeros meses de clase el profesor tutor tendrá que contrastar con el alumno su percepción hacia la Facultad y detectar sus problemas académicos o metodológicos.

El profesor tutor se responsabilizará de grupos de alumnos de las asignaturas de integración de los diferentes módulos. Deberá supervisar la realización del portafolio y su adecuación al proceso de aprendizaje.

#### - **MENTORÍA ENTRE IGUALES**

En la FMCS existe la figura del estudiante mentor. La mentoría entre iguales es una estrategia de orientación y ayuda entre un mentor (alumno de cursos superiores) y un estudiante o grupos de estudiantes de nuevo ingreso.

Algunos de los beneficios que aporta al estudiante mentorizado son:

- Le ayuda a incorporarse con más facilidad a la Universidad.
- Le ayuda en el desarrollo de habilidades básicas para el progreso dentro de la titulación, la búsqueda de información, habilidades de investigación, etc.

Algunos de los beneficios que puede aportar al estudiante mentor son:

- Desarrollar competencias transversales como toma de decisiones, liderazgo, planificación, gestión de grupos, comunicación)

#### **4.4. \*\*Transferencia y reconocimiento de créditos**

En la Normativa Académica y de Matrícula de la URV se establecen, con carácter general, el procedimiento, los criterios y los plazos para llevar a cabo los trámites administrativos correspondientes a la Transferencia y el Reconocimiento de créditos.

Esta normativa se debate y aprueba en la Comisión de Docencia de la URV, delegada del Consejo de Gobierno, y de la que son miembros representantes de Centros y Departamentos. Tras ese debate es ratificada por el Consejo de Gobierno de la URV.

En cuanto a la concreta aplicación de las previsiones contenidas en la Normativa Académica y de Matrícula, el responsable de la titulación emitirá un informe para cada solicitud concreta de los estudiantes; y será el/la Decano/a/Director/a de Centro quien resuelva.

A continuación, se exponen las características más significativas de la gestión que propone aplicar la URV:

##### Transferencia

La Universidad preparará y dará difusión a través de su página web <http://www.urv.cat/> del trámite administrativo correspondiente para facilitar al estudiante la petición de incorporación de los créditos/asignaturas que haya obtenido previamente en la URV o en otras universidades.

Adecuará asimismo el actual sistema informático para poder incorporar en el expediente de los estudiantes la información necesaria sobre los créditos/asignaturas que hayan superado en otros estudios universitarios oficiales, siempre que no estén finalizados.

En el expediente académico del/de la estudiante, constarán como transferidos la totalidad de los créditos obtenidos en estudios oficiales cursados con anterioridad, en la URV o en cualquier otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial en el momento de la solicitud de la transferencia.

El/la estudiante que se incorpore a un nuevo estudio y desee agregar a su expediente los créditos susceptibles de ser transferidos, deberá solicitarlo al Centro mediante el trámite administrativo preparado a tal efecto y del cual se da publicidad en la página web de la Universidad <http://www.urv.cat/>. La solicitud se dirigirá al / a la Decano/a/Director/a del

Centro. El plazo de previsto para la presentación de estas solicitudes es del 1 de junio al 15 de octubre en período ordinario, y del 16 de octubre al 10 de noviembre en período extraordinario (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad –publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante– con la antelación suficiente).

El estudiante que desee transferir a su expediente créditos cursados en universidades distintas de la URV deberá justificar la obtención de los mismos adjuntando a la solicitud el documento acreditativo correspondiente, expedido por la Universidad donde los obtuvo.

La Secretaria del Centro, una vez que haya comprobado que la documentación presentada es correcta, incorporará en el expediente académico del estudiante, de forma automática, la formación que haya acreditado.

Respecto a los créditos transferidos, los datos que figurarán en el expediente del estudiante serán, en cada una de las asignaturas, los siguientes:

- nombre de la asignatura
- nombre de la titulación en la que se ha superado
- Universidad en la que se ha superado
- tipología de la asignatura
- número de ECTS
- curso académico en el que se ha superado
- convocatoria en la que se ha superado
- calificación obtenida

Se podrán registrar varias solicitudes de transferencia para un mismo expediente.

Estos datos figurarán también en el Suplemento Europeo al Título y en los documentos acreditativos que solicite el estudiante.

### **Reconocimiento de créditos**

En primer lugar, destacar que para cada una de las vías de reconocimiento previstas en el RD1393/2007, la Universidad Rovira i Virgili los contempla en su Normativa Académica y de Matrícula:

- Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias: Mínimo **30** créditos y Máximo **Pendiente de regulación**
- Títulos Propios: Mínimo **0** créditos y Máximo **36** créditos
- Acreditación de Experiencia Laboral: Mínimo **0** créditos y Máximo **36** créditos

Del RD 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre el reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior se desprende de los artículos 4 y 5 que para que sea posible el reconocimiento de créditos entre un CFGS y un estudio de grado determinado, será necesaria la firma de un convenio entre la universidad y el departamento competente.

Por otra parte, también se desprende de la disposición final segunda del mencionado RD que el mismo no será de aplicación hasta que el Ministro de Educación apruebe las disposiciones que sean necesarias para su desarrollo y aplicación.

Es por estos motivos que queda pendiente de determinar el número máximo de créditos que se reconocerán por esta vía.

Podrán ser objeto de Reconocimiento los créditos obtenidos en estudios universitarios oficiales cursados con anterioridad, tanto en la URV como en cualquier otra Universidad, computando así en los nuevos estudios de Grado, a efectos de obtención de un título oficial.

Así mismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

También podrá ser reconocida la experiencia laboral y profesional acreditada en forma de créditos que computaran a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a las del plan de estudios.

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

Los estudiantes interesados en el reconocimiento de los créditos que hayan obtenido con anterioridad, deberán solicitarlo de acuerdo con el trámite administrativo previsto al efecto, al que se da publicidad a través de la página web de la URV (<http://www.urv.cat>). La solicitud se dirigirá al / a la Decano/a/Director/a del Centro. El plazo de previsto para la presentación de estas solicitudes es del 1 de junio al 15 de octubre en período ordinario, y del 16 de octubre al 10 de noviembre en período extraordinario (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad –publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante– con la antelación suficiente).

a) Reconocimiento de créditos en materias de formación básica cuando la titulación de destino y la de origen pertenecen a la misma rama.

Serán objeto de reconocimiento en la titulación de destino al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama, o las asignaturas en que se hayan diversificado, superadas por los estudiantes en otros estudios.

Cuando las materias superadas previamente y el número de créditos de las mismas coincidan con las materias y el número de créditos de las que forman parte de la titulación de destino, se reconocerá automáticamente tanto el número de créditos superados como las asignaturas en que se hubiera diversificado la materia.

Cuando la materia de la titulación de destino tenga asignados más créditos que la materia de la titulación previa, el Centro determinará si el estudiante debe cursar los créditos/asignaturas restantes, hasta completar la totalidad la materia.

Cuando las materias superadas no coincidan con las de la titulación de destino, el Centro estudiará cuáles deberán ser reconocidas de entre otras materias del plan de estudios.

En el expediente del estudiante constarán las materias/asignaturas reconocidas, con esta calificación.

b) Reconocimiento de créditos en materias de formación básica cuando la titulación de destino y la de origen no pertenecen a la misma rama.

Serán objeto de reconocimiento en la titulación de destino los créditos correspondientes a materias de formación básica superadas por los estudiantes, pertenecientes a la rama de destino. Se reconocerán automáticamente tanto el número de créditos superados como las asignaturas en que se hubiera diversificado la materia.

Cuando la materia de la titulación de destino tenga asignados más créditos que la materia de la titulación previa, el Centro determinará si el estudiante debe cursar los créditos/asignaturas restantes, hasta completar la totalidad la materia.

En el expediente del estudiante constarán las materias/asignaturas reconocidas, con esta calificación.

c) Reconocimiento de créditos superados que no corresponden a formación básica.

Serán objeto de reconocimiento en la titulación de destino, los créditos superados en la titulación de origen, siempre que el Centro considere que las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias/asignaturas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional son adecuadas a los revistos en el plan de estudios, o bien que tengan carácter transversal.

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

En el expediente del estudiante constarán las materias/asignaturas reconocidas, con esta calificación.

Excepcionalmente, los créditos procedentes de títulos propios podrán ser reconocidos en un porcentaje superior al 15% o incluso en su totalidad, siempre que el título propio haya sido extinguido y substituido por el título oficial a cursar.

d) Reconocimiento académico en créditos por la participación en actividades

La Universidad Rovira i Virgili ha previsto la incorporación en todos los planes de estudios de Grado de una asignatura optativa denominada Actividades universitarias reconocidas, a través de la cual los estudiantes podrán obtener el reconocimiento académico en créditos por la participación en las actividades siguientes:

- actividades universitarias culturales
- actividades universitarias deportivas
- actividades universitarias de representación estudiantil
- actividades universitarias solidarias y de cooperación

La Universidad dará al inicio del curso la difusión oportuna de la información que corresponda a cada una de las tipologías, con la oferta de las actividades concretas, nº de créditos a reconocer para cada una, período, etc.

e) Reconocimiento de créditos por acreditación de experiencia profesional

La Normativa Académica y de Matricula de la Universitat Rovira i Virgili que se aplica a los planes de estudio contempla los criterios de reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional donde se encuentra la información sobre los criterios de valoración:

**Artículo 8.4 - Reconocimiento en forma de créditos de la experiencia laboral y profesional**

*Este trámite se refiere al reconocimiento por la URV de la experiencia laboral y profesional acreditada. Los créditos reconocidos computaran a los efectos de la obtención de un título oficial, siempre que esta experiencia sea relacionada con las competencias inherentes a este título.*

*De ninguna manera pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo de final de grado.*

*El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional y laboral no puede ser superior al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En este porcentaje computarían también, si se diera el caso, los créditos reconocidos provenientes de enseñanzas universitarias no oficiales.*

*En los estudios de Grado, teniendo en cuenta solo la vía de reconocimiento de la experiencia laboral, el número máximo de créditos a reconocer queda establecido en:*

- Grados de 240 créditos: 36 créditos
- Grados de Arquitectura (330 créditos): 49,5 créditos
- Grado de Medicina (360 créditos): 54 créditos

*El reconocimiento de estos créditos no incorpora su calificación por la cual cosa no computan a los efectos de baremación del expediente.*

*El centro tendrá que evaluar la experiencia acreditada por el estudiante y podrá resolver el reconocimiento, que se aplicará básicamente a la asignatura de Prácticas Externas. Si la resolución es en sentido negativo, el centro podrá considerar la opción de eximir al estudiante de cursar el periodo de actividad externa totalmente o parcial, la cual cosa supondría que el estudiante matriculara la asignatura de manera ordinaria, y obtendría calificación.*

*En casos específicos, el centro podrá considerar la aplicación del reconocimiento en otra asignatura. [...]*

*Esta experiencia tiene que estar relacionada con las competencias inherentes a este título. La junta de centro aprobará los criterios específicos que se aplicaran para la evaluación del reconocimiento y los hará públicos. Estos criterios serán ratificados, si es el caso, por la Comisión de Docencia.*

Y, ahora, con el fin de detallar y concretar estos criterios, des de la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud se plantea el siguiente reconocimiento:

Se podrán reconocer por experiencia profesional como nutricionista acreditado por el documento de vida laboral y otra documentación que resulte necesaria. Siendo el reconocimiento que se realizará a razón de 1 ECTS por cada 150 h (1 mes) trabajadas, para el reconocimiento de asignaturas eminentemente prácticas, que en la tabla siguiente se detallan. Por lo tanto, en el caso que el alumno acredite el total de horas que equivalen a los créditos de una asignatura, esta será reconocida.

Estos criterios están pendientes de aprobación por Comisión de docencia.

En relación a la tipología de asignaturas que podrán ser objeto de reconocimiento de acreditación profesional, tras hacer el estudio pertinente, ha estado aprobado por Junta de Facultad. Se trata de la siguiente información:

<b>1º curso</b>			
<b>ASIGNATURA</b>	<b>DURADA</b>	<b>ECTS</b>	<b>TIPOLOGÍA</b>
Bases de educación ética y comunicación	Anual	6	Básica
<b>3º curso</b>			
<b>ASIGNATURA</b>	<b>DURADA</b>	<b>ECTS</b>	<b>TIPOLOGIA</b>
Organización y gestión del sistema sanitario	Primer cuatrimestre	3	Obligatoria
Planificar programas de educación nutricional	Primer cuatrimestre	3	Obligatoria
Integración de la nutrición II	Segundo cuatrimestre	3	Obligatoria
Apoyo nutricional y ético	Segundo cuatrimestre	4	Obligatoria
<b>4º curso</b>			
<b>ASIGNATURA</b>	<b>DURADA</b>	<b>ECTS</b>	<b>TIPOLOGIA</b>
Restauración colectiva	Primer cuatrimestre	3	Obligatoria
Nutrición comunitaria	Primer cuatrimestre	6	Obligatoria
Practicum opcional	Segundo cuatrimestre	3	Obligatoria
Prácticas comunitarias	Segundo cuatrimestre	5	Obligatoria

#### **4.5 Curso de adaptación para titulados**

No

## 5. Planificación de las enseñanzas

### 5.1. \*\*Descripción del plan de estudios del grado en Nutrición Humana y Dietética adscrito a la rama de conocimiento de Ciencias de la Salud.

El título de grado de Nutrición Humana y Dietética consta, según legislación vigente, de 240 ECTS repartidos a lo largo de 4 cursos académicos y estructurados en 6 módulos, con competencias definidas, al ser la profesión de Dietista-Nutricionista una profesión regulada.

Dejando aparte el cambio sustancial que supone la adaptación al EEES, de forma resumida, creemos que las principales aportaciones de cambio en este plan de estudios son:

- La creación de asignaturas de Integración de formación básica con la de formación clínica y comunitaria: integración de la nutrición I, integración de la nutrición II y trabajo de fin de grado, todo eso ligado a un plan de acción tutorial.
- Estabilizar las prácticas clínicas preprofesionales del último año con el rotatorio clínico con una rotación fija en los diferentes ámbitos de actuación hospitalario, atención primaria y además las prácticas de restauración colectiva, de nutrición comunitaria y prácticas externas en industrias alimentarias y otras instituciones.
- Introducción de nuevas competencias como la investigación, la comunicación, educación o promoción de la salud y la ética.

#### 5.1.1. \*\*Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tabla 5.1. Resumen de distribución de créditos según tipología de materias.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	145
Optativas	18
Prácticas externas	8
Trabajo de Fin de Grado	9
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>

Los créditos correspondientes a las prácticas clínicas, así como los de restauración se realizarán dentro de los hospitales universitarios: Hospital Universitari Sant Joan, Reus; Hospital Universitari Joan XXIII, Tarragona; Hospital Psiquiàtric Universitari Institut Pere Mata, Reus; así como de los hospitales docentes colaboradores: Hospital Pius, Valls; Hospital Sant Pau i Santa Tecla, Tarragona; Hospital Verge de la Cinta, Tortosa.

Se han incluido 13 ECTS obligatorios que corresponden a las prácticas clínicas de rotatorio (módulo 6). No se consideran, por tanto, tales prácticas como "externas" en el sentido de realizarse en instituciones ajenas a las universidades que propone el presente plan de estudios.

#### 5.1.2. \*\*Explicación general de la planificación del plan de estudios

La planificación y desarrollo de la titulación se describe en el proceso "P.1.2-03-Proceso de desarrollo de la titulación", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

El proceso específico de planificación y desarrollo de las prácticas externas se describe en el proceso "P.1.2-06.a Proceso de gestión de las prácticas externas (grado)".

Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de solicitud de verificación de títulos oficiales".

La evaluación de los aprendizajes se realizará siguiendo un modelo centrado en las competencias que, respetando la autonomía de los profesores responsables de las asignaturas, optimiza los recursos materiales y humanos, permite la máxima información al estudiante y, a la vez, fomenta el aprendizaje. Se centrará en los objetivos de aprendizaje específicos de cada asignatura. Los objetivos generalmente son conocimientos, habilidades y también actitudes y valores. Durante las sesiones presenciales con el alumno se evaluarán de forma continua las diferentes actividades.

Cada profesor utilizará la metodología de evaluación más idónea para cada competencia. Por lo que se utilizarán diferentes métodos de evaluación según las características de los objetivos; por ello a continuación se detallan las metodologías que se utilizarán:

- Para evaluar conocimientos principalmente se utilizarán: Pruebas objetivas tipo test, pruebas objetivas de preguntas cortas, pruebas de desarrollo. Ello permitirá evaluar actividades tales como clases magistrales y algunos seminarios.
- Para evaluar la actividad práctica se emplearán instrumentos como: las memorias y/o informes de prácticas, en los laboratorios de prácticas y habilidades en el laboratorio de técnicas culinarias se evaluarán in situ las actividades concretas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial, realización de examen práctico y los portafolios.
- Las competencias clínicas serán evaluadas mediante el uso de Evaluaciones Clínicas Objetivas y Estructuradas (ACOE), que permitirá evaluar las prácticas internas regladas y las prácticas clínicas, observación estructurada de la práctica clínica formativa de la competencia clínica con retroalimentación inmediata (Mini-CEX), observación directa con pacientes. Para evaluar las actividades de aprendizaje basado en problemas y en el método del caso clínico se utilizarán el informe de cada tutor a partir del comportamiento durante las sesiones (evaluación individual) y el resultado final de la resolución del problema (evaluación en grupo). En este último caso, el método específico de evaluación variará para facilitar la adquisición de competencias genéricas. En este sentido se emplearán informes de cierre de problema, presentaciones orales y redacciones de artículos científicos. Ello permitirá evaluar algunos seminarios y el trabajo en grupo.

Información de los criterios de evaluación: Se comunicarán con claridad y transparencia, al inicio del curso, los objetivos y los criterios de evaluación, así como el peso que las distintas actividades tendrán en la nota final. Toda esta información deberá quedar recogida en la guía de centro que se entrega al alumno, en formato CD, y en la página web del centro (Formato DocNet).

El desarrollo de las competencias genéricas se realizará de forma implícita a través de las actividades docentes establecidas en las asignaturas. Su evaluación global a nivel de todo el Título para establecer si se han alcanzado los objetivos preestablecidos se realizará mediante un procedimiento único, el portafolio. Consta de tres apartados para cada competencia: reflexión escrita sobre el desarrollo de la competencia a través de sus estudios, plantillas de reflexión que se han usado en las reuniones preparatorias con los tutores y documentos acreditativos. La evaluación será cualitativa, positiva o negativa, a partir de criterios objetivos: Realización de las reuniones previstas con el tutor, entrega del portafolio en el tiempo previsto y presencia del contenido requerido (escrito de reflexión, plantillas de análisis y documentos). Se requerirá una evaluación positiva de este portafolio para superar el trabajo previsto de fin de grado.

#### **a) Posibles itinerarios formativos que podrían seguir los estudiantes.**

No procede

#### **Tabla 5.2. Resumen del plan de estudios del grado en Nutrición Humana y Dietética adscrito a la rama de conocimiento Ciencias de la Salud**

En el anexo II del Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales (Boletín Oficial del Estado, nº 260, 30 de octubre de 2007), se establece que las materias básicas por rama de conocimiento para los Grados de Ciencias de la Salud serán: Anatomía Animal, Anatomía Humana, Biología, Bioquímica, Estadística, Fisiología y Psicología. De ellas, el presente plan de estudios

contempla 48 ECTS, y 12 ECTS de otras materias básicas. En nuestro centro se ha creído oportuno fijar las materias básicas fuera de la rama de ciencias de la salud entre las siguientes: Comunicación, Informática/TICs, Educación, ética y Documentación e información científica y que serían asignaturas comunes a los tres grados del centro.

<b>Materias básicas</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos</b>	<b>Curso</b>
Anatomía Humana	Anatomía y Histología	9	1
Biología	Biología Celular y Fundamentos de Genética	6	1
Bioquímica	Bioquímica y Biología Molecular	9	1
Estadística	Bioestadística	6	2
Física	Química i Física Aplicada	6	1
Fisiología	Fisiología	6	1
Psicología	Psicología	6	2
Documentación *	Bases de la Documentación e Investigación	6	1
Ética*	Bases de Educación, Ética y Comunicación	6	1

\*La comisión de grado de Centro de la FMCS de la URV ha escogido realizar Documentación y Ética, que serán comunes al resto de las titulaciones de grado de nuestro centro. Este acuerdo fue también aceptado por la comisión de rama de ciencias de la salud de la URV.

<b>Primer curso</b>		<b>Total créditos: 60 ECTS</b>					
<b>Módulo</b>	<b>Materia</b>	<b>Créditos (materia módulos)</b>	<b>Materia básica</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Créditos (asig.)</b>	<b>Tipología</b>	<b>Temporalización</b>
<b>1</b>	Materia 1.1 Estructura y Función del Cuerpo Humano	43	Anatomía Humana	Anatomía y Histología	9	FB	anual
			Biología	Biología Celular y Fundamentos de Genética	6	FB	1r semestre
			Bioquímica	Bioquímica y Biología Molecular	9	FB	anual
			Física	Química y Física Aplicada	6	FB	1r semestre
			Fisiología	Fisiología	6	FB	anual
<b>1</b>	Materia 1.2 Historia, Cultura y Psicología	18	Ética	Bases de Educación, Ética y Comunicación	6	FB	anual
			-----	Historia y Antropología	6	OB	2n semestre
<b>2</b>	Materia 2.1 Alimentos	17	-----	Alimentos	6	OB	2n semestre
<b>4</b>	Materia 4.3 Documentación e Investigación	6	Documentación	Bases de la Documentación e Investigación	6	FB	anual

<b>Segundo curso</b>		<b>Total créditos: 60 ECTS</b>					
<b>Módulo</b>	<b>Materia</b>	<b>Créditos (materia módulos)</b>	<b>Materia básica</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Créditos (asig.)</b>	<b>Tipología</b>	<b>Temporalización</b>
<b>1</b>	Materia 1.1 Estructura y Función del Cuerpo Humano	43	-----	Fundamentos de la Nutrición Humana	4	OB	1r semestre
			-----	Integración de la Nutrición I	3	OB	2n semestre
<b>1</b>	Materia 1.2 Historia, Cultura	18	Psicología	Psicología	6	FB	2n semestre

	y Psicología						
1	Materia 1.3 Estadística y Gestión	9	Estadística	Bioestadística	6	FB	1r semestre
2	Materia 2.1 Alimentos	17	-----	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	5	OB	1r semestre
2	Materia 2.2 Microbiología y Toxicología	8	-----	Microbiología General	5	OB	1r semestre
4	Materia 4.1 Fisiopatología	14	-----	Fisiopatología	9	OB	Anual
4	Materia 4.2 Dietética y Nutrición Clínica	37	-----	Dietética	12	OB	Anual
			-----	Nutrición Humana y Metabolismo	5	OB	2n semestre
5	Materia 5.1. Salud Pública y Nutrición Comunitaria	20	-----	Salud Pública	5	OB	2n semestre

Tercer curso		Total créditos: 60 ECTS					
Módulo	Materia	Créditos (materia módulos)	Materia básica	Asignatura	Créditos (asig.)	Tipología	Temporalización
1	Materia 1.3 Estadística y Gestión	9	-----	Organización y Gestión de Sistema Sanitario	3	OB	1r semestre
2	Materia 2.1 Alimentos	17	-----	Tecnología Culinaria	6	OB	anual
2	Materia 2.2 Microbiología y Toxicología	8	-----	Toxicología Alimentaria	5	OB	2n semestre
3	Materia 3.1 Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad	20	-----	Seguridad e Higiene de los Alimentos	6	OB	Anual
4	Materia 4.1 Fisiopatología	14	-----	Farmacología	5	OB	1r semestre
4	Materia 4.2 Dietética y Nutrición Clínica	37	-----	Dietoterapia I	5	OB	1r semestre
			-----	Dietoterapia II	5	OB	2n semestre
			-----	Integración de la Nutrición II	3	OB	2n semestre
			-----	Nutrición en Diferentes Etapas de la Vida	3	OB	2n semestre
			-----	Apoyo Nutricional y Ética	4	OB	2n semestre
5	Materia 5.1 Salud Pública y Nutrición Comunitaria	20	-----	Epidemiología Nutricional y Metodología de la Investigación	6	OB	2n semestre
			-----	Planificar Programas de Educación Nutricional	3	OB	1r semestre
			-----	Optativa	3	OP	1r semestre
			-----	Optativa	3	OP	1r semestre

Cuarto curso		Total créditos: 60 ECTS					
Módulo	Materia	Créditos (materia módulos)	Materia básica	Asignatura	Créditos (asig.)	Tipología	Temporalización
3	Materia 3.1 Higiene,	20	-----	Economía y Gestión Alimentaria	3	OB	1r semestre

	Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad		-----	Calidad y Legislación Alimentaria	6	OB	1r semestre
			-----	Restauración Colectiva	3	OB	1r semestre
5	Materia 5.1 Salud Pública y Nutrición Comunitaria	20	-----	Nutrición Comunitaria	6	OB	1r semestre
6	Materia 6.1 Prácticas Clínicas y de Restauración	13	-----	Prácticas clínicas y de restauración y Prácticas Externas	8	OB	Anual
			-----	Prácticas clínicas y de restauración y Prácticas Externas	5	OB	Anual
	Materia 6.2 Prácticas Externas	8	-----	Prácticas clínicas y de restauración y Prácticas Externas	3	OB	Anual
			-----	Prácticas clínicas y de restauración y Prácticas Externas	5	OB	Anual
6	Materia 6.3 Trabajo de Fin de Grado	9	-----	Trabajo de Fin de Grado	9	OB	2n semestre
			-----	Optativa	3	OP	1r semestre
			-----	Optativa	3	OP	1r semestre
			-----	Optativa	3	OP	1r semestre
			-----	Optativa	3	OP	1r semestre

La titulación establece las siguientes materias optativas:

OPTATIVAS		
Materia	Créditos (materia)	Tipología
Materia I. Investigación	18	OP
Materia II. Nutrición en el ámbito de la clínica	18	OP
Materia III. Nutrición en el ámbito de los alimentos	18	OP
Materia IV. Movilidad y Cooperación	12	OP

En la Materia IV la titulación plantea la posibilidad de realizar las asignaturas optativas con la siguiente descripción para dar cumplimiento al artículo 12 del RD 1393/2007 la titulación establece la asignatura:

Actividades universitarias reconocidas: (3 ECTS)

Participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, de acuerdo con la programación de la propia universidad (hasta un máximo de 6 ECTS).

Adicionalmente la titulación establece las siguientes asignaturas optativas:

Estudios en el marco de la movilidad: (3 ECTS)

Actividades desarrolladas por los estudiantes, que se encuentran en procesos de movilidad: Erasmus, Séneca, convenios internacionales, etc.

Se cumple así lo establecido en el apartado 46.2.i) de la Ley orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de Universidades, y el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2008.

Y en la materia I la titulación plantea la posibilidad de realizar la asignatura optativa con la siguiente descripción:

Seminarios interdisciplinares: (3 ECTS)

Actividades organizadas o coorganizadas por centros y departamentos de la URV, de acuerdo con la programación que anualmente apruebe el centro.

El centro puede acordar coorganizar también estas actividades con otras instituciones públicas, siempre que el contenido de las mismas corresponda al nivel universitario.

### c) Currículum nuclear

La URV ofrece a los estudiantes los medios necesarios para garantizar una educación integral. Se trata de una educación que amplía los conocimientos y habilidades en todas las áreas del conocimiento humano y que los profundiza significativamente en el ámbito de la especialización que hayan seleccionado, preparándolos para la aplicación de los conocimientos en una profesión y para el propio desarrollo personal a través de una formación continuada a lo largo de la vida.

Por este motivo, la URV ha definido unos conocimientos y habilidades concretas que todos los titulados deben adquirir de manera común: el Currículum Nuclear de la URV.

Cada titulación define, a partir de unos parámetros generales, como garantiza el desarrollo del Currículum Nuclear.

A continuación se presenta la propuesta de esta titulación:

<b>Denominación de la materia:</b> Currículo nuclear	<b>Créditos ECTS, carácter</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> De 1º a 4º curso	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHA MATERIA:</b>	
<b>C. Competencias nucleares:</b>	
C.1 Dominar en un nivel intermedio una lengua extranjera, preferentemente el inglés.	
C2. Utilizar de manera avanzada las tecnologías de la información y la comunicación.	
C3. Gestionar la información y el conocimiento.	
C4. Expresarse correctamente de manera oral y escrita en una de las dos lenguas oficiales de la URV.	
C5. Comprometerse con la ética y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional.	
C6. Definir y desarrollar el proyecto académico y profesional que el estudiante se plantea	

en la universidad.

**Resultados de aprendizaje:**

- Haber acreditado el dominio de una lengua extranjera, preferiblemente el inglés en el nivel B1 Haber acreditado la gestión a nivel avanzado de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- Reconocer una necesidad de información y la capacidad de identificar, localizar, evaluar, organizar, comunicar y utilizar la información de manera efectiva.
- Demostrar dominio de la lengua propia.
- Haber afrontado el compromiso ético y la responsabilidad social como ciudadano y como profesional.
- Haber definido y desarrollado un proyecto académico y profesional propio.

**REQUISITOS:**

No se establecen

**METODOLOGÍA:**

**INTEGRADA**

*en materias propias de la titulación.*

**EXTERNA**

*Definición de materias adicionales siempre que no sea posible integrarlas en las materias propias de la titulación.*

- |           |   |   |
|-----------|---|---|
| <b>C1</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 12 ECTS de materias obligatorias/optativas impartidas en Inglés.<ul style="list-style-type: none"><li>• Materia 3.1 Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad</li></ul></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Acreditar B1 (marco de referencia para las lenguas modernas).</li></ul> |
|-----------|---|---|

(se considerará equivalente a este requisito cuando un estudiante lleve a cabo una estancia Erasmus en países de habla: inglesa, francesa, alemana, italiana y portuguesa)

- Trabajo de Fin de Grado elaborado, presentado y defendido en Inglés.

Para asegurar la adquisición de la competencia C1 "Dominar en nivel intermedio una tercera lengua extranjera, con carácter general el inglés", está prevista la realización de una prueba de nivel para los estudiantes matriculados. De esta manera, a través de los resultados obtenidos, se podrá conocer desde el inicio de los estudios las acciones que deberán llevarse a cabo con los estudiantes así como el seguimiento a realizar por el tutor académico para poder alcanzar esta competencia.

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>C2</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 9 ECTS de materias obligatorias que utilicen las TIC, de manera presencial, semipresencial o virtual.</li></ul> |
|-----------|---|

- Materia 1.1 Estructura y función del cuerpo humano
- Materia 1.2 Historia, cultura y psicología
- Materia 2.1 Alimentos
- Materia 2.2 Microbiología y Toxicología
- Materia 3.1 Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad
- Materia 4.1. Fisiopatología
- Materia 4.2 Dietética y nutrición clínica
- Materia 4.3 Documentación e investigación
- Materia 5.1 Salud pública y nutrición comunitaria

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>C3</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 9 ECTS de materias obligatorias.<ul style="list-style-type: none"><li>• Materia 1.2 Historia, cultura y psicología</li><li>• Materia 1.3 Estadística y gestión</li><li>• Materia 2.1 Alimentos</li><li>• Materia 2.2 Microbiología y Toxicología</li><li>• Materia 3.1 Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad</li></ul></li></ul> |
|-----------|--|

- Materia 4.2 Dietética y nutrición clínica

**C4** • Imprescindible evaluar en todas las asignaturas obligatorias, excepto en las de modalidad integrada de la competencia C1.

**C5** • Algunos contenidos pueden estar integrados en asignaturas obligatorias (3 ECTS)

- Materia 1.2 Historia, cultura y psicología
- Materia 3.1 Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad
- Materia 4.1. Fisiopatología
- Materia 4.2 Dietética y nutrición clínica
- Materia 4.3 Documentación e investigación
- Materia 5.1 Salud pública y nutrición comunitaria

En la competencia C5 se desarrollarán total o parcialmente los contenidos establecidos en (como mínimo garantizar tres de los contenidos):

1) Los que establece el RD 1393/2007 en su artículo 3.5

Entre los principios generales que deberán inspirar el diseño de los nuevos títulos, los planes de estudios deberán tener en cuenta que cualquier actividad profesional debe realizarse:

- desde el respeto a los derechos fundamentales y de igualdad entre hombres y mujeres.
- desde el respeto y promoción de los Derechos Humanos y principios de accesibilidad universal, Igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas discapacitadas.
- de acuerdo con los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

2) Contenidos definidos por Consejo de Gobierno URV del 21-02-08

- Ética profesional
- Sostenibilidad social y medioambiental
- Sociedad de riesgo
- Democracia y derechos humanos
- Cooperación
- Igualdad de género
- Gestión cultural i multiculturalismo
- Emprenduría

**C6** • Integrada en el Plan de Acción Tutorial y en las siguientes materias:

- Módulo 6. Practicum y Trabajo de Fin de Grado

#### **Sistema de evaluación:**

Las competencias del currículo nuclear están integradas en diferentes materias que el alumno cursa durante el grado y se evalúan en cada una de estas materias. En cuanto al idioma, si el alumno no posee el nivel exigido demostrado con un documento acreditativo, habrá de pasar un examen de certificación.

El/la tutor/a académico/a hará un seguimiento del estudiante para asegurar que integre de manera adecuada el Currículum Nuclear (C1, C2, C3, C4, C5 y C6) a su itinerario curricular dando respuesta a sus necesidades formativas.

#### **d) Mecanismos de coordinación docente con los que cuenta el Título**

En la FMCS existe la figura del responsable de la titulación que coordina el proceso docente, también existe el Consejo de estudios con la participación de los profesores responsables de las asignaturas, los profesores a tiempo completo que participan en la docencia y los alumnos delegados de curso, este consejo esta presidido por el responsable de la titulación. Este consejo realiza una reunión mínima por semestre y sus funciones son: Planificar la docencia, coordinar los diferentes niveles adquisición de las competencias y plantear nuevas metodologías docentes. Si es necesario existen diferentes subcomisiones de este consejo, ya sea por materias o por cursos.

En un futuro, en relación a la implantación del grado desde el centro existirán coordinadores de prácticas clínicas y de algunas de las competencias transversales como la investigación y la ética, así como también coordinar del portafolio electrónico de seguimiento de las competencias del estudiante.

#### **5.1.3. Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida.**

##### **a) Organización de la movilidad de los estudiantes:**

El procedimiento general para la gestión de la movilidad de los estudiantes se describe en el proceso "P.1.2-04-Gestión de la movilidad del estudiante", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de de solicitud de verificación de títulos oficiales".

La movilidad académica es un objetivo prioritario de la Universidad Rovira i Virgili. Está encaminada a fomentar en los estudiantes de medicina:

- su desarrollo personal, académico y profesional en un marco multicultural.
- su capacidad de adaptación a situaciones nuevas y cambiantes.
- la comunicación en lenguas distintas a la suya.

El apoyo a la movilidad de los estudiantes, tanto propios como de acogida gira alrededor de dos núcleos de gestión:

1. Decanato
2. Oficina de Relaciones Internacionales

##### Decanato

Un miembro del equipo directivo es responsable de las Relaciones Internacionales y cuenta con el apoyo de personal administrativo de la oficina del decano, así como de un becario de relaciones internacionales a tiempo parcial. Desde el decanato se ofrece asesoramiento a los estudiantes en los aspectos académicos de la movilidad.

Las modalidades de movilidad, trámites, plazos y toda la información necesaria están centralizadas en <http://www.urv.net/mobilitat/index.html>

##### Oficina de relaciones Internacionales

Desde la Oficina de Relaciones Internacionales (<http://www.urv.net/mobilitat/ori.html>) se ofrece apoyo al estudiante en las cuestiones administrativas relativas a tramitación de becas, seguros, etc.

Decanato y Oficina de Relaciones Internacionales trabajan en estrecha colaboración y en contacto permanente lo cual ofrece al estudiante un apoyo y asesoramiento completos.

La oferta de movilidad a los estudiantes se centra en cuatro acciones:

1. **EUROPA:** ERASMUS – Lifelong Learning Programme  
Modalidad Estudios  
Modalidad Prácticas de Empresa
2. **ESPAÑA:** SICUE-SÉNECA
3. **AMÉRICA:** Estados Unidos y Latinoamérica
4. **CATALUNYA:** Universidades del Institut Joan Lluís Vives

Actualmente, la FMCS tiene asignados acuerdos bilaterales con las siguientes universidades europeas, las cuales constituyen posibles destinos para nuestros alumnos y profesores.

## ITÀLIA

Universita degli studi di Padova

[www.unipd.it](http://www.unipd.it)

[paola.arslan@unipd.it](mailto:paola.arslan@unipd.it)

## POLÒNIA

Uniwersytet Mikolaja Kopernika

[www.umk.pl](http://www.umk.pl)

[erasmus@cm.umk.pl](mailto:erasmus@cm.umk.pl)

## PORTUGAL

Universidade do Porto

[www.up.pt](http://www.up.pt)

[sri@reit.up.pt](mailto:sri@reit.up.pt)

La FMCS recibirá también el mismo número de alumnos que cada una de las universidades participantes. Esta oferta se amplía progresivamente.

## Planificación de las acciones de movilidad

Los plazos e instrucciones así como la documentación necesaria se encuentran en <http://www.urv.net/mobilitat/estudiants/index.html>.

Tanto para estudiantes de la URV como para los de acogida los pasos son los siguientes:

1. En función de los acuerdos bilaterales firmados con las distintas Universidades y del número de plazas disponibles se envían/reciben las solicitudes que deben constar de:
  - a. Información del estudiante
  - b. Propuesta de acuerdo académico

2. Los coordinadores de movilidad de ambas Universidades analizan la viabilidad del acuerdo académico para que el estudiante obtenga una plena convalidación de los estudios cursados.
3. Una vez aceptado el acuerdo académico por ambas Universidades se procede a formalizar los trámites administrativos mediante la Oficina de Relaciones Internacionales. En este punto, se ofrece la ayuda al estudiante para encontrar alojamiento y concretar los detalles de su estancia en la Universidad de destino.

**Los estudiantes visitantes a la URV pueden acceder a toda la oferta académica sin ningún tipo de restricción.**

A su llegada a la Facultad de Medicina, los estudiantes se entrevistan con el coordinador de movilidad, se les enseña la Facultad y los Hospitales y se les asigna un alumno tutor que les ayudará a desenvolverse en su nueva Universidad.

Desde la Universidad se preparan actividades lúdicas y culturales para facilitar la integración de los estudiantes extranjeros a la Universidad y la ciudad que los acoge. Asimismo la Universidad cuenta con una amplia oferta lingüística ([http://www.urv.net/mobilitat/estudiants/europa/erasmus/form\\_linguist.html](http://www.urv.net/mobilitat/estudiants/europa/erasmus/form_linguist.html)).

Los estudiantes están en contacto permanente con el coordinador de movilidad para resolver los problemas académicos que puedan surgir.

## **b) El sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS**

### Sistema de reconocimiento

Se ha explicado en el apartado 4.4. *Transferencia y reconocimiento de créditos y sistema propuesto por la Universidad, de acuerdo con los artículos 13 del R.D.*

### Sistema de calificaciones

En consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003<sup>1</sup>, los estudiantes serán evaluados mediante los exámenes y pruebas de evaluación correspondientes. En todo caso, en cada una de las asignaturas que matricule, cada estudiante obtendrá, tras la valoración de sus resultados de aprendizaje, una calificación tanto numérica como cualitativa.

La calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

<b>calificación numérica</b>	<b>calificación cualitativa</b>
de 0,0 a 4,9	suspenso
de 5,0 a 6,9	aprobado
de 7,0 a 8,9	notable
de 9,0 a 10	sobresaliente

Asimismo, se podrá otorgar la mención de "Matrícula de Honor" a alumnos que hayan obtenido una calificación numérica de 9,0 ó superior. El número de menciones de "Matrícula de Honor" no podrá exceder del 5% de los matriculados en la materia en ese curso académico, excepto si el número de alumnos matriculados es inferior a 20, en cuyo caso se podrá otorgar una única mención de "Matrícula de Honor".

<sup>1</sup> RD 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18/09/2003), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

## 5.2 Actividades formativas

- Sesión Magistral
- Seminarios
- Laboratorio
- Clínicos
- Trabajo tutorizado

## 5.3 Metodologías docentes

- Sesión magistral o expositiva
- Seminarios
- Prácticas en laboratorios y grupo pequeño
- Prácticas clínicas
- Atención personalizada
- Pruebas
- Horas trabajo individual estudiante
- Prácticas externas

## 5.4 Sistema de evaluación

- Clases magistrales o expositivas: Pruebas objetivas de tipo test; Pruebas objetivas de preguntas cortas; Prueba de desarrollo.
- Seminarios: Preparación previa; Asistencia; Prueba final al resolver problemas tipos a los trabajos en clase.
- Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: Evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial; Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas; Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre artículos científicos (continuada del trabajo en grupo), Prácticas a través de TIC en aulas informáticas: Se valorará la asistencia y la participación; Las memorias y/o informes de prácticas, realización de examen práctico y los portafolios.
- Prácticas clínicas: evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.
- Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: Evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial; Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas; Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre artículos científicos (continuada del trabajo en grupo).
- Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: Evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial; Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas; Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre un plan de empresa de acuerdo con los criterios requeridos.
- Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: Evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial; Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas; Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre la realización de una búsqueda bibliográfica relacionada con algún tema relacionado con la alimentación, la nutrición y la dietética
- Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: Evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial; Examen final

práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas; Trabajos: de análisis y reflexión porqué se valorará el trabajar de forma colaborativa, con compromiso ético y responsabilidad, la comunicación efectiva y con asertividad a los compañeros y con el participante en los trabajos.

- Examen práctico con listado competencial: Evaluación de aspectos referentes a habilidades técnicas, exploratorias, de valoración y aspectos comunicativos
- Laboratorio de habilidades: Evaluación de habilidades técnicas de forma estandarizada.
- Atención personalizada: Evaluación del interés y el grado de implicación del estudiante durante las tutorías.
- Caso clínico: con preguntas desencadenadas. Evaluación del discurso deductivo.
- Aprendizaje basado en problemas (ABP): Discurso deductivo, trabajo en equipo y capacidad de liderazgo.
- Casos prácticos para evaluación: Conocimientos teóricos y juicio clínico. Desarrollo profesional en distintos ámbitos o escenarios.
- Entrevistas con pacientes estandarizados en laboratorio de habilidades Habilidades comunicativas.
- De manera diferenciada según se evalúen prácticas clínicas o prácticas externas se aplicaran los métodos siguientes
  - o Observación estructurada de la práctica clínica - Mini-CEX. (Evaluación formativa con retroalimentación inmediata). Habilidades de cálculo de dietas y comunicativas con pacientes reales.
  - o Presentación de proyectos realizados en las prácticas externas.
- Listado competencial
- Elaboración y exposición de diferentes casos clínicos por ámbitos de actuación.
- ECOE: evaluación de la competencia objetiva y estructurada mediante prueba multiestación con la participación de pacientes estandarizados, maniqués, pictorials y casos problema.

### **5.5. Descripción de los módulos o materias de enseñanza- aprendizaje que constituyen la estructura del plan de estudios.**

**- Existen módulos**

Sí

### 5.5.1 Datos básicos del Módulo

<b>Denominación: Módulo 1</b> De Formación Básica	<b>Créditos ECTS, carácter</b> 70 ECTS obligatorios (1750 horas) (54 ECTS de Formación Básica)
<b>Unidad temporal:</b> 1º, 2º y 3º curso. Variable para cada materia.	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b> <b>1.1. Estructura y función del cuerpo humano (43 ECTS)</b>	
<p><b>Competencias:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A1,A3,A4,A6,A8,A17,A34</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B1,B2,B3,B4,B5,B9,B10</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C2,C4</li> </ul> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. (<i>ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009</i>).</li> </ul> <p>Identificar y saber diferenciar la célula en la escala biológica.          Reconocer y saber diferenciar los procesos metabólicos esenciales para la vida de una célula.          Definir los conceptos básicos sobre la estructura, la composición química y funciones de cada uno de los componentes celulares para reconocer y saber diferenciar el papel de cada uno de ellos.          Entender la integración de los procesos biológicos que convierten a la célula para su buen funcionamiento. (Identificar cuáles son los componentes más directamente relacionados con la nutrición y saber explicar su funcionamiento.          Identificar y saber diferenciar las etapas del ciclo celular y los mecanismos de regulación de los mismos.          Identificar los procesos de división celular y saber establecer las diferencias entre ellos.          Conocer las etapas del desarrollo embrionario y los mecanismos celulares que intervienen para el establecimiento del plan corporal del organismo humano.          Aprender los métodos y las técnicas básicas para el estudio de las células de modo que el alumno sea capaz de aplicarlas para determinar diferencias entre ellas o verificar el correcto funcionamiento de las mismas.          Ser capaz de exponer, tanto oralmente como por escrito, los conocimientos adquiridos de manera razonada y coherente.          Ser capaz de obtener, utilizar e interpretar la información científica a partir de las fuentes bibliográficas.          Ser capaz de reflexionar y resolver las cuestiones planteadas a lo largo de las sesiones teóricas y prácticas.          Diferenciar con claridad los componentes fundamentales de la materia viva con la finalidad de comprender las bases moleculares de la nutrición.          Diferenciar los procesos metabólicos de los ácidos nucleicos con el fin de entender las aplicaciones de estos conocimientos en la investigación biomédica.          Comprender las bases moleculares de la absorción y digestión de los nutrientes y las bases moleculares de la comunicación y señalización celulares, con el fin de que pueda entender mejor sus aspectos fisiológicos y patológicos.          Comprender los diferentes aspectos que tiene la utilización de los nutrientes, o sea, los procesos metabólicos que se suceden en el interior de la célula con la intención de integrar los diferentes dentro del organismo.          Aprender a determinar y calcular parámetros básicos relacionados con la cinética enzimática con el fin de familiarizarse con el trabajo de laboratorio.          Valorar la importancia del conocimiento básico de los componentes fundamentales de la materia viva con la intención de lograr una adecuada formación en el ámbito de la nutrición humana.          Valorar las repercusiones de la investigación en bioquímica y biología molecular con la finalidad de que sea capaz de sus implicaciones en el ámbito de la nutrición humana.          Valorar la importancia de la integración metabólica ante una determinada situación fisiológica          Comprender, considerar y interesarse por las fuentes alimentarias de los diferentes nutrientes, los procesos de absorción y aprovechamiento de los diferentes principios inmediatos y su regulación.          Conocer la evolución de la nutrición humana a través de la historia          Comprender y reflexionar sobre las vías metabólicas utilizadas por los diferentes principios inmediatos en situación post-prandial, interdigestiva, ayuno y ejercicio físico.          Conocer las necesidades de los diferentes macronutrientes en diferentes situaciones          Reflexionar sobre las diferencias existentes entre fibra soluble e insoluble y la importancia sobre el sistema digestivo y el metabolismo.</p>	

Comprender la regulación de la glucemia y evaluar el efecto de la dieta sobre los niveles de glucosa capilar. Comprender, reflexionar y apreciar el papel que tienen las diferentes vitaminas, minerales y oligoelementos sobre la salud.

Conocer las fuentes alimentarias de vitaminas y minerales

Reflexionar sobre las diferencias entre vitaminas liposolubles e hidrosolubles en cuanto a aprovechamiento, función, depósitos y eliminación

Conocer las necesidades de vitaminas y minerales y reflexionar sobre los factores que las determinan

Valorar las posibles causas y consecuencias de deficiencias y excesos en vitaminas y minerales

Comprender, analizar, considerar y valorar los sistemas biológicos de integración metabólica relacionados con la nutrición

Analizar y evidenciar el efecto de los macronutrientes y alimentos sobre la sensación de saciedad y hambre

Comprender la importancia y los mecanismos de la regulación genética mediada por nutrientes

Comprender y valorar la importancia de la alimentación sobre los procesos oxidativos del hombre

Conocer el papel del tracto digestivo en la nutrición y apreciar el papel de los pre-bióticos y pro-bióticos sobre el tracto digestivo y el metabolismo

Valorar el efecto del sistema hormonal sobre la regulación metabólico-nutricional

Reflexionar sobre la importancia de los diferentes nutrientes sobre la respuesta inmunitaria del individuo y la inflamación

Analizar el efecto del ayuno de corta y larga duración sobre el metabolismo y tener en cuenta su trascendencia en la nutrición.

Identificar los factores que influyen en la nutrición

Identificar los componentes básicos de una célula eucariota de mamífero.

Explicar los rasgos básicos y personales de los diferentes tejidos en especial de la sangre, tejidos adiposo, óseo y muscular.

Explicar los diferentes aparatos y sistemas que conforman el cuerpo humano y localizar paquetes celulares específicos de cada uno de ellos.

Saber los diferentes elementos que constituyen el organismo humano (órganos, aparatos y sistemas), así como la relación entre ellos y su importancia básica

Saber situarse en el cuerpo humano en el espacio para poder realizar un correcto estudio anatómico del organismo.

Saber la terminología básica más adecuada para referirse a las diferentes partes del organismo y que en posterioridad irá ampliando.

Conocer la unidad orgánica y funcional que constituye el aparato locomotor en estado de salud.

Conocer la anatomía de los diferentes aparatos y sistemas del organismo humano en estado de salud, con especial relevancia del digestivo y del cardiovascular.

Conocer la anatomía del sistema nervioso así como su importancia en la integración de las funciones del resto del organismo en estado de salud.

Comprender, reflexionar y tomar conciencia del funcionamiento del cuerpo humano en condiciones de salud para entender las posibles alteraciones patológicas.

Comprender las funciones del sistema cardiovascular y sus interrelaciones con los sistemas respiratorio y renal, fundamentalmente a nivel del intercambio de gases y el control de la queremos.

Demostrar y deducir como los alimentos son digeridos y absorbidos a lo largo del tubo digestivo

Entender y reflexionar sobre el papel que tiene el sistema nervioso en la relación con el entorno, así como la función reguladora que lleva a cabo conjuntamente con el sistema endocrino sobre el medio interno.

Diferenciar con claridad los componentes fundamentales de los alimentos

Comprender los procesos químicos como parte fundamentales de la nutrición y dietética humana

Comprender las bases químicas de análisis y caracterización de los alimentos.

Aprender a determinar y calcular parámetros básicos relacionados con la química

Valorar la importancia del conocimiento básico de química como componente fundamental de la nutrición y dietética humana.

## **COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:**

### **1.2. Historia, cultura y psicología (18 ECTS)**

#### **Competencias:**

- **Competencias específicas:** A12,A17,A23,A24,A35,A36, A43, A44
- **Competencias transversales:** B1,B2,B3,B4,B5,B6,B7,B10
- **Competencias nucleares:** C2,C3,C4,C5

#### **Resultados de aprendizaje:**

- Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. Adquirir habilidades de trabajo en equipo

como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. (*ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009*).

Comprender la alimentación humana desde una perspectiva integral (biopsicosocial)  
 Explicar proceso de socialización alimentaria (mecanismos y agentes)  
 Conocer factores contextuales que afectan a las elecciones alimentarias  
 Definir variables sociodemográficas y establecer relaciones con consumo alimentario  
 Caracterizar funciones no nutricionales de los alimentos, comidas y cocinas  
 Conocer la evolución de la alimentación a lo largo tiempo / espacio  
 Comprender la diversidad cultural de los comportamientos alimentarios  
 Establecer relaciones entre modos de vida, comportamientos alimentarios y estado de salud  
 Predecir efectos cambios / factores socioculturales en la salud  
 Formular interrogantes y argumentar respuestas ante situaciones / problemas específicos  
 Aplicar técnicas de análisis cualitativas  
 Buscar los recursos necesarios para comunicar - en un contexto multicultural  
 Conocer y comprender la realidad social de los usuarios / pacientes (empatía)  
 Conocer y debatir sobre el origen y el alcance de los problemas alimentarios del mundo contemporáneo  
 Sintetizar y comentar lecturas bibliográficas recomendadas  
 Exponer, de forma oral y escrita, los resultados de las prácticas de campo  
 Desarrollar una prueba escrita final  
 Acercar al estudiante las diferentes formas de enfermar psíquico y su relación con la alimentación.  
 Conocer las principales comorbilidades implicadas en los trastornos alimentarios  
 Saber discriminar un trastorno alimentario de una alimentación defectuosa  
 Saber afrontar los trastornos alimentarios y su situación como futuro dietista en los proyectos multidisciplinarios que pueden originarse a nivel ambulatorio u hospitalario.  
 Conocer los principales trastornos alimentarios.  
 Tomar conciencia de la importancia de los elementos transferenciales en la calidad de su trabajo.

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:**

**1.3. Estadística y gestión (9 ECTS)**

**Competencias:**

- **Competencias específicas:** A31, A41, A42
- **Competencias transversales:** B1, B2, B3, B4, B5, B7, B10
- **Competencias nucleares:** C3, C4

**Resultados de aprendizaje:**

- Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales. (*ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009*).

Comprender el concepto de distribución de probabilidad y conocer las principales distribuciones de probabilidad  
 Estimar e interpretar proporciones y medias y sus intervalos de confianza.  
 Comprender el concepto de prueba de hipótesis y errores aleatorios asociados.  
 Comprender los fundamentos de las principales pruebas de hipótesis bivariantes.  
 Identificar el diseño de un estudio y señalar sus puntos fuertes y débiles.  
 Interpretar y presentar resultados empíricos en forma de tablas y gráficas.  
 Desarrollar e interpretar los parámetros descriptivos de variables aleatorias.  
 Utilizar las distribuciones de probabilidad para hacer estimaciones e inferencias.  
 Estimar por intervalo proporciones y medias.

**REQUISITOS:** No hay

Materias/Asignaturas	ECTS	Carácter
<b>Materia 1.1. Estructura y función del cuerpo humano</b>	<b>43</b>	
Biología Celular y fundamentos de Genética	6	Básico
Bioquímica y Biología Molecular	9	Básico
Fundamentos de la nutrición humana	4	Obligatoria
Anatomía y Histología	9	Básico

Fisiología	6	Básico
Química y Física aplicada	6	Básico
Integración de la nutrición I	3	Obligatoria
<b>Materia 1.2. Historia, cultura y psicología</b>	<b>18</b>	
Historia y Antropología	6	Obligatoria
Bases de Educación, Ética y Comunicación	6	Básico
Psicología	6	Básico
<b>Materia 1.3 Estadística y Gestión</b>	<b>9</b>	
Bioestadística	6	Básico
Organización y gestión Asistencial	3	Obligatoria
<b>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe de adquirir el estudiante:</b>		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	<b>METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>	<b>RELACIÓN CON COMPETENCIAS</b>
<p>Sesión Magistral <b>39,6 ECTS</b> <b>(990 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>396 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>594 horas</b></p>	Exposición teórica de los bloques temáticos en el aula.	A1, A3, A4, A6, A8, A12, A17, A23, A24, A31, A34, A35, A36, A41, A42, A43, A44
<p>Seminarios <b>5,6 ECTS (140 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>112 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>28 horas</b></p>	Se personaliza el trabajo de los estudiantes y aumenta la interacción con el profesor, potenciando la iniciativa y el trabajo en equipo. Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales. Preparación debate temático (búsqueda de información por grupos utilizando fuentes diversas)	A1, A3, A4, A6, A8, A12, A17, A23, A24, A31, A34, A35, A36, A41, A42, A43, A44
<p>Prácticas en laboratorios y grupo pequeño <b>22,7 ECTS (567 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>180 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>387 horas</b></p>	Realización de prácticas guiadas en el laboratorio. Observación y descripción de preparaciones de tejidos. Prácticas a través de TIC en aulas informáticas. Trabajo en grupo de los problemas propuestos. Presentación de las soluciones y conclusiones en formato electrónico. ABP: Aprendizaje Basado en Problemas. Resolución de casos clínicos. Realización de trabajo(s) en grupo. Trabajo de búsqueda de información. Presentación y defensa de los resultados del trabajo en grupo.	A1, A3, A4, A6, A8, A12, A17, A23, A24, A31, A34, A35, A36, A41, A42, A43, A44 B1, B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10, C2, C3, C4, C5

Prácticas clínicas <b>0,48 ECTS (12 horas)</b>	Integración personal de la práctica profesional en el mundo sanitario.	B3, B6, B7, C2, C3, C4, C5
Atención Personalizada <b>0,2 ECTS (5 horas)</b>	Reuniones profesor-alumno/s para el seguimiento del trabajo de las metodologías docentes descritas	B1, B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10, C2, C3, C4, C5
Pruebas (ver sistema de evaluación) <b>1,44 ECTS (36 horas)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención de los conocimientos teóricos, prácticos y la adquisición de competencias y habilidades	Todas las competencias

**Sistema de evaluación:**

Evaluación continua: la evaluación tiene lugar a lo largo del trayecto de aprendizaje. Se diversifica así el origen de la nota considerando que la totalidad de las actividades formativas son evaluadas.

Como se explica en el apartado “planificación de las enseñanzas” de esta memoria, entre las distintas metodologías de evaluación, cada profesor utilizará la más idónea para cada competencia.

La metodología de trabajo y de evaluación utilizada adecuada a las competencias será la siguiente:

**Clases magistrales o expositivas: A1, A3, A4, A6, A8, A12, A17, A23, A24, A31, A34, A35, A36, A41, A42, A43, A44:**

- Pruebas objetivas de tipo test
- Pruebas objetivas de preguntas cortas.
- Prueba de desarrollo.

La ponderación no superior al 50% en la nota final.

**Seminarios: A1, A3, A4, A6, A8, A12, A17, A23, A24, A31, A34, A35, A36, A41, A42, A43, A44:**

- el profesor puede evaluar el grado de preparación previa del tema anunciado.
- Asistencia.
- Prueba final consistente al resolver problemas tipos a los trabajados en clase.

La ponderación no inferior al 10 % en la nota final.

**Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: A1, A3, A4, A6, A8, A12, A17, A23, A24, A31, A34, A35, A36, A41, A42, A43, A44 B1, B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10, C2, C3, C4, C5:**

- evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.
- Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas.
- Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre artículos científicos (continuada del trabajo en grupo).
- Prácticas a través de TIC en aulas informáticas: Se valorará la asistencia y la participación.
- las memorias y/o informes de prácticas, realización de examen práctico y

los portafolios

La ponderación no inferior al 20% en la nota final

**Prácticas clínicas: B3, B6, B7, C2, C3, C4, C5:**

- evaluación continuada: se valorará la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.

La ponderación no inferior al 20% en la nota final

**Sistema de calificaciones.**

Como se explica en el apartado “planificación de las enseñanzas” de esta memoria y en consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003, la calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

calificación numérica	calificación cualitativa
de 0,0 a 4,9	Suspenso
de 5,0 a 6,9	Aprobado
de 7,0 a 8,9	Notable
de 9,0 a 10	Sobresaliente

**Comentarios o información adicional:**

En este módulo se impartirán las clases de manera general en catalán y castellano.

**Contenidos de la materia:**

**Materia 1.1. Estructura y función del cuerpo humano**

Conocer las funciones del cuerpo humano en condiciones de salud, especialmente en lo relativo a los aspectos importantes para un dietista, como los órganos viscerales y el sistema cardiovascular y endocrino. Estar al corriente de la fisiología de los sistemas del cuerpo humano y de su estructura (a escala celular), puesto que ello conduce a un conocimiento especializado del proceso de la enfermedad que resulta fundamental para el dietista.

La química de los procesos del ser vivo, incluyendo una comprensión integrada de las ciencias de la célula y moleculares. Conocer los procesos químicos de los procesos vitales incluyendo una comprensión integrada de las ciencias moleculares y celulares. Conocer las vías metabólicas y el papel de los nutrientes y otros constituyentes de los alimentos en la química del cuerpo humano. Comprender la base celular y molecular de las enfermedades y de las complicaciones metabólicas que se producen en trastornos clínicos comunes como por ejemplo la diabetes, la hiperlipidemia y la obesidad.

Comprender los principios de la genética y el papel que desempeñan en la etiología de las enfermedades. Saber utilizar el perfil genético de una persona para poder adecuar consejos sobre la alimentación de un modo más eficaz.

**Materia 1.2. Historia, cultura y Psicología**

Conocer los métodos de comunicación formal e informal. Conocer y comprender las habilidades educativas verbales y no verbales e identificar la necesidad de utilizar habilidades interpersonales para fomentar una participación activa de todos los usuarios. Ser consciente de la importancia de la cultura, la edad, el origen étnico, el sexo, las creencias religiosas y la clase socioeconómica y saber incorporar cambios para abordar posibles barreras como por ejemplo las discapacidades físicas o de aprendizaje. Saber, comprender y utilizar adecuadamente las distintas técnicas educativas incluyendo estrategias de la promoción de la salud.

Conocer el papel de los alimentos y la comida en el contexto social y la sociología de la salud y la enfermedad. Comprender los conceptos de estatus social, papeles sociales, redes sociales y movilidad social, especialmente en lo que concierne a la salud y la sanidad, así como el concepto de socialización y su aplicación a las distintas etapas del ciclo vital. Ser consciente del uso de sistemas de clasificación, clase social, problemas sociales, políticas sociales y disponibilidad de servicios comunitarios en lo relativo a patrones de salud, desigualdades sanitarias y comportamientos saludables.

Conocer el comportamiento humano, así como la influencia de la personalidad, las dinámicas de grupos, las teorías de motivación y el cambio de conductas para

integrarlos en el consejo alimentario-nutricional. Ser consciente de los modelos de creencias sobre temas de salud y comprender el comportamiento y los factores que determinan la salud. Comprender la dimensión psicológica del hambre, la saciedad y la selección de alimentos y estar familiarizado con los aspectos psicológicos de las conductas alimentarias normales y anómalas que pueden conducir a trastornos definidos clínicamente.

**Materia 1.3 Estadística y Gestión**

Estadística descriptiva, probabilidad, variables aleatorias, inferencia y estadística, correlación y regresión. Método científico, comunicación científica. El Sistema Sanitario Español y los aspectos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente aquellos en los que intervenga el dietista-nutricionista. Los procesos de gestión de un servicio o unidad de Nutrición Humana. Los mecanismos de calidad en la práctica, ajustándose a los criterios, indicadores y estándares de calidad reconocidos y validados para el adecuado ejercicio profesional.

<b>Denominación: Módulo 2</b> De Ciencias de los Alimentos	<b>Créditos ECTS, carácter<sup>2</sup></b> 27 ECTS obligatorios ( 450 horas)
<b>Unidad temporal:</b> 1º, 2º y 3º curso. Variable para cada materia.	
<b>COMPETENCIAS<sup>3</sup> Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b> <b>2.1. ALIMENTOS (17 ECTS)</b>	
<b>Competencias:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A4,A6,A7,A10,A26,A28,A30,A36,A40</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B1,B3,B4,B5,B7,B8,B9</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C2,C3,C4</li> </ul> <b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. Conocer su composición química, sus propiedades fisico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. (<i>ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009</i>).</li> </ul> Conocer el desarrollo histórico del descubrimiento de los alimentos Diferenciar el concepto de alimento, alimentación y nutrientes, nutrición Identificar y clasificar los diferentes alimentos Conocer la composición nutricional de los principales alimentos Conocer las propiedades fisicoquímicas de los alimentos Conocer los factores de calidad y saber-los aplicar a cada alimento Diferenciar el concepto de composición de nutrientes y valor nutricional de los principales alimentos Conocer las formas de conservación de los alimentos Analizar los factores que disminuyen la calidad nutricional de los alimentos Transferir conocimientos teóricos mediante el análisis crítico de la composición de alimentos comerciales Saber evaluar las características organolépticas de los alimentos Diferenciar el aporte de cada alimento en la nutrición Tomar conciencia de que no hay alimentos buenos o malos y que cada uno se adecua a situaciones concretas Participación del alumno aportando conocimientos de alimentos menos conocidos en nuestro ámbito. Aplicar los métodos básicos de análisis de alimentos Expresar correctamente en la lengua propia para referirse a los conceptos propios de la asignatura Conocer las operaciones más habituales de la industria alimentaria Entender los cambios de los alimentos procesados. Conocer la elaboración de los principales productos del mercado. Conocer los conceptos básicos sobre la conservación de los alimentos. Identificar los elementos que componen la oferta gastronómica. Describir los diferentes tipos de cocción de los alimentos. Analizar las transformaciones que sufren los alimentos con la cocción. Relacionar los alimentos con el mejor tipo de cocción para su aprovechamiento óptimo. Conocer cuál es la estructura organizativa de un menú. Distinguir los diferentes tipos de oferta gastronómica. Confeccionar platos a partir de alimentos seleccionados. Utilizar el utillaje y la maquinaria de una cocina con corrección y responsabilidad para evitar riesgos innecesarios. Identificar las funciones y las interrelaciones más características de los departamentos de un área de restauración. Confeccionar ofertas gastronómicas en función de los elementos que las componen, estacionalidad, variedad y calidad de los productos. Relacionar las ofertas gastronómicas con los elementos que las componen, las características y la dieta	

necesaria.  
 Determinar la cantidad y la calidad de las materias primas en función de la dieta.  
 Planificar la rotación de menús en función del modelo organizativo de la empresa y las necesidades de diferentes ofertas  
 Cuidar el material del laboratorio de cocina con responsabilidad.  
 Participar y cooperar en el trabajo en equipo con orden y método.  
 Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para su utilización como acompañamiento de platos.  
 Preparar y presentar preparaciones culinarias propias de las dietas prescritas.  
 Aceptar las normas de higiene, seguridad e imagen personal, propias de un espacio de manipulación de alimentos.  
 Estar motivado en comunicarse con los demás con un trato atento y amable.  
 Interesarse en la participación en cursos, publicaciones y formación continuada para mejorar a lo largo de su vida profesional.  
 Investigar para llegar a disponer de un paladar desarrollado para aconsejar dietas sabrosas.  
 Diagnosticar con la propia experiencia las cualidades organolépticas de una comida y así ampliar su recetario  
 Estar interesado en conocer las costumbres alimenticias de otros lugares, respetando los hábitos y los imperativos religiosos.

**COMPETENCIAS<sup>4</sup> Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:  
 2.2 Microbiología y Toxicología (10 ECTS)**

**Competencias:**

- **Competencias específicas:** A14,A15,A16,A26,A27,A37
- **Competencias transversales:** B1,B2,B3,B4,B5,B7,B8
- **Competencias nucleares:** C2,C3,C4

**Resultados de aprendizaje:**

- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. (*ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009*).

Conocer cuáles son las principales sustancias tóxicas que se pueden encontrar en los alimentos y cómo actúa en el organismo humano.

Adquirir los criterios necesarios para poder evaluar los posibles riesgos para la salud del consumidor debido a la ingesta de tóxicos a través de la dieta.

Adecuar las recomendaciones dietéticas para los consumidores teniendo en cuenta la presencia de los diferentes tóxicos en los alimentos.

Conocer el mundo de los microorganismos, su clasificación y el papel de los mismos en la humanidad.

Conocer las técnicas de estudio de los microorganismos

Clasificar los microorganismos en base a las técnicas descritas.

Conocer y utilizar adecuadamente el vocabulario y la terminología propias de la Microbiología de los microorganismos de interés alimentario.

Conocer y utilizar las fuentes documentales que tratan los diferentes aspectos del estudio de los microorganismos de interés alimentario

Adquirir competencias prácticas mínimas para poder desarrollar con eficiencia diferente técnicas microbiológicas.

Conocer las características definitorias de los principales grupos microbianos: morfológicas, metabólicas, etc.

**REQUISITOS:** No hay

Materias/Asignaturas	ECTS	Carácter
<b>Materia 2.1 Alimentos</b>	<b>17</b>	
Alimentos	6	Obligatoria
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	5	Obligatoria
Tecnología Culinaria	6	Obligatoria
<b>Materia 2.2 Microbiología y Toxicología</b>	<b>10</b>	
Toxicología Alimentaria	5	Obligatoria
Microbiología General	5	Obligatoria
<b>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe de adquirir el estudiante:</b>		

<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	<b>METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>	<b>RELACIÓN CON COMPETENCIAS</b>
<p>Sesión Magistral <b>15,6 ECTS</b> <b>(390 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>156 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>234 horas</b></p>	<p>Exposición teórica de los bloques temáticos en el aula.</p>	<p>A4 ,A6, A7, A10, A14, A15, A16, A26, A27, A28, A30, A36, A37, A40 B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9 C2, C3, C4</p>
<p>Seminarios <b>0,8 ECTS (18,75 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>15 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>3,75 horas</b></p>	<p>Se personaliza el trabajo de los estudiantes y aumenta la interacción con el profesor, potenciando la iniciativa y el trabajo en equipo. Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales. Preparación debate temático (búsqueda de información por grupos utilizando fuentes diversas)</p>	<p>A4 ,A6, A7, A10, A14, A15, A16, A26, A27, A28, A30, A36, A37, A40 B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9 C2, C3, C4</p>
<p>Prácticas en laboratorios y grupo pequeño <b>9,9 ECTS (246 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>99 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>147 horas</b></p>	<p>Realización de prácticas guiadas en el laboratorio. El contenido de las prácticas esta orientado a que el alumno conozca los métodos de análisis para los diferentes alimentos con el objetivo final de conocer su composición o los posibles fraudes durante su manipulación. Se realizaran prácticas en el laboratorio de cocina. Prácticas a través de TIC en aulas informáticas. Trabajo en grupo de los problemas propuestos. Presentación de las soluciones y conclusiones en formato electrónico. Resolución de casos. Evaluación de riesgos debidos a exposición a tóxicos en alimentos. Realización de trabajo(s) en grupo. Trabajo de búsqueda de información. Presentación y defensa de los resultados del trabajo en grupo.</p>	<p>A4 ,A6, A7, A10, A14, A15, A16, A26, A27, A28, A30, A36, A37, A40 B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9 C2, C3, C4</p>

Atención Personalizada <b>0,2 ECTS (5 horas)</b>	Reuniones profesor-alumno/s para el seguimiento del trabajo de las metodologías docentes descritas	B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9 C2, C3, C4
Pruebas (ver sistema de evaluación) <b>0,6 ECTS (15 horas)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención de los conocimientos teóricos, prácticos y la adquisición de competencias y habilidades	Todas las competencias

**Sistema de evaluación:**

Evaluación continua: la evaluación tiene lugar a lo largo del trayecto de aprendizaje. Se diversifica así el origen de la nota considerando que la totalidad de las actividades formativas son evaluadas.

Como se explica en el apartado “planificación de las enseñanzas” de esta memoria, entre las distintas metodologías de evaluación, cada profesor utilizará la más idónea para cada competencia.

La metodología de trabajo y de evaluación utilizada adecuada a las competencias será la siguiente:

**Clases magistrales o expositivas: A4, A6, A7, A10, A14, A15, A16, A26, A27, A28, A30, A36, A37, A40, B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9, C2, C3, C4:**

- Pruebas objetivas de tipo test
- Pruebas objetivas de preguntas cortas.
- Prueba de desarrollo.

La ponderación no superior al 50% en la nota final.

**Seminarios: A4, A6, A7, A10, A14, A15, A16, A26, A27, A28, A30, A36, A37, A40, B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9, C2, C3, C4:**

- el profesor puede evaluar el grado de preparación previa del tema anunciado.
- Asistencia.
- Prueba final consistente al resolver problemas tipos a los trabajados en clase.

La ponderación no inferior al 20 % en la nota final.

**Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: A4, A6, A7, A10, A14, A15, A16, A26, A27, A28, A30, A36, A37, A40, B1, B2, B3, B4, B5, B7, B8, B9, C2, C3, C4:**

- evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.
- Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas.
- Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre artículos científicos (continuada del trabajo en grupo).

La ponderación no inferior al 30 % en la nota final.

**Sistema de calificaciones.**

Como se explica en el apartado “planificación de las enseñanzas” de esta memoria y en consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003, la calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

calificación numérica	calificación cualitativa
de 0,0 a 4,9	suspense

	de 5,0 a 6,9	aprobado	
	de 7,0 a 8,9	notable	
	de 9,0 a 10	sobresaliente	
<b>Comentarios o información adicional:</b>			
En este módulo se impartirán las clases de manera general en catalán y castellano.			
<b>Contenidos de la materia:</b>			
<b>Materia 2.1 Alimentos</b>			
<p>Conocer la composición química de los alimentos y la nutrición que representa cada comida o alimento. Estar al corriente de los cambios que se operan en los nutrientes de los alimentos según su producción, procesado, distribución y manera de servirlos. Conocer el etiquetado de alimentos, la regulación y legislación en materia de alimentación, los usos de los distintos tipos de aditivos alimentarios y los métodos de conservación de alimentos.</p> <p>Tener conocimientos gastronómicos, y estar al corriente de nuevos métodos de preparación y presentación de los alimentos para asegurar que se cumplen los requisitos nutritivos</p>			
<b>Materia 2.2 Microbiología y Toxicología</b>			
<p>Aplicar factores clave de microbiología a la salud humana, las enfermedades y las ciencias de la alimentación y elaboración de alimentos. Comprender la microbiología clínica adecuada para la práctica dietética, los microorganismos que se asocian más a menudo con la infección y contagio de todos los grupos de la población y las estrategias para reducir el riesgo de toxi-infecciones alimentarias.</p>			

<b>Denominación: Módulo 3</b> De Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad	<b>Créditos ECTS, carácter</b> 18 ECTS obligatorios ( 450 horas)
<b>Unidad temporal:</b> 3º y 4º curso. Variable para cada asignatura.	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b> <b>3.1 HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD (18 ECTS)</b>	
<b>Competencias:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A14, A16,A19,A25,A26,A27,A28,A29,A31,A37, A38,A39,A40</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B1,B2,B3,B4,B5,B6,B9</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C1,C2,C3,C4,C5</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. (<i>ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009</i>).</li> </ul> <p>Adquirir los conocimientos básicos de la administración de organizaciones  Conocer cuál es el trabajo que hacen los directivos de las organizaciones.  Aplicar los conceptos teóricos de la Administración de Organizaciones en la resolución de casos que simulan la realidad de las organizaciones.  Distinguir la información relevante de la que no lo es en la resolución de los casos  Tomar conciencia de la importancia de la presa de decisiones en las tareas de administración de las organizaciones.  Trabajar en equipo en la resolución de casos.  Elaborar, en pequeño grupo, un plan de puesta en marcha de un proyecto profesional relacionado con el estudio utilizando recursos disponibles en internet.  Conocer diferentes aspectos relacionados con el mundo de los microorganismos en los alimentos  Saber describir cuál es la microbiota normal de los alimentos  Conocer y aplicar las técnicas de conservación de los alimentos  Conocer y determinar qué tipo de alteraciones microbianas se producen en los alimentos  Conocer y utilizar las técnicas microbiológicas utilizadas en el laboratorio para el enriquecimiento, aislamiento, identificación y cuantificación de los microorganismos  Conocer cuáles son las enfermedades relacionadas con la presencia de los microorganismos en los alimentos  Conocer y utilizar adecuadamente el vocabulario y la terminología propias de la Microbiología de los microorganismos de interés alimentario.</p>	
<b>REQUISITOS:</b> No hay	

<b>Materias/Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>
<b>Materia 3.1 Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad</b>	<b>18</b>	
Economía y Gestión alimentaria	3	Obligatoria
Calidad y Legislación alimentaria	6	Obligatoria
Seguridad e Higiene de los alimentos	6	Obligatoria
Restauración Colectiva	3	Obligatoria

<b>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe de adquirir el estudiante:</b>		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	<b>METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>	<b>RELACIÓN CON COMPETENCIAS</b>
<p>Sesión Magistral <b>10,8 ECTS</b> <b>(270 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>108 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>162 horas</b></p>	Exposición teórica de los bloques temáticos en el aula.	A14, A16, A19, A25, A26, A27, A28, A29, A31, A37, A38, A39, A40 B1, B2, B3, B4, B5, B6, B9 C1, C2, C3, C4, C5
<p>Seminarios <b>1,1 ECTS (26,25 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>21 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>5,25 horas</b></p>	Se personaliza el trabajo de los estudiantes y aumenta la interacción con el profesor, potenciando la iniciativa y el trabajo en equipo. Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales. Preparación debate temático (búsqueda de información por grupos utilizando fuentes diversas)	A14, A16, A19, A25, A26, A27, A28, A29, A31, A37, A38, A39, A40 B1, B2, B3, B4, B5, B6, B9 C1, C2, C3, C4, C5
<p>Prácticas en laboratorios y grupo pequeño <b>5,5 ECTS (137 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>51 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>86 horas</b></p>	Realización de prácticas guiadas en el laboratorio. Resolución de casos. El profesor y el alumnado, conjuntamente, formularán, analizarán, resolverán y debatirán casos prácticos aplicando el método del caso relacionados siempre con contenidos teóricos. Prácticas a través de TIC: el alumnado practicará e investigará con los recursos existentes en la red que pueden ser de utilidad para la elaboración de un proyecto de inicio de una actividad económica o profesional.	A14, A16, A19, A25, A26, A27, A28, A29, A31, A37, A38, A39, A40 B1, B2, B3, B4, B5, B6, B9 C1, C2, C3, C4, C5
<p>Atención Personalizada <b>0,2 ECTS (5 horas)</b></p>	Reuniones profesor-alumno/s para el seguimiento del trabajo de las metodologías docentes descritas	B1, B2, B3, B4, B5, B6, B9 C1, C2, C3, C4, C5
<p>Pruebas (ver sistema de evaluación) <b>0,48 ECTS (12 horas)</b></p>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención de los conocimientos teóricos, prácticos y la adquisición de competencias y habilidades	Todas las competencias
<p><b>Sistema de evaluación:</b> Evaluación continua: la evaluación tiene lugar a lo largo del trayecto de aprendizaje. Se diversifica así el origen de la nota considerando que la totalidad de las actividades formativas son evaluadas.</p>		

Como se explica en el apartado "planificación de las enseñanzas" de esta memoria, entre las distintas metodologías de evaluación, cada profesor utilizará la más idónea para cada competencia.

La metodología de trabajo y de evaluación utilizada adecuada a las competencias será la siguiente:

**Clases magistrales o expositivas: A14, A16, A19, A25, A26, A27, A28, A29, A31, A37, A38, A39, A40, B1,B2,B3,B4,B5,B6,B9, C1,C2,C3,C4,C5:**

- Pruebas objetivas de tipo test
- Pruebas objetivas de preguntas cortas.
- Prueba de desarrollo.

La ponderación no superior al 50% en la nota final.

**Seminarios: A14, A16, A19, A25, A26, A27, A28, A29, A31, A37, A38, A39, A40 B1,B2,B3,B4,B5,B6,B9, C1,C2,C3,C4,C5:**

- el profesor puede evaluar el grado de preparación previa del tema anunciado.
- Asistencia.
- Prueba final consistente al resolver problemas tipos a los trabajados en clase.

La ponderación no inferior al 20 % en la nota final.

**Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: A14, A16, A19, A25, A26, A27, A28, A29, A31, A37, A38, A39, A40, B1,B2,B3,B4,B5,B6,B9, C1,C2,C3,C4,C5:**

- evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.
- Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas.
- Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre un plan de empresa de acuerdo con los criterios requeridos.

La ponderación no inferior al 30 % en la nota final.

#### **Sistema de calificaciones.**

Como se explica en el apartado "planificación de las enseñanzas" de esta memoria y en consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003, la calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

calificación numérica	calificación cualitativa
de 0,0 a 4,9	suspense
de 5,0 a 6,9	aprobado
de 7,0 a 8,9	notable
de 9,0 a 10	sobresaliente

#### **Comentarios o información adicional:**

En este módulo se impartirán las clases de manera general en catalán y castellano.

#### **Contenidos de la materia:**

##### **Materia 3.1 Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad**

Conocer procedimientos seguros para la manipulación y elaboración de alimentos. Tener conocimiento básico de la legislación y procedimientos relativos a la higiene y manipulación de alimentos. Conocer exhaustivamente la legislación actual y los procedimientos relativos a la higiene y la manipulación de alimentos, por ejemplo el sistema APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

Conocer las distintas formas de producción, distribución y servicios alimentarios. Percatarse de la influencia de los recursos de catering en la planificación del menú, como por ejemplo el equipo, los recursos humanos, el presupuesto y la disponibilidad de productos, así como su repercusión en la calidad y sostenibilidad de los servicios alimentarios para cumplir los estándares nutricionales. Comprender los sistemas de control de calidad. Tener una comprensión en profundidad de la producción, distribución y sistemas de servicio.

Tener una comprensión básica de presupuestar y comprar, los sistemas necesarios para cumplir los requisitos legales, acuerdos locales y estándares de calidad. Saber presupuestar y comprar en acorde con los acuerdos legales y locales para cumplir los estándares nutricionales y de calidad. Saber incorporar las leyes, contratos y estándares de calidad para conseguir los objetivos marcados en los presupuestos y compras. Saber documentar el uso de recursos.

Tener conocimientos de los factores a considerar para dirigir, gestionar y trabajar con éxito con distintos individuos y grupos. Ser consciente de la necesidad de establecer y mantener relaciones profesionales como profesional independiente y como miembro de un equipo. Aplicar la capacidad de liderazgo para crear un buen entorno de trabajo. Conocer en detalle los principios de gestión y liderazgo.

Saber promocionar la importancia de la nutrición para un buen estado de salud. Saber hacer marketing y promover la necesidad de un dietista cualificado. Conocer las estrategias de marketing para promocionar la necesidad de un dietista calificado para asesorar y prestar un servicio de nutrición y alimentación

<b>Denominación: Módulo 4</b> De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	<b>Créditos ECTS, carácter</b> 57 ECTS obligatorios (1425 horas) ( 6 ECTS de Formación Básica)
<b>Unidad temporal:</b> Todos los cursos. Variable para cada materia.	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b> <b>4.1 Fisiopatología (14 ects)</b>	
<b>Competencias:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A5,A6,A9,A17,A20,A37,A39</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B1,B2,B3,B4,B5,B6,B7,B9,B10</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C2,C4,C5</li> </ul> <b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. (<i>ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009</i>).</li> </ul> <p>Comprender los mecanismos por los cuales se rigen los efectos de los fármacos sobre el organismo.  Conocer las características más importantes de los fármacos que se suelen emplear en las patologías que requieren apoyo dietético o nutricional.  Identificar los fármacos que pueden alterar el estado nutricional del paciente y analizar las pautas de administración de medicamentos con el fin de proponer alternativas farmacoterapéuticas.  Conocer los mecanismos por los cuales el estado nutricional del paciente puede alterar el efecto de los fármacos</p> <p>Formar al alumno / a en la consulta de documentación en fuentes primarias y secundarias y en bases de datos de formato electrónico, con el fin de localizar información relativa a fármacos.  Comprender textos científicos y redactar informes y trabajos realizados en grupo sobre fármacos y nutrición.  Participar activamente en el proceso de aprendizaje a partir de la experimentación clínica  Conocer los instrumentos para la valoración clínica del paciente (historia y razonamiento clínico)  Conocer y comprender los mecanismos fisiopatológicos de las principales enfermedades  Conocer los factores que influyen en las enfermedades  Conocer las alteraciones patológicas de las principales enfermedades  Reconocer los principales síntomas y signos que se presentan en las principales enfermedades  Desarrollar habilidades comunicativas necesarias para obtener datos clínicos  Conocer y capacitar para realizar técnicas exploratorias básicas de antropometría y constantes  Conocer y capacitar para realizar una RCP (reanimación cardiopulmonar) básica  Realizar un abordaje global del paciente integrando las habilidades comunicativas (anamnesis) y clínicas (exploración)  Distinguir e integrar los datos obtenidos de varios problemas de salud  Distinguir entre el problema principal y secundario  Conocer los recursos de las tecnologías de la información y los principales procedimientos de localización de información biomédica</p>	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b> <b>4.2 DIETÉTICA Y NUTRICIÓN CLÍNICA (37 ECTS)</b>	
<b>Competencias:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A1,A2,A4,A5,A7,A8,A9,A10,A18,A19, A20,A21,A23,A25,A30,A33,A36,A37</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B1,B2,B3,B4,B5,B6,B7,B9,B10</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C2,C3,C4,C5</li> </ul>	

### Resultados de aprendizaje:

- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). Participar en el diseño de estudios de dieta total. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista. (*ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009*).

Comprender las bases de la dietoterapia básica.

Recordar las bases del diagnóstico, clínica y tratamiento de la obesidad, la diabetes tipo 1 y tipo 2, la hipertensión y la dislipemia.

Saber cómo se debe plantear el abordaje dietético en la obesidad, la diabetes tipo 1 y tipo 2, la hipertensión y la dislipemia.

Comprender la importancia de la dieta para el tratamiento de la obesidad, tanto en adultos como en niños, y saber identificar las ventajas y los inconvenientes de las diferentes dietas hipocalóricas.

Saber valorar y entender el concepto dieta única en el paciente con riesgo cardiovascular.

Conocer las bases de los trastornos innatos del metabolismo y el tratamiento dietético en los diferentes trastornos, en especial en la fenilcetonuria.

Conocer la influencia de la malnutrición en la función respiratoria y cardiaca.

Comprender las causas de desnutrición en el paciente con enfermedad pulmonar obstructiva crónica, fibrosis quística de páncreas e insuficiencia cardiaca, así como saber valorar el apoyo nutricional en estas patologías.

Diferenciar la alergia alimentaria de la intolerancia alimentaria y conocer las dietas de exclusión para el tratamiento de estos trastornos.

Analizar las diferentes técnicas de soporte nutricional (suplementación, alimentación básica aplicada, nutrición enteral y parenteral): indicaciones y contraindicaciones, vías de acceso, administración, composición, y complicaciones.

Saber aplicar la sistemática del abordaje dietético del paciente en diferentes patologías: historia dietética, objetivos concretos y elaboración de recomendaciones específicas.

Saber calcular la dieta específica y saber realizar unas recomendaciones generales y específicas para el paciente con sobrepeso y obesidad, diabetes tipo 1 y 2, dislipemia e hipertensión arterial.

Conocer la fisiopatología del déficit de hierro, ácido fólico y vitamina B12 y las recomendaciones dietéticas en cada caso.

Saber pautar una suplementación y una nutrición enteral

Conocer las causas de desnutrición inducidas por la enfermedad.

Analizar, valorar la necesidad de apoyo nutricional y saber aplicar las diferentes modalidades de soporte nutricional (dietoterapia, suplementación, nutrición enteral y nutrición parenteral) en algunas enfermedades que conllevan malnutrición: enfermedades del aparato digestivo, trastornos neurológicos, enfermedades renales, cáncer, SIDA, y enfermedades reumáticas.

Conocer las bases y saber confeccionar dietas específicas previas a tests diagnósticos.

Conocer el contenido, los objetivos y la aplicación de todas las dietas hospitalarias así como adquirir los conocimientos necesarios para elaborar los menús, el manual, y las derivaciones de todas las dietas del hospital.

Conocer las principales intervenciones quirúrgicas que pueden afectar al estado nutricional, comprender las afectaciones nutricionales que pueden provocar, determinar los requerimientos nutritivos y evaluar la necesidad de soporte nutricional en los pacientes sometidos a este tipo de intervenciones.

Conocer las situaciones de estrés metabólico y su repercusión sobre el estado nutricional así como aprender a valorar el estado nutricional del paciente y la vía de apoyo nutricional idónea en situaciones de estrés metabólico.

Saber diseñar la dieta por raciones de proteínas y las recomendaciones dietéticas para pacientes con insuficiencia renal

Saber aplicar un soporte nutricional y realizar recomendaciones alimentarias para pacientes con malabsorción, cirrosis hepática, intolerancia a hidratos de carbono y enfermedad celíaca.

Conocer las características, tipos y limitaciones de la dieta para la Insuficiencia Renal. Exponer la base para la confección de la dieta por raciones de proteínas y las recomendaciones dietéticas adecuadas en los pacientes con trastornos renales.

Saber planificar menús hospitalarios y dietas especiales con el objetivo de dar un buen servicio y una buena calidad nutricional a los pacientes ingresados.

Conocer las necesidades nutricionales en las diferentes etapas y situaciones fisiológicas de la vida.

Identificar las raciones alimentarias comunes así como el peso de los alimentos

Analizar la absorción de la grasa según las cocciones

Calcular dietas en función de la edad y diferentes condiciones fisiológicas de la vida

Confeccionar dietas controladas en hidratos de carbono, grasas, proteínas, elementos minerales y modificación de la textura

Conocer las bases de la alimentación vegetariana y diferentes culturas

Planificar dietas equilibradas en función de creencias y culturas

Manejar las tablas de composición de alimentos con el fin de calcular y verificar el contenido nutricional de una dieta

Confeccionar diferentes menús y recetas

Expresarse correctamente (tanto de forma oral como escrita) en la lengua propia

Conocer las bases de la educación alimentaria dentro de las actividades de un dietista.

Conocer los diferentes métodos de evaluación de la ingesta alimentaria.

Entender los campos de aplicación de los diferentes métodos de ingesta alimentaria y sus limitaciones. Saber a partir de estos métodos evaluar la ingesta de un individuo o grupo y reflexionar sobre el grado de cumplimiento de las recomendaciones.

Saber reconstruir una correcta historia dietética y nutricional. Valorar la importancia de la realización de una correcta historia dietética en el contexto de una consulta clínica.

Conocer y saber identificar los diferentes factores de riesgo nutricional.

Comprender la importancia de una correcta exploración física del estado nutricional y saber utilizar los diferentes métodos antropométricos de evaluación de la composición corporal y calcular la composición corporal de un individuo.

Conocer otros métodos de evaluación de la composición corporal y los métodos de evaluación subjetiva del estado nutricional, sus utilidades y limitaciones. Conocer los métodos bioquímicos de evaluación del estado nutricional incluyendo la evaluación del estado vitamínico y mineral.

Saber evaluar el estado nutricional y metabólico con la integración de los diferentes métodos. Conocer las bases de los diferentes métodos de evaluación del estado metabólico.

Entender los campos de aplicación clínica y en investigación de los métodos de estudio del metabolismo.

Saber reflexionar sobre las limitaciones en la interpretación de los resultados obtenidos a través de estos métodos.

Aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo en relación a la utilización de los métodos explicados

Comprender los conceptos básicos de la legislación general, sanitaria y no sanitaria, necesarios para el desarrollo profesional.

Utilizar con propiedad los términos legales básicos, definiendo correctamente.

Saber si en una situación conflictiva determinada se están vulnerando los derechos del paciente

Conocer sus derechos y sus deberes como trabajador.

Entender las responsabilidades civiles y penales de su trabajo.

Entender la necesidad del secreto profesional y respetarlo.

Saber comportarse si el paciente no consiente un tratamiento.

Conocer el razonamiento ético y aplicarlo en su trabajo diario.

Interesarse por una actualización continuada de sus conocimientos y por una adquisición de nuevas habilidades, necesarias para la mejora de su trabajo

Desarrollar la capacidad crítica de su trabajo y el gusto por el trabajo bien hecho, que le ayuden a mejorar la calidad de la atención a los pacientes.

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:  
4.3 DOCUMENTACIÓN E INVESTIGACIÓN (6 ECTS)**

**Competencias:**

- **Competencias específicas:** A21,A23,A24
- **Competencias transversales:** B1,B2,B3,B4,B7,B8
- **Competencias nucleares:** C2,C4,C5

**Resultados de aprendizaje:**

- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. (*ORDEN CIN/730/2009 de 18 de Marzo de 2009*).

Aplicar a nivel de usuario las bases teóricas del sistema operativo windows, de internet, los programas informáticos de tratamiento de textos, de almacenamiento y gestión de datos y de presentación de comunicaciones.

Utilizar adecuadamente el sistema operativo windows para gestionar programas y archivos.

Utilizar adecuadamente la web, el correo electrónico y la búsqueda de información en internet que facilite la búsqueda bibliográfica y su almacenamiento. A23 Ser capaz de utilizar adecuadamente: - el programa de tratamiento de textos, word, para confeccionar textos con buena edición y formato, incluyendo objetos útiles en la redacción de textos científicos, y utilizando la revisión de un documento con el control de los cambios multiusuarios.

Utilizar adecuadamente el programa EXCEL para de almacenar y gestionar datos y realizar cálculos matemáticos de macros.

Utilizar adecuadamente el programa PowerPoint para realizar una presentación científica y divulgativa Sensibilizar de la importancia de utilización de sistemas antivirus.

Sensibilizar del beneficio para el medio ambiente del reciclaje y de la gestión adecuada de los residuos informáticas

Concienciar de la importancia de hacer copias de seguridad de los archivos

Conocer, considerar y interesarse por las diferentes vías de acceso a los documentos informativos en el área de las ciencias de la nutrición y la dietética.

Identificar los servicios de información que ofrece el Servicio de Biblioteca de la URV y de la FMCS.

Interesarse por las diferentes técnicas y fuentes para hacer una búsqueda de información.

Conocer cómo acceder a los documentos informativos y cómo recuperar la información obtenida en soporte electrónico.

Considerar los diversos criterios de evaluación de los recursos de la red de internet.

Comprender, considerar y valorar las diferentes bases de datos biomédicas y aplicarlas en el área de la nutrición y la dietética.

Localizar en la web las diferentes bases biomédicas (Medline, Currente contenidos, FSTA, CINAHL, Índice Médico Español, JCR, SCI).

Probar el funcionamiento de las bases de datos biomédicas, aplicando en el conocimiento de la dietética y la nutrición.

Reconocer el valor o calidad de la información obtenida.

Utilizar el estilo Vancouver por citar documentos biomédicos.

Comprender, considerar y valorar los otros recursos electrónicos disponibles para obtener información biomédica dietética-nutricional.

Localizar otros recursos disponibles en la web para obtener información al área de la dietética y la nutrición (sociedades científicas internacionales, mundiales, europeas y españolas).

Localizar guías alimentarias y dietéticas a través de diferentes fuentes de información y discutir sobre ellas.

Conocer las fuentes originales de disponibilidad alimentaria y reflexionar respecto a cómo están hechas y que nos pueden servir.

Tomar conciencia de la normativa y legislación alimentaria actual y localizarla.

Aplicar, evaluar, demostrar y valorar las técnicas y fuentes de información en nutrición y dietética, aplicadas a un tema concreto.

Verificar la calidad de la información obtenida sobre el tema escogido.

Valorar las conclusiones sobre el contenido elegido para el trabajo.

Aplicar el sistema Vancouver para la presentación del trabajo

Identificar los factores que influyen en la nutrición.

Calcular y establecer pautas alimentarias saludables.

Realizar educación alimentaria.

Planificar y desarrollar programas de promoción y prevención de la salud.

**REQUISITOS:** Para evaluar la asignatura de "Integración de la Nutrición II" el alumno deberá haber superado la asignatura Fisiopatología.

Para poder evaluar la asignatura de "Dietoterapia I ó II" el alumno deberá haber superado la asignaturas: Dietética y Fisiopatología.

<b>Materias/Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>
<b>Materia 4.1. Fisiopatología</b>	<b>14</b>	
Farmacología	5	Obligatoria
Fisiopatología	9	Obligatoria
<b>Materia 4.2. Dietética y Nutrición Clínica</b>	<b>37</b>	
Dietoterapia I	5	Obligatoria
Dietoterapia II	5	Obligatoria
Dietética	12	Obligatoria
Nutrición Humana y Metabolismo	5	Obligatoria
Integración de la Nutrición II	3	Obligatoria
Nutrición en diferentes etapas de la vida	3	Obligatoria
Apoyo Nutricional y ética	4	Obligatoria
<b>Materia 4.3. Documentación e Investigación</b>	<b>6</b>	
Bases de la Documentación e Investigación	6	Básico
<b>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe de adquirir el estudiante:</b>		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	<b>METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>	<b>RELACIÓN CON COMPETENCIAS</b>
<p>Sesión Magistral <b>31,8 ECTS</b> <b>(795 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>318 Horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>477 horas</b></p>	Exposición teórica de los bloques temáticos en el aula.	A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A17, A18, A19, A20, A21, A23, A24, A25, A30, A33, A36, A37, A39 B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10 C2, C3, C4, C5
<p>Seminarios <b>4,7 ECTS (117,5 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>94 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>23,5 horas</b></p>	Se personaliza el trabajo de los estudiantes y aumenta la interacción con el profesor, potenciando la iniciativa y el trabajo en equipo. Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales. Preparación debate temático (búsqueda de información por grupos utilizando fuentes diversas)	A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A17, A18, A19, A20, A21, A23, A24, A25, A30, A33, A36, A37, A39 B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10 C2, C3, C4, C5
<p>Prácticas en laboratorios y grupo pequeño <b>19,1 ECTS (478 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>158 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>320 horas</b></p>	Realización de prácticas guiadas en el laboratorio, de conocimiento de los alimentos (Pesos y raciones), de confección de recetas y dietas, de absorción de grasa Antropometría, calorimetría y Breath test. Simulación de una historia dietética. Prácticas a través de TIC en aulas informáticas: resolución de casos clínicos en el aula de informática utilizando programas específicos de cálculo de dietas y cálculo de la	A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A17, A18, A19, A20, A21, A23, A24, A25, A30, A33, A36, A37, A39 B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10 C2, C3, C4, C5

	<p>ingesta.</p> <p>Resolución de casos.</p> <p>El profesor y el alumnado, conjuntamente, formularán, analizarán, resolverán y debatirán casos prácticos aplicando el método del caso relacionados siempre con contenidos teóricos.</p> <p>Integrar las diferentes habilidades de anamnesis, exploración física y comunicativa para poder realizar un abordaje general del paciente.</p> <p>Al alumno se le asignará un tema y deberá confeccionar un trabajo por escrito</p> <p>Debates: Discusión en el aula de casos, noticias locales o nacionales.</p>	
<p>Atención Personalizada</p> <p><b>0,2 ECTS (5 horas)</b></p>	<p>Reuniones profesor-alumno/s para el seguimiento del trabajo de las metodologías docentes descritas</p>	<p>B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10</p> <p>C2, C3, C4, C5</p>
<p>Pruebas</p> <p>(ver sistema de evaluación)</p> <p><b>1,2 ECTS (30 horas)</b></p>	<p>Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención de los conocimientos teóricos, prácticos y la adquisición de competencias y habilidades</p>	<p>Todas las competencias</p>
<p><b>Sistema de evaluación:</b></p> <p>Evaluación continua: la evaluación tiene lugar a lo largo del trayecto de aprendizaje. Se diversifica así el origen de la nota considerando que la totalidad de las actividades formativas son evaluadas.</p> <p>Como se explica en el apartado “planificación de las enseñanzas” de esta memoria, entre las distintas metodologías de evaluación, cada profesor utilizará la más idónea para cada competencia.</p> <p>La metodología de trabajo y de evaluación utilizada adecuada a las competencias será la siguiente:</p> <p><b>Clases magistrales o expositivas: A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A17, A18, A19, A20, A21, A23, A24, A25, A30, A33, A36, A37, A39, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, C2, C3, C4, C5:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Pruebas objetivas de tipo test</li> <li>— Pruebas objetivas de preguntas cortas.</li> <li>— Prueba de desarrollo.</li> </ul> <p>La ponderación no superior al 50% en la nota final.</p> <p><b>Seminarios: A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A17, A18, A19, A20, A21, A23, A24, A25, A30, A33, A36, A37, A39, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, C2, C3, C4, C5:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— el profesor puede evaluar el grado de preparación previa del tema anunciado.</li> <li>— Asistencia.</li> <li>— Prueba final consistente al resolver problemas tipos a los trabajados en clase.</li> </ul> <p>La ponderación no inferior al 20 % en la nota final.</p> <p><b>Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A17, A18, A19, A20, A21, A23, A24, A25, A30, A33, A36, A37, A39, B1,</b></p>		

**B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, C2, C3, C4, C5:**

- evaluación continuada: se valorará la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.
- Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas.
- Trabajos: de análisis y reflexión, en grupo, sobre la realización de una búsqueda bibliográfica relacionada con algún tema relacionado con la alimentación, la nutrición y la dietética.

La ponderación no inferior al 30 % en la nota final.

**Sistema de calificaciones.**

Como se explica en el apartado "planificación de las enseñanzas" de esta memoria y en consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003, la calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

calificación numérica	calificación cualitativa
de 0,0 a 4,9	suspenso
de 5,0 a 6,9	aprobado
de 7,0 a 8,9	notable
de 9,0 a 10	sobresaliente

**Comentarios o información adicional:**

En este módulo se impartirán las clases de manera general en catalán y castellano.

**Contenidos de la materia:****Materia 4.1. Fisiopatología**

Tener un sólido conocimiento médico, comprensión de la terminología médica y de la clasificación de enfermedades. Saber detectar la diferencia entre la etiología y los factores de riesgo. Saber cómo se analiza a los pacientes para conseguir un diagnóstico, y estar al corriente de los tipos más comunes de tratamiento y manejo de pacientes. Comprender en profundidad los métodos de investigación de los pacientes para efectuar un diagnóstico, las terapias más comunes y el manejo de los pacientes.

Comprender la farmacología clínica para conocer la base de interacción entre fármacos y nutrientes, el uso de nutrientes como agentes farmacológicos y la utilización de tratamientos con fármacos cuando sea pertinente. Conocer los nombres, funciones y contraindicaciones de los fármacos utilizados en el tratamiento de enfermedades en las cuales el dietista constituye un miembro clave del equipo clínico. Estar al corriente de los principios de la inmunología y del papel que desempeñan en la etiología de las enfermedades. Conocer el efecto de los nutrientes en la respuesta inmunológica y saber aconsejar, como dietista, sobre el uso adecuado de estos agentes.

**Materia 4.2. Dietética y Nutrición Clínica**

Comprender la justificación lógica que subyace tras la modificación del consumo de alimentos y nutrientes y cómo pueden aplicarse dichas modificaciones a la prevención de las enfermedades o a su tratamiento. Conocer las técnicas utilizadas para evaluar la ingesta de alimentos, calcular los nutrientes relevantes, y saber interpretar los resultados y las limitaciones de los datos para calcular los requisitos nutritivos. Saber modificar la dieta de las personas con distintos hábitos alimentarios, orígenes culturales y circunstancias socioeconómicas, siendo consciente de que la biodisponibilidad nutricional repercute en la consecución de las necesidades nutricionales. Demostrar que conoce los peligros de la manipulación dietética y saber gestionar las consecuencias para las personas. Conocer la variedad y uso de alimentos, incluso los que pueden clasificarse como fármacos y productos de venta con receta y que se utilizan en la alimentación enteral/parenteral. Saber utilizar la modificación de la dieta para el diagnóstico y la investigación.

Conocer los límites legales y éticos y el alcance profesional y personal de la práctica dietética. Contraer la obligación de actualizar los conocimientos y ser consciente de la necesidad de un autoaprendizaje continuado durante toda la carrera profesional.

Comprender los principios que rigen la nutrición humana, los requisitos nutritivos y los mecanismos a través de los cuales la nutrición contribuye a mantener una buena salud; Saber cuáles son los métodos disponibles para monitorizar el estado nutricional, la ingesta de alimentos y sus limitaciones; Entender la repercusión de los nutrientes en los mecanismos celulares y en la expresión genética o nutrigenómica; Comprender los factores que determinan la selección de alimentos en Europa y la relación entre el ejercicio físico, los factores ambientales y el desarrollo de enfermedades.

**Materia 4.3. Documentación e Investigación**

Comprender los principios de la investigación científica, la estadística, la práctica factual y la epidemiología así como la necesidad de que los dietistas participen en la auditoria, investigación y evaluación de la práctica. Entender las tecnologías modernas y aplicarlas a la práctica diaria, por ejemplo la tecnología informática y el uso de Internet con fines educativos.

<b>Denominación: Módulo 5</b> De Salud Pública y Nutrición Comunitaria	<b>Créditos ECTS, carácter</b> 20 ECTS obligatorios ( 500 horas)
<b>Unidad temporal:</b> 2º, 3º y 4º curso. Variable para cada asignatura.	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b>	
<b>5.1 SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA (20 ECTS)</b>	
<b>Competencias:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A9,A11,A12,A13,A17,A18,A21,A22,A23,A24</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B2,B3,B4,B5,B7,B9,B10</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C2,C4,C5</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. (<i>ORDEN CIN/730/2009 de 18 de Marzo de 2009</i>).</li> </ul>	
<p>Conocer la relación entre los factores alimentarios y nutricionales y la presencia de enfermedades en la población.</p> <p>Conocer las técnicas necesarias para el estudio de la relación entre la alimentación y la salud o la enfermedad.</p> <p>Conocer las estrategias de prevención nutricional</p> <p>Conocer los sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos en restauración colectiva</p> <p>Conocer las políticas nutricionales de nuestro país</p> <p>Conocer el funcionamiento de los servicios de Restauración colectiva</p> <p>Practicar el razonamiento epidemiológico y sus aplicaciones al estudio de los fenómenos de salud dentro de su ámbito profesional</p> <p>Conocer los factores de riesgo que influyen en la aparición de las enfermedades, así como las medidas para su prevención y control.</p> <p>Aplicar los principales métodos y técnicas de educación y planificación sanitaria en su labor profesional.</p> <p>Conocer la organización de los sistemas sanitarios en el mundo</p> <p>Conocer el concepto de escala de medida y su aplicación en ciencias de la vida y el concepto de variable aleatoria.</p> <p>Conocer el concepto de diseño de un estudio, los grandes tipos de diseños y sus diferencias fundamentales.</p> <p>Conocer, utilizar e interpretar los parámetros utilizados para la descripción de variables: de posición, de dispersión y de forma</p> <p>Comprender los fundamentos de la teoría del muestreo, los conceptos de muestra y estadístico; el concepto de estimador.</p> <p>Estimar e interpretar proporciones y medias y sus intervalos de confianza.</p> <p>Comprender el concepto de prueba de hipótesis y errores aleatorios asociados.</p> <p>Comprender los fundamentos de las principales pruebas de hipótesis bivariantes.</p> <p>Identificar el diseño de un estudio y señalar sus puntos fuertes y débiles.</p> <p>Interpretar y presentar resultados empíricos en forma de tablas y gráficas.</p> <p>Desarrollar e interpretar los parámetros descriptivos de variables aleatorias.</p> <p>Utilizar las distribuciones de probabilidad para hacer estimaciones e inferencias.</p> <p>Estimar por intervalo proporciones y medias.</p> <p>Elegir la prueba de hipótesis adecuada a cada situación y enunciar la hipótesis nula y la alternativa.</p>	
<b>REQUISITOS: No hay</b>	

Materias/Asignaturas	ECTS	Carácter
<b>Materia 5.1. SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN</b>	<b>20</b>	

<b>COMUNITARIA</b>		
Nutrición Comunitaria	6	Obligatoria
Salud Pública	5	Obligatoria
Epidemiología Nutricional y Metodología de la Investigación	6	Obligatoria
Planificar programas de educación Nutricional	3	Obligatoria
<b>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe de adquirir el estudiante:</b>		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>	<b>METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE</b>	<b>RELACIÓN CON COMPETENCIAS</b>
<p>Sesión Magistral <b>12 ECTS</b> <b>( 300 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>120 Horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>180 horas</b></p>	Exposición teórica de los bloques temáticos en el aula.	A9, A11, A12, A13, A17, A18, A21, A22, A23, A24 B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10 C2,C4, C5
<p>Seminarios <b>2 ECTS (50 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>40 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>10 horas</b></p>	Trabajo en profundidad de los contenidos dados en las sesiones magistrales.	A9, A11, A12, A13, A17, A18, A21, A22, A23, A24 B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10 C2,C4, C5
<p>Prácticas en laboratorios y grupo pequeño <b>5,3 ECTS (133 horas totales)</b></p> <p>Horas presenciales estudiante: <b>40 horas</b></p> <p>Horas trabajo individual estudiante: <b>93 horas</b></p>	<p>Prácticas de campo / salidas: realización de un trabajo de investigación (búsqueda bibliográfica, trabajo epidemiológico original, actividad de educación para la salud, publicación o presentación de un trabajo en un Congreso). Trabajos Presentación escrita del trabajo de investigación. Presentaciones / exposiciones Presentación oral del trabajo de investigación por parte del grupo. Resolución de problemas: simulación y entrenamiento en la resolución de problemas sobre diseño de estudios epidemiológicos o educación para la salud Prácticas a través de TIC: simulación y entrenamiento en la resolución de problemas. Presentación y defensa de los resultados del trabajo en grupo.</p>	A9, A11, A12, A13, A17, A18, A21, A22, A23, A24 B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10 C2,C4, C5

Atención Personalizada <b>0,2 ECTS (5 horas)</b>	Reuniones profesor-alumno/s para el seguimiento del trabajo de las metodologías docentes descritas	B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10 C2,C4, C5
Pruebas (ver sistema de evaluación) <b>0,48 ECTS (12 horas)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención de los conocimientos teóricos, prácticos y la adquisición de competencias y habilidades	Todas las competencias

**Sistema de evaluación:**

Evaluación continua: la evaluación tiene lugar a lo largo del trayecto de aprendizaje. Se diversifica así el origen de la nota considerando que la totalidad de las actividades formativas son evaluadas.

Como se explica en el apartado "planificación de las enseñanzas" de esta memoria, entre las distintas metodologías de evaluación, cada profesor utilizará la más idónea para cada competencia.

La metodología de trabajo y de evaluación utilizada adecuada a las competencias será la siguiente:

**Clases magistrales o expositivas: A9, A11, A12, A13, A17, A18, A21, A22, A23, A24, B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10, C2,C4, C5:**

- Pruebas objetivas de tipo test
- Pruebas objetivas de preguntas cortas.
- Prueba de desarrollo.

La ponderación no superior al 50% en la nota final.

**Seminarios: A9, A11, A12, A13, A17, A18, A21, A22, A23, A24, B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10, C2,C4, C5:**

- el profesor puede evaluar el grado de preparación previa del tema anunciado.
- Asistencia.
- Prueba final consistente al resolver problemas tipos a los trabajados en clase.

La ponderación no inferior al 20 % en la nota final.

**Prácticas en laboratorios y grupos pequeños: A9, A11, A12, A13, A17, A18, A21, A22, A23, A24, B2, B3, B4, B5, B7, B9, B10, C2,C4, C5:**

- evaluación continuada: se valorara la asistencia, la participación y presentación de los informes para cada una de las prácticas con un seguimiento (rubricas) del listado competencial.
- Examen final práctico que consistirá en la realización de ejercicios prácticos y demostración de algunas de las habilidades aprendidas.
- Trabajos: de análisis y reflexión. Se valorará el trabajar de forma colaborativa, con compromiso ético y responsabilidad, la comunicación efectiva y con asertividad a los compañeros y con el participante en los trabajos.

La ponderación no inferior al 30 % en la nota final.

**Sistema de calificaciones.**

Como se explica en el apartado "planificación de las enseñanzas" de esta memoria y en consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003, la calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

calificación numérica	calificación cualitativa
de 0,0 a 4,9	suspenso

	de 5,0 a 6,9	aprobado	
	de 7,0 a 8,9	notable	
	de 9,0 a 10	sobresaliente	

**Comentarios o información adicional:**

En este módulo se impartirán las clases de manera general en catalán y castellano.

**Contenidos de la materia:**

**Materia 5.1. Salud Pública y Nutrición Comunitaria**

Saber promover la elección de una dieta saludable entre personas, grupos y comunidades, y desempeñar tareas de concienciación sobre el vínculo existente entre la nutrición y la salud a autoridades locales, escuelas, servicios a la juventud, etc. Saber utilizar los estudios descriptivos y analíticos para examinar la relación entre la nutrición y la salud y estar familiarizado con los aspectos demográficos, sociales y económicos de la vida en el contexto local y también en el contexto europeo, y de su repercusión en la salud. Comprender a nivel básico la política de salud pública a nivel nacional y europeo. Llegar a entender el papel del dietista en la promoción, la valoración de las necesidades, la planificación, gestión, coordinación y evaluación del componente alimentario-nutricional en las políticas de salud pública. Conocer los aspectos económicos, sociales y psicológicos de los iniciativas de nutrición y promoción de la salud.

<b>Denominación: Módulo 6</b> Practicum y trabajo de fin de Grado	<b>Créditos ECTS, carácter</b> 30 ECTS obligatorios ( 750 horas)
<b>Unidad temporal:</b> 4º curso.	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b>	
<b>6.1. PRACTICAS CLÍNICAS Y DE RESTAURACIÓN (13 ECTS)</b>	
<p><b>Competencias:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A18,A19,A20,A21,A22,A23,A24,A25,A26,A28,A37,A38,A39,A40</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B2,B3,B4,B5,B6,B7,B8</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C2,C4,C5,C6</li> </ul> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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. (<i>ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009</i>).</li> </ul> <p>Comprender el trabajo y las tareas que desarrolla el dietista dentro de una Unidad de Dietética y Nutrición o Centro de Asistencia Primaria y de un Servicio de Restauración Colectiva.          Conocer y familiarizarse con los sistemas de control de calidad de la restauración del centro.          Desarrollar las habilidades y competencias orientadas a la correcta evaluación del estado nutricional del paciente.          Familiarizarse y calcular las pautas de alimentación terapéuticas más usuales.          Realizar un consejo dietético individualizado en función del enfermo, su entorno y la patología que presenta.          Desarrollar las habilidades y competencias orientadas a la correcta gestión de un Servicio de Restauración Colectiva.          Observar la organización de la Unidad o Servicio de Dietética y Servicio de Restauración Colectiva y la interrelación con el resto de Servicios del Centro.          Familiarizarse con la terminología científica y médica, con lo que es una historia clínica, los resultados analíticos y los diagnósticos.          Saber tratar de forma respetuosa los usuarios y profesionales que les rodean y guardar la confidencialidad de los datos de los usuarios.          Realizar un informe final de las prácticas correspondiente a la parte clínica y otro de la de restauración colectiva.</p>	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:</b>	
<b>6.2. PRÁCTICAS EXTERNAS (8 ECTS)</b>	
<p><b>Competencias:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competencias específicas:</b> A23, A24, A26, A36, A37, A38, A39, A40</li> <li>• <b>Competencias transversales:</b> B1,B2,B3,B4,B5,B6,B7,B8,B9,B10</li> <li>• <b>Competencias nucleares:</b> C1,C2,C3,C4,C5,C6</li> </ul> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poner en funcionamiento, en un ámbito profesional y de manera integrada, toda una serie de competencias específicas, transversales y nucleares.</li> <li>- Integrar los conocimientos teóricos con las realidades a las cuales se pueden aplicar.</li> <li>- Conocer instituciones y organismos vinculados al ámbito estudiado.</li> <li>- Ser capaces de aplicar las técnicas aprendidas en contextos concretos.</li> <li>- Desarrollar el espíritu analítico, creativo y crítico en el momento de valorar la realidad profesional.</li> <li>- Conocer y utilizar los medios técnicos más frecuentemente utilizados por los profesionales del ámbito.</li> </ul>	

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON LA MATERIA:**

**6.3. TRABAJO DE FIN DE GRADO (9 ECTS)**

**Competencias:**

- **Competencias específicas:**  
A1,A2,A3,A4,A5,A6,A7,A8,A9,A10,A11,A12,A13,A14,A15,A16,A17,  
A18,A19,A20,A21,A22,A23,A24,A25,A26,A28,A29,A30,A31,A32,A33,A34,A35  
A36,A37,A38,A39,A40,A41,A42,A43
- **Competencias transversales:** B1,B2,B3,B4,B5,B6,B7,B8,B9,B10
- **Competencias nucleares:** C1,C2,C3,C4,C5,C6

**Resultados de aprendizaje:**

- Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias. (*ORDEN CIN/ 730/2009 de 18 de Marzo de 2009*).

**REQUISITOS:** Para poder evaluar la asignatura de "Trabajo de fin de grado" el alumno deberá haber superado el resto de las asignaturas de la carrera.

Materias/Asignaturas	ECTS	Carácter
<b>Materia 6.1. Prácticas Clínicas y de Restauración</b>	<b>13</b>	
Prácticas Clínicas	8	Obligatoria
Prácticas de Restauración Colectiva	5	Obligatoria
<b>Materia 6.2. Prácticas Externas</b>	<b>8</b>	
Practicum Opcional	3	Obligatoria
Prácticas Comunitarias	5	Obligatoria
<b>Materia 6.3. Trabajo Fin de Grado</b>	<b>9</b>	
Trabajo de Fin de Grado	9	Obligatoria
<b>Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe de adquirir el estudiante:</b>		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	RELACIÓN CON COMPETENCIAS
Prácticas en laboratorios y grupo pequeño <b>8,2 ECTS (205 horas totales)</b>  Horas presenciales estudiante: <b>27 horas</b> Horas trabajo individual estudiante: <b>178 horas</b>	Laboratorio de habilidades clínicas: adiestramiento en habilidades técnicas. Entrevista clínica con paciente estandarizado. Simulación de casos y problemas. Elaboración y redacción de diferentes casos clínicos por ámbitos de actuación.	Todas
Prácticas externas <b>8 ECTS (200 horas)</b>  Horas presenciales estudiante: <b>160 horas</b> Horas trabajo individual estudiante: <b>40 horas</b>	Integración personal de la práctica profesional en nutrición comunitaria e industria alimentaria. Presentación de proyectos.	Todas

Prácticas clínicas <b>13 ECTS (325 horas)</b>  Horas presenciales estudiante: <b>260 horas</b> Horas trabajo individual estudiante: <b>65 horas</b>	Integración personal de la práctica profesional en el mundo sanitario, restauración colectiva. Integración en los equipos asistenciales. Presentación de casos clínicos y aprendizaje basado en problemas.	Todas
Atención Personalizada <b>0,2 ECTS (5 horas)</b>	Reuniones profesor-alumno/s para el seguimiento del trabajo de las metodologías docentes descritas	B1, B2, B3, B4, B5, B6, B7, B8, B9, B10, B11 C1, C2, C3, C4, C5, C6
Pruebas (ver sistema de evaluación) <b>0,6 ECTS (15 horas)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención de los conocimientos teóricos, prácticos y la adquisición de competencias y habilidades	Todas las competencias
<p><b>Sistema de evaluación:</b>  Evaluación continua: la evaluación tiene lugar a lo largo del trayecto de aprendizaje. Se diversifica así el origen de la nota considerando que la totalidad de las actividades formativas son evaluadas.  Como se explica en el apartado “planificación de las enseñanzas” de esta memoria, entre las distintas metodologías de evaluación, cada profesor utilizará la más idónea para cada competencia. Las asignaturas del módulo 6, utilizan las siguientes metodologías de evaluación.</p> <p><b>PRACTICAS CLINICAS</b>  Rubrica/listado que evalúa de forma continuada al alumno en el centro por parte del tutor sobre competencias (30%), actitudes (30%), y capacidades de relación y de comunicación (20%).  Valoración del informe de prácticas sobre casos clínicos y autoevaluación (20%).</p> <p><b>PRACTICAS OPCIONALES</b>  Rúbrica/Listado sobre habilidades (30%) y actitudes (10%)  Valoración del informe/memoria de prácticas que incluye autoevaluación (60%)</p> <p><b>PRACTICAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA</b>  Valoración del informe/memoria de prácticas que incluye autoevaluación (30%)  Rubrica/listado que evalúa de forma continuada al alumno en el centro por parte del tutor sobre sobre competencias, actitudes, y capacidades de relación y de comunicación (70%).</p> <p><b>PRACTICAS COMUNITARIAS</b>   Diseño y presentación de la actividad delante de un tribunal (30%)  Valoración de la memoria de la actividad mediante documento escrito y</p>		

presentación oral de la misma (30%).  
Rubrica/listado que evalúa de forma continuada al alumno sobre competencias, actitudes y habilidades (40%).

Trabajo de fin de grado:

**trabajo escrito y de la presentación oral: 50%**

**Listado competencial** Portafolio personal (rúbrica): 20%

**ECOE: 30%**. Evaluación de la competencia objetiva y estructurada mediante prueba multiestación con la participación de pacientes estandarizados, maniqués, pictorials y casos problema.

### **Sistema de calificaciones.**

Como se explica en el apartado "planificación de las enseñanzas" de esta memoria y en consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003, la calificación numérica de cada asignatura se ajustará a la escala de 0 a 10, con expresión de un decimal. Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente:

<b>calificación numérica</b>	<b>calificación cualitativa</b>
de 0,0 a 4,9	suspense
de 5,0 a 6,9	aprobado
de 7,0 a 8,9	notable
de 9,0 a 10	sobresaliente

### **Comentarios o información adicional:**

En este módulo se impartirán las clases de manera general en catalán y castellano, y se programaran actividades en inglés en la asignatura de Trabajo de fin de grado.

### **Contenidos de la materia:**

#### **Materia 6.1. Prácticas Clínicas y de Restauración**

El desarrollo de la profesión en los centros de salud, hospitales para integrar todos los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores, adquiridos en todas las materias. Todas las competencias profesionales, capacitando para una atención en el campo de la nutrición eficaz.

#### **Materia 6.2. Prácticas Externas**

El desarrollo de la profesión en centros fuera del ámbito clínico como instituciones de salud pública e industrias alimentarias para integrar todos los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores, adquiridos en todas las materias. Todas las competencias profesionales, capacitando para una atención en el campo de la nutrición eficaz.

#### **Materia 6.3. Trabajo de Fin de Grado**

Evaluación de la competencia objetiva estructurada (ECOE)

Portafolio: registro de evidencias de actividades formativas, experiencias, exposiciones, en las que ha participado el alumno.

Exposición caso clínico completo o trabajo de investigación.

## **6. Personal Académico**

### **6.1. Profesorado**

#### **6.1.1. Personal Académico**

La carga docente necesaria para llevar a cabo el plan de estudios propuesto queda completamente asumida por la plantilla actual de profesorado de los departamentos implicados en la docencia de las actividades del plan de estudios propuesto. El coste económico del profesorado implicado, al tratarse de la plantilla presupuestada en el capítulo I de la Universitat Rovira i Virgili, queda asumida por la URV.

Respecto a los criterios de asignación de la docencia y según el artículo 7 de asignación de docencia al profesorado de la Normativa de Docencia de la URV: Corresponde a los departamentos aportar los recursos de personal docente con los que cuenta. Las obligaciones docentes que tenga asignadas, en vista de la fuerza docente que le corresponde, constituye su carga docente obligada, la cual será responsabilidad colectiva del departamento.

Con carácter general, el conjunto nuclear de materias del plan de estudios Formación básica, Obligatorias, Optativas de carácter fundamental, serán impartidas por el profesorado a tiempo completo, mientras que, de acuerdo a la dedicación parcial y sujeta a cambios anuales de disponibilidad horaria, se reserva al profesor asociado las materias optativas específicas, de perfil profesional y de carácter más complementario.

**Tabla 6.1: Descripción del Personal Académico disponible.**

<b>Categoría académica</b>	<b>Vinculación a la universidad</b>	<b>Dedicación</b>	<b>Doctor</b>	<b>Experiencia docente</b>	<b>Experiencia investigadora o profesional</b>
Catedrático de Universidad	17/06/95 Funcionario	Tiempo completo	Si	Segundo ciclo y Doctorado  14 años en prácticas en el hospital	Grupo de investigación en medicina aplicada – Hospital Juan XXIII
Catedrático de Universidad	01/07/92 Funcionario	Tiempo completo	Si	Segundo ciclo, Doctorado y master  17 años en Fisiopatología	IIPV- unidad de investigación de lípidos y arterioesclerosis. Estudios de intervención en nutrición
Catedrático de Universidad	14/02/1991 Funcionario	Tiempo completo	SI	Primer y segundo ciclo. Doctorado. Master.  18 años en Medicina y Nutrición	Experiencia investigadora en el estudio de la fisiopatología de la obesidad, la diabetes tipo 2 y el síndrome metabólico. Estudios de metabolismo energético. Experiencia en estudios de intervención para evaluar los efectos de la dieta o diferentes componentes de la dieta (fibra, fitoesteroles, frutos secos, etc) sobre el peso corporal, el perfil lipídico, el metabolismo de la glucosa, la inflamación y el estrés oxidativo. Ensayos clínicos con fármacos antiobesidad
Catedrático de Universidad	30/09/74 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo, segundo ciclo. Master.  35 años en Toxicología alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectos tóxicos por metales y contaminantes orgánicos.</li> <li>• Evaluación de riesgos para la salud humana por exposición a contaminantes medioambientales.</li> <li>• Compuestos orgánicos persistentes y exposición a través de la dieta.</li> </ul>
Catedrático de Universidad	01/10/79 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo, segundo ciclo.  30 años en microbiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiología ambiental.</li> <li>• Biología molecular.</li> </ul>

Catedrático de Universidad	01/11/77 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo. 32 años en anatomía	Estudio del cuerpo humano mediante las nuevas técnicas de diagnóstico por la imagen. Embriología experimental. Radiodiagnóstico
Catedrático de Escuela Universitaria	09/12/86 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo. Master. 23 años en fisiología	Toxicidad por metales y contaminantes orgánicos. Toxicología reproductiva y desarrollo. Comportamiento animal, estrés y toxicología neural. Radicales libres de oxígeno. Efectos antioxidantes.
Catedrático de Escuela Universitario	01/07/92 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo 17 años en microbiología	Micología Médica Biología Molecular Microbiología Alimentos Microbiología Enológica Microbiología General Taxonomía fúngica
Catedrático de Escuela Universitaria	06/1991 Funcionario	Tiempo completo	SI	Primer y segundo Ciclo. Master Doctorado 18 años en Bioquímica y Biología Molecular	Toxicología de metales pesados. Bioquímica y Biología molecular Patología molecular.
Titular de Universidad	22/11/93 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primero y segundo ciclo 16 años en fisiopatología	IIPV- unidad de investigación de lípidos y arterioesclerosis
Titular de Universidad	01-10-92 Funcionario	Tiempo completo	Si	Segundo ciclo 17 años en prácticas en el hospital	Enfermedades infecciosas, enfermedades renales i urinarias, enfermedades del sistema endocrino y metabólica
Titular de Universidad	15-11-93 Funcionario	Tiempo completo	SI	Primero y segundo ciclo. Master 16 años en Enfermedades metabólicas	Grupo de investigación biomédica - Hospital Juan XXIII
Titular de Universidad	28/09/00 Funcionario	Tiempo completo	SI	Primer y segundo ciclo. Master. Doctorado 9 años en Bioquímica y Biología Molecular	Bioquímica, Biología molecular, Toxicología, transcriptómica.
Titular de Universidad	25/06/91 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo. Master. 18 años en fisiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxicidad por metales y contaminantes orgánicos.</li> <li>• Toxicología reproductiva y</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>desarrollo.</li> <li>• Comportamiento animal, estrés y toxicología neural.</li> <li>• Radicales libres de oxígeno. Efectos antioxidantes.</li> </ul>
Titular de Universidad	15/03/94 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo, segundo ciclo.  15 años en Salud pública y nutrición comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salud pública.</li> <li>• Nutrición comunitaria.</li> <li>• Educación sanitaria.</li> </ul>
Titular de Universidad	01/10/97 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo. Master.  12 años en fisiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxicidad por metales y contaminantes orgánicos.</li> <li>• Toxicología reproductiva y desarrollo.</li> <li>• Comportamiento animal, estrés y toxicología neural.</li> <li>• Radicales libres de oxígeno. Efectos antioxidantes.</li> </ul>
Titular de Universidad	01/10/97 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo  12 años en fisiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospitalaria.</li> <li>• Fisiología.</li> </ul>
Titular de Universidad	01/01/89 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo, ssegundo ciclo. Master.  20 años en epidemiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de datos biomédicos.</li> <li>• Epidemiología nutricional.</li> </ul>
Titular de Universidad	08/02/88 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo.  21 años en microbiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taxonomía fúngica.</li> </ul>
Titular de Universidad	01/03/79 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo.  30 años en fisiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospitalaria.</li> <li>• Fisiología.</li> </ul>
Titular de Universidad	25/10/93 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo. Doctorado. Master  16 años en Farmacología	<p>Grupo de investigación 2005SGR 00337</p> <p>Plasticidad sináptica. Canales de CA, receptores muscarínicos. Proteína quinasa A y C</p> <p>Enfermedades neuromusculares. AC antigangliósidos. NCS en la unión neuromuscular</p> <p>Factores neurotróficos. Histología y neurobiología.</p>
Titular de Universidad	06/04/99 Funcionario	Tiempo completo	Si	Primer ciclo. Master. Doctorado.	Evaluación del efecto neuroprotector de nuevas aminas con acción dual.

				10 años en Histología	
Agregado	01/10/98 Contratado	Tiempo completo	Si	Primer ciclo.  11 años en microbiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiología general</li> <li>• Micología médica</li> <li>• Microbiología alimentos</li> <li>Taxonomía fúngica</li> </ul>
Agregado	12/09/2005 Contratado	Tiempo completo	SI	Primer y segundo ciclo. Doctorado. Master.  4 años en Medicina y Nutrición	Experiencia investigadora en el estudio de la fisiopatología de la obesidad, la diabetes tipo 2 y el síndrome metabólico. Estudios de metabolismo energético. Experiencia en estudios de intervención para evaluar los efectos de la dieta o diferentes componentes de la dieta (fibra, fitoesteroles, frutos secos, etc) sobre el peso corporal, el perfil lipídico, el metabolismo de la glucosa, la inflamación y el estrés oxidativo.
Agregado	05/06/1996 Contratado	Tiempo completo	SÍ	Primer y segundo ciclo. Master. Doctorado.  13 años en microbiología enológica	12 años. Ambitos: Investigador postdoctoral, microbiología Enológica. Un Sexenio reconocido
Colaborador	01/01/2001 Contratado	Tiempo completo	Si	Primer ciclo.  8 años en fisiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxicidad por metales y contaminantes orgánicos.</li> <li>• Toxicología reproductiva y desarrollo.</li> <li>• Comportamiento animal, estrés y toxicología neural.</li> <li>• Radicales libres de oxígeno. Efectos antioxidantes.</li> </ul>
Ayudante doctor	01/01/04 Contratado	Tiempo completo	Si	Primer ciclo.  5 años en microbiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiología Ambiental</li> <li>• Micología</li> <li>• Taxonomía fúngica</li> </ul>
Ayudante Doctor	01/10/06 Contratado	Tiempo completo	Si	2 años en Ciencia y Tecnología de los alimentos Primer y segundo ciclo. Master (Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética; Licenciatura de Enología, Ingeniería Técnica en	Bioquímica, Microbiología, Biología Molecular. Alimentos fermentados (12 años)

				Industrias Agrarias y Alimentarias; Licenciatura en Bioquímica; Licenciatura en Química; Master en Enología) (Duración, 8 cursos académicos)	
Ayudante doctor	01/10/07 Contratado	Tiempo completo	Si	Segundo ciclo. Master.  2 años en Salud pública y nutrición comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Educación sanitaria.</li> <li>• Epidemiología nutricional.</li> </ul>
Ayudante Doctor	2008 Contratado	Tiempo completo	SI	1 año de la asignatura "Microbiología e higiene de los alimentos" en la diplomatura de Nutrición y Dietética de la Universidad del País Vasco (UPV-EHU). Curso 2006-2007 1 año de la asignatura "Aliments" en la diplomatura de Nutrición y Dietética de la Universidad Rovira i Virgili (URV). Curso 2008-2009	Bioquímica, Microbiología, Biología Molecular y Alimentos fermentados. (11 años)
Asociado 12 Horas	01/11/99 Contratado	Tiempo parcial	No	10 años en dietoterapia	Diplomada en nutrición. Hospital Universitario de Sant Joan Reus
Asociado 12 horas	15/09/06 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo.  3 años en anatomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicina de la educación física y del deporte.</li> </ul>
Asociado 12 horas	01/01/04 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo.  5 años en toxicología alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectos tóxicos por metales y contaminantes orgánicos.</li> <li>• Contaminantes químicos y microbiológicos en alimentos.</li> <li>• Evaluación de riesgos para la salud humana por exposición dietética a contaminantes.</li> </ul>
Asociado 12 horas	25/01/95 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo.  14 años en microbiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microbiología ambiental</li> </ul>
Asociado 12 horas	19/10/95 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo, segundo ciclo. Master  14 años en epidemiología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salud laboral.</li> <li>• Epidemiología.</li> </ul>

Asociado 12 horas	01/10/92 Contratado	Tiempo parcial	Si	Segundo ciclo  17 años en medicina legal y deontología	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medicina legal.</li> <li>• Ética en medicina.</li> <li>• Derechos y deberes de paciente y médico.</li> </ul>
Asociado 12 horas	26/09/2002 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo.  7 años en Medicina y Nutrición	Efectos metabólicos tras la intervención con fibra dietética.
Asociado 12 horas	01/10/2007 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer y segundo ciclo.  2 años en Medicina y Nutrición	Experiencia docente previa en la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires (desde 1996). Efecto de una intervención nutricional con dieta mediterránea sobre el riesgo cardiovascular.
Asociado 12 horas	19/10/2005 Contratado	Tiempo parcial	No	4 años en Nutrición.	Propietario y cocinero de un restaurante especializado en cocina mediterránea. Ponente en diferentes jornadas gastronómicas y nutricionales
Asociado 12 horas	01/09/2007 Contratado	Tiempo parcial	SI	Primer ciclo.  2 años en Alimentos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tesis doctoral en Bioquímica (URV), 1997-2004</li> <li>• Post-doc en Fitoquímica (universidad de Burdeos), 2004- 2007</li> <li>• Investigador de la cellule de transfert Polyphenols Biotech, vinculada a la Universidad de Burdeos (2005- 2007)</li> <li>• Responsable de proyectos de Tecnoparc Reus SA (2007)</li> <li>• Jefe de laboratorio / Responsable de proyectos de Shirota Functional Foods (2007-actualidad)</li> </ul>
Asociado 12 horas	23/01/1996 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer y segundo ciclo.  13 años en Medicina y Nutrición.	Adjunto de Nutrición Clínica en Hospital desde 1996. Investigación en obesidad y nutrición enteral.
Asociado 9 horas	18/03/2006 Contratado	Tiempo parcial	No	3 años en Nutrición.	Dietista / Nutricionista contratado por la Asociación Española de Dietistas- Nutricionistas.

Asociado 6 Horas	01/10/96 Contratado	Tiempo parcial	No	Primero y segundo ciclo  13 años en fisiopatología	Atención Primaria
Asociado 6 Horas	15/09/04 Contratado	Tiempo parcial	No	Primero y segundo ciclo  5 años en dietoteràpia	Dietoterapia
Asociado 6 horas	01/10/07 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo.  2 años en salud pública	• Nutrición
Asociado 6 horas	27/02/06 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo  3 años en microbiología	• Microbiología clínica
Asociado 6 horas	01/02/96 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo  13 años en fisiología	• Fisiología.
Asociado 6 horas	01/10/01 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo  8 años en Toxicología	• Tabaco y medio ambiente. Intoxicación por aluminio. Efectos tóxicos y antídotos.
Asociado 6 horas	01/10/96 Contratado	Tiempo parcial	Si	Primer ciclo.  13 años en microbiología	• Microbiología clínica.
Asociado 6 horas	27/02/06 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo.  3 años en microbiología	• Microbiología clínica
Asociado 6 horas	01/11/2003 Contratado	Tiempo parcial	No	6 años en Nutrición.	Dietista contratada por Hospital Sant Joan de Reus desde 2003.
Asociado 6 horas	09/09/2008 Contratado	Tiempo parcial	No	1 año en Nutrición.	Investigación en el efecto de una intervención nutricional con dieta mediterránea sobre el riesgo cardiovascular
Asociado 6 horas	01/02/2008 Contratado	Tiempo parcial	No	1 año en Nutrición.	Efecto de una intervención nutricional con dieta mediterránea sobre el riesgo cardiovascular.
Asociado 3 horas	17/02/97 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo, segundo ciclo. Master.  12 años en salud pública	• Gestión clínica y gestión sanitaria. • Demografía y epidemiología.
Asociado 3 horas	01/01/09 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo.  Meses en salud pública y nutrición comunitaria	• Nutrición

Asociado 3 horas	01/11/2004 Contratado	Tiempo parcial	Si	5 años en Nutrición.	Director de I+D de una industria agroalimentaria desde 1988. Efecto de los fitoesteroles sobre el perfil lipídico. Efecto de alimentos funcionales sobre la respuesta glicémica.
Asociado 3 horas	10/10/2005 Contratado	Tiempo parcial	No	4 años en Nutrición.	Responsable de dietética de una empresa de restauración colectiva desde 1998.
Asociado 3 horas	01/11/2004 Contratado	Tiempo parcial	No	5 años en Nutrición.	Dietista / Nutricionista hospitalaria desde 2002.
Asociado 3 horas	01/04/2008 Contratado	Tiempo parcial	No	1 año en Nutrición.	Educadora hospitalaria en diabetes desde 1997. Participa en múltiples ensayos clínicos.
Asociado 3 horas	14/09/2007 Contratado	Tiempo parcial	No	Primer ciclo 2 años en Bioquímica y Biología Molecular	Neurotoxicología. Patología molecular
Asociado 3 horas	2005 Contratado	Tiempo parcial	No	4 años en Química Aplicada en Nutrición Humana y Dietética	Profesional. Profesora de Secundaria

**Tabla 6.2. Descripción del profesorado asociado clínico disponible.**

Asociado Clínico 3 Horas	15/09/04 Contratado	Tiempo parcial	No	Primero y segundo ciclo 5 años en Psiquiatría	Trastornos del comportamiento alimenticio
Asociado Clínico 6 Horas	01/10/93 Contratado	Tiempo parcial	SI	Primero y segundo ciclo 16 años en fisiopatología	Medicina de familia y Comunitaria
Asociado Clínico 6 Horas	29/11/93 Contratado	Tiempo parcial	SI	Primero y segundo ciclo 16 años en Fisiopatología	Medicina de familia y Comunitaria
Asociado Clínico 6 Horas	18/12/98 Contratado	Tiempo parcial	No	Primero y segundo ciclo 11 años en Fisiopatología	Medicina de familia y Comunitaria

### 6.1.2. Adecuación del personal académico para la impartición de la docencia del título.

- Porcentaje del total de profesorado que son "Doctores".

Del total de 30 profesores a tiempo completo implicados en la docencia del Grado en Nutrición Humana y Dietética 30 son doctores; esto implica un porcentaje del 100%.

Del total de 61 profesores implicados en la docencia del Grado en Nutrición Humana y Dietética, contabilizando los 30 a tiempo completo, y los 31 a tiempo parcial, 41 de ellos son doctores; esto implica un porcentaje del 67,2% sobre el total de profesorado.

No contabilizamos en el porcentaje total los profesores asociados clínicos, en total tenemos 4 asociados clínicos, con una dedicación horaria de forma exclusiva a la práctica clínica en el hospital o centro de atención primaria. Dos de ellos también tienen el título de doctor.

- **Categorías Académicas del profesorado disponible.**

Del total de 61 profesores que impartirán docencia en el grado, la distribución por categorías académicas es la siguiente:

Catedráticos de Universidad: 6

Catedráticos de Escuela Universitaria: 3

Titulares de Universidad: 13

Ayudante doctor: 4

Colaborador permanente: 1

Agregado: 3

Asociados: 31 (11 de 12 horas, 1 de 9 horas, 11 de 6 horas y 8 de 3 horas)

Del total de profesores, 30 de ellos son a dedicación a tiempo completo, que computados en equivalentes a tiempo completo, representa un 83% sobre el total.

Como ya se ha comentado anteriormente también hay 4 profesores asociados clínicos en las diferentes instituciones sanitarias con convenio.

- **Número total de personal académico a Tiempo Completo y porcentaje de dedicación al título.**

Del total de 61 profesores implicados en la docencia del grado en Nutrición Humana y Dietética, 31 tienen su dedicación a tiempo parcial, que computados en equivalentes a tiempo completo, representa un 17% sobre el total.

- **Experiencia Docente: aportar esta información agrupada en intervalos:**

El 57% del profesorado tiene más de 10 años de experiencia docente en titulaciones del ámbito de las Ciencias de la Salud en centros de educación universitaria; el 14% tiene entre 5 y 10 años de experiencia docente en el ámbito de Ciencias de la Salud en centros de formación clínica.

- **Experiencia Profesional diferente a la académica o investigadora.**

El 22% de actividad profesional en el ámbito Hospitalario o de atención primaria.

- **Justificación de que se dispone de profesorado o profesionales adecuados para ejercer tutoría de las prácticas externas en por ejemplo, empresas, administraciones públicas, hospitales, etc.**

En la actualidad se dispone de experiencia en este campo, se aportan los convenios actuales de prácticas externas. También es importante resaltar que en la ciudad de Reus donde se ubica la Facultad de Medicina y ciencias de la Salud existe un tecnoparque relacionado con la industria alimentaria así como un Centro de investigación R+D+I De Nutrición y Salud.

## 6.2. Personal de soporte a la docencia

La disponibilidad del personal de administración y servicios que tienen actualmente los centros donde se imparte la titulación y los departamentos vinculados a la docencia, recogida en la tabla 6.2, es suficiente y adecuada para el correcto funcionamiento.

**Tabla 6.3: Descripción del personal de apoyo disponible** (PAS, técnicos de laboratorio, etc.)

<b>Personal de apoyo (en términos de perfiles)</b>	<b>Vinculación a la universidad</b>	<b>Experiencia profesional (Ej: Ficha lugar trabajo)</b>
Funcionario	Administrativo	En el ámbito del Departamento se encargan de la gestión presupuestaria, de la gestión del profesorado y plantillas, elaboración y seguimiento del contrato programa.
Laboral (Grupo II)	Técnico de soporte al laboratorio de docencia.	Encargada de la ejecución y organización de todos los procesos del estabulario. Coordinación Técnica de la Sala de Disección
Laboral (Grupo III)	Técnico de soporte al laboratorio de docencia.	Ejecución de las funciones asignadas a los laboratorios de docencia. Técnico de soporte de los laboratorios de docencia de: Farmacología, Fisiología y Toxicología.
Laboral (Grupo I)	Técnico de soporte a la investigación	Planificación, ejecución y organización de las funciones definidas en el grupo de investigación y trabajos relacionados con la gestión del laboratorio.
Laboral (Grupo III)	Técnico de soporte al laboratorio de docencia.	Ejecución de las funciones asignadas a los laboratorios de docencia de: Anatomía Humana (Laboratorio de Lupas y Microscopios y Sala de Disección), Histología (Microscopía).
Funcionario	Responsable Administrativo.	En el ámbito del Departamento se encargan de la gestión presupuestaria, de la gestión del profesorado y plantillas, elaboración y seguimiento del contrato programa
Laboral (Grupo III)	Técnico de soporte a la investigación	Ejecución de las funciones de soporte a la investigación realizada dentro de su grupo.
Laboral (Grupo III)	Técnico de soporte a la investigación	Ejecución de las funciones de soporte a la investigación realizada dentro de su grupo.
Laboral (Grupo II)	Técnico de soporte al laboratorio de docencia.	Ejecución de las funciones asignadas a los laboratorios de docencia de: Biología (Laboratorio de Lupas y Microscopios) y Microbiología.
Funcionario desde enero de 1995	Responsable administrativo	Organización, coordinación ejecución, seguimiento y control de las funciones definidas para la Secretaria de Departamento.
Funcionario desde diciembre del 2007	Administrativo	Ayuda administrativa a los trabajos del departamento.
Funcionario desde marzo	Administrativo	Ayuda administrativo a los trabajos

de 2008		del departamento.
Laboral desde marzo de 2005	Personal de ayuda a la Investigación	Ayuda en el control, gestión y preparación para los laboratorios del departamento.
Técnico de laboratorio Unidad docente Hospital Joan XXIII PSR	Técnico de apoyo a la investigación	Planificación, ejecución y organización de las funciones definidas en el grupo de investigación
PSR	Técnico de apoyo a la investigación	Planificación, ejecución y organización de las funciones definidas en el grupo de investigación
Laboral Unidad docente Hospital Joan XXIII	Aux. Administrativo	En el ámbito de las unidades docentes en los hospitales, gestión de coordinación del rotatorio y en el ámbito del departamento soporte profesorado.
PSR	Técnico de apoyo a la investigación	Planificación, ejecución y organización de las funciones definidas en el grupo de investigación.
Técnico de laboratorio Unidad docente Hospital St. Joan de Reus. Laboral	Técnico de apoyo a la docencia	En el ámbito de la docencia dar soporte a las prácticas del laboratorio de docencia de: Habilidades Clínicas.
Técnico de laboratorio. Departamento. Laboral	Técnico de apoyo a la docencia	En el ámbito de la docencia soporte a las prácticas del laboratorio de docencia de: Habilidades Clínicas.
Técnico de laboratorio. Departamento. Laboral	Técnico de apoyo a la docencia	En el ámbito de la docencia soporte a las prácticas del laboratorio de docencia de: Habilidades Clínicas.
Técnico de laboratorio Unidad docente Hospital St. Joan de Reus. Laboral	Técnico de apoyo a la docencia	En el ámbito de la docencia dar soporte a las prácticas del laboratorio de docencia de: Habilidades Clínicas.
Técnico de laboratorio Unidad docente Hospital St. Joan de Reus. Laboral	Técnico de apoyo a la docencia	En el ámbito de la docencia dar soporte a las prácticas de laboratorio de docencia de: Habilidades Clínicas.
Funcionario Departamento Centro	Administrativo	En el ámbito del Departamento se encargan de la gestión presupuestaria, de la gestión del profesorado y plantillas, elaboración y seguimiento del contrato programa
PSR	Técnico de apoyo a la investigación	Planificación, ejecución y organización de las funciones definidas en el grupo de investigación
Laboral Unidad docente Hospital St. Joan de Reus. Laboral	Aux. Administrativo	En el ámbito de las unidades docentes en los hospitales, gestión de coordinación del rotatorio y en el ámbito del departamento soporte profesorado.
Funcionario Departamento Centro	Responsable Administrativo	En el ámbito del Departamento se encargan de la gestión presupuestaria, de la gestión del profesorado y plantillas, elaboración y seguimiento del contrato programa.
Técnico de laboratorio. Departamento. Laboral	Técnico de apoyo a la docencia	En el ámbito de la docencia soporte a las prácticas del laboratorio de docencia de: Habilidades Clínicas.
PSR	Técnico de apoyo a la investigación	Planificación, ejecución y organización de las funciones definidas en el grupo de investigación.
Laboral (Grupo II)	Administrador de Centro	Dar soporte logístico al funcionamiento del centro: control de

		espacios docentes, control y seguimiento del mantenimiento general, gestión de las infraestructuras docentes, inventario, servicio de vigilancia, seguridad del centro. Coordinar los procesos electorales de centro y departamentos.
Funcionario	Administrativo. Jefe de Secretaría	Planificar, priorizar, organizar, ejecutar, control y evaluación de la gestión de los expedientes de los alumnos, en coordinación con el Equipo decanal y el Servicio de gestión Académica. Control de las actas académicas.
Funcionario	Administrativo	Ejecutar las funciones asignadas a la Secretaría de Centro: gestión de los expedientes académicos, atención al público, organización de los procesos de matriculación, y de gestión de títulos.
Funcionario	Administrativo	Ejecutar las funciones asignadas a la Secretaría de Centro: gestión de los expedientes académicos, atención al público, organización de los procesos de matriculación, y de gestión de títulos.
Laboral (Grupo III)	Agente de atención multimedia	Soporte al Usuario: alumnado, profesorado y PAS. Gestión y mantenimiento de servidores, de la red de área local y de telefonía. Mantenimiento del material multimedia de las aulas de docencia. Gestión de stock informático y multimedia. Trato con proveedores.
Funcionario	Auxiliar de servicios	Conserjería: Recepción y reparto de paquetería, cartería, custodia de las llaves, atención telefónica, fax. Asistencia al profesorado, a las aulas de docencia y atención al público.
Funcionario	Auxiliar de servicios	Conserjería: Recepción y reparto de paquetería, cartería, custodia de las llaves, atención telefónica, fax. Asistencia al profesorado, a las aulas de docencia y atención al público
Funcionario	Auxiliar de servicios	Conserjería: Recepción y reparto de paquetería, cartería, custodia de las llaves, atención telefónica, fax. Asistencia al profesorado, a las aulas de docencia y atención al público
Laboral (Grupo III)	Técnico de soporte al Estabulario y Sala de Disección	Cuidado de los animales del Estabulario: Alimentación, limpieza, vigilancia del confort, distribución por grupos de investigación. Sala de Disección: Preparación de los cadáveres y restos humanos para las prácticas docentes.
Laboral (Grupo III)	Técnico de soporte al Estabulario y Sala de Disección	Cuidado de los animales del Estabulario: Alimentación, limpieza, vigilancia del confort, distribución por

		grupos de investigación. Sala de Disección: Preparación de los cadáveres y restos humanos para las prácticas docentes.
Funcionario	Jefe de biblioteca	Gestión, planificación, priorización, organización, coordinación, ejecución, seguimiento, control y evaluación de las funciones de la biblioteca. Las funciones incluyen la dirección de la plantilla, la supervisión de las tareas asignadas a cada uno de sus miembros, la gestión y el control de los presupuestos, la planificación, ejecución y control de las tareas técnicas, la elaboración de estadísticas y la evaluación de los servicios.
Funcionario	Ayudante de biblioteca	Catalogación y clasificación del fondo, participación en el proceso de gestión de solicitudes de adquisición, elaboración y revisión de guías y manuales de uso de los diferentes servicios y recursos, servicio de información bibliográfica (referencia material y/o virtual), participación en la formación de usuarios, revisión y mantenimiento de la página web, participación en la elaboración de los procesos técnicos, formación y soporte a los becarios colaboradores, y otras tareas de carácter transitorio designadas por la responsable de la Biblioteca.
Laboral (Grupo III)	Técnico de biblioteca	Canalización de las solicitudes de préstamo interbibliotecario: gestión, reproducción y control de los documentos solicitados, gestión de publicaciones periódicas (control en la recepción de los números, reclamaciones, actualización del módulo informatizado de revistas, control de duplicados y intercambio), préstamo domiciliario, ordenación del fondo, información al usuario, formación de los becarios colaboradores y participación en la formación de usuarios.
Laboral (Grupo III)	Técnico de biblioteca fines de semana y festivos	Canalización de las solicitudes de préstamo interbibliotecario: gestión, reproducción y control de los documentos solicitados, gestión de publicaciones periódicas (control en la recepción de los números, reclamaciones, actualización del módulo informatizado de revistas, control de duplicados y intercambio), préstamo domiciliario, ordenación del fondo, información al usuario, formación de los becarios colaboradores y participación en la formación de usuarios.

Funcionario	Técnico de Gestión	En el ámbito de la Facultad y siguiendo las directrices del equipo decanal, se encarga de dar soporte en la gestión de los siguientes ámbitos: de la calidad, de la programación académica, presupuestaria, administración, organización del centro y de las relaciones y la proyección exterior. Coordinación del equipo de personas de la Oficina del decanato.
Funcionario	Auxiliar administrativo	En el ámbito de la Facultad ayuda administrativo a los trabajos del Centro
Funcionario	Técnico de Apoyo a la Calidad Docente	Apoyo al equipo directivo del centro, así como a los docentes, en la implantación, desarrollo y seguimiento del Sistema de Garantía Interno de la Calidad, y de otros procesos relacionados con la implantación de las nuevas titulaciones de Grado.

### **6.3. Mecanismos de que se dispone para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad**

Para garantizar que la contratación del profesorado y del personal de apoyo se realiza atendiendo a los criterios de igualdad entre hombre y mujeres, la URV aplica lo establecido en el convenio colectivo del PDI laboral, según el cual:

Artículo 17. Comisión e selección (../..).

3. Siempre y cuando la composición de la plantilla del campo de conocimiento lo permita, en igualdad de condiciones, se priorizarán la presencia de personal docente e investigador laboral y la igualdad de género en las comisiones de selección.

Disposición adicional primera. Política de género

1. Las universidades desarrollarán las acciones necesarias e instrumentarán aquellos mecanismos que favorezcan la igualdad de género a la institución, de manera que se priorice el acceso de la mujer a todos aquellos ámbitos y órganos donde actualmente su presencia es deficitaria.

2. Particularmente, en aquello que afecta este convenio, "se impulsarán políticas activas en la selección del personal docente e investigador laboral y de soporte a la carrera académica de las mujeres."

3. Asimismo, los sindicatos firmantes desarrollarán medidas para favorecer la paridad de género en los órganos de representación colectiva del personal docente e investigador laboral.

Además de la aplicación del convenio colectivo, recientemente la URV ha elaborado, a partir de los resultados indicativos de diversas desviaciones o diferencias que se debían cambiar o mejorar, el "Pla d'Igualtat entre homes i dones de la URV". Este plan incorpora, considerando el marco legal que afecta y la Ley de Igualdad, una relación de seis ejes con las acciones más adecuadas para alcanzar los objetivos previstos. Dicho plan de igualdad se puede consultar en el siguiente link:

[http://wwwa.urv.cat/la\\_urv/3\\_organs\\_govern/secretaria\\_general/links\\_claustre/annexos/essio240507/3\\_pla\\_igualtat.pdf](http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/links_claustre/annexos/essio240507/3_pla_igualtat.pdf).

El eje 2 del plan hace referencia al acceso en igualdad de condiciones de trabajo y promoción de profesionales.

Eje 2: El acceso en igualdad de condiciones al trabajo y la promoción profesional. Organización de las condiciones del trabajo con perspectiva de género.

Este eje incluye las siguientes medidas:

Medida 2.1 Revisar los anuncios y las convocatorias públicas de la Universidad con perspectiva de género.

Medida 2.2 Presentar desagregados por sexo los datos de aspirantes y las personas seleccionadas convocadas por la Universidad y de composición de las comisiones.

Medida 2.3 Velar por el equilibrio en la composición de los tribunales de los concursos de profesorado. Ante la elección de aspirantes con méritos equivalentes, aplicar la acción positiva en favor del sexo menos representado.

Medida 2.4 Revisar los procedimientos de promoción y contratación para garantizar que no se produzca discriminación indirecta de género.

Medida 2.5 Identificar por sexo el tipo de participación académica y de gestión del profesorado en los departamentos.

Medida 2.6 En las nuevas contrataciones o cambios de categoría, en igualdad de condiciones, incentivar el equilibrio entre la proporción de mujeres y de hombres en las diversas categorías del profesorado.

Medida 2.7 Elaborar un estudio sobre el colectivo de becarios y becarias.

Medida 2.8 Introducir en la valoración de los convenios y contratos de la URV con empresas concesionarias su situación sobre política de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

Medida 2.9 Promover los recursos orientados al asesoramiento psicológico, la prevención y la detección precoz de situaciones de discriminación y violencia de género.

Medida 2.10 Detectar los riesgos sanitarios y psicosociales que afectan el bienestar de las mujeres.

Con el fin de implicar a centros y departamentos, la URV recoge en el Plan de igualdad las propuestas siguientes:

- Hacer un acto de reconocimiento a la persona, departamento o centro del ámbito URV que se haya distinguido por la defensa de los derechos de las mujeres.
- Presentar, desagregadas por sexo, los datos relacionados con la elaboración de los acuerdos internos de planificación de centros, departamentos e institutos.
- Incentivar que los centros adopten estrategias de captación específicas, especialmente en aquellas enseñanzas actualmente muy feminizadas o masculinizadas.
- Convocar anualmente una jornada sobre el estado de la investigación en género por ámbitos de conocimiento, centros y/o departamentos.
- Incrementar el número de mujeres entre los expertos, conferenciantes e invitados a los actos institucionales de la URV, los centros y los departamentos.

En lo que concierne al acceso de personas con discapacidad, la URV debe respetar en las convocatorias el porcentaje que la normativa vigente establece en cuanto a la reserva de plazas para personas con discapacidad.

## 7. \*\*RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

**7.1\*\* Justificación de que los medios materiales y servicios claves disponibles propios y en su caso concertado con otras instituciones ajenas a la universidad, son adecuados para garantizar la adquisición de competencias y el desarrollo de las actividades formativas planificadas.**

Los recursos materiales y servicios recogidos en la Memoria de solicitud de verificación guardan relación con la planificación de las actividades formativas presentada, el número de estudiantes por curso y con el tipo de enseñanza a impartir. Entre estos recursos y servicios se incluyen bibliotecas, salas de lectura, aulas y otras instalaciones similares necesarias para impartir el plan de estudios.

### a) Descripción de los medios materiales y servicios disponibles

El grado en Nutrición Humana i Dietética que se imparte en la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, cuenta con todos los medios materiales necesarios para realizar una docencia de calidad y una actividad investigadora competitiva a nivel internacional.

La docencia se realiza en la actualidad en la Facultad de Medicina. También dispone de dos unidades docentes. Las unidades docentes están localizadas en el Hospital Universitario Sant Joan, al lado de la misma facultad en la actualidad, y en el Hospital Universitario Joan XXIII de Tarragona, situado a 10 km. Existen convenios con estos hospitales y además con el Hospital Psiquiátrico Pere Mata, Hospital de Santa Tecla de Tarragona y Hospital Pius de Valls. Además, el convenio con los hospitales universitarios (ICS y Sagessa) incluyen el Hospital Verge de la Cinta de Tortosa y los Centros de asistencia primaria donde los estudiantes completan su formación práctica. Son centros muy dinámicos y en continua expansión de sus instalaciones y actividades (ver documento anexo en pdf).

Sus instalaciones se resumen en los siguientes apartados:

### a) Descripción de los medios materiales y servicios disponibles

#### Aulas:

Tipología de espacios FMCS	Número	Capacidad	Superficie (m <sup>2</sup> )
Aula magna	1	192	163
Aula grandes	2	100 - 150	161
Aulas medianas	6	60-100 alumnos	63-97
Aulas pequeñas (Aulas/seminarios polivalentes)	3	30- 60 alumnos	49-52

#### Laboratorios y otros espacios para la docencia:

Tipología de espacios	Número	Capacidad	Superficie (m <sup>2</sup> )
Laboratorio de Técnicas culinarias	1	20	70
Aulas informática docencia	2	20 ordenadores	50/70
Laboratorios de docencia	5	20	50
Aula de prácticas multidisciplinar (camillas, etc.)	1	30	70
Aula de prácticas camillas	1	40	70
Sala de disección	1	35	70
Osteoteca	1	25	50
Laboratorio de habilidades clínicas	1	25	100

**Biblioteca:**

Biblioteca	Superficie (m2)	Capacidad (personas)
Unidades	3	673
		168

<b>Datos Biblioteca Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud</b>		
Revistas	Vivas	77
	Españolas compra	7
	Extranjeras compra	58
	Donativo	12
	Muertas	411
	Número global de revistas (= vivas + muertas)	488
Número de libros		12.362
Número de puntos de lectura		180
Número de ordenadores a disposición de los usuarios		7
Número de ordenadores portátiles a disposición de los usuarios		8
Puntos de conexión inalámbrica (o a la red informática en caso que no haya red inalámbrica)		180
Número revistas electrónicas		11.227

La Biblioteca de la FMCS dispone de un fondo bibliográfico formado por 12362 monografías, 245 tesis doctorales, 471 CD-ROM y 93 vídeos. Se tiene acceso a aproximadamente unos 8.000 títulos de revistas multidisciplinares en formato electrónico.

También dispone de un aula multimedia dotada con 7 ordenadores, un televisor reproductor de vídeos y DVD's, 1 lector de microfichas y un escáner.

Se consideran usuarios del Servicio de Biblioteca y Documentación de la URV los alumnos, el PAS, el PDI de la URV y los miembros de las asociaciones, entidades e instituciones con las cuales la URV haya suscrito un convenio que les otorgue explícitamente esta condición, entre otros, los cuales tienen derecho a disfrutar de todos los servicios que se ofrecen, siendo:

- . Préstamo.
- . Préstamo Interbibliotecario y Obtención de Documentos
- . Préstamo de ordenadores portátiles dentro de las salas de lectura y red sin hilos
- . Copia y reproducción de documentos
- . Conexión a recursos electrónicos
- . Formación de usuarios.
- . Información bibliográfica
- . Ordenadores de libre acceso

**Horario:**

- . Lunes a viernes: de 9 a 21 h
  - . Fines de semana: sábado de 10 a 22 h y domingo de 10 a 14 h
  - . Fines de semana durante el periodo de exámenes: sábado y domingo de 10 a 24 horas.
- Este horario se mantiene durante los fines de semana que coinciden con los periodos de exámenes de enero-febrero, mayo-junio y agosto-septiembre.

Durante 4 semanas repartidas entre los meses de julio y agosto el horario de biblioteca es de lunes a viernes de 8:30 a 14 horas.

## Espacio específico para alumnos

Tipología de espacios FMCS	Número	Capacidad	Superficie (m2)
Delegación estudiantes/Asociación estudiantes	2	--	25
Sala de descanso con máquinas expendedoras y conexión wi-fi	1	70	100
Aulas informática usuarios	2	20	50

## Servicio de reprografía

Está cubierto por una empresa externa contratada por la URV y ofrece los servicios en un espacio ubicado en la FMCS. Además, existen 3 equipos de auto-servicio distribuidos por la FMCS. Esta empresa gestiona las impresoras de las aulas de informática de usuarios.

## Unidades docentes:

Unidad docente Hospital Universitario Sant Joan			
Tipología de espacios FMCS	Número	Capacidad	Superficie (m2)
Aulas medianas	5	80-100 alumnos	81-112
Aulas pequeñas (Aulas/seminarios polivalentes)	8	15-20 alumnos	31-41
Aulas informática docencia	1	20 ordenadores	84
Laboratorio de habilidades	1	20	37
Sala de estudios	1	30	55
Zona con taquillas para los estudiantes	1	250	--
Unidad docente Hospital Universitario Joan XXIII			
Aulas medianas	4	80-100 alumnos	55
Aulas pequeñas (Aulas/seminarios polivalentes)	4	15-20 alumnos	36
Aulas informática docencia	1	10 ordenadores	35,5
Laboratorio de habilidades	1	20	53,5
Sala de estudios	1	50	53,1
Zona con taquillas para los estudiantes	1	200	--

## - Nuevas tecnologías: Entorno Virtual de Enseñanza-Aprendizaje y servicio de Videoconferencias

La Universitat Rovira i Virgili de Tarragona dispone del servicio de Entorno Virtual de Enseñanza-Aprendizaje. Este servicio, basado en la plataforma Moodle, ofrece a profesores y alumnos:

-Un espacio privado por asignatura y curso académico que reproduce en Internet el espacio aula, con las funcionalidades estándares de la plataforma Moodle y otras desarrolladas internamente en la Universidad para cubrir necesidades específicas.

-Difusión, documentación y formación tecnológica y metodológica, en el uso de la plataforma.

-Soporte y resolución de dudas y problemas vía correo electrónico y teléfono, con la posibilidad de concertar reunión presencial con un técnico especializado.

Además de posibilitar la realización de videoconferencias vía software, la URV dispone, repartidas por los distintos centros que la integran, de 13 salas de videoconferencia adecuadas para facilitar el desarrollo de la actividad docente a través de esta tecnología.

### - CRAI Centro de recursos para el aprendizaje y la investigación

Los cambios metodológicos y de estructura académica de las titulaciones derivados del proceso de convergencia al EEES comportan una adaptación de los recursos orientados a facilitar el proceso de aprendizaje del alumno, entre ellos los informacionales. En este sentido el Consejo de Gobierno de la Universitat Rovira i Virgili ha aprobado (julio de 2008) la creación del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI) a través del cual integrar aquellos servicios vinculados a las tecnologías de la información y la comunicación y la gestión de la información y el conocimiento, con el objetivo de:

- concentrar y rentabilizar los servicios de apoyo a la comunidad universitaria.
- potenciar el trabajo en equipos polivalentes que contribuyan a la mejora de la gestión de la información y el conocimiento
- ser más competitivos y eficientes en la gestión
- contribuir a la educación informacional de la comunidad universitaria, especialmente de los estudiantes.

El catálogo de servicios que ofrecerá es, además de los propios de una biblioteca:

- Información general y acogida de la universidad
- Apoyo a la formación del profesorado
- Laboratorio de idiomas
- Búsqueda activa de trabajo
- Salas de estudio
- Servicio informático para estudiantes
- Creación y elaboración de materiales docentes y multimedia

A este fin, el diseño del nuevo espacio destinado a CRAI incluye espacios de trabajo individuales y colectivos que permitirán a los estudiantes y a los investigadores, por un lado, aprovechar todos los recursos de información disponibles y a su alcance, y por otro, la posibilidad de recibir sesiones formativas a cargo del profesorado en grupos reducidos, elaborar trabajos en equipo, etc.

### b) Convenios de colaboración con otras instituciones para el desarrollo de las prácticas.

Ver documento de los convenios en el anexo en pdf.

En la tabla adjunta indicamos el número de alumnos que durante el curso 2008-09 han realizado prácticas ya sean prácticas clínicas o de restauración colectiva.

CENTROS LOCALES	Hospital Joan XXIII	18 alumnos
	Hospital Universitario Sant Joan de Reus	18 alumnos
	Hospital Pius Valls	8 alumnos
	Consultas externas Atención primaria de Cambrils i Consultas externas del Hospital	16 alumnos

	Universitario Sant Joan de Reus	
CENTROS EXTERNOS	Hospital de Sant Boi	2 alumnos
	Consorcio Hospitalario Parc Taulí de Sabadell	4 alumnos
	Clinica Teknon	1 alumno
	Hospital de Terrassa	1 alumno
	Hospital Provincial de Castellón	2 alumnos
	Hospital de Sant Pau de Barcelona	4 alumnos
	Hospital Germans Tries de Barcelona	1 alumno
	Hospital Sant Joan de Deu de Barcelona	1 alumno
	Hospital Josep Trueta de Girona	1 alumno
	Hospital Universitario de Valencia	1 alumno
	Clinica Sagrada Familia	1 alumno
	Hospital Clínic de Barcelona	1 alumno

**c) Justificación que los medios descritos anteriormente son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades planificadas.**

Para el grado en nutrición humana i dietética se dispone de 2 aulas (capacidad 150 alumnos), 6 aulas (capacidad 60-100) y 3 seminarios (capacidad 30-50).

También se dispone de un laboratorio específico para el grado de Nutrición Humana y dietética. Esta dotado con todas los electrodomésticos necesarios para realizar prácticas de cocina: fogones, encimera, nevera horno, microondas, etc... para profesor y para los alumnos.

También dispone de 2 aulas de informática para docencia, 2 laboratorios de ciencias morfológicas (dotados con lupas, microscopios ópticos y sistema de TV para discusión conjunta de imágenes), 1 laboratorio dotado con equipamiento para realizar ensayos bioquímicos, fisiológicos y farmacológicos, 1 laboratorio polivalente dotado microscopios y espectrofotómetros, 1 laboratorio de física médica, 1 aula multidisciplinar para prácticas de medicina y fisioterapia dotada con 20 camillas y sistema de proyección de audiovisuales conectado a 6 monitores para trabajo individual o en equipo, 1 aula dotada con mesas convertibles en camillas para realizar seminarios y prácticas, 1 sala de disección anatómica, 1 osteoteca, 1 laboratorio de habilidades clínicas (con maniqués, instrumental clínico, un despacho y una sala de simulación de urgencias) y con zona diferenciada tipo box individuales. 1 sala de grados y 1 aula magna.

Todo el aulario está bien equipado de medios audiovisuales (1 cañón de proyección fijo y ordenador, 1 sistema de proyección de video, 1 retroproyector, 1 proyector de diapositivas) y las aulas de informática, tanto la de docencia como la de usuarios, están satisfactoriamente dotadas con equipos informáticos actuales. Su índice de ocupación y utilización es alto, ello implica una gran labor de coordinación y planificación de actividades docentes.

Tanto los laboratorios de investigación como los de docencia están bien equipados. El laboratorio de habilidades clínicas está bien equipado de material docente.

**d) Justificación que los medios y servicios descritos observan los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos.**

La URV ha elaborado una guía para discapacitados en la que se recoge toda la información que puede interesar a los alumnos de la URV que padecen alguna discapacidad. Se informa sobre aspectos como el acceso a la universidad, los planos de accesibilidad de los diferentes Campus, los centros de ocio adaptados que se hallan distribuidos por la provincia de Tarragona, así como becas y ayudas que el alumno tiene a su disposición. El objetivo es facilitar la adaptación del alumno a la URV, tanto académica como personal.

Esta guía está disponible en la Web de la universidad a través del link [http://www.urv.cat/guia\\_discapacitats/es\\_index.html](http://www.urv.cat/guia_discapacitats/es_index.html)

Además, debe tenerse en cuenta que para la entrada en funcionamiento de un centro universitario deben cumplirse los requisitos de accesibilidad establecidos legalmente. El cumplimiento de la normativa de accesibilidad es requisito básico para el diseño y puesta en funcionamiento de un centro universitario según las directrices de la Dirección General de Universidades del Departamento de Investigación, Universidades y Empresa de la Generalitat de Catalunya. Por lo tanto todos los espacios de la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, que esta en funcionamiento desde el curso xxxx son actualmente accesibles.

Adicionalmente la Universidad Rovira i Virgili ha aprobado por acuerdo del Consejo de Gobierno de 30 de octubre de 2008 el Plan de atención a la discapacidad, en el que se atienden las cuestiones relacionadas con la accesibilidad universal y el diseño para todos y se rige por los principios de normalización, no discriminación, inclusión, transversalidad, accesibilidad universal y diseño para todos. El Plan de atención a la discapacidad detalla 62 actuaciones, con un calendario previsto de implantación, dichas actuaciones se basan en los nueve objetivos generales definidos en el plan.

- 1) Garantizar el derecho a la igualdad de oportunidades a todas las personas que pertenecen a la comunidad universitaria (estudiantes, profesorado y PAS) de la URV
- 2) Facilitar la acogida y el asesoramiento a los estudiantes con discapacidad a su incorporación en la Universidad
- 3) Asegurar la accesibilidad para todos los miembros de la comunidad
- 4) Promover la sensibilización y la solidaridad al ámbito universitario hacia las personas con discapacidad
- 5) Fomentar la formación sobre discapacidad y accesibilidad a toda la comunidad universitaria
- 6) Desarrollar acciones adecuadas para conseguir que los estudiantes con discapacidad tengan las oportunidades necesarias para alcanzar los objetivos académicos
- 7) Desarrollar acciones adecuadas para conseguir que las personas de la comunidad universitaria con discapacidad tengan las oportunidades necesarias para alcanzar la participación social
- 8) Desarrollar acciones adecuadas para conseguir que las personas de la comunidad universitaria con discapacidad tengan las oportunidades necesarias para alcanzar los objetivos laborales

9) Desarrollar la investigación para mejorar la intervención hacia las personas con discapacidad

**e) Explicitar los mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de dichos materiales y servicios en la Universidad y en las instituciones colaboradoras, así como los mecanismos para su actualización.**

La Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, tiene suscritos, a través de los correspondientes concursos de adjudicación de servicios, el mantenimiento de los edificios universitarios, por parte de las empresas adjudicatarias. Estos contratos garantizan el mantenimiento de obra, instalaciones eléctricas, de clima y de tipo informático, de acuerdo con los procedimientos y protocolos establecidos en las mismas bases del concurso.

Por parte del Servicio de Recursos Materiales de la Universidad Rovira i Virgili, se realizan con periodicidad suficiente, los controles de aplicación y ejecución de los citados contratos, a fin de garantizar el buen estado de conservación de los edificios e instalaciones de los mismos y la buena marcha de la vida universitaria en los mismos.

En el diseño del Sistema Interno de Garantía de la Calidad del Centro, en el marco del programa AUDIT, se han definido los procesos que establecen cómo el centro gestiona y mejora los recursos materiales y los servicios.

**- P.1.4-01- Proceso de gestión de los recursos materiales**

Su objetivo es definir las actividades realizadas por el Centro a través de su Equipo de Dirección y las personas designadas en cada caso para:

-Definir las necesidades de recursos materiales para contribuir a la calidad del proceso de enseñanza - aprendizaje de las titulaciones impartidas por el Centro.

-Planificar la adquisición de recursos en función del presupuesto y de la prioridad

-Gestionar los recursos materiales

-Mejorar continuamente la gestión de los recursos materiales para adaptarse permanentemente a las necesidades y expectativas.

-Informar de los resultados de la gestión de los recursos materiales.

**-P.1.4-02-Proceso de gestión de los servicios**

Este proceso tiene por objeto definir las actividades realizadas por la Universidad para:

-Definir las necesidades de los servicios que influyen en la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje de las enseñanzas impartidas en los centros mismos.

-Definir y diseñar la prestación de nuevos Servicios universitarios y actualizar las prestaciones habituales en función de sus resultados.

-Mejorar continuamente los servicios que se prestan, para adaptarse permanentemente a las necesidades y expectativas.

-Informar de los resultados de la gestión de los servicios prestados a los órganos que corresponda y a los distintos grupos de interés.

**-P.1.4-03- Proceso de mantenimiento de los recursos materiales**

Este proceso tiene como objetivo establecer cómo la universidad lleva a cabo el mantenimiento y conservación de los recursos materiales, equipos e instalaciones, para garantizar su correcto funcionamiento y su seguridad de acuerdo a las normativas vigentes. Se divide en dos subprocesos: mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo.

**-P.1.4-04-Proceso de adquisición de bienes y servicios**

El objeto del proceso es establecer cómo la universidad adquiere bienes (muebles e inmuebles) y servicios para llevar a cabo las actividades encomendadas de forma adecuada y cumpliendo la normativa aplicable (Ley de contratos del sector público, ley 30/07).

Estos procesos se han documentado siguiendo las directrices de la Guía para el diseño de

Sistemas de Garantía Interna de la Calidad de la formación universitaria del programa AUDIT, y se explican con mayor detalle en el apartado 9 de esta memoria de solicitud de verificación del título.

## 8. \*\*Resultados previstos

### 8.1 \*\*Estimación de valores cuantitativos para los indicadores que se relacionan a continuación y la justificación de dichas estimaciones.

#### a) Tasa de graduación:

**Estimación de la tasa de graduación: 65%**

**Justificación de la tasa de graduación:** en los tres años que disponemos de resultados, la tasa en la diplomatura es variable. Entendemos que una buena tasa puede ser del 65% en los nuevos estudios de Grado

Cohorte de ingreso	Matriculados	Graduados (acumulados) en $t i t+1$	Tasa Graduación
2002-03	92	51	55,4%
2003-04	80	61	76,3%
2004-05	83	55	66,3%

#### b) Tasa de abandono:

**Estimación de la tasa de abandono: 10%**

**Justificación de la tasa:**

La tasa de abandono nos parece que no es un indicador preciso, ya que no distingue entre la interrupción de los estudios y traslados. La tasa de abandono parece un indicador negativo, que no se adapta bien a los objetivos de movilidad de los nuevos planes de estudio del espacio europeo de educación superior. Pero en los datos que se aportan se puede observar la disminución de traslado de los últimos años, con lo que probablemente el abandono real de los estudios es muy bajo.

Para el nuevo grado nuestra estimación de la tasa de abandono es del 10 % ya que entendemos que la movilidad puede aumentar y por ello mayor posibilidad de traslados.

Cohort d'ingrés 2002-03	Cohort d'ingrés 2003-04	Cohort d'ingrés 2004-05
Curs acadèmic 2002-03	Curs acadèmic 2003-04	Curs acadèmic 2004-05
Taxa Abandonament	Taxa Abandonament	Taxa Abandonament
9,8%	5%	13,5%

#### c) Tasa de eficiencia:

**Estimación de la tasa de eficiencia: 85%**

**Justificación de la tasa de eficiencia:**

La tasa de eficiencia de nuestra carrera es una de las más altas de la URV. Nuestra estimación para la tasa de eficiencia es similar a los actuales del 85%.

Curs Acadèmic	Taxa d'Eficiència
2004-05	96,7%

2005-06	94,9%
2006-07	89,6%
2007-08	86,4%

**8.2 \*\*Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes en términos de las competencias expresadas en el apartado 3 de la memoria.** Entre ellos se pueden considerar resultados de pruebas externas, trabajos de fin de Grado, etc.

La permanente preocupación por mejorar la calidad y equidad de la educación ha llevado a la URV a pensar en nuevas formas de apoyo al trabajo metodológico de docentes con el objetivo de aumentar la eficacia y la eficiencia de la URV en los procesos de formación de los estudiantes, tal y como se expresa en los objetivos del Plan Estratégico de Docencia, aprobado por Claustro en Noviembre 2003 <sup>5</sup>.

En este esfuerzo la URV ha decidido fortalecer aquellos aspectos de la implementación curricular que se relacionan con la recolección de evidencias sobre el aprendizaje de los estudiantes, entendiendo que una pedagogía más efectiva se nutre de la información que se tiene sobre el nivel de aprendizaje del alumnado.

En esta línea se proponen unos criterios, que la URV toma como referente para definir, elaborar e implantar un procedimiento para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Estos criterios se plantean a dos niveles y tienen su reflejo en los procesos internos de aseguramiento de la calidad, donde también se garantiza la recogida y conservación de la información y evidencias, generadas por el procedimiento, de forma sistematizada:

- P.1.1-01 Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos.
- P.1.2-02 Proceso de orientación del estudiante.
- P.1.2-03 Proceso de desarrollo de la titulación.
- P.1.2-04 Proceso de gestión de la movilidad del estudiante.
- P.1.2-05 Proceso de gestión de las prácticas externas.
- P.1.5-01 Proceso de análisis de resultados y mejora del programa formativo.

El primer nivel de análisis tiene por misión valorar el progreso académico de los estudiantes desde una perspectiva global y en el seno del curso académico a través del análisis de resultados. El cambio sustancial es el de trabajar y evaluar por competencias. Para ello se ha diseñado un modelo de valoración en base a rúbricas donde cada profesor evalúa las competencias a través de las actividades formativas definidas en el plan de estudios y resultados de aprendizaje previstos.

Posteriormente, es necesaria una coordinación docente de los profesores que evalúan una competencia determinada.

Así pues, es a través de los instrumentos de evaluación por competencias previstos en las distintas materias donde se recogerán evidencias a lo largo de la titulación.

Cabe evidenciar, por su importancia, que donde se podrá observar que el alumno desarrolla la competencia de acción y donde se podrá valorar desde la Universidad la integración de las distintas competencias es en el trabajo final de grado/máster y prácticas externas. El portafolio podría ser un instrumento adecuado para hacer un seguimiento del estudiante y poder reconducir situaciones de aprendizaje en función de las evidencias obtenidas. De la misma manera a través del Plan de Acción Tutorial el tutor/a podrá hacer un seguimiento y orientación de la evolución del estudiante

El segundo nivel de análisis pretende evaluar la adecuación entre la titulación y la demanda profesional y científica de la sociedad. Esto se llevará a cabo a través de un foro

<sup>5</sup> [http://www.sre.urv.cat/web/pled/modules/pla/web\\_doc\\_marc/pled.htm](http://www.sre.urv.cat/web/pled/modules/pla/web_doc_marc/pled.htm)

donde estarán representados el equipo docente, tutores, PAS, alumnos y asesores/tutores externos de la titulación.

Cabe destacar la importancia que toman en este foro los tutores de prácticas externas y los docentes implicados en el acompañamiento de los Trabajos de Fin de Grado/Máster y las Prácticas Externas. Dado el aspecto profesionalizador, ambos se convierten en informantes claves para conferir sentido a la definición del Perfil y Competencias de la titulación, y para mantener actualizado el programa y la oferta de materias acorde con las necesidades sociales, profesionales y científicas.

La siguiente tabla detalla para cada nivel de análisis, el objetivo, algunos instrumentos y el proceso de garantía de calidad asociado.

<b>Análisis</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Instrumentos y Evidencias</b>	<b>Procedimientos/ Estrategias</b>	<b>Proceso de calidad</b>
I	Evaluar el progreso académico de los estudiantes desde una perspectiva global	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rúbrica de las materias</li> <li>- Prácticas externas y trabajo de fin de grado/máster</li> <li>- Actas y documentos relativos al progreso académico de los estudiantes</li> <li>- Informes coordinador de movilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comisiones de evaluación y coordinación docente.</li> <li>- Plan de Acción Tutorial.</li> </ul>	P.1.2-02 P.1.2-03 P.1.2-04 P.1.2-05
II	Evaluar la adecuación entre la titulación con la demanda profesional y científica de la sociedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memoria anual de la titulación.</li> <li>- Actas de revisión</li> <li>- Actas de trabajo con colaboradores en prácticas externas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grupos de trabajo para el seguimiento de los resultados de la titulación.</li> <li>- Seguimiento anual del desarrollo del título.</li> </ul>	P.1.1-01 P.1.5-01

## **9. Sistema de garantía de la calidad.**

\*\*Link del SIGQ publicado en la web del centro.

[http://www.fmcs.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/sigq\\_fmcs.pdf](http://www.fmcs.urv.cat/media/upload/arxius/qualitat/sigq_fmcs.pdf)

## 10. Calendario de implantación

### 10.1\*\* Cronograma de implantación del título

\*\*Curso de inicio: 2010-11

#### \*\*Cronograma de implantación del título

La titulación se implantará de acuerdo con la siguiente organización:

- 1) De forma progresiva, implantando cada curso académico un nuevo curso.
- 2) El mismo año académico en que se implante un curso del nuevo plan, dejará de impartirse el mismo curso –o análogo– del plan que se extingue.

Como resultado de este modelo, la situación prevista es la siguiente:

Curso académico	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética
2010-11	se implanta 1r curso	se extingue 1r curso
2011-12	se implanta 2º curso	se extingue 2º curso
2012-13	se implanta 3r y 4º cursos	se extingue 3r curso

En consecuencia, tal como establece la D.T. 2ª del RD 1393/2007, el plan quedará extinguido antes del 30 de septiembre del 2015.

De acuerdo con la D.T. 2ª del RD 1393/2007, los estudiantes que no deseen adaptarse al nuevo grado podrán continuar sus estudios, siéndoles de aplicación aquellas disposiciones reguladoras por las que los hubiesen iniciado. Por lo tanto, una vez extinguido cada curso, se efectuarán cuatro convocatorias de examen por asignatura en los dos cursos siguientes. De la misma manera, el Rector de la Universidad, en casos excepcionales y con carácter extraordinario, podrá autorizar la ampliación del número de convocatorias en dos más de las previstas.

El primer año en que se extinga un curso, la URV ofrecerá a los estudiantes un sistema de tutoría o docencia alternativa. Los años segundo y tercero –en el caso de autorización extraordinaria–, los estudiantes tendrán derecho a la realización de los exámenes y pruebas correspondientes.

Para estos casos, el Centro, junto con los departamentos afectados, preparará una programación en la que constarán expresamente, como mínimo, los datos siguientes:

- el programa y actividades de cada asignatura.
- el profesorado encargado de la tutoría de los estudiantes y responsable de la realización y calificación de las pruebas de evaluación.
- el horario de atención a los estudiantes.
- y los recursos de enseñanza-aprendizaje puestos a disposición de los estudiantes.

Una vez finalizado este período transitorio, aquellos estudiantes que no hayan superado las pruebas de evaluación previstas para completar el plan de estudios a extinguir y deseen continuar con sus estudios, deberán hacerlo en el nuevo plan, mediante la adaptación correspondiente.

### \*\*10.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios

En el proceso de elaboración del plan de estudios, el Centro ha previsto una tabla de adaptación entre el estudio preexistente y la nueva titulación que lo sustituye. La tabla se ha configurado tomando como referencia la adecuación entre las competencias y los

conocimientos asociados a cada asignatura/materia desarrollada en el plan de estudios cursado y aquellos previstos en las asignaturas/materias del nuevo plan.

La tabla, que se expone a continuación, comprende la correspondencia de las asignaturas del actual plan de nuestra Universidad con las de la nueva titulación.

En el caso de las asignaturas optativas, las correspondencia entre las mismas se aprobará posteriormente por la Comisión de Ordenación Académica y Científica de la URV, delegada del Consejo de Gobierno, puesto que –como se puede observar en el apartado 5.2 de esta memoria– en estos momentos las materias optativas previstas en el Grado aún no se han diversificado en asignaturas.

### **TABLA DE ADAPTACIONES**

<b>Asignaturas plan preexistente 2002</b>			<b>Materias/Asignaturas GRAU</b>		
	Tipología	ECTS	<b>Materia 1.1. Estructura y función del cuerpo humano</b>	Tipología	ECTS
Biología Aplicada a la Nutrición	Oblig	4,5	Biología Celular y Fundamentos de Genética	Básica	6
Bioquímica	Troncal	7,5	Bioquímica y Biología Molecular	Básica	9
Nutrición humana	Troncal	4,5	Fundamentos de la nutrición humana	Oblig	4
Estructura y Función del Cuerpo Humano	Troncal	9	Anatomía y Histología I	Básica	9
			Fisiología I	Básica	6
			Integración de la Nutrición I	Oblig	3
Química aplicada	Troncal	7,5	Química y Física aplicada	Básica	6
			<b>Materia 1.2. Historia, cultura y psicología</b>		
Alimentación y cultura	Troncal	4,5	Historia y Antropología	Oblig	6
Trastornos del comportamiento alimentario	Oblig	4,5	Psicología	Básica	6
			<b>Materia 2.1. Alimentos</b>		
Alimentos	Troncal	7,5	Alimentos	Oblig	6
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Troncal	6	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Oblig	5
Tecnología Culinaria	Troncal	7,5	Tecnología culinaria	Oblig	6
			<b>Materia 2.2. Microbiología y Toxicología</b>		
Toxicología Alimentaria	Troncal	6	Toxicología Alimentaria	Oblig	5
Microbiología General	Troncal	6	Microbiología General	Oblig	5
			<b>Materia 3.1. Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad</b>		
Economía y gestión alimentaria	Troncal	4,5	Economía y gestión alimentaria	Oblig	3
Microbiología e Higiene de los alimentos	Troncal	4,5	Seguridad e higiene de los alimentos	Oblig	6
			<b>Materia 4.1. Fisiopatología</b>		
Farmacología Aplicada a la Nutrición I a la Dietética	Oblig	4,5	Farmacología	Oblig	5
Fisiopatología	Troncal	6	Fisiopatología	Oblig	9
			<b>Materia 4.2. Dietética y nutrición Clínica</b>		
Dietoterapia I	Troncal	4,5	Dietoterapia I	Oblig	5
Dietoterapia II	Troncal	6	Dietoterapia II	Oblig	5
Dietética	Troncal	12	Dietética	Oblig	12
Nutrición y evaluación Metabólica del Estado Nutricional	Troncal	4,5	Nutrición Humana y Metabolismo	Oblig	5
			<b>Materia 4.3. Documentación y Investigación</b>		
Microinformática básica aplicada a las ciencias de la salud	optativa	4,5	Bases de la Documentación y investigación	Básica	6
Técnicas y fuentes de información en nutrición y dietética	optativa	4,5			
			<b>Materia 5.1. Salud pública y nutrición comunitaria</b>		
Alimentación y Salud Pública	Oblig	6	Salud Pública	Oblig	5
Salud Pública	Troncal	4,5			
Métodos epidemiológicos aplicados	optativa	4,5			

a las ciencias de la vida y nutrición			metodología de la investigación		
			<b>Materia 6.2. Prácticas Externas</b>		
Estancias Clínicas y de Restauración	Oblig	7,5	Prácticas Clínicas	Oblig	<b>8</b>
			Prácticas de Restauración Colectiva	Oblig	<b>5</b>

<b>OPTATIVAS</b>			<b>OPTATIVAS</b>		
GENÉTICA Y BIOTECNOLOGIA	Opt	4,5	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Opt	<b>3</b>
NUTRICIÓN Y EVALUACIÓN METABÓLICA Y DEL ESTADO	Opt	4,5	NUTRICIÓN HUMANA Y METABOLISMO	Opt	<b>5</b>
NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE	Opt	4,5	NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	Opt	<b>3</b>

A consideración del Centro, la tabla podrá determinar también la aplicación de otras medidas complementarias necesarias para dar por superadas las asignaturas del nuevo plan de estudios. El objetivo de esta previsión es que los estudiantes, en la medida de lo posible, no resulten perjudicados por el proceso de cambio.

La difusión general de la tabla se realizará a través de la página web de la Universidad. Además, el Centro llevará a cabo acciones concretas de información de los cambios previstos, tales como reuniones e información escrita, con el objetivo de dar a conocer a los estudiantes afectados tanto el nuevo plan de estudios como las posibilidades que ofrece el cambio.

El proceso administrativo que deberán seguir los estudiantes que deseen adaptarse será el siguiente:

Presentar la solicitud que establece el trámite administrativo correspondiente, al que se da publicidad a través de la página web <http://www.urv.cat>. La solicitud se dirigirá al Decano/a/Director/a del Centro. El plazo de previsto para la presentación de estas solicitudes es del 1 de junio al 15 de octubre en período ordinario, y del 16 de octubre al 10 de noviembre en período extraordinario (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad – publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante– con la antelación suficiente).

Para resolver la adaptación, el Centro aplicará la tabla incluida en esta memoria. Para la adaptación de asignaturas/materias optativas, el Centro aplicará la tabla que será aprobada por la Comisión de Ordenación Académica y Científica tal y como se ha indicado más arriba.

### **10.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto.**

Con la implantación del título propuesto se extingue la enseñanza: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, BOE nº 174 de 2000.

Resolución de 23/12/2002 de la Univ. Rovira i Virgili. BOE. nº 15/2003 pág. 2506-2514.