

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universitat Internacional Valenciana	Facultad de Ciencias de la Salud	46062590	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Nutrición Humana y Dietética		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat Internacional Valenciana			
NIVEL MECES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias de la Salud	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
María Belén Suárez Fernández	Secretaria General		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Mónica Rodríguez Gascó	Directora de Calidad y Sostenibilidad		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Mónica Rodríguez Gascó	Directora de Calidad y Sostenibilidad		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/ Pintor Sorolla, 21	46002	València	961866024
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
estudios@universidadviu.com	Valencia/València		961924951
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Valencia/València, AM 12 de marzo de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat Internacional Valenciana	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias de la Salud				
ÁMBITO				
Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universitat Internacional Valenciana		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
076	Universitat Internacional Valenciana	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
18	132	12

1.4-1.9 Universitat Internacional Valenciana

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
46062590	Facultad de Ciencias de la Salud	Si	No

1.4-1.9.2 Facultad de Ciencias de la Salud

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	Sí	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
	72	
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS		
288	72	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS

El objetivo general del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética, de acuerdo al Libro Blanco de la titulación publicado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, #es formar a profesionales capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación de la persona o grupos 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.# Para ello, los estudiantes deben adquirir diferentes aptitudes, conocimientos, habilidades y destrezas que le permitan ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista en sus diferentes ámbitos (ámbito clínico, ámbito de la gestión y control de calidad de productos, ámbito del desarrollo e innovación de productos, ámbito de la seguridad alimentaria, ámbito de la restauración colectiva, ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública, ámbito de la comercialización, comunicación y marketing, ámbito de la asesoría legal, científica y técnica y en los ámbitos docente e investigador).

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Dietista-Nutricionista

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

Sí

PROFESIÓN REGULADA:

Dietista-Nutricionista

RESOLUCIÓN

Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009

NORMA

Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

C22 - 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. TIPO: Competencias

C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias

C27 - 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. TIPO: Competencias

C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias

C32 - 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. TIPO: Competencias

H06 - Participar en el diseño de estudios de dieta total. TIPO: Habilidades o destrezas

H07 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. TIPO: Habilidades o destrezas

H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas

H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas

H10 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. TIPO: Habilidades o destrezas



H11 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. TIPO: Habilidades o destrezas
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
CC4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC26 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC28 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
C13 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. TIPO: Competencias
C16 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. TIPO: Competencias
C20 - 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. TIPO: Competencias
C21 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. TIPO: Competencias
C01 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. TIPO: Competencias
C02 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. TIPO: Competencias
C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. TIPO: Competencias
C04 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. TIPO: Competencias
C05 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. TIPO: Competencias
C06 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. TIPO: Competencias
C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. TIPO: Competencias
C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. TIPO: Competencias
C09 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). TIPO: Competencias
C12 - 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. TIPO: Competencias



C14 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. TIPO: Competencias
C15 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. TIPO: Competencias
C17 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. TIPO: Competencias
C18 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista. TIPO: Competencias
C19 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. TIPO: Competencias
C23 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C25 - 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. TIPO: Competencias
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias
C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H02 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas
H03 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas
H04 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. TIPO: Habilidades o destrezas
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC7 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC8 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC10 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos



CC11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC12 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. TIPO: Conocimientos o contenidos
C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. TIPO: Competencias
C11 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. TIPO: Competencias
CC13 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC14 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC15 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC16 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC17 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC18 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC19 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC24 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN
3.1.1.Criterios de acceso generales De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 del <i>Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad</i> y en consonancia con el artículo 3 del <i>Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado</i>: - Podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas, en las condiciones que para cada caso se determinen en el presente real decreto, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos: - Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente. - Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional. - Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad. - Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4. - Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4. - Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades. - Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto. - Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza. - Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto. - Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente. - Estudiantes 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. - Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros 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 ECTS. - Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre. - En el ámbito de sus competencias, las Administraciones educativas podrán coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio.



3.1.2.Criterios de admisión

Cuando la demanda supere la oferta de plazas, la **Comisión Académica de Admisiones** examinará los currículos de los candidatos para decidir si proceder con su matriculación, de acuerdo con los perfiles de ingreso y los requisitos de formación previa establecidos. Para tal caso, la Comisión elaborará una lista de méritos de los candidatos de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Expediente académico:** máximo 70%.
- **Experiencia profesional** contextualizada en el ámbito del título: máximo 20%.
 - Experiencia profesional en alguna de las salidas profesionales definidas en el criterio 1.14. de la presente Memoria de Verificación: 5% por cada año.
- **Formación complementaria:** máximo 10%.
 - Cursos de formación no reglada, microcredenciales, cursos de formación permanente inferiores a 15 ECTS: hasta un 2%
 - Cursos de Especialista universitario o Experto Universitario vinculado a alguna de las asignaturas del programa formativo: hasta un 5%.
 - Máster Universitario o de Formación Permanente vinculado al perfil competencial del programa formativo o a alguna de sus asignaturas: hasta un 10%.
 - Titulación de Grado, Licenciatura, Diplomatura vinculada al perfil competencial del título: hasta un 10%.

La **Comisión Académica de Admisiones** está formado por:

- Un miembro del Departamento de Admisiones de la Universidad.
- Un miembro de Secretaría Académica.
- La Dirección del Título.
- La Dirección de Calidad y Sostenibilidad, quien habitualmente delega en un técnico de Calidad.

3.1.3.Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

La Universidad Internacional de Valencia, a través del Departamento de Relación con el Estudiante, presta al alumnado una atención personalizada e integral durante el desarrollo de sus estudios. Se trata del departamento encargado del acompañamiento al estudiante realizando la labor de asesoramiento y orientación durante toda su trayectoria académica, coordinándose con la dirección de título. Lo componen orientadores académicos y técnicos de soporte informático que interrelacionan con los estudiantes acorde a sus necesidades.

El siguiente nivel está compuesto por los orientadores académicos, más especializados en el acompañamiento y *coaching*. La figura del orientador es clave en la atención y el acompañamiento al estudiante ya que son especialistas en las titulaciones que cursan. El número de orientadores, la mayor parte de ellos titulados universitarios, también crece acorde con la Universidad.

Los orientadores académicos reciben formación de manejo del campus virtual adecuado al entorno virtual conociendo además las singularidades del mismo en el que se desarrollan las actividades académicas.

Asimismo, el área de soporte técnico cuenta con los técnicos de soporte en el primer nivel para la gestión de las incidencias tecnológicas de los estudiantes con la plataforma, atendiendo demandas y dudas de navegación, usabilidad y manejo del entorno digital. Adicionalmente cuenta con 4 técnicos de soporte en segundo nivel más especializados, para la gestión de las incidencias tecnológicas. Todo el personal tiene titulación universitaria técnica adecuada al perfil que desempeñan.

Además, a los estudiantes de la VIU, una vez matriculados, se les dispensarán las siguientes medidas de acogida y orientación:

Actividades de acogida

Adecuados a nuestra modalidad online, el servicio de Relación con el Alumno gestiona el conocimiento y familiarización del estudiante con el campus virtual de forma previa al inicio de la docencia. Así, tras la admisión, a cada estudiante se le asigna un orientador académico que contacta con él para darle la bienvenida, confirmar sus datos de contacto, proporcionarle datos de acceso a campus e indicarle información relevante para su correcto inicio de curso. Cuando el estudiante accede al campus, además de las aulas del título, tiene a su disposición un aula específica denominada #Comunidad Universitaria VIU#, que ofrece información sobre servicios disponibles, trámites necesarios y agentes con los que puede interactuar, y píldoras formativas sobre conocimiento del campus, habilidades de estudio y otras recomendaciones. En su función de acompañamiento al estudiante, los orientadores le proporcionan orientación tanto en el proceso de matrícula como a lo largo del desarrollo del curso, acorde a las características del título y adaptado a sus circunstancias personales. Así mismo, el centro de ayuda de preguntas frecuentes FAQs que está siempre disponible y actualizado.

La figura del Orientador es clave, ya que acompañará al estudiante durante todo el proceso de enseñanza y aprendizaje. El Orientador le proporcionará información sobre el título, le asesorará en la elección de las asignaturas y/o módulos formativos y servirá de canal de comunicación con el resto de departamentos y el equipo docente. A su vez el orientador académico guiará al estudiante en la previsión, planificación y preparación de las pruebas de acceso a su titulación o especialidad, si las hubiera.

Inicio de curso

Al inicio del curso, el Director del título, a través de videoconferencia interactiva, realizará una sesión de acogida del alumnado, en la que le dará la bienvenida y le planteará los ejes principales sobre los que va a desarrollar la docencia de las distintas asignaturas. Además, hará una breve presentación del profesorado que va a participar en las asignaturas, explicará la metodología de la universidad, las competencias que se van a trabajar, el sistema de tutorías, los procedimientos de evaluación y la información relativa a las Prácticas Académicas Externas. Asimismo, analizará el calendario docente del curso, marcando el tiempo reservado para la preparación de evaluaciones y las fechas de realización de las mismas, poniendo especial énfasis en los periodos reservados para la realización de exámenes, prácticas académicas externas (si el título en cuestión la contempla) y para la defensa del Trabajo Fin de Grado.

A fin de mostrar una línea de acción común ante los estudiantes, el orientador asignado al Título también participará en esta sesión de inicio del curso académico junto con el Director.

Inicio de la asignatura

El primer día de inicio de cada asignatura, mediante la herramienta de videoconferencia, el profesor realizará una tutoría colectiva de presentación. En ella se explica la guía docente de la asignatura (objetivos, contenidos, metodología, actividades y tareas, evaluación, bibliografía). Es en este momento cuando se habilitan los foros destinados al planteamiento de dudas por parte del alumnado durante la impartición de cada materia.

Los plazos de entrega de las actividades y tareas, así como las sesiones sincrónicas que se imparten en un determinado día y horario, quedan reflejadas tanto en el cronograma como en la herramienta de calendario del campus. Todas las notificaciones, anuncios y modificaciones que pudieran existir, pueden consultarse en el apartado de últimas noticias de la asignatura. Además, el estudiante recibirá todas estas notificaciones en su correo electrónico.



Seguimiento del estudiante

A lo largo de cada una de las asignaturas, los profesores acompañan y orientan el proceso de enseñanza-aprendizaje del alumnado a través de una serie de tutorías que se detallan en el calendario de la asignatura. Estas tutorías pueden ser tanto colectivas (en las que se tratan temas de interés para todo el grupo de estudiantes) como individuales (a petición del estudiante para la resolución de cuestiones concretas). Además, los estudiantes contarán con una serie de tutorías específicas, tanto individuales como colectivas, para el correcto desarrollo de sus Prácticas y de su Trabajo Fin de Grado.

En paralelo al seguimiento que cada profesor hace de sus estudiantes, el orientador académico realiza un seguimiento transversal de la actividad de los estudiantes, revisando, entre otros:

- La conexión del estudiante al Campus.
- El estado de entrega de las actividades por parte del alumnado.
- El grado de superación de las diferentes asignaturas matriculadas.

En caso de detectar un descenso de la actividad académica por parte del estudiante, el orientador contactará con el estudiante, vía telefónica o por correo electrónico, para interesarse por su situación y por los motivos que han provocado esta minoración de su actividad.

Para reforzar el seguimiento de los estudiantes, en el 2021 se ha puesto en marcha un procedimiento para mejorar la coordinación entre el Director del Título y el orientador académico del mismo. Así, al menos una vez al cuatrimestre, mantendrán una reunión de trabajo distendida en la que pondrán en común su percepción del rendimiento de los estudiantes y, en caso necesario, diseñarán líneas de actuación individualizadas que estén enfocadas en mejorar la experiencia académica de los mismos. Esta acción se ha denominado #café con el orientador#.

Finalización de la asignatura

El último día de cada asignatura, mediante la herramienta de videoconferencia, el profesor realizará una tutoría colectiva de finalización. En ella se resolverán las últimas dudas que los estudiantes pudieran tener y se recordarán las fechas de entrega de las tareas pendientes y las fechas de realización del examen.

Servicio de Atención a los Estudiantes con Diversidad y Necesidades específicas de Apoyo (SAED)

El **Servicio de Atención a los Estudiantes con Diversidad y Necesidades Específicas de Apoyo (SAED)** tiene como objetivo regular las acciones encaminadas a eliminar las dificultades que impidan o dificulten el acceso y permanencia en la universidad de los estudiantes con Diversidad Funcional y Necesidades Educativas Específicas de Apoyo Educativo (NEAE). Entre sus funciones se encuentran:

- Informar, orientar y asesorar sobre los derechos y recursos existentes en VIU a los estudiantes con diversidad funcional.
- Sugerir y diseñar adaptaciones curriculares.

Por tanto, una vez el orientador detecta un estudiante (o potencial) con NEAE, éste le informa acerca del Servicio y, tras la solicitud del estudiante documentando el tipo de diversidad funcional o NEAE y los recursos necesarios que demanda, la Comisión SAED elaborará un plan personalizado. Asimismo, realizará un seguimiento periódico para la reevaluación de las necesidades y modificar el plan de adaptación, si procede.

La Comisión SAED estará formada por un mínimo de 3 miembros:

- **Director/a de Título:** responsable de informar al claustro de profesorado.
- **Orientador/a Académico/a** asignado al estudiante: responsable de informar al estudiante.
- **Gestor/a SAED:** responsable de centralizar y custodiar la documentación aportada por el estudiante.

Este procedimiento es de aplicación a todos los estudiantes potenciales o matriculados en cualquiera de las titulaciones (tanto propias como oficiales) de la Universidad que presenten Necesidades Específicas de Apoyo Educativo.

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Convenio	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	36
Adjuntar Título Propio	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
DESCRIPCIÓN	

Transferencia y Reconocimiento de Créditos de Enseñanzas Universitarias Oficiales

Con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, la Universidad, conforme a su normativa interna y legislación vigente, valorará los créditos que pueden ser objeto de transferencia y de reconocimiento a la vista del expediente y de los documentos académicos oficiales del estudiante y relativos a las enseñanzas oficiales cursadas.



El reconocimiento de créditos se realiza conforme a lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021 y la normativa de la Universidad, que se encuentra disponible en el siguiente enlace:

https://www.universidadviu.com/sites/universidadviu.com/files/media_files/Normativa%20Reconocimiento%20y%20Transferencia%20de%20ECTS.pdf

A estos efectos, la **transferencia de créditos** implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Asimismo, el **reconocimiento de créditos** supone la aceptación por parte de la universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales, en esta u otra universidad, son computados en otras enseñanzas oficiales distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título. En ningún caso se podrá reconocer el Trabajo Fin de Grado.

Reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional, títulos propios o enseñanzas oficiales no universitarias

La Universidad, a través de la **Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos**, valorará, a la luz del expediente del estudiante, los títulos oficiales que pueda aportar, las titulaciones propias universitarias o la experiencia profesional, y conforme al programa y a las materias concretas que tengan equivalencia en competencias, contenidos y dedicación del estudiante, aquellos créditos ECTS que puedan ser objeto de reconocimiento.

A estos efectos, el estudiante que solicite el reconocimiento de créditos deberá aportar documentación que acredite haber adquirido las competencias asociadas a la misma.

Conforme a la normativa vigente, podrán ser reconocidos por experiencia laboral y profesional acreditada o créditos cursados en títulos propios, en conjunto, un máximo de un 15% de los créditos que constituyen el plan de estudios.

Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional

La experiencia profesional o laboral acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. En todo caso, únicamente podrán obtener esta vía de reconocimiento quienes acrediten mediante los mecanismos que posteriormente se expresan un período, como mínimo, de un año de experiencia profesional dentro del ámbito competencial propio del título.

La documentación aportada para acreditar dicha experiencia y encaje competencial incluirá:

- Curriculum Vitae
- Certificado Oficial de Vida Laboral
- Contrato Laboral con alta en la Seguridad Social.
- Certificado de empresa de funciones desempeñadas, incluyendo tiempo y competencias desarrolladas en su desempeño.
- Cualquier otro documento que permita comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con las competencias inherentes al título.

Reconocimiento de créditos por créditos cursados en títulos propios

Los créditos cursados en títulos propios pueden ser objeto de reconocimiento siempre que los créditos reconocidos estén directamente relacionados con las competencias inherentes a dicho título.

Para solicitar el reconocimiento, el estudiante deberá aportar en la documentación el título propio, o, en su caso, el certificado académico que recoja las asignaturas superadas. Además, se deberá aportar el plan de estudios del título propio, detallando además contenido y duración de las materias cursadas.

Reconocimientos de enseñanzas que se extinguen

No procede.

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA



3.3.1. Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios

La VIU, a través de diferentes programas de movilidad, pone al alcance de la comunidad universitaria diferentes servicios de apoyo, becas y ayudas para que puedan realizar parte de su aprendizaje, práctica o actividad profesional en otra universidad, empresa o institución durante el periodo en que están estudiando o trabajando en la Universidad.

Entre otros, el programa más destacable es «Erasmus+», ya que la Universidad Internacional de Valencia forma parte de la *Erasmus Charter for Higher Education under the Erasmus+ Programme*. Adjuntamos posteriormente los principales datos relativos al programa en la Universidad Internacional de Valencia:

Principales aspectos definitorios del programa Erasmus+ de la VIU
Carta Erasmus ECHE suscrita por el Director General de la VIU:
https://www.universidadviu.com/sites/universidadviu.com/files/media_files/20210617%20Carta%20Erasmus%20de%20Educaci%C3%B3n%20Superior%202021-2027%281%29.pdf
Erasmus Policy Statement # VIU:
https://www.universidadviu.com/sites/universidadviu.com/files/media_files/VIU%20POLITICA%20ERASMUS%20ESP%202021_27.pdf
Instituciones con convenio colaboradoras de la Universidad Internacional de Valencia:
https://www.universidadviu.com/sites/universidadviu.com/files/media_files/Instituciones-colaboradoras-con-VIU_3.pdf

Las estancias de estudios pueden realizarse en algunas de las universidades con las que la VIU haya firmado un acuerdo de intercambio de movilidad. Por su parte, las prácticas laborales, curriculares o extracurriculares, de estudiantes se podrán desarrollar en aquellas empresas u organismos con los que la VIU haya contactado previamente.

En cuanto al número de ayudas y becas, desde que se hace pública la resolución de la convocatoria, en el marco del campus virtual de la VIU y de la sede electrónica, los estudiantes que han obtenido una de las ayudas reciben las indicaciones necesarias para preparar su estancia de movilidad y las informaciones referentes a los trámites que tienen que llevar a cabo antes, durante y después de la finalización de su estancia de movilidad.

La **Oficina Erasmus de la Universidad Internacional de Valencia** es la encargada de gestionar los programas de movilidad dentro de la Universidad.

Movilidad en el título

Este título es susceptible de participar en diferentes programas de movilidad siguiendo las bases establecidas en la convocatoria correspondiente publicada por la Oficina Erasmus.

En el momento de presentar la solicitud, el estudiante deberá adjuntar, junto con la documentación necesaria, adicionalmente el programa completo de la asignatura que desea cursar en la universidad de acogida. A raíz de la solicitud, se elabora el *Learning Agreement*, contrato que incluye las asignaturas que el estudiante cursará en la universidad de acogida y las asignaturas que se reconocerán en la VIU. Estará firmado por el Director de Título, el responsable de la Oficina Erasmus, el estudiante y el responsable del título de la universidad de acogida.

Las materias a cursar en la estancia deberán ser coherentes con las competencias que tiene que adquirir en las asignaturas objeto de reconocimiento. En caso de ser necesaria una modificación del mismo, no se aceptarán los cambios sin el visto bueno previo del Director de Título.

El número total de créditos reconocidos dependerá de las asignaturas que finalmente pueda cursar el estudiante en la Universidad de acogida, si bien en el caso de las estancias anuales debería estar comprendido entre 36 y 60 créditos ECTS y en el caso de estancias semestrales entre 18 y 30 créditos ECTS.

Actualmente, la Universidad Internacional de Valencia cuenta con convenios para realizar acciones de movilidad en el ámbito del título con las siguientes universidades:

- Powislanska Szkoła Wyższa de Polonia
- Cooperación Universitaria Iberoamericana de Colombia

Por otro lado, VIU también dispone de convenios para la realización de acciones de movilidad con universidades que ofertan titulaciones similares a la propuesta. En estos casos, la Universidad se encuentra trabajando en la ampliación de dichos convenios en el caso de que se produzca la implantación de este título:

- Universidade do Algarve
- Universidad Thomas More, Kempen
- Ekonomikas un Kulturas Augstskola
- Università degli studi di Pavia

En cualquier caso, la Universidad Internacional de Valencia trabaja de manera constante en ampliar la oferta de convenios de movilidad para sus titulaciones.

3.3.2. Mecanismos de acogida de los estudiantes

En el caso de que la VIU acoga a estudiantes de un programa de movilidad, cuenta con una guía específica para que estos puedan preparar su movilidad. Este documento recoge, entre otros muchos aspectos, información sobre aspectos culturales o estrategias de adaptación al nuevo territorio de recepción.

Por otro lado, también figura información sobre las ayudas y beneficios del programa en el que estén realizando la movilidad, las plataformas para la búsqueda de alojamiento y los descuentos para los estudiantes. También se incluye información sobre prácticas medioambientales, ayudas a necesidades especiales y un punto sobre los derechos y obligaciones de los ciudadanos europeos.

A los estudiantes entrantes se les informa sobre los aspectos logísticos de su movilidad y reciben, asimismo, toda la información necesaria para la realización de los trámites administrativos en tiempo y forma antes, durante y después de la movilidad.



Participantes entrantes

Desde que se recibe la nominación de los estudiantes, se les informa sobre los requisitos de la matrícula, la documentación necesaria y la solicitud para acceder a la VIU. Todos los estudiantes entrantes reciben una guía antes mencionada con información de interés a la hora de venir a España a estudiar en la VIU.

En esta etapa previa se les facilita información sobre el catálogo de cursos, dónde localizarlos y se resuelven las posibles dudas que hayan podido surgir.

Para prever y resolver los posibles problemas originados en los estudiantes entrantes se utilizan las siguientes herramientas:

Semana de introducción

En ellas se revisan aspectos culturales, sociales y logísticos que pueden resultar de especial interés para el estudiantado acogido. También se revisa el funcionamiento de la plataforma de formación virtual de la Universidad y el funcionamiento y calendario de la actividad académica.

En estas jornadas los estudiantes ven y se relacionan con los directores del título que vayan a cursar, conocen personalmente tanto al coordinador del programa de movilidad como a su orientador académico (*coach* académico).

En la semana de introducción se invita a los estudiantes la posibilidad de seguir un curso de idiomas específico en el que también se realizan actividades culturales y de ocio.

Programa de seguimiento y monitorización

El coordinador del programa de movilidad se reúne mensualmente con los estudiantes para seguir aspectos de integración cultural, en la Universidad, y analizar posibles problemas o dificultades.

En caso de que haya algún problema, el coordinador del programa de movilidad avisa a los departamentos implicados de la VIU para poder solucionarlo. En estas reuniones también pueden participar los orientadores y los directores de título para tener un contacto más estrecho con la situación del estudiante. Asimismo, los profesores de la VIU reciben la notificación de la acogida de estudiantes.

Herramientas de la plataforma digital

La VIU retransmite todas las clases en directo, de forma virtual, en un determinado horario y, además, quedan grabadas para que cada estudiante pueda revisarlas cuando desee. En estas clases se puede interactuar con el profesor. Y, por otro lado, para el estudiante entrante es muy útil poder ver una clase repetidamente y detenerlas cuando lo requiera.

Mediante la plataforma digital se monitoriza a cada estudiante, observando el tiempo de conexión, si se conecta a las clases y se sigue la entrega de actividades. El orientador académico se reúne con los estudiantes para seguir su evolución y aconsejar sobre cómo enfrentar el estudio y la realización de actividades.

Una vez finalizada la movilidad, el coordinador del programa de movilidad confirma que el estudiante y su universidad reciben el certificado de notas y el certificado de estancia.

3.3.3.La información pública

Los programas de movilidad en los que participa la VIU son públicos y están abiertos a todos los integrantes de la comunidad universitaria, incluyendo al Personal Docente e Investigador y al Personal de Administración y Servicios, así como los propios estudiantes, en igualdad de condiciones.

La página web de la Universidad recoge toda la información necesaria para conocer estos programas, especialmente el programa Erasmus+, y cómo solicitar estas becas en la VIU. Entre los principales documentos del programa, también se localiza información sobre preguntas frecuentes, enfocadas tanto a los estudiantes entrantes como los salientes.

Entre otra información, también figuran guías de ayuda para estudiantes y empleados con necesidades especiales, inclusión de ayudas y procedimientos, el sistema de calificaciones o el sistema de reconocimiento automático de ECTS.

Por otro lado, también se reflejan las últimas convocatorias en vigor y enlaces al SEPIE Educación Superior, a la European Association for International Education, la Agencia Española de Cooperación Internacional European University Association y el la European Commission Erasmus+.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
NIVEL 1: Formación Básica		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	60	
NIVEL 2: Biología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	3 Biología y genética	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Biología Celular y Genética		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Anatomía Humana		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Anatomía Humana		



4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Química		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Química general		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Psicología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	6 Ciencias del comportamiento y psicología	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Psicología y habilidades de comunicación		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		



H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fisiología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Fisiología Humana		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Inmunología		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Antropología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Alimentación y Cultura		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C01 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. TIPO: Competencias		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Bioquímica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	4 Bioquímica y biotecnología	
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Bioquímica I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Bioquímica II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Estadística		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	26 Matemáticas y estadística	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Estadística		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
CC28 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de los alimentos		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	36	
NIVEL 2: Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Tecnología Culinaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	12
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Bromatología I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Bromatología II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Tecnología de alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Tecnología culinaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias		
H06 - Participar en el diseño de estudios de dieta total. TIPO: Habilidades o destrezas		



H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
CC9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos
C02 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. TIPO: Competencias
C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. TIPO: Competencias
C05 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. TIPO: Competencias
C06 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C25 - 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. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H03 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas
CC6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC8 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC10 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC12 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC24 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos
NIVEL 2: Microbiología, Parasitología y Toxicología
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2



CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Microbiología y Parasitología alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Toxicología alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C04 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. TIPO: Competencias		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
H02 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		



H03 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas		
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC24 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Gestión de la Calidad		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Gestión de Calidad en la industria alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		



C04 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. TIPO: Competencias		
C05 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. TIPO: Competencias		
C06 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
H02 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Higiene y seguridad		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Higiene y seguridad alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		



C04 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. TIPO: Competencias		
C05 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. TIPO: Competencias		
C06 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
H02 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H03 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas		
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Economía y Gestión alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Economía y Gestión de la empresa alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		



H04 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. TIPO: Habilidades o destrezas		
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC13 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	54	
NIVEL 2: Nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nutrición I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nutrición II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas		
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. TIPO: Competencias		
C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. TIPO: Competencias		
C09 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). TIPO: Competencias		
C12 - 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. TIPO: Competencias		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias		
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. TIPO: Competencias		
CC14 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fisiopatología		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Fisiopatología de la nutrición		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC15 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		



CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Dietética		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Dietética I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Dietética II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
H06 - Participar en el diseño de estudios de dieta total. TIPO: Habilidades o destrezas		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		



H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos
C16 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. TIPO: Competencias
C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. TIPO: Competencias
C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. TIPO: Competencias
C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. TIPO: Competencias
C09 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). TIPO: Competencias
C12 - 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. TIPO: Competencias
C18 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H03 - Asesorar científicamente y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. TIPO: Competencias
C11 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. TIPO: Competencias
CC19 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos



NIVEL 2: Nutrición Clínica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Dietoterapia y Nutrición Clínica I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Dietoterapia y Nutrición Clínica II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
H07 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas		



H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC26 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
C13 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. TIPO: Competencias
C16 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. TIPO: Competencias
C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. TIPO: Competencias
C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. TIPO: Competencias
C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. TIPO: Competencias
C09 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). TIPO: Competencias
C12 - 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. TIPO: Competencias
C14 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. TIPO: Competencias
C15 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. TIPO: Competencias
C18 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias
C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas
C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. TIPO: Competencias
C11 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. TIPO: Competencias
CC14 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC15 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC16 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC17 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC18 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC19 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos



CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Farmacología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Farmacología y Nutrición		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
C13 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. TIPO: Competencias		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC18 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		



CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Legislación alimentaria y deontología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Legislación alimentaria y deontología		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
H04 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. TIPO: Habilidades o destrezas		
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC19 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		



CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	24	
NIVEL 2: Salud Pública, Nutrición comunitaria y Epidemiología nutricional		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Salud Pública		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nutrición comunitaria y Epidemiología nutricional		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias		



C32 - 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. TIPO: Competencias
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H10 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. TIPO: Habilidades o destrezas
H11 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. TIPO: Habilidades o destrezas
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC26 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC28 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
C20 - 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. TIPO: Competencias
C17 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. TIPO: Competencias
C19 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias
C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas



H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC7 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Educación alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Educación nutricional		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H10 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. TIPO: Habilidades o destrezas		
H11 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. TIPO: Habilidades o destrezas		



H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas		
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C20 - 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. TIPO: Competencias		
C21 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. TIPO: Competencias		
C17 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. TIPO: Competencias		
C19 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. TIPO: Competencias		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias		
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Investigación y nuevas tecnologías		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Introducción a la investigación en Ciencias de la Salud		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC28 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Prácticum y Trabajo Final de Grado		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	30	
NIVEL 2: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas I		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	9	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas II		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	9	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C22 - 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. TIPO: Competencias		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas		
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC26 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		



CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias		
C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio. TIPO: Competencias		
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias		
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas		
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas		
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
C22 - 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. TIPO: Competencias
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias
C27 - 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. TIPO: Competencias
C31 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. TIPO: Competencias
C32 - 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. TIPO: Competencias
H06 - Participar en el diseño de estudios de dieta total. TIPO: Habilidades o destrezas
H07 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. TIPO: Habilidades o destrezas
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas
H10 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. TIPO: Habilidades o destrezas
H11 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública. TIPO: Habilidades o destrezas
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas
H16 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H17 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
CC4 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC26 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC27 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista y las políticas de salud. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC28 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
C13 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. TIPO: Competencias



C16 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. TIPO: Competencias
C20 - 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. TIPO: Competencias
C21 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. TIPO: Competencias
C01 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación. TIPO: Competencias
C02 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. TIPO: Competencias
C03 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. TIPO: Competencias
C04 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. TIPO: Competencias
C05 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. TIPO: Competencias
C06 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. TIPO: Competencias
C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. TIPO: Competencias
C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. TIPO: Competencias
C09 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). TIPO: Competencias
C12 - 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. TIPO: Competencias
C14 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. TIPO: Competencias
C15 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. TIPO: Competencias
C17 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. TIPO: Competencias
C18 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista. TIPO: Competencias
C19 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. TIPO: Competencias
C23 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C25 - 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. TIPO: Competencias
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias
C29 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H01 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H02 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas
H03 - Asesorar científicamente y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas
H04 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. TIPO: Habilidades o destrezas
H05 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas



H18 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
H19 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes. TIPO: Habilidades o destrezas
H20 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC5 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC7 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC8 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC10 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC12 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. TIPO: Conocimientos o contenidos
C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. TIPO: Competencias
C11 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. TIPO: Competencias
CC13 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC14 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC15 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC16 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC17 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC18 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC19 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC24 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC29 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración. TIPO: Conocimientos o contenidos
NIVEL 1: Optativas



4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Optativas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
18		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nutrición en la actividad física y el deporte		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Ayudas ergogénicas nutricionales		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Cineantropometría y Composición Corporal		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NIVEL 3: Nutrición en enfermedades cardiovasculares y endocrino-metabólicas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nutrición en enfermedades del sistema inmunitario		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Nutrición, enfermedades neurológicas y psicopatología		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Compuestos bioactivos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Genómica nutricional		



4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Técnicas de investigación en nutrición		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C26 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. TIPO: Competencias		
C27 - 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. TIPO: Competencias		
C32 - 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. TIPO: Competencias		
H07 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
H08 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H09 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. TIPO: Habilidades o destrezas		
H12 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
H13 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. TIPO: Habilidades o destrezas		
H15 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
CC9 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC20 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CC25 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional y su regulación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
C16 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. TIPO: Competencias		



C20 - 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. TIPO: Competencias
C02 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. TIPO: Competencias
C07 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. TIPO: Competencias
C08 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. TIPO: Competencias
C12 - 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. TIPO: Competencias
C18 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista. TIPO: Competencias
C24 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. TIPO: Competencias
C28 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. TIPO: Competencias
C30 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. TIPO: Competencias
H03 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. TIPO: Habilidades o destrezas
H14 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. TIPO: Habilidades o destrezas
CC1 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC2 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC6 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC7 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC8 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC10 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC12 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. TIPO: Conocimientos o contenidos
C10 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos. TIPO: Competencias
C11 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. TIPO: Competencias
CC13 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC14 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC15 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC17 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC19 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC21 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
CC22 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. TIPO: Conocimientos o contenidos



CC23 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. TIPO: Conocimientos o contenidos

4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

La metodología VIU, basada en la modalidad virtual, se concreta en una serie de actividades formativas y metodologías docentes que articulan el trabajo del estudiante y la docencia impartida por los profesores.

Durante el desarrollo de cada una de las asignaturas, se programan una serie de actividades de aprendizaje que ayudan a los estudiantes a consolidar los conocimientos trabajados en cada una de las asignaturas. A continuación, listamos las actividades genéricas que pueden formar parte de cada asignatura, dependiendo de las competencias a desarrollar en los estudiantes en cada asignatura.

1. Clases presenciales

a. Prácticas de laboratorio presencial: Esta actividad formativa obligatoria, proporciona a los estudiantes la oportunidad de aplicar y poner en práctica los conocimientos teóricos adquiridos en un entorno de laboratorio real.

Durante estas prácticas, los estudiantes tienen la oportunidad de trabajar con equipos y materiales de laboratorio específicos de su campo de estudio. Bajo la supervisión de profesores y personal especializado, los estudiantes llevan a cabo experimentos y análisis que les permiten comprender y experimentar directamente los conceptos teóricos estudiados en clase.

Estas prácticas obligatorias permiten a los estudiantes desarrollar habilidades técnicas y destrezas prácticas, así como adquirir experiencia en la manipulación de instrumentos y equipos de laboratorio. También les brindan la oportunidad de aprender y aplicar los protocolos y normas de seguridad necesarios en un entorno de laboratorio.

Asimismo, durante las prácticas de laboratorio presencial, los estudiantes pueden realizar una variedad de actividades, como preparar muestras, realizar mediciones precisas, analizar datos, interpretar resultados y elaborar informes técnicos. También pueden colaborar en grupos para resolver problemas y trabajar en proyectos específicos.

Además del aspecto práctico, estas actividades formativas fomentan el trabajo en equipo, la comunicación efectiva y el pensamiento crítico. Los estudiantes tienen la oportunidad de discutir y analizar los resultados obtenidos, plantear preguntas y plantear hipótesis, lo que contribuye a su desarrollo intelectual y científico.

La asistencia obligatoria a estas prácticas de laboratorio garantiza que los estudiantes estén comprometidos activamente en el proceso de aprendizaje y puedan aprovechar al máximo las oportunidades ofrecidas. Asimismo, esta modalidad de enseñanza fomenta la participación, el trabajo en equipo y la resolución de problemas, preparando a los estudiantes para enfrentarse a desafíos profesionales de manera efectiva.

Algunos de los ejemplos de actividades formativas que se pueden llegar a abordar y realizar en el transcurso de las prácticas de laboratorio presencial obligatorias son, entre otras, las siguientes:

- Experimentación y Análisis de Laboratorio.
- Manipulación de Equipos Especializados.
- Preparación de Muestras.
- Mediciones y Cálculos Precisos.
- Análisis de Datos e Interpretación de Resultados.
- Elaboración de Informes Técnicos y Científicos.
- Trabajo Colaborativo y Resolución de Problemas.
- Cumplimiento de Normas de Seguridad en Laboratorio.
- Desarrollo de Pensamiento Crítico y Científico.
- Formación en Prácticas de Investigación.

Este tipo de actividades son cruciales para la capacitación de los estudiantes, proporcionándoles no solo habilidades técnicas, sino también competencias analíticas, de investigación y colaborativas esenciales para su futuro profesional en el campo de la nutrición y dietética.

2. Clases virtuales síncronas

Constituyen el conjunto de acciones formativas que ponen en contacto al estudiante con el profesor, con otros expertos y con compañeros de la misma asignatura en el mismo momento temporal a través de herramientas virtuales. Las actividades recurrentes (por ejemplo, las clases) se programan en el calendario académico y las que son ocasionales (por ejemplo, sesiones con expertos externos) se avisan mediante el tablón de anuncios del campus. Estas actividades se desglosan en las siguientes categorías:

a. Clases expositivas: El profesor expone a los estudiantes los fundamentos teóricos de la asignatura.

b. Clases prácticas: El profesor desarrolla junto con los alumnos actividades prácticas que se basan en los fundamentos vistos en las clases expositivas. En términos generales, su desarrollo consta de las siguientes fases, pudiéndose adaptar en función de las necesidades docentes:

1. La primera fase se desarrolla en la sala principal de la videoconferencia, donde el profesor plantea la actividad.
2. A continuación, divide a los alumnos en grupos de trabajo a través de las salas colaborativas y se comienza con la actividad. En esta fase el profesor va entrando en cada sala colaborativa rotando los grupos para resolver dudas, dirigir el trabajo o dar el *feedback* oportuno. Los alumnos también tienen posibilidad de consultar al profesor en el momento que consideren necesario.
3. La tercera fase también se desarrolla en la sala principal y tiene como objetivo mostrar el ejercicio o explicar con ejemplos los resultados obtenidos. Por último, se ponen en común las conclusiones de la actividad realizada.

No obstante, el profesor puede utilizar otras metodologías activas y/o herramientas de trabajo colaborativo en estas clases.

Esta actividad está diseñada para maximizar el aprendizaje y la participación del estudiante, utilizando tecnologías avanzadas, para fomentar un entorno de aprendizaje integral y dinámico. Estas son algunas de las actividades a realizar en las diferentes sesiones de clases prácticas.

- Estas sesiones se enfocan en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en las clases teóricas.



- Se realizan en tiempo real, ofreciendo a los estudiantes la oportunidad de realizar resolución de casos prácticos/clínicos, dependiendo de la asignatura, bajo la supervisión y guía del docente aplicando los conocimientos prácticos adquiridos en las sesiones recientes.
- Uso de herramientas específicas como software de simulación y plataformas interactivas que permiten la realización de actividades prácticas.
- Se promueve el aprendizaje activo y la resolución de problemas en un contexto que simula situaciones reales o de campo, adaptadas al entorno virtual.
- Trabajo en Equipo y Colaboración en Línea.
- Se fomenta un diálogo en equipo sobre los resultados obtenidos en cualquiera de las actividades programadas para el desarrollo óptimo de la clase práctica.

c. Talleres prácticos virtuales: Durante estas prácticas virtuales, equiparables a las prácticas presenciales en aulas de informática que se realizan en planes de estudios con modalidad presencial. Los estudiantes (30 estudiantes máximo por grupo) tienen la oportunidad de trabajar con software especializado y herramientas en línea que simulan los equipos, instrumentos y procesos de laboratorio. A través de interfaces interactivas, los estudiantes pueden llevar a cabo experimentos, realizar mediciones, manipular muestras y analizar datos, todo ello de manera virtual. Estas prácticas permiten a los estudiantes repetir experimentos o realizar variaciones sin restricciones, lo que facilita la comprensión de los conceptos y la exploración de diferentes escenarios. Asimismo, proporcionan un entorno seguro en el que los estudiantes pueden cometer errores y aprender de ellos sin riesgo para su integridad o para los materiales de laboratorio.

La asistencia obligatoria en estos talleres garantiza que los estudiantes estén comprometidos activamente en el proceso de aprendizaje y puedan aprovechar al máximo las oportunidades ofrecidas. Esta modalidad de enseñanza fomenta la participación, el trabajo en equipo y la resolución de problemas, preparando a los estudiantes para enfrentarse a desafíos del mundo laboral de manera efectiva.

Algunos de los ejemplos de actividades formativa que se pueden llegar a abordar y realizar en el transcurso de los talleres prácticos virtuales con asistencia obligatoria, haciendo uso del software específico facilitado por la universidad, son, entre otras, las siguientes:

- Planificación, programación, control y seguimiento de menús y dietas de individuos y grupos (sanos y enfermos).
- Valoración del estado nutricional.
- Mediciones y Análisis de Datos Virtuales.
- Exploración de Diferentes Escenarios Experimentales.
- Aprendizaje Basado en Errores y Experimentación Segura.
- Desarrollo de Habilidades de Resolución de Problemas.
- Discusión y Análisis Crítico de Resultados.
- Elaboración de Informes y Documentación.
- Aplicación de Teorías y Conceptos en Escenarios Virtuales.

Este tipo de actividades no solo proporcionan a los estudiantes habilidades técnicas específicas, sino que también los preparan para los desafíos del mundo laboral en nutrición y dietética, fomentando la participación activa, el aprendizaje colaborativo y el desarrollo de competencias digitales esenciales en el contexto actual.

3. Actividades asincrónicas supervisadas

Se trata de un conjunto de actividades supervisadas por el profesor de la asignatura vinculadas con la adquisición por parte de los estudiantes de los resultados de aprendizaje y el desarrollo de sus competencias. Estas actividades, diseñadas con visión de conjunto, están relacionadas entre sí para ofrecer al estudiante una formación completa e integral. Esta categoría se desglosa en el siguiente conjunto de actividades:

a. Actividades y trabajos prácticos: se trata de un conjunto de actividades prácticas realizadas por el estudiante por indicación del profesor que permiten al estudiante adquirir las competencias del título, especialmente aquellas de carácter práctico. Estas actividades, entre otras, pueden ser de la siguiente naturaleza: actividades vinculadas a las clases prácticas (resúmenes, mapas conceptuales, *one minute paper*, resolución de problemas, análisis reflexivos, generación de contenido multimedia, exposiciones de trabajos, test de autoevaluación, participación en foros, entre otros.) Estas actividades serán seleccionadas por el profesor en función de las necesidades docentes. Posteriormente, estas actividades son revisadas por el profesor, que traslada un *feedback* al estudiante sobre las mismas, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

b. Actividades guiadas con recursos didácticos audiovisuales e interactivos: se trata de un conjunto de actividades en las que el estudiante revisa o emplea recursos didácticos (bibliografía, videos, recursos interactivos) bajo las indicaciones realizadas previamente por el profesor; con el objetivo de profundizar en los contenidos abordados en las sesiones teóricas y prácticas. Estas sesiones permiten la reflexión o práctica por parte del estudiante, y pueden complementarse a través de la puesta en común en clases sincrónicas o con la realización de actividades y trabajos prácticos. Posteriormente, estas actividades son revisadas por el profesor, que traslada un *feedback* al estudiante sobre las mismas, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

c. Actividades guiadas con laboratorio virtual: se trata de un conjunto de actividades en las que el estudiante utiliza las herramientas informáticas del laboratorio virtual bajo las indicaciones realizadas previamente por el profesor en las Prácticas de laboratorio virtual. Estas sesiones permiten al estudiante profundizar en la herramienta virtual, desarrollando otras actividades y completando la adquisición de las competencias prácticas. Pueden complementarse a través de la puesta en común en clases sincrónicas o con la realización de actividades entregables que son revisadas por el profesor, pudiendo formar parte de la evaluación continua de la asignatura.

4. Tutorías

En esta actividad se engloban las sesiones virtuales de carácter síncrono y las comunicaciones por correo electrónico o campus virtual destinadas a la tutorización de los estudiantes. En ellas, el profesor comparte información sobre el progreso del trabajo del estudiante a partir de las evidencias recogidas, se resuelven dudas y se dan orientaciones específicas ante dificultades concretas en el desarrollo de la asignatura. Pueden ser individuales o colectivas, según las necesidades de los estudiantes y el carácter de las dudas y orientaciones planteadas. Tal y como se ha indicado, se realizan a través de videoconferencia y e-mail.

Se computan una serie de horas estimadas, pues, aunque existen sesiones comunes para todos los estudiantes, éstos posteriormente pueden solicitar al docente tantas tutorías como estimen necesarias.

Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

5. Estudio Autónomo

En esta actividad el estudiante consulta, analiza y estudia los manuales, bibliografía y recursos propios de la asignatura de forma autónoma a fin de lograr un aprendizaje significativo y superar la evaluación de la asignatura de la asignatura. Esta actividad es indispensable para adquirir las competencias del título, apoyándose en el aprendizaje autónomo como complemento a las clases y actividades supervisadas.

6. Examen final



Como parte de la evaluación de cada una de las asignaturas (a excepción de las prácticas y el Trabajo fin de título), se realiza una prueba o examen final. Esta prueba se realiza en tiempo real (con los medios de control antifraude especificados) y tiene como objetivo evidenciar el nivel de adquisición de conocimientos y desarrollo de competencias por parte de los estudiantes. Los exámenes o pruebas de evaluación final se realizan en las fechas y horas programadas con antelación y con los sistemas de vigilancia online (*proctoring*) de la universidad detallados en el Criterio 6.

7. Actividades vinculadas a las Prácticas Académicas Externas

a. Estancia en el centro de prácticas: esta actividad hace referencia a las horas de presencialidad física que el estudiante realiza en el centro de prácticas como parte del programa formativo. Durante esta estancia, el tutor cuenta con la referencia de dos tutores: uno externo (tutor del centro de prácticas) y uno académico (tutor de la universidad). La función del tutor externo se focaliza en la orientación y acompañamiento en el contexto del centro de prácticas, mientras que la función del tutor interno es asegurar el seguimiento del programa formativo, la comunicación fluida con el centro y la resolución de dudas de carácter académico.

b. Elaboración de la Memoria de prácticas: derivada de la actividad formativa anterior (estancia en el centro de prácticas), el estudiante debe elaborar una memoria de prácticas que recoja sus actividades y resultados de aprendizaje adquiridos durante su estancia, de acuerdo con la estructura e indicaciones planteadas por el tutor académico y las orientaciones del tutor externo.

c. Autoevaluación: enmarcada en la asignatura de Prácticas Académicas Externas, esta actividad formativa tiene por objetivo la valoración crítica del estudiante acerca de su desempeño en el centro de prácticas.

d. Tutorías: se trata de sesiones virtuales, tanto de carácter síncrono como asíncrono (*e-mail*), en las que el tutor académico y, en su caso, el tutor externo, realizan seguimiento de la evolución del periodo de prácticas y orientan al alumno en relación con el mismo. Se computan una serie de horas estimadas, ya que las necesidades de los estudiantes son diferentes en función de su casuística. Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

8. Actividades vinculadas al Trabajo Fin de Grado

a. Desarrollo del Trabajo Fin de Grado: como parte de la asignatura Trabajo Fin de Grado, esta actividad engloba las tareas que los estudiantes desarrollan en el proceso de elaboración de su trabajo. Se trata de una actividad donde el elemento principal es el trabajo autónomo individual (lectura de textos y redacción escrita). El director proporciona asesoramiento sobre aspectos diversos como el enfoque del trabajo, la revisión bibliográfica, la estructura, el estilo de redacción o el acto de exposición y defensa del trabajo.

b. Exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado: una vez finaliza el desarrollo del Trabajo Fin de Grado, los estudiantes deben realizar una exposición pública del mismo ante un tribunal. Esta actividad, por su definición, tiene carácter síncrono.

c. Tutorías: se trata de sesiones virtuales, tanto de carácter síncrono como asíncrono (*e-mail*), en las que el profesor realiza seguimiento de la evolución del desarrollo del TFG y orienta al alumno en relación con el mismo. Se computan una serie de horas estimadas, ya que las necesidades de los estudiantes son diferentes en función de su casuística.

Dado el carácter mixto de esta actividad formativa, se computa un porcentaje de sincronía estimado del 30%.

A modo de resumen, se ofrece a continuación una tabla donde se especifica el porcentaje de presencialidad y sincronía asociado a cada una de las actividades formativas descritas, que se pueden trabajar en cada asignatura o titulación, en función de las competencias a desarrollar en los estudiantes:

Actividades formativas generales	Presencialidad	Sincronía
Clases presenciales		
Prácticas de laboratorio presencial	100%	100%
Clases virtuales síncronas		
Clases expositivas	0%	100%
Clases prácticas	0%	100%
Talleres prácticos virtuales	0%	100%
Seminarios	0%	100%
Actividades asíncronas supervisadas		
Actividades y trabajos prácticos	0%	0%
Actividades guiadas con recursos didácticos audiovisuales e interactivos	0%	0%
Actividades guiadas con laboratorio virtual	0%	0%
Estudio autónomo	0%	0%
Tutorías	0%	30%
Examen final	0%	100%
Actividades vinculadas a las Prácticas Académicas Externas		
Estancia en el centro de prácticas	100%	100%
Elaboración de la Memoria de prácticas	0%	0%
Autoevaluación	0%	0%
Tutorías	0%	30%
Actividades vinculadas al Trabajo Fin de Grado (TFG)		
Desarrollo del Trabajo Fin de Grado	0%	0%
Exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado	0%	100%
Tutorías	0%	30%



METODOLOGÍAS DOCENTES

Desde la Universidad Internacional de Valencia, entendemos por metodologías docentes aquellos procesos que el profesor diseña para desarrollar cada una de las actividades formativas descritas.

El enfoque metodológico de la VIU está centrado en el estudiante, de manera que todas las metodologías que se desarrollan en el campus virtual y el conjunto de herramientas que se ponen a disposición del estudiante (laboratorios virtuales, biblioteca, etc.) tienen como objetivo fomentar el desarrollo competencial de los estudiantes.

De acuerdo a los principios pedagógicos y metodológicos mencionados anteriormente, la VIU adapta las metodologías existentes a las necesidades de cada titulación, siendo las más extendidas:

- **Metodología de clase magistral con apoyo de la tecnología.** En este caso, el objetivo del profesor es ofrecer toda la información encaminada a que el estudiante comprenda y aprenda los conocimientos de carácter declarativo-conceptual propios de cada asignatura. En esta metodología incluimos las actividades formativas propias de las clases presenciales virtuales y el apoyo de herramientas tecnológicas complementarias. En estas sesiones, los profesores realizan explicaciones apoyándose en diferentes materiales e interactúan con los estudiantes para valorar la comprensión de lo que se explica.
- **Metodologías activas.** Estas metodologías se fundamentan en la concepción del aprendizaje como un proceso activo y personal. Se trata de una enseñanza centrada en el estudiante como protagonista de su propio aprendizaje, mientras el docente asume el rol de facilitador del proceso. Al favorecer un aprendizaje auto-dirigido, se promueve un tipo de aprendizaje que desarrolla en los estudiantes habilidades metacognitivas, que les permiten juzgar la dificultad de los problemas, saber cuándo utilizar estrategias alternativas para comprender los contenidos y saber evaluar su progresión en la adquisición de conocimientos. Por último, este proceso de enseñanza-aprendizaje debe tener lugar en el contexto de dificultades del mundo real o de la práctica profesional. Estas metodologías se aplican a través de las actividades y trabajos prácticos, el diseño de proyectos, el estudio de casos, la resolución de problemas, la simulación, las prácticas en laboratorio virtual, los debates y foros, las actividades gamificadas y, en general, todas aquellas actividades de carácter sincrónico y asincrónico en las que el docente guía el proceso educativo orientando a los estudiantes en un proceso de aprendizaje activo.
- **Metodologías de trabajo autónomo.** En esta categoría incluimos aquellas metodologías que pretenden fomentar la capacidad del estudiante de aprender por sí mismo a través del estudio y la reflexión personales o en grupo, y complementan las metodologías de clase magistral con apoyo de la tecnología y las metodologías activas. Estas metodologías se aplican a través del estudio personal del estudiante de los contenidos de la asignatura, el material complementario, y todos aquellos materiales y herramientas puestas a disposición de los estudiantes para que desarrollen de forma autónoma su capacidad crítica y de análisis.

Como apuntábamos anteriormente, estas metodologías pueden desarrollarse de forma diferente en función de la naturaleza de cada asignatura, con el objetivo de fomentar la construcción del conocimiento y el desarrollo de las competencias de los estudiantes.

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

El modelo de evaluación diseñado para este título se orienta a la evaluación de competencias y conocimientos y se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior. Además, está adaptado a la estructura de la formación virtual que es propia de la Universitat Internacional Valenciana.

La evaluación se entiende como una parte integral del proceso de enseñanza y aprendizaje, de modo que se desarrolla de forma constante y está diseñada para que ofrezca información y retroalimentación tanto a los estudiantes, a los que permite mejorar su aprendizaje y alcanzar su promoción, como al profesorado, al que proporciona criterios que le permiten sustentar su juicio para establecer una calificación y le dota de elementos para revisar su programa educativo. Por ello se ha diseñado un modelo de evaluación de carácter formativo y sumativo, y transparente, en el marco de la igualdad de oportunidades para los estudiantes, flexible, relevante e integral.

4.3.1. Evaluación general de las asignaturas

Con carácter general (a excepción de las asignaturas relativas a las Prácticas y al Trabajo Fin de Título), cada asignatura incluye dos grandes procesos de evaluación: continua y final.

Con el objetivo de ofrecer un marco flexible de evaluación en función de la naturaleza de cada asignatura, se propone que los porcentajes asociados a los diferentes instrumentos (suma de los instrumentos de evaluación continua de las actividades y trabajos/talleres prácticos virtuales/prácticas en laboratorios presenciales y Examen Final) puedan oscilar entre un 40% y un 60%. No obstante, se requiere una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes (suma de los instrumentos de evaluación continua de las actividades y trabajos/talleres prácticos virtuales/prácticas en laboratorios presenciales y Examen Final) para superar la asignatura.

a) Evaluación continua de las actividades y trabajos

Se desarrolla a lo largo de todo el curso, y tiene una doble finalidad, formativa y sumativa. La unidad de evaluación es la asignatura. De esta forma, se realiza el seguimiento directamente en cada asignatura, y se extrae una síntesis del desempeño mostrado en cada una de ellas.

Los elementos que componen esta evaluación son los trabajos que realizan los estudiantes en el marco de las clases prácticas, de las actividades y trabajos prácticos, y de las actividades guiadas descritas en el apartado de actividades formativas.

Los instrumentos para realizar la evaluación de estos trabajos variarán en función de la asignatura y sus resultados de aprendizaje, pudiendo utilizarse test de evaluación, informes, comentarios críticos, presentaciones, participación en foros o grupos de debate, la observación directa, simulaciones y otros tipos de formatos de entrega (escrita, oral, audiovisual) que los profesores consideren adecuados para su asignatura. La autoría de los trabajos y actividades es revisada a través de las herramientas de control antiplagio descritas en el criterio 6 para este tipo de actividades de evaluación.

b) informes de talleres de prácticas virtuales

Este sistema se utilizará únicamente en aquellas asignaturas que dispongan de clases y actividades de talleres prácticos virtuales con asistencia obligatoria.

Se establece la obligatoriedad de presentación de informes escritos de carácter individual, en pareja o en grupo, relativos a los talleres prácticos virtuales efectuados en las asignaturas. Estos informes podrán adoptar diversas formas como la contestación a preguntas breves o la resolución de casos prácticos, así como la explicación detallada de la metodología empleada.

Dichos documentos deberán contener información pertinente sobre las herramientas y tecnologías utilizadas, y la resolución de distintos tipos de problemas planteados durante las sesiones. Complementariamente, se podrá solicitar la inclusión de archivos generados mediante el software empleado durante las actividades, así como capturas gráficas ilustrativas de los ejercicios realizados o los resultados obtenidos a través de dicho software.



Cabe destacar que la aplicación de este sistema de informes se circunscribe exclusivamente a aquellas asignaturas que incluyan en su programa clases y actividades correspondientes a talleres prácticos virtuales con asistencia obligatoria.

c) informes de práctica de laboratorio presencial

Se establece la presentación obligatoria de informes escritos de carácter individual, en pareja o en grupo por parte del estudiantado. Estos informes deben estar vinculados estrechamente con las actividades desarrolladas en el marco de dichas prácticas de laboratorio presencial obligatorias.

La estructura y el contenido de los informes pueden variar, abarcando desde respuestas a interrogantes concisos hasta la resolución de casos prácticos, pasando por el análisis e interpretación de los resultados obtenidos, o evaluación detallada de los resultados. Se espera que estos informes reflejen una comprensión profunda y crítica de las actividades realizadas, así como una capacidad analítica y reflexiva por parte de los estudiantes.

Además, se podrá requerir la presentación de informes complementarios que documenten de manera exhaustiva el desarrollo de las prácticas. Estos informes deberán incluir detalles sobre cada sesión, temas abordados, tareas ejecutadas y resultados relevantes, proporcionando así una visión integral del trabajo realizado en el laboratorio.

Es importante subrayar que la aplicación de este sistema de informes es específica y exclusiva para aquellas asignaturas que incorporan entre sus clases, las actividades formativas de prácticas en el laboratorio presencial obligatorias. Esta medida busca garantizar una evaluación rigurosa y contextualizada del aprendizaje práctico, alineada con los estándares académicos de la institución.

D) Examen final

Tiene carácter sumativo y se realiza de forma online mediante el sistema de autenticación, antifraude y antiplagio (*proctoring*) que se describe en el criterio 6 de la Memoria para las pruebas realizadas de forma síncrona. Esta prueba, como apuntábamos anteriormente, es de carácter individual y valora el nivel de adquisición de los conocimientos y las competencias trabajadas en la asignatura.

Los instrumentos para la evaluación pueden ser igualmente diversos, según la naturaleza de la asignatura, pudiendo ser pruebas de carácter estandarizado (con diferentes tipos de ítems) o tratarse de la realización de supuestos prácticos, entre otros.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE ASIGNATURA		
ELEMENTO	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua de las actividades y trabajos	20	60
Informes de talleres de prácticas virtuales	10	30
Informes de prácticas en laboratorio presencial	10	30
Examen final	40	60

4.3.2.Evaluación de la asignatura de Prácticas Académicas Externas

La singularidad de las asignaturas de prácticas requiere el planteamiento de un sistema de evaluación específico.

Como hemos apuntado anteriormente, hay dos actividades formativas principales asociadas a esta asignatura (Estancia en el centro de prácticas y Desarrollo de la memoria de Prácticas). Estas actividades servirán como fundamento para el sistema de evaluación de estas asignaturas. En este sentido, se proponen como elementos:

- **Informe del tutor externo:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor de prácticas del centro de la adquisición de resultados de aprendizaje en base a sus observaciones, interacciones y desempeño realizado. Se asocia especialmente a la actividad «Estancia en el centro de prácticas».
- **Evaluación del tutor académico:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor académico de la adquisición de resultados de aprendizaje, en base a las evidencias de aprendizaje aportadas por el estudiante en la Memoria de prácticas y a sus propias interacciones con el estudiante. Se asocia especialmente a las actividades «Estancia en el centro de prácticas» y «Elaboración de la Memoria de prácticas».
- **Autoevaluación:** el estudiante evalúa su propio desempeño. El objetivo es profundizar en el conocimiento que el estudiante tiene de las competencias que ha desarrollado y de los conocimientos aplicados durante su periodo formativo en el centro a través de la reflexión personal sobre su aprendizaje.

Se requiere una calificación mínima de 5 puntos en el informe del tutor externo, la evaluación del tutor académico y la memoria de prácticas para superar la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS		
ELEMENTO	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del tutor externo	30	30
Evaluación del tutor académico	60	60
Autoevaluación	10	10

4.3.3.Evaluación de la asignatura Trabajo Fin de Grado

Siguiendo el planteamiento del sistema de evaluación de las asignaturas de prácticas, la evaluación del Trabajo Fin de Grado requiere un sistema específico.

El Trabajo Fin de Grado incluye dos actividades formativas principales: el Desarrollo del Trabajo Fin de Grado y la Exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado. Estas actividades servirán como fundamento para el sistema de evaluación de estas asignaturas. En este sentido, se proponen como elementos:

- **Informe del tutor del Trabajo Fin de Grado:** hace referencia a la valoración que realiza el tutor del trabajo de fin de título acerca de la calidad del trabajo en su conjunto. En este sentido, se convierten en criterios de evaluación aspectos como los objetivos, la fundamentación, la estructuración, la adecuación, el contenido del trabajo, y la corrección gramatical, así como el cumplimiento con el formato establecido, vinculándose directamente con la actividad formativa relativa al «Desarrollo del Trabajo Fin de Grado».
- **Evaluación del tribunal de la estructura y contenido del Trabajo Fin de Grado:** hace referencia a la valoración que realiza el tribunal del trabajo de fin de título acerca de la calidad del trabajo en su conjunto. En este sentido, se convierten en criterios de evaluación aspectos como la fundamentación, la estructuración, la adecuación, el contenido y la forma del trabajo, vinculándose directamente con la actividad formativa relativa al «Desarrollo del Trabajo Fin de Grado».
- **Evaluación del tribunal de la exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado:** se relaciona con la actividad de «Exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado». El tribunal valora la calidad del trabajo en base a la defensa que el estudiante realiza del mismo. Se tomará como criterio, especialmente, la resolución de



preguntas realizadas por el tribunal y el dominio del contenido del trabajo, como garantía de la autoría del mismo por parte del estudiante. No obstante, aspectos como la estructura y formato de la presentación, o la comunicación verbal y no verbal también se tendrán en cuenta en la valoración.

Se requiere una calificación mínima de 5 puntos en cada una de las partes para superar la asignatura, garantizando así el visto bueno del tutor a la labor realizada, la aprobación del tribunal del resultado final, y la autoría demostrada del estudiante en la defensa del trabajo.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO		
ELEMENTO	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informe del tutor del Trabajo Fin de Grado	30	40
Evaluación del tribunal de la estructura y contenido del Trabajo Fin de Grado	30	35
Evaluación del tribunal de la exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado	30	35

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
Ver Apartado 5: Anexo 2.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2025
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede.	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.universidadviu.com/sites/universidadviu.com/files/media_files/20211108_Sistema_de_GESTION_de_Calidad_%20V04.pdf
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	
Es de destacar que la VIU, en coherencia con el valor de la transparencia asumido por toda la comunidad universitaria, pondrá a disposición de los ciudadanos, a través de la página web del grado, la información sobre el programa, su desarrollo y sus resultados. La Universidad velará porque la información aportada en la página web esté completa y actualizada, incluyendo información sobre el acceso y normativa, colaboraciones y competencias, Sistema de Garantía de Calidad del Programa de Doctorado e informes de seguimiento y evaluación, organización y recursos humanos, actividades formativas, datos e indicadores de rendimiento académico, calidad del profesorado y satisfacción de los diferentes grupos de interés, así como las principales conclusiones del <i>Plan de Mejora</i>. La información contenida en la página web será objeto de revisión continua con el fin de garantizar un fácil acceso a la información del Programa por parte de los grupos de interés (procedimiento PR09_ Información Pública). De acuerdo con el Manual del Sistema de Gestión de Calidad de la Universidad Internacional de Valencia, se realizarán encuestas periódicas con los siguientes indicadores: eficacia y adecuación del proceso de información pública, satisfacción de los grupos de interés con la información y los canales de comunicación de la misma, adecuación de la difusión de la información, pertinencia y utilidad de la información pública para los grupos de interés. La dirección del título incluirá esta información en el <i>Informe Anual del Título</i> y propondrá, a la vista de los resultados, un plan de mejora continua.	
8.3 ANEXOS	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
29184724R	Mónica	Rodríguez	Gascó
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pintor Sorolla, 21	46002	Valencia/València	València
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
estudios@universidadviu.com	961866024	961924951	Directora de Calidad y Sostenibilidad
REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
29184724R	Mónica	Rodríguez	Gascó
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pintor Sorolla, 21	46002	Valencia/València	València
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO



estudios@universidadviu.com	961866024	961924951	Directora de Calidad y Sostenibilidad
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
11432754Y	María Belén	Suárez	Fernández
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Pintor Sorolla, 21	46002	Valencia/València	València
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
estudios@universidadviu.com	961924965	961924951	Secretaria General

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :C1.10_Justificación.pdf

HASH SHA1 :74B3F31A018C9F4F3BED996D4A6E2387EBC9F3E3

Código CSV :717736868068304165846374

Ver Fichero: C1.10_Justificación.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :C4_Planificación de las enseñanzas.pdf

HASH SHA1 :72F03EBB35A943081B917F896A04E0625B83FF64

Código CSV :718417714357025802822363

Ver Fichero: C4_Planificación de las enseñanzas.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :C5.1_Personal académico_carta.pdf

HASH SHA1 :3A7AB7C5B212CED65E3ED20D2AD2CA10F4B284FE

Código CSV :725333409467778169564657

Ver Fichero: C5.1_Personal académico_carta.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :C5.2_Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :B3418D1B564A4648C7EC39ABB955E37F2A2E491B

Código CSV :725332856185565259437360

Ver Fichero: C5.2_Otros recursos humanos.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :C6_Recursos materialesv3.pdf

HASH SHA1 :DB50152F3E494FA19B7CF69CDF5D67F6D7453CA1

Código CSV :727050074906323969256215

Ver Fichero: C6_Recursos materialesv3.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :C7_Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :02FBF9B20278EE95D574FE3EAD56A53C6238BC25

Código CSV :717742397336296098323708

Ver Fichero: C7_Calendario de implantación.pdf



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre : CARTA DELEGACIÓN DE FIRMA_2023.pdf

HASH SHA1 : 7EF2AD93EA9966DFD0C610FCCB63F7B2D53731F7

Código CSV : 717841664724783142942434

Ver Fichero: CARTA DELEGACIÓN DE FIRMA_2023.pdf



Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre :2-Exp 294-22 Inf. necesidad G Nutrición Humana y Diet VIU_firmado.pdf

HASH SHA1 :1A6CBBF6964BFA9B110653FBAE4FF6BA2634CDEA

Código CSV :725335532076372363848899

Ver Fichero: 2-Exp 294-22 Inf. necesidad G Nutrición Humana y Diet VIU_firmado.pdf



