



# Universidad de Navarra

Facultad de Farmacia

## Documentos del PDF:

1. **MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DEL TÍTULO: GRADUADO-GRADUADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (modificada según informe de la ANECA)**
2. **ANEXO I: Guía Docente de Estancias Tuteladas**
3. **ANEXO II: CONVENIOS (correspondientes a los centros donde los alumnos han realizado las prácticas el último curso)**



# Universidad de Navarra

Facultad de Farmacia

**MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DEL TÍTULO:**

**GRADUADO O GRADUADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**

**POR LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA**

6 de noviembre de 2009

## Datos de la solicitud

### Representante Legal de la universidad

Representante Legal			
Rector			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Gómez	Montoro	Ángel José	6548003H

### Responsable del título

Decana Facultad de Farmacia			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Astiasarán	Anchia	Iciar	8903518B

### Universidad Solicitante

Universidad Solicitante	Universidad de Navarra	C.I.F.	Q3168001J
Centro, Departamento o Instituto responsable del título	Facultad de Farmacia		

### Dirección a efectos de notificación

Correo electrónico	farmacia@unav.es		
Dirección postal	C/Irunlarrea,	Código postal	31008
Población	Pamplona/Iruña	Provincia	NAVARRA
FAX	948425640	Teléfono	948425647

### Descripción del título

Denominación	GRADUADO O GRADUADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA POR LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA	Ciclo	Grado
Centro/s donde se imparte el título			
Facultad de Farmacia			
Universidades participantes			Departamento
Convenio (archivo pdf: ver anexo)			
Tipo de enseñanza	Presencial	Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas			
en el primer año de implantación	100	en el segundo año de implantación	100
en el tercer año de implantación	100	en el cuarto año de implantación	100
Nº de ECTS del título	240	Nº Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período	40

		lectivo	
<b>Normas de permanencia (archivo pdf: ver anexo)</b>			
<b>Naturaleza de la institución que concede el título</b>		Privada o de la Iglesia	
<b>Naturaleza del centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios</b>		Propio	
<b>Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título</b>			
Dietista-nutricionista			
<b>Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo</b>			
Español (castellano)			
Inglés. El alumno podrá cursar hasta 72 ECTS en inglés.			

## ÍNDICE

<b>1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO</b>	<b>2</b>
<b>2. JUSTIFICACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>17</b>
<b>4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES</b>	<b>23</b>
<b>5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS</b>	<b>28</b>
<b>6. PERSONAL ACADÉMICO</b>	<b>66</b>
<b>7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>	<b>84</b>
<b>8. RESULTADOS PREVISTOS</b>	<b>93</b>
<b>9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	<b>95</b>
<b>10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN</b>	<b>109</b>

## **1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO**

### **1.1. Denominación.**

Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra

### **1.2. Universidad solicitante, y centro responsable de las enseñanzas conducentes al título, o en su caso, departamento o instituto.**

Universidad de Navarra  
Facultad de Farmacia

### **1.3. Tipo de enseñanza de qué se trata (presencial, semipresencial, a distancia, etc.).**

Presencial

### **1.4. Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas (estimación para los primeros 4 años).**

- Primer año: oferta de 100 plazas
- Segundo año: oferta de 100 plazas
- Tercer año: oferta de 100 plazas
- Cuarto año: oferta de 100 plazas

### **1.5. Número mínimo de créditos europeos de matrícula por estudiante y periodo lectivo y, en su caso, normas de permanencia. Los requisitos planteados en este apartado pueden permitir a los estudiantes cursar estudios a tiempo parcial y deben atender a cuestiones derivadas de la existencia de necesidades educativas especiales.**

Número de créditos del título. 60 ECTS por curso académico. Total de créditos del título: 240 ECTS

Para estudiantes que tengan que realizar sus estudios a tiempo parcial se permitirán excepciones al mínimo de créditos de matriculación por curso académico que será de 40 ECTS.

Los estudiantes, que en condiciones de matriculación normales, no superen en su primer año un mínimo de 18 ECTS no podrán continuar sus estudios salvo causa debidamente justificada a través de la debida instancia presentada a través de las Oficinas Generales de la Universidad y con el visto bueno de Rectorado y la Junta Directiva del centro.

## **Instrucción sobre permanencia de los estudiantes en la Universidad**

### **I. Disposiciones generales.**

1. La permanencia de los alumnos en la Universidad se limita a un período que comprende dos cursos más de los establecidos en los planes de estudios correspondientes.

2. No obstante, agotado tal plazo, podrá ser ampliado en uno o dos cursos más para aquellos alumnos que hayan obtenido la mayoría de los créditos del grado, y justifiquen no haber podido prestar la debida dedicación a los estudios por razones suficientemente justificadas y dignas de consideración.

3. La ampliación deberá solicitarse, dentro del último curso de permanencia, mediante instancia dirigida al Rectorado de la Universidad, que resolverá previo informe de la Junta Directiva del Centro.

#### II. Matrícula mínima anual.

4. De ordinario, todos los alumnos habrán de matricularse anualmente del número mínimo de créditos que se establezca para cada grado, de modo que el ritmo de sus estudios se distribuya ordenadamente en función del número de cursos del plan de estudios. Los alumnos deberán matricularse en primer lugar en aquellas asignaturas obligatorias que tengan pendientes de los cursos anteriores y completar el resto de los créditos con otras asignaturas, hasta llegar al mínimo de 40 ECTS o a un máximo de 78. Dentro de estos límites se pueden fijar máximos y mínimos específicos para cada grado.

#### III. Primer curso

5. Los alumnos de primer curso que en el conjunto de las convocatorias de un año académico no hayan obtenido un mínimo de 12 ECTS en grados de la Rama de Ingeniería y Arquitectura y 18 ECTS en el resto de las ramas, correspondientes a materias obligatorias o básicas, no podrán continuar sus estudios en el grado para el que se hubiesen matriculado.

6. Excepcionalmente, estos alumnos podrán ser admitidos, por una sola vez, para iniciar en la Universidad de Navarra otro grado distinto del anteriormente cursado y en el que existan plazas vacantes. Si tampoco aprobasen el número de ECTS indicados en el párrafo anterior, no podrán continuar sus estudios en la Universidad.

#### IV. Convocatorias de examen de asignaturas obligatorias

7. Los estudiantes tienen derecho a cuatro convocatorias de examen en cada asignatura, salvo lo indicado en el n. 5 para los alumnos de primer curso.

8. Quienes no consigan aprobar una asignatura después de la tercera convocatoria pueden solicitar la ampliación de las cuatro convocatorias a dos más, salvo lo indicado en el n. 6 para los alumnos de primer curso. La solicitud debe formalizarse dentro del mes siguiente al de la publicación de las calificaciones de la tercera convocatoria, mediante escrito razonado dirigido al Decano o Director del Centro; si el parecer de la Junta Directiva y del Decano es contrario a conceder la quinta y sexta convocatoria, deberá informar al Rectorado que resolverá la solicitud.

9. Los alumnos no pueden renunciar discrecionalmente a las convocatorias de examen, pero cabe obtener la dispensa de aquéllas a las que les resulte imposible concurrir por causa debidamente justificada, y alegada por escrito dirigido al Decano o Director del Centro treinta días antes de la terminación del período de clases, o antes del examen si la causa que motiva la incomparecencia se produce entonces. La dispensa de la convocatoria no tiene efectos económicos.

10. Salvo en los casos de dispensa mencionados en el número anterior, se computarán todas las convocatorias en las que el alumno estuviera matriculado, incluidas las agotadas en otras Universidades y aquellas a las que no se presente a examen, excepto las de asignaturas incompatibles con otras pendientes de aprobación.

11. Los exámenes correspondientes a la sexta convocatoria, cuando se haya concedido, se hacen ante tribunal constituido al efecto, que, además de valorar los resultados de la prueba realizada, tendrá en cuenta el historial académico y las demás circunstancias académicas que concurren en el alumno.

#### V. Convocatoria de examen para materias optativas

12. Las materias que para un alumno son optativas, sólo figurarán en su expediente académico cuando haya obtenido los créditos correspondientes. Por lo tanto, los estudiantes pueden dejar sin aprobar una materia optativa e inscribirse en otra del mismo tipo cuantas veces lo deseen, dentro de la limitación general del número de años de permanencia en el Centro.

#### VI. Acceso a la segunda mitad del grado

13. Los planes de estudio pueden establecer determinadas condiciones para el acceso a algún curso o a la segunda mitad del grado.

#### VII. Convocatoria especial de exámenes

14. Podrán concurrir a la convocatoria especial de exámenes los alumnos a los que les falten como máximo 30 ECTS para finalizar el grado, aunque no se hubieren matriculado en cursos anteriores, siempre que hayan cumplido en sus estudios el período de escolaridad previsto en las disposiciones vigentes.

#### VIII. Disposiciones finales

15. Cuando existan suficientes razones y la experiencia lo aconseje, los Centros podrán proponer al Rectorado especificaciones propias a estas normas.

16. Los alumnos con necesidades educativas especiales o que cursan estudios a tiempo parcial, que no puedan atenerse a estas disposiciones, deberán plantear cada año su situación antes de formalizar la matrícula, a fin de adaptarla a sus posibilidades de dedicación al estudio.

17. A los alumnos matriculados en planes de estudio no adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior les serán de aplicación las normas de permanencia aplicables a esos estudios.

### **1.6. Resto de información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título de acuerdo con la normativa vigente.**

Rama de conocimiento: ciencias de la salud (CS).

Naturaleza de la institución que ha conferido el título: Universidad de la Iglesia Católica.

Naturaleza del centro universitario en el que el titulado ha finalizado sus Estudios: Centro adscrito a la universidad.

Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título: Dietista-nutricionista.

Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo: español e inglés. El alumno podrá cursar hasta 72 ECTS en inglés.



## 2. JUSTIFICACIÓN

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

Las evidencias que se aportan y que ponen de manifiesto el interés académico, científico y profesional del título propuesto son las siguientes: experiencia previa, demanda potencial e interés para la sociedad, relación de la propuesta con las características socioeconómicas de la zona de influencia y existencia de referentes nacionales e internacionales.

#### ***Experiencias anteriores de la Universidad en la impartición de títulos de características similares.***

Los estudios de Nutrición Humana y Dietética comenzaron en la Universidad de Navarra en octubre de 1989 con el nombre tipificado de Dietética y Alimentación Humana. Inicialmente esta carrera se impartió como título propio de la Universidad de Navarra en el marco del Instituto Universitario de Ciencias Aplicadas (IUCA) de la Facultad de Ciencias.

En el momento de iniciarse esta carrera, no se contaba con la aprobación oficial si bien existía la propuesta del Real Decreto con las directrices generales de esta titulación, aprobada por el Pleno del Consejo de Universidades en sesión celebrada el 29-30 de marzo de 1989, lo que hacía previsible que su aprobación por el Consejo de Ministros y posterior publicación en el Boletín oficial del Estado fuera una cuestión de trámite. Contra todo lo previsible la aprobación oficial de estos estudios no tuvo lugar hasta abril de 1998 cuando se publica en el BOE núm. 90 del 15 de abril de 1998 el "RD 433/1998 de 20 marzo por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquel" (corrección de erratas BOE núm. 110 del 8 de mayo de 1998), básicamente iguales a las de 1989 si bien con una modificación significativa en su denominación, ahora Nutrición Humana y Dietética, y otras de índole menor como la adaptación al sistema de créditos.

La titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra, fue reconocida por el Gobierno de España (BOE núm. 312 del 30 de diciembre de 1998) (Real Decreto 2595/1998) conforme a las directrices generales de dicho título universitario oficial (Real Decreto 433/1998). Fue la primera Universidad española que obtuvo dicha aprobación, plasmándose en ella tanto la experiencia acumulada en los años anteriores de docencia, como las sugerencias realizadas por los graduados, los empleadores y los tutores de prácticas tuteladas, acerca de las necesidades y competencias imprescindibles en un ámbito profesional que ha sufrido una rápida evolución en pocos años.

Desde el primer momento esta titulación nació con espíritu abierto de forma que en todo momento se ha mantenido en estrecho contacto con las Universidades españolas que la imparten, así como con otras Universidades europeas e iberoamericanas, como se plasma en otros puntos de esta Memoria.

A través del programa Erasmus se han establecido convenios de intercambio de profesores y estudiantes con universidades de Francia, Reino Unido, Holanda, Alemania, Italia, Suecia, Bélgica y Portugal. Existe la posibilidad de tener una doble titulación con la Universidad de Lille (Francia). Además, se han desarrollado dos módulos europeos que han

fructificado en dos asignaturas: "Nuevos productos alimenticios" de carácter optativo, y "Food Safety and Risk assessment", de libre configuración. Por otro lado, la participación en la red AGESNAD dentro del programa ALFA (1997-98) permitió la elaboración de un estudio comparativo y de coordinación de titulaciones universitarias en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética entre universidades hispanoamericanas (Universidad de Concepción de Chile, Universidad Nacional de Córdoba de Argentina, y Universidad Autónoma de Baja California de Méjico) y europeas (CESNID de Universidad de Barcelona, Universidad de Navarra, Universidad del País Vasco, Institut Paul Lambin de Bélgica, Queen Margaret Collage de Reino Unido), lo cual favoreció el conocimiento de estas titulaciones a nivel internacional repercutiendo en la mejora del plan de estudios de 1998. Más recientemente se han establecido acuerdos de intercambio de estudiantes con otras universidades españolas a través del programa SICUE. Y puestas las bases en reuniones previas, en octubre de 2005 se firmó la creación de la Conferencia de Decanos de Nutrición Humana y Dietética.

En relación con la actividad de la propia Universidad, aparte de la docencia en el título de todos estos años y la correspondiente investigación propias de cada departamento universitario, se cuenta con la línea especial de investigación en Nutrición, Obesidad y Salud del departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología (CAFT), la que se realiza en el Instituto de Ciencias de la Alimentación (ICAUN), y la del Centro de Investigación Médica Aplicada (CIMA).

En el curso 2008-09 se ha puesto en marcha el Diploma en Nutrición Clínica con el fin de cualificar mejor a los alumnos de Grado para ese ámbito profesional. Consta de 54,5 créditos y se cursa de forma simultánea a la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Incluye 10 asignaturas, así como la realización de un trabajo de investigación relacionado con la nutrición clínica. Es de resaltar el carácter internacional del programa que se plasma en el desarrollo del 45% créditos en inglés. (<http://www.unav.es/farmacia/folletodiploma.pdf>).

Respecto a la formación continuada de los egresados, cabe destacar que un pequeño número de Diplomados con media académica alta tiene la opción de permanecer en la Universidad en calidad de becarios, durante tres años como máximo, participando en trabajos de investigación en curso y colaborando en la docencia práctica en un área concreta de conocimientos de la carrera.

A lo largo de los años, y como consecuencia de las circunstancias derivadas de la oficialización de la titulación, se han dado algunos cambios en la organización de la enseñanza. Como ya se ha señalado, la titulación de Dietética y Alimentación Humana comenzó a impartirse en el marco del Instituto Universitario de Ciencias Aplicadas (IUCA) de la Facultad de Ciencias, contando con una junta directiva propia formada por tres personas: Director, Director de Estudios y Secretario, dependiente a su vez de la Junta de la Facultad, y unidas en la persona del Secretario. Una vez homologado el título de Nutrición Humana y Dietética en el año 1998, éste se adscribió directamente a la Facultad de Ciencias, modificándose los órganos directivos de manera que la Directora de la titulación en aquel momento fue nombrada Vicedecana de la Facultad de Ciencias para la

titulación de Nutrición Humana y Dietética, y la directora de estudios pasó a ser adjunta a la dirección de estudios de dicha Facultad. En el curso 2004-05, en previsión de la aprobación por el Consejo de Coordinación Universitaria de la resolución solicitada por el Rectorado de la Universidad de Navarra en noviembre de 2004 de adscribir a la Facultad de Farmacia los estudios conducentes a la obtención del título de Nutrición Humana y Dietética, y cumplidos dos mandatos de tres años por la Vicedecana, la Facultad de Ciencias deja de tener un Vicedecano para la Diplomatura. El cambio de adscripción de la titulación se publica en el BOE el 8 de agosto de 2005 (BOE Núm. 188).

Desde el curso académico 2005-06 la gestión de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética corresponde a una Comisión dependiente de la Junta Directiva de la Facultad de Farmacia.

Entre los principales retos a los que se enfrenta actualmente la titulación se puede señalar su promoción, de forma que aumente la demanda. También es objetivo adaptar la titulación a las exigencias del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) y, en este sentido, un representante de la titulación ha intervenido directamente en la red de universidades españolas que participaron en la elaboración del libro blanco del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética (ANECA, 2005).

La unificación de todas las carreras universitarias en el concepto "Grado" permitirá a los graduados en Nutrición Humana y Dietética que lo deseen continuar estudios de postgrado. En este contexto, y dado el desarrollo científico de los Departamentos más directamente involucrados en estas disciplinas, la Universidad de Navarra lanzó el Máster Europeo en Nutrición y Metabolismo (E-MENU) que comenzó a impartirse en la Facultad de Farmacia en el curso 2004-05 y que tiene reconocimiento Oficial.

Cuando se cumplían siete años de la titulación oficial de Nutrición Humana y Dietética y con la experiencia acumulada, se procedió, de conformidad con el Rectorado de la Universidad, a emprender el Programa de Evaluación Institucional (PEI) de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Para esto la Junta Directiva de la Facultad de Ciencias, el 18 de abril de 2005, propuso al Rectorado de la Universidad la evaluación institucional de la diplomatura y durante el curso 2006-2007 la titulación fue evaluada de manera positiva. En el Informe de Evaluación Externa de la Titulación se señala que es alto el grado de satisfacción de alumnos y profesores en cuanto a la definición de los objetivos del programa formativo y de los conocimientos y competencias asociados al mismo.

El Grado en Nutrición Humana y Dietética, que se presenta para su evaluación dentro del Programa Verifica, tiene por finalidad la adaptación de la titulación que se viene impartiendo hasta el momento en esta Universidad a las exigencias del RD 1393/2007.

### ***Datos y estudios acerca de la demanda potencial del título y su interés para la sociedad***

Esta titulación surgió como consecuencia de la demanda social de profesionales especializados en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética debido a los cambios socioeconómicos de los años anteriores y al interés creciente suscitado en el ámbito de la salud respecto a la alimentación y a la mejora de la calidad de vida. Por otra parte, en España había una carencia de estudios universitarios específicos mientras que

estaban ampliamente implantados y reconocidos en otros países, tanto europeos como americanos.

En su inicio, esta Universidad contó con una gran demanda de alumnado que hizo posible una buena selección: estudiantes que eran conscientes de ser pioneros de la profesión y que abrieron cauce con indudable coraje y buen trabajo. Un significativo exponente de esta afirmación es la reciente creación del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (Ley Foral 6/2004, de 9 junio, de Creación del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra, Boletín Oficial de Navarra, núm 73. 18/06/2004), el primero en España, impulsado y formado mayoritariamente por graduados de la Universidad de Navarra.

A lo largo de todos estos años se ha mantenido una estrecha relación de la titulación en Nutrición Humana y Dietética con la sociedad. Esta se ha visto facilitada por la continua búsqueda, durante todos estos años, de Centros de Prácticas adecuados para nuestros alumnos y del conveniente seguimiento de sus tutores. En efecto el trato habitual con profesionales de los distintos sectores de actividad del dietista ha potenciado en todas las direcciones la comprensión de esta profesión y la mejora y adaptación en su caso de la formación académica para cubrir unas necesidades evidentes de trabajo. Por otra parte el profesorado con mucha frecuencia ha sido llamado a participar en el desarrollo de diversas jornadas de formación en temas de alimentación y salud dirigidas a profesionales, amas de casa, profesores y estudiantes de bachillerato, etc. Merecen especial mención la organización de cursos periódicos de formación continuada y Jornadas de Actualización (desde 2005) dirigidos a los egresados, que permiten mantener contacto con ellos y recoger sus sugerencias de mejora del programa formativo.

### ***Relación de la propuesta con las características socioeconómicas de la zona de influencia del título***

La sociedad actual demanda la intervención del dietista a fin de promover junto a otros profesionales estilos de vida saludables para asegurar sus condiciones de salud y prevenir la enfermedad. Ese objetivo resulta universal y conveniente en todas las situaciones culturales, socioeconómicas y para todas las edades. De ahí la necesidad de establecer formación válida en escuelas, colegios, etc. y preparar a profesionales universitarios encargados de capacitar a ese profesorado.

De otra parte la Nutrición clínica y dietética se experimenta cada vez de modo más incisivo como esencial en el tratamiento de múltiples enfermedades y el seguimiento del buen estado nutricional punto clave en la buena evolución de cada uno de ellos.

### ***Justificación de la existencia de referentes nacionales e internacionales que avalen la propuesta***

En el Libro blanco de los títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Nutrición Humana y Dietética se ha hecho una recopilación de planes de estudio de 18 países y de la Unión Europea, así como de 50 universidades que imparten estudios en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA) y de la Nutrición Humana y Dietética (NHD). Se ha analizado la estructura de la enseñanza en los diversos países y comparado los planes de estudio, analizando el porcentaje de los distintos tipos de

disciplinas (básicas, aplicadas, clínicas, de ingeniería en el caso de CTA y transversales):

El libro blanco recoge las Universidades/instituciones de educación superior donde se puede estudiar Nutrición Humana y Dietética en Europa, y aquellas en las que se estudia Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asimismo, recoge el título que emite cada una de ellas, el tipo de grado y el número de años de los estudios.

A pesar de la diversidad en la estructura de los estudios universitarios en Europa, predomina la estructura de BSc (3-4 años)+MSc (1-2 años). Esta estructura la siguen países como Reino Unido, Irlanda, Holanda, Austria, Alemania, Portugal, Finlandia, Dinamarca, Noruega, Suecia, Polonia, Eslovaquia, República Checa e Italia (con denominaciones distintas). Países con otra estructura universitaria son: Francia, Bélgica, Rumania y Eslovenia. Los estudios en Europa en los dos ámbitos analizados (Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética) se encuentran generalmente separados en distintos títulos. Títulos conjuntos (Food Science and Nutrition) aparecen en algunas universidades del Reino Unido, Suecia y Polonia. Algunas de estas universidades ofertan el título conjunto, y a la vez el de cada titulación por separado; sin embargo en ningún caso, aparece la combinación de Dietetics y Food Science porque los perfiles son claramente diferentes: Dietetics tiene un perfil sanitario y clínico, mientras que Food Science es experimental y tecnológico.

Los estudios de Nutrición Humana y Dietética están estructurados en su mayoría en grados de primer ciclo (Bsc) de 4 años y en algún caso de 3 ó 5 años. En alguna universidad existen postgrados (MSc). También se observa diversidad en las denominaciones empleadas en los grados en este campo (BSc), como Dietetics, Nutrition and Dietetics, Human Nutrition, Food and Nutrition, Nutrition and health.

Estos estudios incluyen en su plan de estudios estancias ó prácticas profesionales, con una duración media de 6 meses. En aquellos BSc que habilitan para el trabajo de dietista clínico las estancias deben realizarse en hospitales. En los BSc Human Nutrition que no habilitan para dietista clínico las estancias se realizan en industrias alimentarias, organismos e instituciones relacionadas con la nutrición, empresas de restauración colectiva, etc.

En lo que concierne a la universidad española en la actualidad existe la titulación oficial de Nutrición Humana y Dietética, titulación ofrecida en estos momentos en 19 universidades.

En la siguiente tabla se recogen las universidades españolas que imparten esta titulación con la referencia del BOE en el que ha sido aprobado su respectivo plan de estudios:

Tabla 1. Relación de Universidades españolas que tienen aprobado el plan de estudios para la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

<b>Universidad</b>	<b>BOE</b>
Universidad de Navarra	BOE n. 312, de 30 de diciembre de 1998 (RD 2595/1998, de 4 de diciembre). Modificación del título: BOE n. 188, de 8 de agosto de 2005 (Resolución de 2 de junio de 2005).
Universidad del País Vasco	BOE n. 17, de 20 de enero de 1999 (Resolución de 15 de diciembre de 1998).
CESNID, adscrito a la Universidad de Barcelona	BOE n. 305, de 22 de diciembre de 1999 (RD 1832/1999 de 3 de diciembre).
Universidad de Vic	BOE n. 306, de 23 de diciembre de 1999 (RD 1834/1999, de 3 de diciembre).
Universidad San Pablo-CEU	BOE n. 156, de 30 de junio de 2000 (RD 1121/2000, de 16 de junio).
Universidad Alfonso X el Sabio	BOE n. 174, de 21 de julio de 2000 (RD 1277/2000, de 30 de junio).
Universidad Católica San Antonio de Murcia	BOE n. 56, de 6 de marzo de 2000 (RD 235/2000, de 18 de febrero). Modificación del plan de estudios: BOE n. 192, de 10 de agosto de 2004 (Resolución de 26 de julio de 2004).
Universidad Complutense de Madrid	BOE n. 170, de 17 de julio de 2001 (Resolución de 18 de junio de 2001).
Universidad Autónoma de Madrid	BOE n. 171, de 18 de julio de 2001 (Resolución de 14 de junio de 2001).
Universidad de Zaragoza	BOE n. 282, de 24 de noviembre de 2001 (Resolución de 29 de octubre de 2001).
Universidad de Alicante	BOE n. 291, de 5 de diciembre de 2001 (Resolución de 15 de noviembre de 2001).
Universidad de Valencia	BOE n. 42, de 18 de febrero de 2002 (Resolución de 30 de enero de 2002).
Universidad de Valladolid	BOE n. 271, de 12 de noviembre de 2002 (Resolución de 28 de octubre de 2002). Homologación del título: BOE n. 50, de 27 de febrero de 2003 (RD 171/2003, de 14 de febrero).
Universidad Rovira i Virgili	BOE n. 16, de 18 de enero de 2003 (Resolución de 23 de diciembre de 2002). Homologación del título: BOE n. 88, de 12 de abril de 2003 (RD 371/2003, de 28 de marzo). Modificaciones del plan de estudios: BOE n. 77, de 30 de marzo de 2004 (Resolución de 22 de febrero de 2004); BOE n. 17, de 20 de enero de 2005 (Resolución de 22 de noviembre de 2004).
Universidad de Granada	BOE n. 49, de 36 de febrero de 2003 (Resolución de 29 de enero de 2003). Homologación del título: BOE n. 71, de 23 de marzo de 2004 (RD 359/2004, de 5 de marzo).
Universidad Ramón Llull	BOE n. 254, de 23 de octubre de 2003 (Resolución de 29 de septiembre de 2003). Homologación del título: BOE n. 44, de 20 de febrero de 2004 (RD 214/2004, de 6 de febrero).
Universidad Pablo de Olavide	BOE n. 247, de 13 de octubre de 2004 (Resolución de 24 de septiembre de 2004). Corrección de errores: BOE n. 277, de 17 de noviembre de 2004 (Resolución de 22 de octubre de 2004). Homologación del título: BOE n. 119, de 19 de mayo de 2005 (RD 485/2005, de 4 de mayo).

Universidad Cardenal Herrera-CEU	Homologación del título: BOE n. 29, de 3 de febrero de 2006 (Resolución de 29 de diciembre de 2005). Publicación del plan de estudios: BOE n. 89, de 14 de abril de 2006 (Resolución de 27 de marzo de 2006).
Universidad de Lleida	Homologación del título: BOE n. 133, de 4 de junio de 2007 (Resolución de 18 de mayo de 2007). Publicación del plan de estudios: BOE n. 94, de 18 de abril de 2008 (Resolución de 27 de marzo de 2008).

En este momento se ha aprobado ya el Grado en Nutrición Humana y Dietética adaptado al EEES presentado por la Universidad Católica de San Antonio (Murcia).

La EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas), junio de 2005 ha aceptado, en principio, la definición de la ICDA (Confederación Internacional de Asociaciones de Dietistas) del papel del Dietista y señala que:

- Un dietista es una persona con una calificación en Nutrición y Dietética, reconocida por una autoridad nacional. El dietista aplica la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.
- El ejercicio de la dietética puede ejercerse en diversos ámbitos y el dietista puede asumir diferentes funciones en su práctica:

Puede ser muy específico como el dietista administrativa en Suecia o más genérico como en el Reino Unido. Esta declaración de estándares indica las tres áreas de especialización, reconocidas por la EFAD, que se pueden encontrar y forman parte del ejercicio de la dietética en Europa son:

- Dietista administrativo
- Dietista clínico
- Dietista comunitario o de salud pública.

**Dietista administrativo:** se trata de un dietista cuyo trabajo incide especialmente en la gestión de la restauración colectiva, que se encarga de proporcionar alimentos de calidad y adecuados nutricionalmente a personas o colectivos, tanto en condiciones de salud como de enfermedad, en el marco de una institución o comunidad.

**Dietista clínico:** se trata de un dietista que se encarga de planificar, formar, supervisar y evaluar un plan de alimentación diseñado clínicamente para que el cliente o paciente recupere la salud nutricional y funcional. Los dietistas clínicos trabajan en la Asistencia Primaria así como en instituciones y Centros hospitalarios.

**Dietista comunitario de salud pública:** se trata de un dietista que está directamente involucrado en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad mediante el establecimiento de políticas que conduzcan al fomento de buenos hábitos alimentarios entre personas y grupos, para mejorar o mantener una nutrición saludable

y reducir el riesgo de contraer enfermedades vinculadas a la alimentación.

En España, el ejercicio profesional del dietista-nutricionista está avalado por la Ley 44/2003 de 21 de noviembre de ordenación de las profesiones sanitarias en el estado español. En esta Ley se señala que:

“Dietistas-nutricionistas: los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública”.

En el ámbito europeo, la resolución sobre alimentación y atención nutricional en hospitales dada por el Comité de Ministros del Consejo de Europa el 12 de noviembre de 2003, indica que se requiere la presencia de dietistas formando parte del equipo interdisciplinar de los hospitales.

El título de Nutrición Humana y Dietética tiene como objetivo formar a un profesional que pueda ejercer las funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras relacionadas con la persona humana. Por todo ello, se propone capacitar al dietista-nutricionista para el desarrollo de “actividades orientadas a la alimentación de la persona o grupo de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso patológicas, y de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades”, y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise.

La titulación de Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Navarra fue reconocida por el Gobierno de España (Real Decreto 2595/1998) y, por tanto, conforme a las directrices generales de dicho título universitario oficial (Real Decreto 433/1998).

En el año 2005 dos graduadas de Nutrición Humana y Dietética '95 fueron distinguidas con el Premio Dietista del Año. En la actualidad la titulación de NHD posee unos 300 alumnos. El nivel académico de los estudios que se imparten queda avalado por los premios nacionales obtenidos por nuestros egresados en los últimos años.

Por otro lado, en diversas ediciones del estudio publicado por el periódico El Mundo, que elabora un ranking de carreras y universidades españolas, la titulación de Nutrición Humana de la Universidad de Navarra figura como la mejor de España. Entre otros datos, se han tenido en cuenta la alta inserción laboral de los graduados, el porcentaje de profesores por alumno o el número de premios fin de carrera obtenida.



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

En la elaboración de esta propuesta, se ha tenido en cuenta la información recogida en los siguientes documentos y/o propuestas emanadas de grupos de expertos:

- Planes de estudio existentes hasta el momento de Universidades españolas, europeas y de otros países de interés contrastado.
- El Documento de consenso elaborado por la Conferencia de Consenso constituida por: Representantes de las Universidades Españolas que imparten la titulación y la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas (Febrero de 2003).
- Libro Blanco "Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética". Agencia Nacional de Evaluación de Calidad y Acreditación (ANECA, 2005). En él se señala que la actividad profesional del Dietista-Nutricionista se concreta en los ámbitos: clínico, comunitario y de salud pública, restauración colectiva y social, industria, docente, investigador. Otros ámbitos profesionales que se señalan para el dietista-nutricionista en el Libro Blanco hacen referencia al ámbito de la Seguridad alimentaria. Y a la Asesoría legal, científica y técnica de productos.
- Las recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de Centros que imparten la titulación de Nutrición Humana y Dietética, fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia, 19 de Febrero de 2007, para la elaboración de los planes de estudio de grado en el marco del EEES.
- Las recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas sobre el grado en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España de Septiembre de 2007.
- Documento de trabajo (enero de 2008) del encuentro de profesores de Nutrición Humana y Dietética (NHD) ante los nuevos planes de estudios de grado en el marco EEES. Barcelona, Octubre de 2007.
- El documento de consenso de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) sobre los "Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética" ([www.efad.org](http://www.efad.org)) aprobado en Junio del 2005. En dicho documento se recogen los perfiles profesionales en Europa, las competencias generales y específicas del dietista-nutricionista, así como los contenidos para una adecuada formación y alcance de dichas competencias) y cuyo contenido se basa en trabajos previos realizados bajo el auspicio de la *Quality Assurance Agency for Higher Education* ([www.qaa.ac.uk/](http://www.qaa.ac.uk/)). La EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas), junio de 2005 ha aceptado, en principio, la definición de la ICDA (Confederación Internacional de

Asociaciones de Dietistas) el papel del Dietista en los términos que ya se ha expuesto en esta Memoria en el apartado anterior.

- Constitución de la RED Temática DIETS (Dietitians Improving Education and Training across Europe): [www.thematicnetworkdietetics.eu](http://www.thematicnetworkdietetics.eu), financiada por el programa Erasmus 3, para un periodo de tres años. Esta red temática cuenta actualmente con más de 100 instituciones de 28 países. Entre los objetivos principales de la red temática, se encuentran los de armonizar la formación universitaria europea en Nutrición Humana y Dietética.
- El documento "*The Standards of Education and Training*" (The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2006, [www.qaa.ac.uk](http://www.qaa.ac.uk))
- Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. (BOE 22 de noviembre de 2003)
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. (BOE 13 de abril de 2007).
- Real Decreto 900/2007, de 6 de Julio por el que se crea el Comité para la definición del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior. (BOE 19 julio de 2007)
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. (BOE 30 de octubre de 2007).
- Borrador de Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la Verificación del Título que habilite para el ejercicio de la profesión del Dietista-Nutricionista.

Representantes de la Universidad de Navarra participaron en la redacción del documento de consenso sobre el perfil de las competencias profesionales del Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Conferencia de Consenso, 2003) y más tarde en la elaboración del Libro Blanco. Desde 1998 y hasta la actualidad representantes de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética que se viene impartiendo en la Universidad de Navarra desde 1998 han participado de manera activa en la elaboración de los diferentes Planes de estudios que se han aprobado durante este tiempo. Asimismo, y de forma reciente esta Universidad ha participado en la elaboración de la orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo. por la que se establecen los requisitos para la Verificación del Título que habilite para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

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

Procedimiento:

En septiembre del año 2004 se nombró un Comité de Estudios de Grado, presidido por el Vicedecano de alumnos, con el fin de comenzar a estudiar las posibles deficiencias encontradas por alumnos y profesores en el actual plan de estudios y desarrollar un plan de formación en materia de innovación educativa de cara a la adecuación de las metodologías acordes con el EEES. Este Comité ha ido desarrollando desde entonces diferentes acciones en ambos sentidos. Se han mantenido reuniones con representación estudiantil y se han realizado actividades de formación diversas.

La participación de la Universidad de Navarra en el proceso de elaboración del Libro Blanco permitió también tomar conciencia de las necesidades de inclusión de nuevas materias en el nuevo plan de estudios. Se realizaron encuestas a antiguos alumnos en las que se consultaba sobre la idoneidad de la formación recibida en función de la actividad profesional ejercida. Los resultados de dichas encuestas se encuentran recogidas en el Libro Blanco.

En junio de 2007 se formó un grupo de trabajo de 13 profesores representantes de diferentes áreas de conocimiento. El grupo fue liderado por un miembro de la junta (Vicedecano de alumnos) que, en base a todo el trabajo previo descrito, elaboró un primer borrador del Plan de Estudios. El trabajo de dicho grupo se llevó a cabo a través de reuniones periódicas mantenidas durante el segundo semestre del año 2007.

El resultado del trabajo realizado por el grupo fue presentado en diciembre de 2007 a directores de todos los departamentos implicados en la docencia.

En diciembre de 2007 se presentó el borrador de plan de estudios a un grupo de la representación estudiantil y antiguos alumnos de HND.

En enero de 2008 se mostró el borrador del trabajo a representantes del CODN, a dicha reunión acudieron la Presidenta y algunos vocales del CODN de Navarra, quienes pusieron de manifiesto su conformidad al plan de estudios propuesto. También, de manera informal, se han mantenido reuniones con colectivos de dietistas-nutricionistas, muchos de ellos antiguos alumnos que participan en diferentes actividades organizadas por la Universidad, que han ido poniendo de manifiesto las principales lagunas y puntos de mejora de su formación. También se han tenido en cuenta las opiniones de profesores de otras Universidades pertenecientes a la Red Europea DIETS (Dietitians Improving the Education and Training Standards <http://www.thematicnetworkdietetics.edu>) a la que pertenecemos y en la que participamos activamente.

Todos los profesores, los representantes de los alumnos y un gran número de alumnos han tenido la oportunidad de participar en la elaboración del plan.

Las actas de todas las reuniones celebradas se encuentran recogidas en la Secretaría de la Facultad de Farmacia.

Para la elaboración de los planes de estudio se ha procurado la adecuación al borrador de orden ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista, lo que resultó sencillo al estar dicho borrador acorde con el Libro Blanco de NHD, principal referencia empleada en la elaboración del nuevo Plan de estudios.

El plan de estudios definitivo recibió el visto bueno en la reunión de profesores del 5 de junio de 2008, fue aprobado por la Junta Directiva de la Facultad de Farmacia en su reunión del 11 de noviembre de 2008 y por el Pleno de la Junta de Gobierno de la Universidad de Navarra en la reunión de 9 de diciembre de 2008.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. Competencias a adquirir por el estudiante**

##### **Objetivo general**

El objetivo fundamental del título de graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra es formar Dietistas-Nutricionistas

- con conocimientos y habilidades sobre todos los aspectos relacionados con la alimentación, la dieta, las necesidades fisiológicas y en su caso patológicas de las personas, que permitan proteger y promover la salud, prevenir las enfermedades y aplicar el tratamiento dietético-nutricional cuando se requiera.
- dotados de un profundo respeto por los derechos humanos y en particular por la dignidad de la persona; con honradez, responsabilidad, espíritu solidario y de servicio, capaces de establecer una buena comunicación interpersonal y de trabajar en equipo.
- con inquietud científica y capacidad para participar en trabajos de investigación en campos relacionados con la alimentación humana y la salud y desenvolverse en ámbitos internacionales.

##### **Competencias**

Para lograr este objetivo general, el Plan de estudios que se propone conduce a que los estudiantes adquieran las siguientes competencias:

##### **Competencias generales (CG):**

Estas competencias se han descrito siguiendo el Libro Blanco para el Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética

##### **INSTRUMENTALES**

1. Capacidad de análisis y síntesis
2. Capacidad de organización y planificación
3. Capacidad oral y escrita en lengua nativa
4. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
5. Capacidad de gestión de la información
6. Resolución de problemas
7. Toma de decisiones

##### **PERSONALES**

8. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinar.
9. Habilidad en las relaciones interpersonales
10. Reconocimiento a la diversidad y multiculturalidad
11. Razonamiento crítico
12. Compromiso ético

##### **SISTEMICAS**

13. Aprendizaje autónomo
14. Adaptación a nuevas situaciones
15. Creatividad
16. Liderazgo
17. Conocimiento de otras culturas y costumbres
18. Iniciativa y espíritu emprendedor

- 19. Motivación por la calidad
- 20. Sensibilidad hacia temas medioambientales.

**Competencias específicas (CE):**

Se describen como figuran en el borrador de Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación del título que habilite para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Con el fin de alcanzar lo señalado en el artículo 93 de la Ley Orgánica 4/2007 de 12 de abril, se han añadido las competencias 4 y 5. De igual modo se han incorporado las competencias 7, 13, 22 y 29.

**Valores profesionales, actitudes y comportamientos**

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

**Habilidades de comunicación y manejo de la información**

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

**Habilidades en Ciencias de los alimentos**

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

9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

#### **Habilidades en Ciencias de la Nutrición y de la Salud**

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

#### **Habilidades en Salud Pública y Nutrición Comunitaria**

19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.

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

**Habilidades en el ámbito de la gestión y asesoría legal y científica**

23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

**Habilidades en gestión de la calidad y restauración colectiva**

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

**Capacidad de análisis crítico e investigación**

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

Las competencias propuestas proporcionarán a los estudiantes una formación general que les prepare para el ejercicio de la actividad profesional como Nutricionista-Dietista.

Estas competencias son evaluables. En el punto 5.3 de la Memoria se describe la forma de evaluación prevista para cada una de las competencias en las materias correspondientes.

**3.2. Se garantizarán, como mínimo las siguientes competencias básicas, en el caso del Grado, y aquellas otras que figuren en el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, MECES:**

Las competencias generales han sido definidas teniendo en cuenta los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres (Ley 3/2007 de 22 de marzo), el respeto y promoción de los Derechos Humanos y los principios de accesibilidad universal y diseño para todos, de conformidad con lo dispuesto en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y



los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos (RD 1393/2007 de 29 de octubre).

Las competencias desarrolladas con el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética propuesto están de acuerdo con el RD 1393/2007 (Anexo I, artículo 3.2) y en armonía con los descriptores de Dublín. Garantizan como mínimo las siguientes competencias básicas y aquellas otras que figuren en el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES):

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio. Competencias específicas de la 9-18, 20, 22-33.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio. Competencias específicas 1-3, 19, 21, 25-33.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes dentro de su ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética. Competencias específicas 1, 4, 5, 8, 20, 23-26.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. Competencias específicas 2, 6-8, 25, 26, 33.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. Competencias 3, 8, 34 y 35.

Las competencias propuestas conducirán a la formación de profesionales, Nutricionistas-Dietistas que, tal como se recoge en la Ley 44/2003 de 21 de noviembre de ordenación de las profesiones sanitarias, sean capaces de desarrollar actividades orientadas a la alimentación de la persona o grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública; sin menoscabo de la competencia, responsabilidad y autonomía propias de los distintos profesionales que intervienen en tal proceso.

Además, con el diseño del plan de estudios propuesto para el Grado en Nutrición Humana y Dietética, la Universidad de Navarra potencia su compromiso con la reflexión intelectual, la creación y la difusión de la cultura, y en definitiva conecta al universitario con el sistema de ideas vivas

de su tiempo tal como se señala en el artículo 93 de la Ley Orgánica 4/2007 de 12 de abril.

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

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

La Universidad de Navarra cuenta con un Servicio de Admisión común para toda la Universidad, con personal especializado en el área de Ciencias. El Servicio de Admisión proporciona la información y realiza los trámites y acogida de los candidatos hasta su admisión en el centro solicitado o su orientación hacia otras posibilidades en caso de no ser admitido. Los candidatos son atendidos por correo electrónico, por teléfono o de forma directa, según lo soliciten.

Podrán iniciar los estudios conducentes al Grado de Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Navarra los alumnos que reúnan los requisitos legales para el acceso a la Universidad. El perfil de ingreso preferido es el de Ciencias de la Salud.

#### Sistemas de información previa a la matriculación:

- Sistemas ON LINE.  
La información para los futuros alumnos del Grado en Nutrición Humana y Dietética se encuentra en la página web general de la Universidad de Navarra y en la página web [www.unav.es/farmacia](http://www.unav.es/farmacia), en las que a través del Servicio de Admisión se facilita información sobre:
  - Proceso de admisión, plazos, etc.: <http://www.unav.es/admision/>
  - Folletos informativos interactivos sobre la facultad: <http://www.unav.es/admision/folleto/default.html>
- Sistemas de difusión de la información en soporte papel.  
Se realizan envíos periódicos de información a los candidatos recogidos en una base de datos que gestiona el Servicio de Admisión, generada a partir de los sistemas de difusión ON LINE y los sistemas de difusión presenciales.  
Se editan anualmente los siguientes folletos:
  - Solicitud de admisión y plazos de admisión
  - Folletos informativos sobre:
    - Alojamiento
    - Becas
    - Estudios de Nutrición Humana y Dietética
- Sistemas de difusión de la información presenciales.
  - Fuera de la Universidad:  
Actividades organizadas por el Servicio de Admisión de la Universidad en colaboración con la Facultad a la que están adscritos los estudios de Grado de Nutrición Humana y Dietética:
    - Sesiones de orientación universitaria en centros educativos: en ellas se explican las carreras a las que se puede acceder desde las distintas ramas del bachillerato. Se imparten en centros educativos de toda España.
    - Sesiones informativas en ciudades españolas: son sesiones en las que se presenta la oferta académica de la Universidad de Navarra

y en concreto la de los estudios de Nutrición Humana y Dietética. Durante el curso académico 2008/09 están previstas sesiones en 24 ciudades. Desde hace más de diez años la Universidad de Navarra acude a la Feria educativa más importante de España, AULA, que la visitan alrededor de 150.000 personas, en su mayoría estudiantes de Bachillerato.

- o Sesiones informativas en ciudades extranjeras: se ofrecen en ciudades de Francia, EEUU e Hispanoamérica. Para el curso 2008/09 están previstas 12 sesiones.
- En la Universidad de Navarra:
  - o Visitas de centros educativos a la Universidad. Los futuros alumnos visitan las instalaciones de la Universidad (aulas, laboratorios, salas de ordenadores, etc.). Los centros que lo solicitan pueden conocer también el Centro de Investigación Médica Aplicada (CIMA) y Centro de Investigación en Farmacobiología Aplicada (CIFA) de la Universidad de Navarra.
  - o Jornadas de puertas abiertas. En un formato similar a las visitas de los centros, pero adaptado también para los padres de los futuros alumnos.
  - o Jornadas de introducción a la Nutrición Humana y Dietética. En ellas, los futuros alumnos realizan sesiones prácticas correspondientes a diferentes áreas de la Titulación.
  - o Gabinete de orientación: explica detalladamente el proceso de admisión para los estudios de Nutrición Humana y Dietética e informa a los candidatos sobre el perfil adecuado deseable para las distintas titulaciones.

#### **Perfil de ingreso recomendado:**

Alumnas/os, españoles o extranjeros, en posesión del título de Bachiller (preferiblemente de Ciencias de la Salud) o el equivalente y haber superado las pruebas oficiales de acceso a la Universidad (Selectividad).

Han de ser alumnos con gran capacidad de trabajo, con un interés notable por materias relacionadas con la biología y la nutrición y que posean ilusión por ser profesionales sanitarios al servicio de la salud de la población, especialmente en materia de alimentación. Es recomendable, además, que tengan inquietud intelectual que les empuje al desarrollo de las herramientas necesarias para profundizar en el conocimiento científico.

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

##### **Pruebas de Admisión para el Grado de Nutrición Humana y Dietética:**

- **Alumnas/os españoles y comunitarios:** se consideran alumnos españoles a todos los nacidos en España, o con nacionalidad española aunque estén cursando los estudios de 2º de bachillerato en otro país o en colegios con bachillerato distinto al español. El mismo criterio se aplica para los alumnos procedentes de países de la Unión Europea.

La prueba de admisión para los alumnos consistirá en un examen sobre cuestiones relacionadas con materias de las ciencias experimentales (Biología, Química, Física y Matemáticas), además, se podrá completar la prueba de admisión mediante una entrevista personal en la que, entre

otros aspectos, se valorará la inclinación del futuro alumno por actividades profesionales relacionadas con ciencias de la salud.

La admisión se concede atendiendo a un ranking elaborado a partir de la nota media del Bachillerato (70%) y la nota de la prueba admisión (30%).

- **Alumnas/os no comunitarios:** todos los no incluidos en el punto anterior.

Debido a las diferencias en su formación previa y a la dificultad de su valoración, estos alumnos realizan una prueba de admisión on-line, que consiste en una prueba psicoprofesional sobre:

- Razonamiento verbal (9 minutos)
- Razonamiento espacial (7 minutos)
- Razonamiento lógico (8 minutos)
- Razonamiento numérico (7 minutos)
- Autovaloración (sin límite de tiempo)
- Competencias profesionales (sin límite de tiempo)

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

Los estudiantes que han solicitado la admisión a los estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética reciben en el plazo previsto una carta del Servicio de Admisión donde se les comunica el resultado de su solicitud. Esta información pueden también consultarla por Internet en la fecha prevista.

Los estudiantes admitidos reciben, junto a la carta con la resolución favorable de su solicitud, las indicaciones necesarias para realizar la matrícula. En el momento de formalizar la matrícula se les proporciona el identificador que les permite acceder a los servicios de la Universidad.

Desde la Facultad que imparte el Grado de Nutrición Humana y Dietética, en las semanas previas al comienzo del curso, a cada uno de los alumnos se envía una carta de bienvenida indicando el nombre de su Profesor Asesor y fecha y hora de su primera entrevista. Dicho Profesor será el Asesor durante todo el Grado, si bien, a instancia del alumno, éste podrá solicitar un cambio del mismo.

Sistemas de apoyo disponibles para el alumno:

- Día de la Promoción: se organiza el primer día de clase de primer curso para realizar la presentación de la Universidad, la Facultad y los Servicios de la Universidad de Navarra.
- Jornada de Iniciación Universitaria: durante las primeras semanas del curso se dedica una jornada de convivencia alumnos-profesores. El tema a desarrollar es variable, si bien, durante los últimos años se ha dedicado con gran éxito a "Técnicas de Estudio".
- Asesoramiento académico personalizado: su objetivo es mejorar el rendimiento académico del alumno, facilitar su integración en la vida universitaria y colaborar en la formación cultural, humana y profesional de cada alumno.

Objetivos:

- Facilitar una mejor integración de los estudiantes de nuevo ingreso en el Grado de Nutrición Humana y Dietética
- Aumentar el conocimiento de los profesores sobre los estudiantes que acceden por primera vez al Grado de Nutrición Humana y Dietética.
- Mejorar el rendimiento académico de los estudiantes y su satisfacción con los estudios.

Se tratan, entre otros, los siguientes aspectos:

- Asesoramiento al alumno sobre la metodología de trabajo intelectual
- Ayuda en la elección de asignaturas optativas y orientación para resolver procesos administrativos.
- Informar a los estudiantes sobre las posibilidades formativas de la Universidad (cursos, actividades sociales, culturales, deportivas, etc).
- Fomentar el interés por la investigación
- Estilo universitario: interés por la cultura, espíritu de iniciativa, empuje para liderar propuestas profesionales, interdisciplinariedad
- Posibilidades de desarrollar habilidades de comunicación oral y escrita
- Orientación para decidir su futuro profesional (Master, Doctorado, primer empleo)

Actúan como asesores los profesores de la Facultad. A cada alumno matriculado en primer curso se le asigna un Asesor que le atenderá personalmente a lo largo de la Titulación (el alumno puede solicitar, siempre que lo desee, el cambio de asesor académico). La primera entrevista asesor-alumno se concierta desde la secretaría de la Facultad al comienzo del curso, y en ella se hace entrega al alumno de la agenda universitaria. La coordinación del programa corre a cargo del Vicedecano/a de alumnos de la Facultad.

La atención individualizada al alumno como protagonista principal de su propia formación condiciona la estructura y las dimensiones de la Facultad, que admite sólo el número de alumnos que es posible atender personalmente.

- Información on-line <http://www.unav.es/farmacia/>
- Folletos con información general de la Universidad: becas y ayudas, alojamiento
- Jornadas de acogida en Colegios Mayores

Para el apoyo y orientación de alumnos internacionales, existe un sistema gestionado por el servicio de relaciones internacionales de la universidad y por el comité de movilidad internacional de estudiantes del Centro cuya tarea se detalla en el punto 5.2.2. de esta memoria.

#### **4.4. Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la universidad de acuerdo con el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007**

1. Reconocimiento de créditos por los estudios cursados en otros planes de estudio conducentes a la obtención de titulaciones oficiales de grado, en la Universidad de Navarra o en cualquier otro centro universitario que imparta esas titulaciones, o equivalentes:
  - si el título al que se pretende acceder pertenece a la misma rama de conocimiento, se reconocen los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
  - también se reconocen los créditos obtenidos en otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
  - el resto de los créditos podrán ser reconocidos según la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios, o bien que tengan carácter transversal.
2. También tienen reconocimiento académico la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, que sean aprobados por las correspondientes instancias, hasta un máximo de 6 créditos, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa general de la Universidad que regule esta materia y por el plan de estudios.
3. Además de las señaladas en el n. 1, se reconocen las materias cursadas en otra Universidad, en el marco de un programa de intercambio o convenio suscrito por la Universidad.
4. En todos los casos, el reconocimiento de créditos es solicitado por el alumno, y resuelto por el Rectorado de la Universidad, o por el Centro o Servicio en el que delegue.
5. Estos reconocimientos tendrán reflejo en el expediente académico del alumno y computarán a fin de obtener el título oficial, después de abonar los derechos que en su caso se establezcan.
6. También se incluirán en su expediente académico la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

**Tabla 1: Distribución del plan de estudios en créditos ECTS según el tipo de materia:**

<b>Tipo de materia</b>	<b>CRÉDITOS</b>
Formación básica	42 (CS)
	18 (OR)
Obligatorias	132
Optativas	18
Prácticas externas (Estancias Tuteladas)	24
Trabajo de fin de titulación	6
<b>CRÉDITOS TOTALES</b>	<b>240</b>

CS= Ciencias de la Salud; OR= otras ramas

### 5.1 Estructura de las enseñanzas

El título de dietista-nutricionista consta, como precisa en la orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo que establece los requisitos para la verificación de los títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista, de 240 ECTS repartidos a lo largo de 4 cursos académicos y estructurados en, al menos, 6 módulos, con competencias definidas, al ser la profesión de dietista-nutricionista una profesión regulada.

El plan de estudios presentado incluye 7 módulos:

Módulo I: Formación Básica (60 ECTS)

Módulo II: Ciencia de los Alimentos (18 ECTS)

Módulo III: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad (21 ECTS)

Módulo IV: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud (64,5 ECTS)

Módulo V: Salud Pública y Nutrición Comunitaria (19,5 ECTS)

Módulo VI: Practicum y Trabajo de Fin de Grado (30 ECTS)

Módulo VII: Formación para la actuación del dietista (27 ECTS)

Los seis primeros módulos corresponden a los descritos en la orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo. El Módulo I incluye todas las materias de Formación Básica del Plan de Estudios que se propone: 42 ECTS corresponden a Materias con carácter Básico, de la rama de Ciencias de la Salud, y 18 ECTS a materias pertenecientes a otras Ramas del conocimiento. Los Módulos II-V incluyen materias, todas con carácter obligatorio, que permiten adquirir las competencias de cada uno de los módulos en sus ámbitos específicos (Ciencia de los Alimentos; Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la Calidad; Ciencias de la Nutrición y de la Salud; Salud Pública y Nutrición Comunitaria), así como adquirir y desarrollar las habilidades correspondientes. El Módulo VI incluye dos materias con carácter obligatorio: Estancias tuteladas y Trabajo de fin de grado que completan la formación del alumno para el adecuado ejercicio de la profesión como Dietista-Nutricionista.



Por último, se ha incluido el módulo VII que pretende proporcionar al alumno una Formación de aspectos multiculturales y deontológicos necesarios para el desarrollo profesional, así como un conocimiento específico de los diferentes campos de actuación profesional del Dietista: Clínico-asistencial, Restauración y Consumo, Salud pública e Investigación. Esas materias están marcadas por su carácter optativo. Los alumnos deben hacer 18 ECTS de esas materias optativas, distribuidas en asignaturas de 2º a 4º curso.

La formación planteada tiene una estructura interna coherente dirigida a conseguir los objetivos generales del título definidos en el punto 3 de esta memoria.

### **Organización temporal**

Se detalla en el punto 10.1 de esta memoria. La secuencia de materias a lo largo de los 4 cursos académicos se ha establecido de acuerdo con los contenidos de las mismas y su carácter más o menos específico. La optatividad es de un 7,5% para asegurar la mejor formación del alumno conforme a los objetivos básicos expuestos en el punto 3.1 de esta memoria. La oferta de materias optativas se realiza a partir de segundo curso, para lograr una elección acertada por parte de los alumnos bajo la guía de los profesores y/o tutores.

Las Estancias tuteladas, se realizan al final de su formación, durante el segundo semestre del 4º curso. La secuencia de asignaturas a lo largo de los cuatro cursos se ha planteado teniendo en cuenta la experiencia docente del centro durante los veinte años que se lleva impartiendo la titulación anterior: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.

La mayoría de las asignaturas son semestrales. Las asignaturas con más de 6 ECTS se han considerado anuales, teniendo en cuenta que un exceso de carga lectiva para una misma materia podría ir en detrimento en los resultados de aprendizaje del alumno.

El desarrollo temporal del plan de estudios que se propone incluye en el primer curso las materias que proporcionan al estudiante los elementos necesarios para la fundamentación del conocimiento y de las habilidades que adquirirá posteriormente. Por lo dicho se imparten en este curso las materias básicas de Ciencias de la Salud (módulo I), una materia básica correspondiente al área de Química (módulo I) y materias relacionadas con la formación humana y valores profesionales, así como una asignatura de introducción a la información y metodología en ciencias de la salud (módulo IV).

El segundo curso integra ya materias centrales, propias de la titulación (corresponden a los módulos II, III y IV). Son materias que giran en torno al conocimiento de los Alimentos y derivados: composición y propiedades, las bases de la Nutrición, la Fisiopatología, la Farmacología y la Microbiología en su vertiente teórico-científica, y la Dieta para la persona sana –individuo o colectividad- durante el ciclo vital, y su relación con la salud, por lo que respecta a su fundamentación y al aprendizaje de técnicas y habilidades. Además, se incluyen en este año una materia relacionada con la Economía y la Gestión en el campo alimentario (módulo III) que incide de forma importante en la formación general que requiere el dietista-nutricionista (EFAD 2005).

En tercero se completa la formación del módulo II con Tecnología de alimentos. Los módulos III y IV tienen una presencia fundamental en este tercer curso en el que se avanza con materias que convergen en el conocimiento y aplicación de las relaciones entre salud, alimentación y dieta, estudiando ésta como herramienta de prevención o tratamiento de la enfermedad en las variadísimas situaciones que pueden presentarse. Se incluyen asignaturas como Seguridad alimentaria y Restauración colectiva (módulo III), y Dietética II, Alimentación y actividad física, Genética, Farmacología aplicada, Dietoterapia, y Alimentación artificial (módulo IV, al que se adjudican un número muy superior de ECTS, 64,5, respecto al mínimo de 36 descritos por la orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo, dada la centralidad de los conocimientos, competencias y habilidades que se adjudican a este módulo). Se incorporan también en este curso dos materias: Nutrición comunitaria, y Educación nutricional (módulo V).

En cuarto curso se reserva el primer semestre para reforzar materias de Salud Pública y Nutrición Comunitaria (módulo V). Se incluye la materia Nutrición clínica (módulo IV) que se impartirá con metodología docente basada en problemas o casos, con objeto de lograr que los alumnos asuman su papel de reunir, interpretar y tomar decisiones sobre problemas que combinen distintos aspectos de alimentación individual o colectiva, clínicos, etc. y así aúnen y refuercen los conocimientos y habilidades adquiridos en las materias que componen los estudios. Además, el curso incide en la formación humanística y deontológica esencial para el ejercicio de la profesión atendiendo a principios y valores relacionados con la dignidad de la persona y sus derechos fundamentales. Esta formación servirá de preparación próxima para realizar con competencia y eficacia las Estancias Tuteladas.

Las Estancias Tuteladas (módulo VI), en las condiciones establecidas en la Directiva Europea 2005/36, se desarrollan en el 2º semestre de este curso, una vez adquiridas las competencias necesarias para afrontar con garantías su aplicación en la práctica profesional en cualquiera de los ámbitos previstos por la EFAD. Tanto el curso como el módulo se completa con los 6 ECTS destinados a la realización del trabajo fin de grado que se defenderá como final de este curso académico. Los alumnos que lo deseen tendrán la posibilidad de realizar las estancias tuteladas en el extranjero y la elaboración del trabajo fin de grado y su correspondiente defensa, en inglés.

Desde segundo a cuarto los alumnos podrán ir eligiendo asignaturas optativas que les permitirán una iniciación a la especialización profesional en cuatro ámbitos: Clínico-asistencial, Restauración y Consumo, Salud pública e Investigación.

## **Formación**

Con la estructura del nuevo Grado en Nutrición Humana y Dietética la Universidad de Navarra apuesta en todos y cada uno de sus cursos, a través del desarrollo de habilidades y competencias relacionadas con la alimentación, la dieta, la salud y la persona en cualquier situación en que se encuentre, por una formación lo más completa posible en los tres ámbitos de trabajo previstos por la EFAD. A esa formación se agrega, como requiere

todo dietista-nutricionista y es objetivo de la Universidad de Navarra, una intensa formación humana avalada por una visión cristiana del hombre y de valores profesionales que le permitirán desempeñar su ejercicio profesional en el marco actual de derechos fundamentales y valores de igualdad entre varones y mujeres, con los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y con los valores propios de una cultura de la paz, y de valores democráticos. Estos contenidos se desarrollarán preferentemente en asignaturas de los módulos I y VII.

Por último, los alumnos de esta titulación que así lo deseen tendrán la oportunidad de desarrollar una amplia formación en un segundo idioma (el inglés) a través de la posibilidad de cursar parte de sus estudios en el extranjero, seleccionar asignaturas optativas en inglés, realizar Estancias Tuteladas en el extranjero y defender su trabajo Fin de Grado en inglés. Tal como se especifica en la descripción de los módulos, el aprendizaje se establece en torno a contenidos teóricos y prácticos, orientados a la adquisición de las competencias definidas en cada uno de ellos.

### **Coordinación**

Los mecanismos de coordinación docente previstos para el plan están descritos en el punto 9 de esta memoria. Se nombrará un coordinador de cada módulo que garantizará la consecución de todas las competencias previstas en el módulo sin que se produzcan solapamientos. Por otro lado, el coordinador de curso ayudará a conseguir una adecuada distribución de la carga lectiva y de la temporalidad de las actividades en cada curso académico. El Vicedecano de Alumnos velará por el buen funcionamiento de todas las actividades de coordinación y se reunirá periódicamente con los coordinadores de curso. A la vez, se prevén reuniones del profesor coordinador con los profesores del curso que coordina para estudiar las competencias a desarrollar en cada asignatura y la adecuación entre la carga de trabajo prevista y la real que se pide a los alumnos del respectivo curso.

**Denominación de los módulos, contenido en créditos ECTS, organización temporal y carácter**

En la descripción de cada módulo se especifican las asignaturas básicas y también se citan el resto de las asignaturas. Estas últimas podrían modificarse en cuanto a su distribución temporal, carga académica, etc.

Tabla 5.1. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO I

	<b>Materias</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
<b>MÓDULO I : FORMACION BASICA (42+18 = 60 ECTS ) .</b>	Química	Fundamentos de química	6	Básica (OR)	1º	Semestral
	Bioquímica	Bioquímica	9	Básico (CS)	1º	Anual
	Anatomía Humana	Anatomía Humana	9	Básico (CS)	1º	Anual
	Fisiología	Fisiología Humana	12	Básico (CS)	1º	Anual
	Psicología	Psicología y Alimentación	6	Básica (CS)	1º	Semestral
	Estadística	Bioestadística	6	Básica (CS)	1º	Semestral
	Antropología	Antropología	6	Básica (OR)	1º	Anual
	Ética	Ética	6	Básica (OR)	2º	Anual

Tabla 5.2. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO II

<b>MÓDULO II: CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (18 ECTS).</b>	<b>Materias</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
	Estudio de los alimentos	Bromatología I y II	9	Obligatorio	2º	Semestral
		Microbiología de alimentos	3	Obligatorio	2º	Semestral
	Procesado de alimentos	Tecnología culinaria	3	Obligatorio	2º	Semestral
		Tecnología de alimentos	3	Obligatorio	3º	Semestral

Tabla 5.3. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO III

<b>MÓDULO III: HIGIENE; SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTION DE LA CALIDAD (21 ECTS).</b>	<b>Materias</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
	Higiene y Seguridad alimentaria	Seguridad alimentaria	6	Obligatorio	3º	Semestral
		Legislación alimentaria	3	Obligatorio	4º	Semestral
	Gestión de la calidad	Economía y gestión alimentaria I y II	6	Obligatorio	1º-2º	Semestral
		Restauración colectiva	6	Obligatorio	3º	Semestral

Tabla 5.4. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO IV

<b>MÓDULO IV: CIENCIAS DE LA NUTRICION, LA DIETÉTICA Y LA SALUD (64,5 ECTS).</b>	<b>Materias</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
	Información y metodología en Ciencias de la Salud	Información y metodología en Ciencias de la Salud	3	Obligatorio	1º	Semestral
	Nutrición	Nutrición	9	Obligatorio	2º	Anual
		Nutrición clínica	3	Obligatorio	4º	Semestral
	Microbiología	Microbiología	3	Obligatorio	2º	Semestral
	Inmunología	Inmunología	3	Obligatorio	3º	Semestral
	Genética	Genética	4.5	Obligatorio	3º	Semestral
	Dietética	Dietética I y II	12	Obligatorio	2º-3º	Semestral
		Alimentación y actividad física	3	Obligatorio	3º	Semestral
	Fisiopatología	Fisiopatología	6	Obligatorio	2º	Semestral
	Farmacología	Farmacología	3	Obligatorio	2º	Semestral
	Endocrinología	Endocrinología	3	Obligatorio	2º	Semestral
	Dietoterapia	Dietoterapia	9	Obligatorio	3º	Anual
Alimentación artificial		3	Obligatorio	3º	Semestral	

Tabla 5.5. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO V

<b>MÓDULO V: SALUP PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA (19.5 ECTS).</b>	<b>Materias</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
	Salud Pública	Epidemiología nutricional	3	Obligatorio	2º	Semestral
		Salud Pública	6	Obligatorio	4º	Semestral
	Nutrición Comunitaria	Nutrición comunitaria	6	Obligatorio	4º	Semestral
Educación nutricional		4,5	Obligatorio	3º	Semestral	

Tabla 5.6. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO VI

<b>MÓDULO VI. PRACTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO (30 ECTS).</b>		<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
	<b>Estancias Tuteladas</b>	24	Obligatorio	4º	Semestral
	<b>Trabajo Fin de Grado</b>	6	Obligatorio	4º	Semestral

Tabla 5.7. Estructura de las enseñanzas del MÓDULO VII

MÓDULO VII: FORMACION PARA LA ACTUACIÓN DEL DIETISTA. (27 ECTS).	Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal	
	Formación general y profesional	Claves de la cultura actual (Varias asignaturas a elegir con contenidos de cultura, historia, literatura, familia, cristianismo, etc.)	6	Obligatorio	3º	Anual	
		Deontología del Dietista	3	Obligatorio	4º	Semestral	
	Iniciación a la especialización profesional*:						
	Clínico-asistencial	P.e. -Dietoterapia infantil -Fitoterapia	Optativo (18 ECTS)	2º-4º	Semestral (3 ECTS)		
Restauración y consumo	P.e. -New food products -Análisis y calidad de alimentos						
Salud pública	P.e. -Nutrition and Health -Calidad en los servicios sanitarios						
Investigación	P.e. -Alimentación del deportista -Safe and healthy food						

\* Se ofertarán asignaturas optativas en castellano e inglés en número adecuado para cubrir los 18 ECTS. Se podrán reconocer hasta un máximo de 6 ECTS del Módulo VII: Optativas, a los estudiantes que acrediten su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, conforme al RD 1393/2007 y a la normativa de la Universidad.



## **5.2. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida. Debe incluir el sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS.**

La Universidad de Navarra es consciente del carácter cada vez más universal que requiere el profesional dietista-nutricionista, por ello, ha tenido siempre especial interés en entablar relaciones con Instituciones y Departamentos de otros países. El propósito de estos contactos sirve para enriquecer la investigación y la enseñanza. La Facultad cuenta con la presencia habitual de profesores visitantes y estudiantes de otros países y, a su vez, profesores y alumnos de esta Facultad pasan períodos trabajando y estudiando en instituciones extranjeras. En este sentido, en el contexto de los diversos Programas Educativos Europeos OAPPE (Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos), aquellos alumnos que deseen conocer otras formas de aprendizaje y perfeccionar un segundo idioma tienen la posibilidad de estudiar parte de la carrera en diferentes Universidades extranjeras. Asimismo, pueden realizar parte o la totalidad de las Estancias Tuteladas en el extranjero en función de la preparación del alumno y de la disponibilidad de plazas.

Las acciones de movilidad van encaminadas a conseguir que los alumnos que participan en los programas que se ofrecen adquieran las siguientes competencias:

- Ser capaces de trabajar en un contexto internacional.
- Reconocer y convivir en entornos diversos y multiculturales.
- Fomentar la iniciativa, el espíritu emprendedor y la adaptación a nuevas situaciones.
- Habilidades de comunicación en una lengua distinta a la suya.

Estas competencias están íntimamente relacionadas con las competencias transversales a desarrollar por los titulados expuestas en el punto 3 de esta memoria.

Con el fin de gestionar adecuadamente los programas de movilidad la Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra cuenta con un Servicio de Relaciones Externas. Además, en la Universidad existe una Oficina de Atención Internacional, dependiente del Servicio de Relaciones Internacionales, dedicada a la atención y ayuda a los estudiantes internacionales de la Universidad de Navarra que lo deseen (<http://www.unav.es/internacional/>). La propia Facultad en la que se enmarca el Grado de Nutrición Humana y Dietética posee un Comité de Movilidad Internacional de Estudiantes que realiza un seguimiento personalizado de la movilidad de todos los alumnos de intercambio. Además, se dispone de personal de gestión (Directora del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad) para apoyar la parte administrativa de este servicio.

En este sentido a través del programa Erasmus se han establecido convenios de intercambio de profesores y estudiantes con universidades de Francia, Reino Unido, Holanda, Alemania, Italia, Suecia, Bélgica y Portugal. Existe la posibilidad de tener una doble titulación con la Universidad de Lille (Francia). Además, se han desarrollado dos módulos europeos que han

fructificado en dos asignaturas: "Nuevos productos alimenticios" y "Food Safety and Risk assessment". Por otro lado, la participación en la red AGESNAD dentro del programa ALFA (1997-98) permitió la elaboración de un estudio comparativo y de coordinación de titulaciones universitarias en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética entre universidades hispanoamericanas (Universidad de Concepción de Chile, Universidad Nacional de Córdoba de Argentina, y Universidad Autónoma de Baja California de Méjico) y europeas (CESNID de Universidad de Barcelona, Universidad de Navarra, Universidad del País Vasco, Institut Paul Lambin de Bélgica, Queen Margaret Collage de Reino Unido), lo cual favoreció el conocimiento de estas titulaciones a nivel internacional repercutiendo en la mejora del plan de estudios de 1998. Más recientemente se han establecido acuerdos de intercambio de estudiantes con otras universidades españolas a través del programa SICUE. Y puestas las bases en reuniones previas, en octubre de 2005 se firmó la creación de la Conferencia de Decanos de Nutrición Humana y Dietética.

## **Planificación y seguimiento de las acciones de movilidad**

### **5.2.1 Movilidad Nacional (SICUE)**

Con el fin de fomentar la movilidad de estudiantes de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética, la Universidad de Navarra tiene, en este momento, convenios con:

1. Universitat Rovira i Virgili
2. Euskal Herriko Unibertsitatea / Universidad del País Vasco
3. Universidad de Valladolid

Se realizan sesiones informativas para los alumnos interesados en el Programa SICUE, y se facilita información acerca de las convocatorias oficiales de ayuda a la movilidad nacional de estudiantes (Becas SÉNECA), financiadas por el Ministerio de Educación y Ciencia.

Aquellos que decidan tramitar una Propuesta de Intercambio deben presentar una instancia en el Servicio de Relaciones Externas de la Facultad.

La Propuesta de Intercambio va firmada por el estudiante, el Decano y la Directora del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad en el Centro de Origen. En caso de aceptación por el Centro de Destino, su Decano y Coordinador de Intercambios, firmarán también el documento, haciéndole llegar una copia al Centro de Origen.

Las Propuestas de Intercambio aceptadas por las tres partes implicadas: estudiantes, Centro de Origen y Centro de Destino, tienen carácter de contrato vinculante para los firmantes. Los estudiantes participantes en el intercambio abonarán las tasas de matrícula exclusivamente en el Centro de Origen.

Finalizado el periodo de estancia en el Centro de Destino, éste remite al Centro de Origen un certificado de las notas obtenidas por el estudiante,

que debe archivar conjuntamente con su expediente. Será el acta del estudiante de ese curso.

La selección de candidatos para participar en los intercambios se realiza valorando aspectos académicos: expediente, curso y adecuación de la Propuesta de Intercambio.

Durante la duración del Programa de Intercambio, los estudiantes serán estudiantes del Centro de Origen a todos los efectos, teniendo los derechos académicos y obligaciones de los estudiantes del Centro de Destino.

Con el objeto de simplificar la labor administrativa, las asignaturas cursadas en un Centro de Destino originan un Acta única en el Centro de Origen.

El estudiante nacional de intercambio, una vez seleccionado por su universidad de origen y con la acreditación expedida por ella, deberá inscribirse en el Centro de destino y presentarse en el Servicio de Relaciones Externas de la Facultad, que le aconsejará y guiará en la confección final de su Acuerdo Académico. Una vez matriculado, se le considerará, de pleno derecho, estudiante de la Universidad de Navarra, con capacidad de acceso a los distintos servicios universitarios. Estos estudiantes contarán con un profesor asesor como el resto de estudiantes que les brindará la acogida el apoyo oportuno desde su llegada del personal del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad que se preocupará de los aspectos logísticos y administrativos.

### **5.2.2 Movilidad Internacional**

a) Para estudiantes de otras Universidades que acuden a la Universidad de Navarra

La página web de la UN (<http://www.unav.es/internacional/>) ofrece la información necesaria que requiere un alumno extranjero para realizar sus estudios en nuestra Facultad.

Desde esta oficina se ofrece:

- Orientación sobre el funcionamiento de los diferentes servicios de la Universidad de Navarra
- Actividades extraacadémicas para estudiantes internacionales.
- Información sobre tramitación de documentos oficiales (visado, homologación de títulos, seguro médico, selectividad, etc.)
- Apoyo a potenciales problemas que surjan durante la estancia en Pamplona.

Por otra parte, a través del Servicio de Alojamiento se les facilita encontrar el alojamiento adecuado (generalmente antes de su llegada).

Desde el Servicio de Relaciones Internacionales de la Universidad de Navarra, se organizan jornadas generales de bienvenida a los extranjeros. Además, en la Facultad, al comienzo de cada periodo de incorporación de alumnos, se mantiene una reunión con el Coordinador y la Directora del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad, donde se les enseña la

Facultad, la Universidad y los diversos servicios. Se les informa de todo aquello que pueda ser relevante para su estancia: horarios, material, etc.

Además, a cada alumno extranjero se le asigna un profesor tutor que le asesora en lo que necesita, tanto en cuestiones académicas como extraacadémicas.

El número máximo de plazas ofertado se adecuará a las que consten en los correspondientes convenios bilaterales previamente establecidos.

b) Para estudiantes de la Universidad de Navarra que solicitan desplazarse a otra Universidad

Selección de candidatos:

- Presentación del impreso de Solicitud en el Servicio de Relaciones Externas de la Facultad.
- Prueba de idiomas: El Instituto de Idiomas de la Universidad de Navarra establece una prueba específica por cada una de las lenguas (inglés, francés, alemán, italiano y portugués), a fin de determinar la capacitación del estudiante para poder cursar las enseñanzas correspondientes en la Universidad de destino. El alumno deberá obtener una calificación mínima de aprobado en las pruebas idiomáticas para ser seleccionado. Los certificados oficiales de conocimiento de idiomas que pueda presentar el alumno serán automáticamente convalidados.
- Sistema de preselección: La preselección se basa en la prueba de idioma (nivel obtenido) y en la valoración del expediente académico del alumno. De cualquier modo, la Facultad se reserva el derecho a establecer pruebas complementarias al sistema de preselección indicado.
- Plan académico y reconocimiento de créditos (ver punto 4): Los estudiantes preseleccionados deberán acordar con el Coordinador de Relaciones Internacionales el plan académico a realizar en la Universidad de destino. Dicho plan será presentado para su aprobación por el Coordinador correspondiente de la Universidad de acogida. Una vez aceptado, el Servicio de Relaciones Externas de la Facultad realizará los trámites oportunos para normalizar la matrícula en dicha Universidad y firmar el correspondiente "Acuerdo de Reconocimiento" (ECTS). Dicho Acuerdo es un documento que garantiza al estudiante el reconocimiento de los créditos ECTS realizados en una universidad extranjera. El reconocimiento implica que la calificación obtenida en la universidad extranjera será la que se incorporará a su expediente en la Universidad de Navarra.
- Alojamiento: La responsabilidad del alojamiento corresponde al estudiante seleccionado.

Información: para fomentar la movilidad se proporciona a los estudiantes información por varios cauces:

- De forma permanente a través de la página web ([http://www.unav.es/farmacia/alumnos\\_intercambios.html](http://www.unav.es/farmacia/alumnos_intercambios.html)) en la que consta la relación de convenios actualizada con los enlaces directos *on-line* a cada Universidad con el fin de que el estudiante pueda recabar los datos que considere útiles, así como la documentación oportuna que debe aportar.

- Se convocan reuniones con el fin de proporcionar información directa sobre los convenios y formas de intercambio existentes y posibles vías de financiación. Se atienden las dudas y problemas particulares de forma personalizada a través del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad.

***Oferta disponible para movilidad de estudiantes:***

En el marco de los diversos Programas de Movilidad, se tienen vigentes Convenios Institucionales con las siguientes Universidades en relación al Grado de Nutrición Humana y Dietética:

1. Glasgow Caledonian University, Glasgow (INGLATERRA)
2. Universite des Sciences - Lille (FRANCIA)
3. Institut Limayrac-Departement International (FRANCIA)
4. Universite montesquieu, Bordeaux IV, IUT Périgueux (FRANCIA)
5. Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HOLANDA)
6. Hogeschool van Amsterdam (HOLANDA)
7. Universiteit Maastrich (HOLANDA)
8. Campus Bio-Médico di Roma (ITALIA)
9. Umea Universitet (SUECIA)
10. Hochschule Niederrhein (ALEMACIA)
11. Universidade do Algarve (PORTUGAL)
12. The European Food Information Council (EUFIC , BELGICA)
13. Universität Wien (AUSTRIA)

C) Estudiantes de la Universidad que solicitan realizar Estancias Tuteladas en otros países europeos.

Los alumnos de cuarto curso que cumplan los requisitos académicos establecidos, podrán solicitar la admisión en el programa de Estancias para cualquiera de los periodos de estancias.

El procedimiento que se sigue para el desarrollo de las Estancias en el extranjero es similar en todos los aspectos (solicitud de admisión, requisitos académicos, gestión administrativa, evaluación y matrícula), a los expuestos para la realización de las prácticas en España.

Los alumnos interesados en la realización de las Estancias en alguno de los centros convenidos a través del programa de intercambio Erasmus, deben presentar la hoja de solicitud de Estancias – Erasmus y los certificados de idioma correspondientes, en Secretaría de la Facultad.

Antes de proceder a la adjudicación de las plazas, la Directora del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad, debe confirmar con los coordinadores Erasmus de las Universidades, con los que mantiene acuerdos de colaboración, el número de plazas que se ofertan para el curso siguiente. Posteriormente, la adjudicación se realiza por orden de expediente académico y nivel de idioma. La Directora del Servicio de Relaciones Externas de la Facultad junto con la responsable de las Estancias Tuteladas, son las personas responsable de la comunicación con los Coordinadores de las Universidades convenidas para la realización de las Estancias. Asimismo, se encargan de tramitar las becas Erasmus para cada una de las prácticas solicitadas.

El Servicio de Relaciones Externas de la Facultad, trabaja continuamente para ampliar la oferta tanto de Universidades de acogida como de empresas en las que realizar prácticas externas por lo que la oferta actual puede verse ampliada (como lo ha sido en años precedentes) en el futuro.

En cuanto, a la acogida de alumnos extranjeros que realizan las estancias tuteladas en nuestra Universidad, se sigue un procedimiento similar pero a la inversa. La Clínica Universitaria de Navarra y otros Hospitales de Pamplona, ofertan regularmente plazas que pueden ser ocupadas por alumnos extranjeros.

**Seguimiento:** los estudiantes que acuden a otros centros mantienen comunicación permanente con el Coordinador así como con el Servicio de Relaciones Externas de la Facultad. Este servicio y el encargado de las Estancias Tuteladas de la Facultad realizan también el seguimiento de los alumnos extranjeros que realizan sus estancias en nuestra universidad.

### 5.3 Descripción de los MÓDULOS de enseñanza-aprendizaje que constituyen la estructura del plan de estudios

Para el diseño de los módulos y la selección de las materias correspondientes a cada módulo se han tenido en cuenta las competencias que el Dietista-Nutricionista debe adquirir atendiendo a una variedad de fuentes como se señala en el punto 2.2. Sin embargo, en cada módulo se citarán preferentemente las competencias plasmadas en la orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo avalado por representantes de los 18 centros universitarios en los que se imparte actualmente la Titulación.

<b>MÓDULO I</b>				
<b>Denominación</b>	FORMACIÓN BÁSICA			
<b>Créditos ECTS</b>	60			
<b>Carácter</b>	Básico			
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Cursos 1º y 2º			
<b>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO I</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</li> <li>2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</li> <li>3. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</li> <li>4. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</li> <li>5. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</li> <li>6. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</li> <li>7. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.</li> <li>8. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.</li> <li>9. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</li> </ol>				
<b>Resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO I:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboración de informes de las prácticas en los laboratorios químicos y biológicos.</li> <li>2. Realización de exámenes para demostrar la adquisición de las competencias de conocimientos.</li> <li>3. Ejercicios de aplicación de los procedimientos estadísticos para interpretar datos científicos.</li> <li>4. Exposición oral –individual y de grupo- de cuestiones relativas a la psicología y antropología de las diferentes culturas en materia de alimentación.</li> </ol>				
<b>Requisitos previos</b>	No se han establecido			
<b>Materias/Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Duración</b>
<b>Química</b>	<b>6</b>	Básica (OR)		

Fundamentos de Química	6	Básica (OR)	1º	Semestral
<b>Bioquímica</b>	<b>9</b>	Básica (CS)	1º	Anual
<b>Anatomía</b>	<b>9</b>	Básico (CS)		
Anatomía Humana	9	Básico (CS)	1º	Anual
<b>Fisiología</b>	<b>12</b>	Básico (CS)		
Fisiología humana	12	Básico (CS)	1º	Anual
<b>Psicología</b>	<b>6</b>	Básica (CS)		
Psicología y Alimentación	6	Básica (CS)	1º	Semestral
<b>Estadística</b>	<b>6</b>	Básico (CS)		
Bioestadística	6	Básico (CS)	1º	Semestral
<b>Antropología</b>	<b>6</b>	Básica (OR)	1º	Anual
<b>Ética</b>	<b>6</b>	Básica (OR)	2º	Anual
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>			

**Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante.**  
Se describen a continuación las actividades formativas que se realizarán en este módulo. En cada materia se realizarán las que se adecuen mejor a sus características, de acuerdo con su duración (anual o semestral) y de la coordinación transversal en cada curso académico.

<b>Actividades formativas</b>	<b>Metodología de enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Relación con las Competencias</b>
Clases presenciales teóricas <b>12 ECTS (300 h)</b>	Lecciones expositivas de los contenidos de cada tema apoyadas en presentaciones (pizarra, ordenador, cañón). Se valora la participación y las respuestas a las preguntas que realiza el profesor. El material utilizado en clase estará disponible al comienzo de cada tema en el sistema ADI .	1-6 y 9
Clases presenciales prácticas y talleres <b>12 ECTS (300 h)</b>	1. Prácticas realizadas en laboratorios, aulas, etc. con la adecuada infraestructura y los medios necesarios para alcanzar los objetivos propuestos. 2. Reuniones presenciales del profesor y grupos de alumnos dirigidas a integrar los conocimientos teóricos con la práctica, basados en la adquisición de competencias. En función de los objetivos se plantearán como: resolución de problemas, utilización de bases de datos, comentarios a artículos de interés científico, exposiciones y debates orales, etc.)	1-3 y 7. También se desarrollan las CG instrumentales (punto 3 de la memoria).
Trabajos dirigidos <b>9,6 ECTS (240 h)</b>	Realización no presencial de trabajos en grupo o individuales sobre temas de interés en cada materia (informes, estudio de casos, análisis crítico de publicaciones científicas, etc.). Entrega del trabajo, presentación oral con medios adecuados por parte del alumno/s y discusión final.	1-9. También se desarrollan las CG personales y sistémicas (punto 3 de la memoria).
Tutorías <b>0,6 ECTS</b>	Entrevista personal con un profesor (tutor) para orientación académica y personal del	CG personales 10-12 sistémicas 15-18



(15 h)	alumno. Consulta de cuestiones referentes a cada asignatura con los profesores correspondientes.	(punto 3 de la memoria).
Estudio personal del alumno <b>24,6 ECTS</b> <b>(615 h)</b>	Estudio personal basado en las diferentes fuentes de información	1-6 y 9 CG instrumentales, personales 11 y sistémicas 13-15 y 19 (punto 3 de la memoria).
Evaluación (ver apartado de procedimientos de evaluación) <b>1,2 ECTS</b> <b>(30 h)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias del Módulo	Demostrar poseer y comprender conocimientos y habilidades del área de estudio 1-9
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones</b></p> <p><b>I. Información de los criterios de evaluación:</b> Se comunicarán, con claridad y transparencia, al inicio del curso los objetivos y los criterios de evaluación así como el peso que las distintas actividades tendrán en la nota final. Toda esta información quedará recogida en las páginas <i>web</i> de las asignaturas.</p> <p><b>II. Evaluación del aprendizaje del estudiante:</b></p> <p>1. Evaluación continua: Esta evaluación se tendrá en cuenta en la nota final del alumno según los criterios de los que previamente haya informado el profesor. Se detallará el porcentaje de la nota o el criterio que será tenido en cuenta (es necesario pero no suficiente, obligatorio o no, etc.) en cada una de las actividades formativas. Se evaluarán de forma continua las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La intervención en las clases magistrales y los talleres -presenciales- realizados en cada asignatura y el grado de cumplimiento de las competencias 1-6 y 9 que se pretenden desarrollar en estas actividades. Se usarán para evaluar diferentes herramientas: dispositivos de respuesta remota, recogida de preguntas en clase, etc.</li> <li>- Realización de las prácticas que formen parte del programa de las materias que componen el módulo y el correspondiente desarrollo de las competencias 1-3</li> <li>- Los trabajos dirigidos -no presenciales-: aquellos trabajos dirigidos que así lo requiriesen serán valorados según los criterios que el profesor determine y así será tenido en cuenta en la nota final del alumno. En ellos se valorarán cada uno de los criterios que previamente se hayan comunicado a los alumnos.</li> <li>- Las evaluaciones parciales: exámenes de parte de la materia (tanto teórica como práctica). Los criterios de evaluación deberán ser comunicados al alumno previamente a la realización del examen.</li> </ul> <p>2. Evaluación final: se valorará la adquisición de los contenidos teóricos y las diferentes competencias desarrolladas tanto en la parte presencial (prácticas, talleres, clases teóricas) como en las diferentes actividades no presenciales. Se llevará a cabo a través de las distintas modalidades de pruebas de evaluación existentes (preguntas tipo test, preguntas abiertas cortas o de desarrollo). En el caso de las preguntas tipo test se informará a los profesores del resultado del análisis de la fiabilidad del examen.</p> <p><b>Resultados (calificación final):</b> Suma de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no</p>		

presenciales.

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

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NT)

9,0-10: Sobresaliente (SB) y/o Matrícula de Honor (MH)

### **Breve descripción de contenidos de cada asignatura**

Las materias básicas del área de Ciencias de la Salud aportarán los conocimientos, competencias, habilidades necesarias para la posterior profundización en el mundo del alimento y del organismo al que va dirigido.

A continuación se proporciona una breve descripción de los contenidos de las asignaturas a modo de descriptores:

**Fundamentos de Química-** Propiedades químicas de los distintos grupos de compuestos orgánicos e inorgánicos, principios de cinética y equilibrio químicos. Propiedades de las disoluciones y sistemas coloidales

**Bioquímica-** Estructura química de macromoléculas. Vías metabólicas, su regulación e interconexiones. Mecanismos de conservación y transferencia de la información genética.

**Anatomía humana-** Estructura y morfología de los órganos y sistemas de órganos en el individuo sano.

**Fisiología humana-** Funciones de los sistemas de órganos en el individuo sano. Sistemas de Regulación y Control: unidad funcional del cuerpo humano.

**Psicología y alimentación-** Bases psicológicas culturales y sociales del comportamiento alimentario y su evolución histórica. Respuestas psicológicas ante diferentes situaciones (de salud, edad, etc.). Relaciones humanas y comunicación efectiva con pacientes, familias, público especialista y no especialista.

**Bioestadística-** Procedimientos de muestreo y descripción de datos. Probabilidad. Test de hipótesis. Diseño de experimentos.

**Antropología-** Mundo y hombre. Inteligencia y voluntad. Dolor y placer. Libertad personal.

**Ética-** Trabajo, cultura y técnica. Persona y sociedad. El obrar humano. Destino y libertad.

<b>MÓDULO II</b>				
<b>Denominación</b>	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS			
<b>Créditos ECTS</b>	18			
<b>Carácter</b>	Obligatorio			
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Variable para cada materia, en los cursos 1º a 3º			
<b>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO II</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.</li> <li>2. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</li> <li>3. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.</li> <li>4. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</li> <li>5. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.</li> <li>6. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</li> <li>7. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.</li> </ol>				
<b>Resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO II:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaboración de informes en relación con el análisis químico y microbiológico de productos alimentarios, en los que se deberá justificar la técnica utilizada, sus ventajas y/o limitaciones, etc.</li> <li>2. Interpretación de los cambios físico-químicos que se producen en los alimentos como consecuencia de la aplicación de diferentes tecnologías (culinarias e industriales).</li> <li>3. Realización de exámenes para demostrar la adquisición de las competencias de conocimientos.</li> </ol>				
<b>Requisitos previos</b>	No se han establecido			
<b>Materias/Asignaturas*</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Duración</b>
<b>Estudio de los alimentos</b>	<b>12</b>			
Bromatología I	3	Obligatorio	2º	Semestral
Bromatología II	6	Obligatorio	2º	Semestral
Microbiología de alimentos	3	Obligatorio	2º	Semestral
<b>Procesado de alimentos</b>	<b>6</b>			
Tecnología culinaria	3	Obligatorio	2º	Semestral
Tecnología de alimentos	3	Obligatorio	3º	Semestral
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>			
* Las asignaturas que se mencionan en este apartado podrían modificarse en cuanto a su distribución temporal, carga académica, etc.				
<b>Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante en el MÓDULO II</b>				
Se describen a continuación las actividades formativas que se realizarán en este MÓDULO. Cada materia realizará las actividades formativas que se adecuen mejor a sus características. A continuación se detallan las distintas actividades formativas y su estimación en horas a lo largo del curso académico. La distribución de dichas horas para cada materia se efectuará en función de la duración de cada materia (anual o semestral)				

así como de la coordinación trasversal en cada curso académico.		
<b>Actividades formativas</b>	<b>Metodología de enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Relación con las Competencias</b>
Clases presenciales teóricas <b>3,6 ECTS (90 h)</b>	Lecciones expositivas de los contenidos de cada tema apoyadas en presentaciones (pizarra, ordenador, cañón). Se valora la participación y las respuestas a las preguntas que realiza el profesor. El material utilizado en clase estará disponible al comienzo de cada tema en el sistema ADI.	1-4, 6 y 7
Clases presenciales prácticas y talleres <b>3,6 ECTS (90 h)</b>	1. Prácticas realizadas en laboratorios, planta piloto, cocina piloto, aulas, etc. con infraestructuras y otros medios necesarios para alcanzar los objetivos propuestos. 2. Reuniones presenciales del profesor y grupos de alumnos dirigidas a integrar los conceptos teóricos con la práctica, basados en la adquisición de competencias. En función de los objetivos se plantearán como: resolución de problemas, utilización de bases de datos, comentarios a artículos de interés científico, exposiciones con debate, etc.)	1, 4, 5 y 7 También se desarrollan las CG instrumentales (punto 3 de la memoria).
Trabajos dirigidos (individuales o en equipo) <b>2,88 ECTS (72 h)</b>	Realización no presencial de trabajos en grupo o individuales sobre temas de interés en cada materia (informes, estudio de casos, análisis crítico de publicaciones científicas, etc.). Entrega del trabajo, presentación oral con medios adecuados por parte del alumno/s y discusión final.	1-7 También se desarrollan las CG personales y sistémicas (punto 3 de la memoria).
Tutorías <b>0,18 ECTS (4,5 h)</b>	Entrevista personal con un profesor (tutor) para orientación académica y personal del alumno. Consulta de cuestiones referentes a cada asignatura con los profesores correspondientes	CG personales 10-12 sistémicas 11-18 (punto 3 de la memoria)
Estudio personal del alumno <b>7,38 ECTS (184,5 h)</b>	Estudio personal basado en las diferentes fuentes de información	1-4, 6 y 7 CG instrumentales, personales 11 y sistémicas 13-15 y 19 (punto 3 de la memoria).
Evaluación (ver apartado de procedimientos de evaluación) <b>0,36 ECTS (9 h)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias del Módulo	Demostrar poseer y comprender conocimientos y habilidades del área de estudio 1-7
<b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones</b>		

### **I. Información de los criterios de evaluación:**

Se comunicarán, con claridad y transparencia, al inicio del curso los objetivos y los criterios de evaluación así como el peso que las distintas actividades tendrán en la nota final. Toda esta información quedará recogida en las páginas *web* de las asignaturas.

### **II. Evaluación del aprendizaje del estudiante:**

#### 1. Evaluación continua:

Esta evaluación se tendrá en cuenta en la nota final del alumno según los criterios de los que previamente haya informado el profesor. Se detallará el porcentaje de la nota o el criterio que será tenido en cuenta (es necesario pero no suficiente, obligatorio o no, etc.) en cada una de las actividades formativas.

Se evaluarán de forma continua las siguientes actividades:

- La intervención en las clases magistrales y los talleres -presenciales- realizados en cada asignatura y el grado de cumplimiento de las competencias 1-4, 6 y 7 que se pretenden desarrollar en estas actividades. Se usarán para evaluar diferentes herramientas: dispositivos de respuesta remota, recogida de preguntas en clase, etc.
- Realización de las prácticas que formen parte del programa de las materias que componen el módulo y el correspondiente desarrollo de las competencias 1, 4, 5 y 7.
- Los trabajos dirigidos -no presenciales-: aquellos trabajos dirigidos que así lo requiriesen serán valorados según los criterios que el profesor determine y así será tenido en cuenta en la nota final del alumno. En ellos se valorarán cada uno de los criterios que previamente se hayan comunicado a los alumnos.
- Las evaluaciones parciales: exámenes de parte de la materia (tanto teórica como práctica). Los criterios de evaluación deberán ser comunicados al alumno previamente a la realización del examen.

2. Evaluación final: se valorará la adquisición de los contenidos teóricos y las diferentes competencias desarrolladas tanto en la parte presencial (prácticas, talleres, clases teóricas) como en las diferentes actividades no presenciales. Se llevará a cabo a través de las distintas modalidades de pruebas de evaluación existentes (preguntas tipo test, preguntas abiertas cortas o de desarrollo). En el caso de las preguntas tipo test se informará a los profesores del resultado del análisis de la fiabilidad del examen.

### **Resultados (calificación final):**

Suma de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

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

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NT)

9,0-10: Sobresaliente (SB) y/o Matrícula de Honor (MH)

### **Breve descripción de contenidos de cada materia:**

El módulo se compendia en dos materias obligatorias. La primera, ***Estudio de los alimentos***, tiene dos partes. Un tratado acerca de los alimentos: componentes, función de los mismos en el alimento, mecanismos de alteración y sus consecuencias. En la segunda parte de esta materia obligatoria se estudian los alimentos como sustrato microbiológico así como el papel de los microorganismos en la producción de alimentos.

La segunda materia obligatoria ***Procesado de alimentos*** versa sobre el procesado de

los alimentos. La tecnología de alimentos se centra en las operaciones básicas (de preparación, conservación y envasado) que utiliza la industria alimentaria. Mientras que la tecnología culinaria aportará el aprendizaje relativo a los procesos fisicoquímicos necesarios para la preparación de los alimentos. En ambas asignaturas interesa conocer el efecto que las diferentes operaciones y procesos tienen sobre la calidad nutritiva, organoléptica y sanitaria de los alimentos.

<b>MÓDULO III</b>				
<b>Denominación</b>	HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE LA CALIDAD			
<b>Créditos ECTS</b>	21			
<b>Carácter</b>	Obligatorio			
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Materias semestrales, en los cursos de 1º a 4º			
<b>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicho MÓDULO</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</li> <li>2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.</li> <li>3. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.</li> <li>4. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</li> <li>5. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</li> <li>6. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.</li> <li>7. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.</li> <li>8. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.</li> </ol>				
<b>Resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO III:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de exámenes para demostrar la adquisición de las competencias de conocimientos.</li> <li>2. Informes de valoración de sistemas de control de riesgos en alimentos y productos alimenticios.</li> <li>3. Análisis e interpretación de disposiciones legislativas en temas de alimentación.</li> <li>4. Realización de informes de calidad en los servicios de restauración.</li> </ol>				
<b>Requisitos previos</b>	No se han establecido			
<b>Materias/Asignaturas*</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Duración</b>
<b>Higiene y Seguridad alimentaria</b>	<b>9</b>			
Seguridad alimentaria	6	Obligatorio	3º	Semestral
Legislación alimentaria	3	Obligatorio	4º	Semestral
<b>Gestión de la calidad</b>	<b>12</b>			
Economía y gestión alimentaria I	3	Obligatorio	1º	Semestral
Economía y gestión alimentaria II	3	Obligatorio	2º	Semestral
Restauración colectiva	6	Obligatorio	3º	Semestral
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>			

\* Las asignaturas que se mencionan en este apartado podrían modificarse en cuanto a su distribución temporal, carga académica, etc.

**Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante.**

Se describen a continuación las actividades formativas que se realizarán en este MÓDULO. Cada materia realizará las actividades formativas que se adecuen mejor a sus características. A continuación se detallan las distintas actividades formativas y su estimación en horas a lo largo del curso académico. La distribución de dichas horas para cada materia se efectuará en función de la duración de cada materia (anual o semestral) así como de la coordinación transversal en cada curso académico.

Actividades formativas	Metodología de enseñanza-aprendizaje	Relación con las Competencias
Clases presenciales teóricas <b>4,2 ECTS (105 h)</b>	Lecciones expositivas de los contenidos de cada tema apoyadas en presentaciones (pizarra, ordenador, cañón). Se valora la participación y las respuestas a las preguntas que realiza el profesor. El material utilizado en clase estará disponible al comienzo de cada tema en el sistema ADI.	1, 2, 6  CG instrumentales 1
Clases presenciales prácticas y talleres <b>4,2 ECTS (105 h)</b>	1. Prácticas realizadas en laboratorios, aulas informáticas, etc. con la adecuada infraestructura proporcionando los medios necesarios para alcanzar los objetivos propuestos. 2. Reuniones presenciales del profesor y grupos de alumnos dirigidas a integrar los conceptos teóricos con la práctica, basados en la adquisición de competencias. En función de los objetivos se plantearán como: resolución de problemas, utilización de bases de datos, comentarios a artículos de interés científico, exposiciones y debates orales, etc.)	1-4, 6 y 7 También se desarrollan las CG instrumentales (punto 3 de la memoria).
Trabajos dirigidos (individuales o en equipo) <b>3,36 ECTS (84 h)</b>	Realización no presencial de trabajos en grupo o individuales sobre temas de interés en cada materia (informes, estudio de casos, análisis crítico de publicaciones científicas, etc.). Entrega del trabajo, presentación oral con medios adecuados por parte del alumno/s y discusión final.	1-8 También se desarrollan las CG personales y sistémicas (punto 3 de la memoria).
Tutorías <b>0,21 ECTS (5,25 h)</b>	Entrevista personal con un profesor (tutor) para orientación académica y personal del alumno. Consulta de cuestiones referentes a cada asignatura con los profesores correspondientes	CG personales 10-12 sistémicas 11-18 (punto 3 de la memoria).
Estudio personal del alumno <b>8,61 ECTS (215,25 h)</b>	Estudio personal basado en las diferentes fuentes de información	1-8 CG instrumentales, personales 11 y sistémicas 13-15 y 19 (punto 3 de la memoria).
Evaluación	Realización de las diferentes pruebas para	Demostrar poseer y

(ver apartado de procedimientos de evaluación) <b>0,42 ECTS</b> <b>(10,5 h)</b>	la verificación de la obtención tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias del Módulo	comprender conocimientos y habilidades del área de estudio 1-8
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones</b></p> <p><b>I. Información de los criterios de evaluación:</b>                  Se comunicarán, con claridad y transparencia, al inicio del curso los objetivos y los criterios de evaluación así como el peso que las distintas actividades tendrán en la nota final. Toda esta información quedará recogida en las páginas <i>web</i> de las asignaturas.</p> <p><b>II. Evaluación del aprendizaje del estudiante:</b></p> <p>1. Evaluación continua:                  Esta evaluación se tendrá en cuenta en la nota final del alumno según los criterios de los que previamente haya informado el profesor. Se detallará el porcentaje de la nota o el criterio que será tenido en cuenta (es necesario pero no suficiente, obligatorio o no, etc.) en cada una de las actividades formativas.                  Se evaluarán de forma continua las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La intervención en las clases magistrales y los talleres -presenciales- realizados en cada asignatura y el grado de cumplimiento de las competencias 1, 2, 6 que se pretenden desarrollar en estas actividades. Se usarán para evaluar diferentes herramientas: dispositivos de respuesta remota, recogida de preguntas en clase, etc.</li> <li>- Realización de las prácticas que formen parte del programa de las materias que componen el módulo y el correspondiente desarrollo de las competencias 1-4, 6 y 7.</li> <li>- Los trabajos dirigidos -no presenciales-: aquellos trabajos dirigidos que así lo requiriesen serán valorados según los criterios que el profesor determine y así será tenido en cuenta en la nota final del alumno. En ellos se valorarán cada uno de los criterios que previamente se hayan comunicado a los alumnos.</li> <li>- Las evaluaciones parciales: exámenes de parte de la materia (tanto teórica como práctica). Los criterios de evaluación deberán ser comunicados al alumno previamente a la realización del examen.</li> </ul> <p>2. Evaluación final: se valorará la adquisición de los contenidos teóricos y las diferentes competencias desarrolladas tanto en la parte presencial (prácticas, talleres, clases teóricas) como en las diferentes actividades no presenciales. Se llevará a cabo a través de las distintas modalidades de pruebas de evaluación existentes (preguntas tipo test, preguntas abiertas cortas o de desarrollo). En el caso de las preguntas tipo test se informará a los profesores del resultado del análisis de la fiabilidad del examen.</p> <p><b>Resultados (calificación final):</b>                  Suma de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.                  De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:</p> <p>0-4,9: Suspenso (SS)                  5,0-6,9: Aprobado (AP)                  7,0-8,9: Notable (NT)                  9,0-10: Sobresaliente (SB) y/o Matrícula de Honor (MH)</p> <p><b>Breve descripción de contenidos de cada materia:</b></p>		



El MÓDULO se compendia en dos materias obligatorias. La primera, **Higiene y Seguridad alimentaria**, se centra en el estudio de los factores implicados en la valoración de riesgos y el análisis de beneficio-riesgo de los alimentos. Se incluye también la Legislación alimentaria que proporcionará al alumno conocimientos de Derecho alimentario así como los aspectos más relevantes de las legislaciones española y comunitaria en materia alimentaria.

La segunda materia obligatoria, **Gestión de la calidad**, abarca por un lado conocimientos sobre Economía y gestión alimentaria: distribución y comercialización de productos alimenticios, consumo alimentario, organización y gestión de empresas de servicios; por otro la asignatura de Restauración colectiva proporciona información sobre los sistemas de planificación, producción, distribución y consumo de alimentos en diferentes tipos de colectividades: hospitales, centros geriátricos, empresas, comedores escolares, etc; así como todo lo relacionado con la gestión de la calidad de los mismos.

<b>MÓDULO IV</b>	
<b>Denominación</b>	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y DE LA SALUD
<b>Créditos ECTS</b>	64,5
<b>Carácter</b>	Obligatorio
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Variable para cada materia; se reparten en los 4 cursos
<b>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicho MÓDULO</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.</li> <li>2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.</li> <li>3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.</li> <li>4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).</li> <li>5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.</li> <li>6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.</li> <li>7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.</li> <li>8. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</li> <li>9. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.</li> <li>10. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</li> <li>11. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.</li> <li>12. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.</li> <li>13. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.</li> <li>14. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.</li> <li>15. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.</li> <li>16. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</li> <li>17. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.</li> </ol>	

18. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
19. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
20. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
21. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
22. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
23. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

**Resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO IV:**

1. Realización de exámenes para demostrar la adquisición de las competencias de conocimientos.
2. Reconocer los distintos procesos fisiopatológicos que tienen lugar en el organismo y su influencia sobre el estado nutricional.
3. Interpretación de tablas de composición de alimentos y bases de datos para la confección de dietas.
4. Realización de la historia dietética personal y valoración del estado nutricional.
5. Realización del consejo dietético y nutricional para la implantación dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
6. Valoración de los distintos tratamientos dietéticos y sus potenciales incompatibilidades en concreto las relacionadas con las interacciones alimentos-medicamentos.

<b>Requisitos previos</b>	No se han establecido			
<b>Materias/Asignaturas*</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Duración</b>
<b>Información y metodología en ciencias de la salud</b>	<b>3</b>	Obligatorio	1º	Semestral
<b>Nutrición</b>	<b>12</b>			
Nutrición	9	Obligatorio	2º	Anual
Nutrición clínica	3	Obligatorio	4º	Semestral
<b>Microbiología</b>	<b>3</b>	Obligatorio	2º	Semestral
<b>Inmunología</b>	<b>3</b>	Obligatorio	3º	Semestral
<b>Genética</b>	<b>4,5</b>	Obligatorio	3º	Semestral
<b>Dietética</b>	<b>15</b>			
Dietética I	6	Obligatorio	2º	Semestral
Dietética II	6	Obligatorio	3º	Semestral
Alimentación y actividad física	3	Obligatorio	3º	Semestral
<b>Fisiopatología</b>	<b>6</b>	Obligatorio	2º	Semestral
<b>Endocrinología</b>	<b>3</b>	Obligatorio	2º	Semestral
<b>Farmacología</b>	<b>3</b>	Obligatorio	2º	Semestral
<b>Dietoterapia</b>	<b>12</b>			
Dietoterapia	9	Obligatorio	3º	Anual
Alimentación artificial	3	Obligatorio	3º	Semestral
<b>TOTAL</b>	<b>64,5</b>			

\* Las asignaturas que se mencionan en este apartado podrían modificarse en cuanto a su distribución temporal, carga académica, etc.

**Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante.**  
Se describen a continuación las actividades formativas que se realizarán en este

MÓDULO. Cada materia realizará las actividades formativas que se adecuen mejor a sus características. A continuación se detallan las distintas actividades formativas y su estimación en horas a lo largo del curso académico. La distribución de dichas horas para cada materia se efectuará en función de la duración de cada materia (anual o semestral) así como de la coordinación transversal en cada curso académico.		
<b>Actividades formativas</b>	<b>Metodología de enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Relación con las Competencias</b>
Clases presenciales teóricas <b>12,9 ECTS (322,5 h)</b>	Clases presenciales teóricas: clases expositivas (utilización de pizarra, ordenador, cañón) con participación del alumno. La interacción entre profesor y alumno se completa con el uso de las herramientas proporcionadas por el sistema ADI.	1-4, 6, 8-10, 12, 14-17, 19, 21-23
Clases presenciales prácticas y talleres <b>12,9 ECTS (322,5 h)</b>	Prácticas realizadas en laboratorios, aulas de seminario, cocina piloto, y talleres dotados de las adecuadas infraestructuras y con equipos de simulación, necesarios para poder alcanzar los objetivos propuestos. Dependiendo de los objetivos de la clase o taller, se realizarán: análisis de informes, lectura crítica de artículos, análisis y revisión de casos clínicos, historias dietéticas, análisis antropométricos, estudios de consumo de alimentos, etc. Recogida de informes y participación al final de los talleres con exposición oral.	5, 7, 10-13, 17-18, 20 También se desarrollan las CG instrumentales (punto 3 de la memoria).
Trabajos dirigidos (individuales o en equipo) <b>10,4 ECTS (260 h)</b>	Reuniones presenciales del profesor y grupos de alumnos sobre tema relacionados con las distintas materias del MÓDULO, dirigidas a la puesta en práctica de los conceptos teóricos, integrándolos con la práctica y basados en la adquisición de competencias. (Uso de simuladores, clases de problemas, seminarios, comentarios a artículos de interés científico, casos, etc.). En algún caso realización de una memoria y exposición y discusión pública.	1-23 También se desarrollan las CG personales y sistémicas (punto 3 de la memoria).
Tutorías <b>0,5 ECTS (12,5 h)</b>	Entrevista personal con un profesor (tutor) para orientación académica y personal del alumno. Consulta de cuestiones referentes a cada asignatura a los profesores de las distintas materias que componen el MÓDULO.	CG personales 10-12 sistémicas 11-18 (punto 3 de la memoria).
Estudio personal del alumno <b>26,5 ECTS (662,5 h)</b>	Estudio personal basado en las diferentes fuentes de información.	1-4, 6, 8-10, 12, 14-17, 19, 21-23 CG instrumentales, personales 11 y sistémicas 13-15 y 19 (punto 3 de la memoria).
Evaluación (ver apartado de procedimientos de evaluación) <b>1,3 ECTS (32,5 h)</b>	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de los conocimientos obtenidos, tanto de teóricos como prácticos, y la adquisición de habilidades y actitudes	Demostrar poseer y comprender conocimientos y habilidades del área de estudio 1-23

### **Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones**

#### 1. Evaluación continua:

Esta evaluación se tendrá en cuenta en la nota final del alumno según los criterios de los que previamente haya informado el profesor. Se detallará el porcentaje de la nota o el criterio que será tenido en cuenta (es necesario pero no suficiente, obligatorio o no, etc.) en cada una de las actividades formativas.

Se evaluarán de forma continua las siguientes actividades:

- La intervención en las clases magistrales y los talleres -presenciales- realizados en cada asignatura y el grado de cumplimiento de las competencias 1-4, 6, 8-10, 12, 14-17, 19, 21-23 que se pretenden desarrollar en estas actividades. Se usarán para evaluar diferentes herramientas: dispositivos de respuesta remota, recogida de preguntas en clase, etc.
- Realización de las prácticas que formen parte del programa de las materias que componen el módulo y el correspondiente desarrollo de las competencias 5, 7, 10-13, 17-18, 20.
- Los trabajos dirigidos -no presenciales-: aquellos trabajos dirigidos que así lo requiriesen serán valorados según los criterios que el profesor determine y así será tenido en cuenta en la nota final del alumno. En ellos se valorarán cada uno de los criterios que previamente se hayan comunicado a los alumnos.
- Las evaluaciones parciales: exámenes de parte de la materia (tanto teórica como práctica). Los criterios de evaluación deberán ser comunicados al alumno previamente a la realización del examen.

#### 2. Evaluación final: se valorará la adquisición de los contenidos teóricos y las diferentes competencias desarrolladas tanto en la parte presencial (prácticas, talleres, clases teóricas) como en las diferentes actividades no presenciales. Se llevará a cabo a través de las distintas modalidades de pruebas de evaluación existentes (preguntas tipo test, preguntas abiertas cortas o de desarrollo). En el caso de las preguntas tipo test se informará a los profesores del resultado del análisis de la fiabilidad del examen.

### **Breve descripción de contenidos de cada materia**

Las materias de este módulo constituyen un pilar indispensable en la formación del dietista-nutricionista porque contribuyen a la consecución de conocimientos específicos y habilidades a ejercitar en la actividad profesional ordinaria.

En relación con las Ciencias de la Salud se proporcionan al alumno conocimientos indispensables de **Microbiología, Endocrinología, Fisiopatología, Genética e Inmunología**, de manera que este comprenda las disfunciones ocasionadas por las diversas patologías con especial énfasis en las alteraciones endocrinas así como el componente hereditario de algunas de ellas. Esa conjunción de materias constituye un cimiento sólido para la posterior aplicación individualizada del tratamiento dietético-nutricional. Esta visión se completa con la **Farmacología**, disciplina importante en la formación del dietista, que aborda el conocimiento de los fármacos, sus interacciones con los nutrientes, y las reacciones sinérgicas o adversas a que pueden dar lugar con otros fármacos y con alimentos en orden a la prevención y tratamiento dietético-nutricional de las enfermedades.

La materia, **Información y metodología en Ciencias de la salud**, agrupa contenidos que proporcionen al estudiante y al futuro graduado las bases para el manejo de fuentes, la lectura crítica de artículos científicos así como la iniciación a la investigación en el ámbito de la alimentación y la salud.

La importancia de una adecuada alimentación en el mantenimiento y optimización de la salud se aborda en la materia **Nutrición** que se desdobra en dos asignaturas. La primera se centra en el conocimiento de los nutrientes y su importancia para la salud

humana, junto con el estudio de los requerimientos nutricionales de la persona a lo largo del ciclo vital. La segunda más aplicada es la Nutrición clínica que se imparte a través de casos prácticos en relación con la actuación del dietista en las enfermedades de mayor prevalencia: cáncer, enfermedad cardiovascular, diabetes u obesidad, y en sus complicaciones.

Las materias de **Dietética y Dietoterapia** completan los conocimientos de Nutrición y facilitan y concretan su aplicación tanto para personas sanas como enfermas. La Dietética recoge por una parte las bases y modos de una alimentación saludable con referencia al patrón mediterráneo, en la multiculturalidad y a lo largo del ciclo vital. La asignatura Alimentación y actividad física incluida en esta materia aborda el binomio alimentación-condición y/o actividad física en la prevención y tratamiento de las enfermedades así como las peculiaridades de la alimentación en deportes de elite. Por su parte, la Dietoterapia profundiza y diseña las estrategias de intervención dietético-nutricional de la persona enferma en relación con la identificación y valoración del riesgo nutricional y su patología. En Alimentación Artificial se aborda el estudio de las técnicas de soporte nutricional y su aplicación como alternativa de la alimentación oral.

<b>MÓDULO V</b>				
<b>Denominación</b>	SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA			
<b>Créditos ECTS</b>	19,5			
<b>Carácter</b>	Obligatorio			
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Materias semestrales impartidas en los cursos 2º, 3º y 4º			
<b>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicho MÓDULO</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.</li> <li>2. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</li> <li>3. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.</li> <li>4. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.</li> <li>5. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.</li> <li>6. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.</li> </ol>				
<b>Resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el MÓDULO V:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de exámenes para demostrar la adquisición de las competencias de conocimientos.</li> <li>2. Realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición.</li> <li>3. Ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.</li> <li>4. Realización de proyectos en los que se planifiquen políticas alimentario-nutricionales para la población sana y enferma.</li> </ol>				
<b>Requisitos previos</b>	No se han establecido			
<b>Materias/Asignaturas*</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Duración</b>
<b>Salud Pública</b>	<b>9</b>			
Epidemiología nutricional	3	Obligatorio	2º	Semestral
Salud Pública	6	Obligatorio	4º	Semestral
<b>Nutrición comunitaria</b>	<b>10,5</b>			
Nutrición comunitaria	6	Obligatorio	4º	Semestral
Educación nutricional	4,5	Obligatorio	3º	Semestral
<b>TOTAL</b>	<b>19,5</b>			
* Las asignaturas que se mencionan en este apartado podrían modificarse en cuanto a su distribución temporal, carga académica, etc.				
<b>Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante.</b>				
Se describen a continuación las actividades formativas que se realizarán en este MÓDULO. Cada materia realizará las actividades formativas que se adecuen mejor a sus características. A continuación se detallan las distintas actividades formativas y				

<p>su estimación en horas a lo largo del curso académico. La distribución de dichas horas para cada materia se efectuará en función de la duración de cada materia (anual o semestral) así como de la coordinación trasversal en cada curso académico.</p>		
<b>Actividades formativas</b>	<b>Metodología de enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Relación con las Competencias</b>
<p>Clases presenciales teóricas <b>3,9 ECTS (97,5 h)</b></p>	<p>Clases presenciales teóricas: clases expositivas (utilización de pizarra, ordenador, cañón) con participación del alumno La interacción entre profesor y alumno acerca de estas clases se completa a través de las herramientas proporcionadas por el sistema ADI.</p>	<p>1, 6</p>
<p>Clases presenciales prácticas y talleres <b>3,9 ECTS (97,5 h)</b></p>	<p>Las clases prácticas se realizarán a modo de talleres y seminarios en aulas con la suficiente infraestructura para poder alcanzar los objetivos propuestos.</p>	<p>2-6 También se desarrollan las CG instrumentales (punto 3 de la memoria).</p>
<p>Trabajos dirigidos (individuales o en equipo) <b>3,12 ECTS (78 h)</b></p>	<p>Desarrollo de trabajos sobre tema científicos relacionados con las distintas materias del módulo. Realización de memorias y exposición pública.</p>	<p>2-6 También se desarrollan las CG personales y sistémicas (punto 3 de la memoria).</p>
<p>Tutorías <b>0,2 ECTS (5 h)</b></p>	<p>Entrevista personal con el asesor académico y los profesores de las distintas materias que componen el módulo.</p>	<p>CG personales 10-12 sistémicas 11-18 (punto 3 de la memoria).</p>
<p>Estudio personal del alumno <b>8 ECTS (200 h)</b></p>	<p>Estudio personal basado en las diferentes fuentes de información</p>	<p>1-6 CG instrumentales, personales 11 y sistémicas 13-15 y 19 (punto 3 de la memoria).</p>
<p>Evaluación (ver apartado de procedimientos de evaluación) <b>0,39 ECTS (9,8 h)</b></p>	<p>Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la obtención tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de habilidades y actitudes</p>	<p>Demostrar poseer y comprender conocimientos y habilidades del área de estudio 1-6</p>
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones</b></p> <p><b>I. Información de los criterios de evaluación:</b> Se comunicarán, con claridad y transparencia, al inicio del curso los objetivos y los criterios de evaluación así como el peso que las distintas actividades tendrán en la nota final. Toda esta información quedará recogida en las páginas <i>web</i> de las asignaturas.</p> <p><b>II. Evaluación del aprendizaje del estudiante:</b> 1. Evaluación continua: Esta evaluación se tendrá en cuenta en la nota final del alumno según los criterios de los que previamente haya informado el profesor. Se detallará el</p>		

porcentaje de la nota o el criterio que será tenido en cuenta (es necesario pero no suficiente, obligatorio o no, etc.) en cada una de las actividades formativas.

Se evaluarán de forma continua las siguientes actividades:

- La intervención en las clases magistrales y los talleres -presenciales- realizados en cada asignatura y el grado de cumplimiento de las competencias 1, 6 que se pretenden desarrollar en estas actividades. Se usarán para evaluar diferentes herramientas: dispositivos de respuesta remota, recogida de preguntas en clase, etc.
  - Realización de las prácticas que formen parte del programa de las materias que componen el módulo y el correspondiente desarrollo de las competencias 2-6.
  - Los trabajos dirigidos -no presenciales-: aquellos trabajos dirigidos que así lo requiriesen serán valorados según los criterios que el profesor determine y así será tenido en cuenta en la nota final del alumno. En ellos se valorarán cada uno de los criterios que previamente se hayan comunicado a los alumnos.
  - Las evaluaciones parciales: exámenes de parte de la materia (tanto teórica como práctica). Los criterios de evaluación deberán ser comunicados al alumno previamente a la realización del examen.
2. Evaluación final: se valorará la adquisición de los contenidos teóricos y las diferentes competencias desarrolladas tanto en la parte presencial (prácticas, talleres, clases teóricas) como en las diferentes actividades no presenciales. Se llevará a cabo a través de las distintas modalidades de pruebas de evaluación existentes (preguntas tipo test, preguntas abiertas cortas o de desarrollo). En el caso de las preguntas tipo test se informará a los profesores del resultado del análisis de la fiabilidad del examen.

**Resultados (calificación final):**

Suma de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

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

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NT)

9,0-10: Sobresaliente (SB) y/o Matrícula de Honor (MH)

**Breve descripción de contenidos de cada materia:**

La materia **Salud Pública** abarca básicamente la organización y gestión de los sistemas de salud a nivel nacional e internacional, el método epidemiológico aplicado a las ciencias de la salud, además de la epidemiología de las enfermedades más frecuentes en nuestro entorno, con particular énfasis en las que tienen un origen nutricional (Epidemiología nutricional). La **Nutrición comunitaria** se centra en los programas de vigilancia nutricional, y en las estrategias de intervención comunitarias. Esta materia incluye la asignatura Educación nutricional, de extraordinaria relevancia por el insustituible papel del dietista-nutricionista como educador en cualquier ámbito de su futura actividad.



<b>MÓDULO VI</b>				
<b>Denominación</b>	PRACTICUM Y TRABAJO DE FIN DE GRADO			
<b>Créditos ECTS</b>	30			
<b>Carácter</b>	Obligatorio			
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>	Cuarto curso			
<p>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicho módulo</p> <p>En este módulo el alumno aplicará los conocimientos, habilidades y actitudes que ha ido desarrollando a lo largo de su etapa de aprendizaje (módulos de I a VI). Se señalan a continuación las competencias tal como se reflejan en la orden Ministerial CIN/730/2009 de 18 de marzo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</li> </ol> <p><b>Resultados del aprendizaje</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevar a cabo las actividades propias del dietista-nutricionista en alguno de los ámbitos específicos.</li> <li>2. Desarrollar, presentar y defender un trabajo relacionado con el perfil profesional.</li> </ol>				
<b>Requisitos previos</b>	El alumno deberá haber superado al menos 120 ECTS de la titulación. Para realizar las estancias en el extranjero habrá que demostrar un nivel de idioma.			
<b>Materias/Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Duración</b>
<b>Estancias Tuteladas</b>	<b>24</b>	<b>Obligatorio</b>	4º	<i>Semestral</i>
<b>Trabajo Fin de Grado</b>	<b>6</b>	<b>Obligatorio</b>	4º	<i>Semestral</i>
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>			
<p><b>Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante.</b> Se describen a continuación las actividades formativas que se realizarán en este MÓDULO. Cada materia realizará las actividades formativas que se adecuen mejor a sus características.</p>				
<b>Actividades formativas</b>	<b>Metodología de enseñanza-aprendizaje</b>		<b>Relación con las Competencias</b>	
Clases presenciales prácticas <b>24 ECTS (600 h)</b>	Prácticas realizadas en alguno de las distintas áreas de trabajo profesional de un dietista-nutricionista (Nutrición clínica, Salud pública nutricional, Dietética deportiva, Alimentación en colectividades, etc), bajo la supervisión de un Tutor.		1, 2. También se desarrollan las CG instrumentales, personales y sistémicas (punto 3 de la memoria).	
Trabajo dirigido <b>5,5 ECTS (137,5 h)</b>	Actividad no presencial. Realización del trabajo fin de grado.		1, 2. También se desarrollan las CG instrumentales, personales y sistémicas (punto 3	

		de la memoria).
Evaluación <b>0,5 ECTS</b> <b>(12,5 h)</b>	Evaluación de las competencias y habilidades adquiridas durante las Estancias Tuteladas, y de la capacidad de desarrollar y defender un trabajo relacionado con alguna actividad profesional o de investigación.	1-2
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones</b></p> <p>Las estancias tuteladas se evaluarán de acuerdo con el ámbito profesional donde se hayan realizado teniendo en cuenta siempre la valoración del tutor del centro de acogida y el trabajo continuado del alumno.</p> <p>La evaluación de esta asignatura comprende:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informe del tutor de la Estancia en relación a las actividades desarrolladas y a las competencias adquiridas por el alumno. (Según cuestionario que se envía al tutor al inicio de las Prácticas) 30%.</li> <li>2. Cuestionarios de seguimiento <i>online</i> con evaluación personalizada. 25%</li> <li>3. Memoria de Estancias: Registro de actividades del plan formativo 30%.</li> <li>4. Entrevista con el Profesor de Estancias para revisión de la Memoria y explicación oral de las cuestiones que este juzgue oportunas. 15%</li> </ol> <p>El trabajo fin de grado se evaluará teniendo en cuenta su contenido exposición y defensa.</p>		
<p><b>Breve descripción de contenidos de cada materia</b></p> <p><b>Las Estancias Tuteladas</b> se realizarán en el segundo semestre del último curso de grado. Los alumnos deberán realizar a comienzo de curso la solicitud del centro donde desean realizar las Estancias, especificando el ámbito de actividad profesional (clínica, restauración, comunitaria). Hay que recordar que los alumnos de estos estudios son de procedencia diversa por lo que los centros con los que se mantienen convenios para la realización de las Estancias Tuteladas están distribuidos por toda la geografía nacional. Además, existe la posibilidad de realizar las prácticas en el extranjero. En el punto 7 de la presente memoria se recoge la relación de centros con los que se tiene convenio y en los que se han realizado Estancias Tuteladas en los últimos años en España y en el extranjero. Además se adjunta un anexo (Anexo II) en el que se aportan los convenios escaneados.</p> <p>En el Anexo I (correspondiente a la guía docente que se pone a disposición de los alumnos y del Tutor del centro donde se realizan las prácticas) se desarrolla la organización y contenido de las prácticas. Para la adjudicación de los centros, los alumnos realizan tutorías con el profesor responsable de las estancias en la Universidad, y como resultado de la información recogida en las entrevistas y del expediente académico se realiza dicha adjudicación. El centro y el Tutor (nombrado por la Facultad atendiendo al Currículum) deberán garantizar la adquisición por parte del alumno de las competencias generales y específicas recogidas en la Guía Docente. Finalizadas las Estancias Tuteladas se evalúan como se especifica en el punto anterior. En definitiva, estas prácticas pretenden proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes requeridos en el ámbito de la Dietética clínica-asistencial, comunitaria o administrativa de forma que el futuro dietista-nutricionista esté preparado para realizar las actividades específicas de su profesión.</p> <p><b>Trabajo fin de grado:</b> realización de un trabajo fin de carrera sobre temas de interés para el dietista-nutricionista bajo la supervisión de un Tutor y con su presentación final. De modo orientativo el trabajo fin de grado puede versar sobre la experiencia</p>		

profesional durante las Estancias del alumno (alguno de los casos recogidos durante ese periodo), bien sobre alguna de las áreas de conocimiento relacionadas con el ámbito de la Nutrición y la Dietética. Tanto el trabajo como su posterior defensa podrán realizarse en inglés.

<b>MÓDULO VII</b>					
<b>Denominación</b>			FORMACION PARA LA ACTUACIÓN DEL DIETISTA		
<b>Créditos ECTS</b>			27		
<b>Carácter</b>			Mixto		
<b>Duración y ubicación temporal en el plan de estudios</b>			Segundo a cuarto curso.		
<b>Competencias y resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con dicho MÓDULO</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estudiar los elementos configuradores de la sociedad actual y desarrollar la capacidad crítica que permite construir autónomamente las propias convicciones y entablar diálogo con los demás.</li> <li>2. Promover la extensión de los Derechos humanos y de principios fundamentales como la igualdad, la no discriminación y los valores propios de una cultura de paz que promueva la convivencia democrática.</li> <li>3. Analizar y valorar los Códigos establecidos para la profesión de Nutricionistas-Dietistas en los países donde esta desarrollada la profesión, y los principios de código preparados para nuestro país.</li> <li>4. Desarrollo de conocimientos y habilidades en el marco de campos específicos relacionados con la titulación, en concreto: 1-Clínico-asistencial 2 -Restauración y consumo, 3 –Salud pública y 4 -Iniciación a la investigación.</li> </ol>					
<b>Resultados del aprendizaje que el estudiante adquiere con el módulo VII :</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realización de exposiciones orales y escritas y mantenimiento de debates sobre los temas tratados en las diferentes asignaturas.</li> <li>2. Realización de exámenes para demostrar la adquisición de las competencias de conocimientos.</li> </ol>					
<b>Requisitos previos</b>			No se han establecido		
<b>Materias</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS</b>	<b>Carácter</b>	<b>Curso</b>	<b>Unidad temporal</b>
Formación general y profesional	Claves de la cultura actual* (Varias asignaturas a elegir con contenidos de cultura, historia, literatura, familia, cristianismo, etc.)	6	Obligatorio	3º	Anual
	Deontología del Dietista*	3	Obligatorio	4º	Semestral
Iniciación a la especialización profesional&:					
Clínico-asistencial	P.e. -Dietoterapia infantil -Fitoterapia		Optativo  (18 ECTS)	2º-4º	Semestral  (3 ECTS)
Restauración y consumo	P.e. -New food products -Análisis y calidad de alimentos				
Salud pública	P.e. -Nutrition and Health -Calidad en los servicios sanitarios				
Investigación	P.e. - Alimentación del deportista - Safe and healthy food				

\* Las asignaturas que se mencionan en este apartado podrían modificarse en cuanto a su distribución temporal, carga académica, etc.

& Se ofertarán asignaturas optativas en castellano e inglés en un número adecuado para cubrir los 18 ECTS. Se podrán reconocer hasta un máximo de 6 ECTS del Módulo VII a los estudiantes que acrediten su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, conforme al RD 1393/2007 y a la normativa de la Universidad.

**Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante.** La oferta de asignaturas optativas para cada materia será variable, incluyendo asignaturas de carácter totalmente práctico. Por ello, las actividades formativas se establecerán de acuerdo con sus características.

#### **Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones**

Teniendo en cuenta las actividades formativas que se realicen en cada asignatura de este módulo se aplicarán para la evaluación los siguientes criterios generales que se exponen a continuación.

##### **I. Información de los criterios de evaluación:**

Se comunicarán, con claridad y transparencia, al inicio del curso los objetivos y los criterios de evaluación así como el peso que las distintas actividades tendrán en la nota final. Toda esta información deberá quedar recogida en la página web de la asignatura.

##### **II. Evaluación del aprendizaje del estudiante:**

###### **1. Evaluación continua:**

Esta evaluación se tendrá en cuenta en la nota final del alumno según los criterios de los que previamente haya informado el profesor. Se detallará el porcentaje de la nota o el criterio que será tenido en cuenta (es necesario pero no suficiente, obligatorio o no, etc.) en cada una de las actividades formativas.

Se evaluarán de forma continua las siguientes actividades:

- Realización de las prácticas que formen parte del programa de las materias que componen el módulo y el correspondiente desarrollo de las competencias establecidas en cada caso.
- La intervención en las clases magistrales y los talleres -presenciales- realizados en cada asignatura y el grado de cumplimiento de las principales competencias que se pretenden desarrollar en estas actividades.
- Los trabajos dirigidos -no presenciales-: aquellos trabajos dirigidos que así lo requiriesen serán valorados según los criterios que el profesor determine y así será tenido en cuenta en la nota final del alumno. En ellos se valorarán cada uno de los criterios que previamente se hayan comunicado a los alumnos.
- Las evaluaciones parciales: exámenes de parte de la materia (tanto teórica como práctica). Los criterios de evaluación deberán ser comunicados al alumno previamente a la realización del examen.

2. Evaluación final: se valorará la adquisición de los contenidos teóricos y las diferentes competencias desarrolladas tanto en la parte presencial (prácticas, talleres, clases teóricas) como en las diferentes actividades no presenciales. Se llevará a cabo a través de las distintas modalidades de pruebas de evaluación existentes (preguntas tipo test, preguntas abiertas cortas o de desarrollo). En el caso de las preguntas tipo test se informará a los profesores del resultado del análisis de la fiabilidad del examen.

##### **Resultados (calificación final):**

Para todas las materias/asignaturas, la evaluación resultará de la suma de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

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

0-4,9: Suspenso (SS)

5,0-6,9: Aprobado (AP)

7,0-8,9: Notable (NT)

9,0-10: Sobresaliente (SB), y/o Matrícula de Honor.

## **6. PERSONAL ACADÉMICO**

6.1. Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto

### **Personal académico disponible**

Para llevar a cabo el Grado de Nutrición Humana y Dietética, la Universidad de Navarra dispone del personal académico que viene impartiendo la docencia desde que se implantaron estos estudios, inicialmente como título propio y desde el año 1998 con carácter oficial en dicha Universidad.

Considerando que en la actualidad el título que se está impartiendo está adscrito a la Facultad de Farmacia y que el Grado que se propone también estará adscrito a esta Facultad; en la relación de personal académico disponible para este Grado se ha incluido el personal académico (no el meramente investigador) con carácter permanente de la Facultad de Farmacia que aporta una considerable experiencia.

La Facultad de Farmacia dispone en la actualidad de tres Departamentos que dependen administrativamente de ella:

- Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología
- Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica
- Departamento de Química Orgánica y Farmacéutica

El primero de ellos está completamente implicado en las tareas docentes del Grado de Nutrición Humana y Dietética. Los otros dos sólo de manera puntual.

Además, en las tareas docentes del Grado de Nutrición Humana y Dietética participa un elevado número de profesores que pertenecen a diferentes Departamentos Interfacultativos de la Universidad, que a nivel administrativo no dependen de la Facultad de Farmacia.

En la descripción que se hace en esta Memoria de disponibilidad del personal académico para este Grado se incluye todo el personal implicado en este momento en las tareas docentes, pertenezcan administrativamente a algún Departamento de la Facultad de Farmacia o a otras Facultades (Ciencias, Medicina, Clínica Universitaria u otras), así como todo el personal disponible en la Facultad de Farmacia con contrato permanente en la misma, aunque en la actualidad no estén impartiendo docencia en dicho Grado (Departamentos de Farmacia y Tecnología farmacéutica y Departamento de Química Orgánica y Farmacéutica). Consideramos que este personal constituye un gran soporte docente, investigador y a nivel de gestión en la Facultad de Farmacia y que en cualquier momento pueden impartir sus tareas docentes en este Grado: materias optativas, impartición de seminarios interfacultativos, dirección de trabajos de Fin de Grado, etc.

En esta Memoria no se ha incluido, el personal académico disponible perteneciente a la Facultad de Ciencias que en este momento no tiene asignada docencia en este Grado; sin embargo podrán en un futuro desarrollar actividad en el Grado de Nutrición Humana y Dietética, y en cualquier caso contribuir de manera notable a las actividades de Gestión de este Grado.

De acuerdo con los criterios anteriormente especificados, el Grado de Nutrición Humana y Dietética dispone de 77 profesores. (Ver relación nominal al final de este punto). En función de su vinculación con la Universidad de Navarra se distribuyen de la siguiente manera:

- Con dedicación exclusiva, a tiempo completo y contrato permanente: en la Universidad: 66
- Con dedicación parcial y contrato permanente en la Clínica Universitaria: 2.
- Con dedicación parcial y contrato temporal: 9 Profesores Asociados que desarrollan su trabajo profesional fuera de la Universidad.

Los **68 profesores con contrato permanente** se distribuyen en las siguientes categorías académicas:

#### **Pertencientes a los Cuerpos Docentes Universitarios**

Catedráticos de Universidad	2
Titulares de Universidad	7
Catedráticos de Escuela Universitaria	
Titulares de Escuela Universitaria	1

#### **Con Habilitación Nacional**

Catedráticos de Universidad	3
Titulares de Universidad	10
Catedráticos de Escuela Universitaria	
Titulares de Escuela Universitaria	

#### **Acreditación Nacional (ANECA-ACADEMIA)**

Catedráticos de Universidad	
Titulares de Universidad	

#### **Evaluación Positiva de la ANECA**

Profesor Contratado Doctor	23 (dos de ellos eximidos de los requisitos establecidos para Catedrático de Universidad)
Ayudante Doctor	4
Profesor Colaborador	5

### **Categorías específicas Universidad de Navarra**

Ordinario eximido de los requisitos establecidos para Catedrático de Universidad)	2 (uno de ellos
Agregado	2
Adjunto	5
Ayudante	1
Asociados	3

El 94,11% de los profesores que imparten la docencia en el Grado de Nutrición Humana y Dietética y que tienen dedicación exclusiva y contrato permanente tienen evaluación positiva de la ANECA como: Profesores de Universidad Privada, Profesor Contratado Doctor, Ayudante Doctor o Profesor Colaborador. También, el 94,11% son doctores; de los cuatro que no los son, tres de ellos se encuentran en la actualidad realizando su Tesis Doctoral y el otro, diplomado en Nutrición Humana y Dietética, realizando un Máster previo que le facilite el acceso a los estudios de Doctorado.

El 35,93% de los profesores con evaluación positiva de la ANECA tienen, además, la Habilitación Nacional para acceder a los Cuerpos de Profesores del Estado o pertenecen ya a dichos Cuerpos y se encuentran en situación de excedencia voluntaria. Otros tres profesores están eximidos de los requisitos establecidos para acceder a Catedrático de Universidad.

La evaluación positiva de la ANECA es requisito para acceder a cualquiera de las categorías académicas de la Universidad de Navarra, salvo a la de Profesor Asociado. Los requisitos para acceder a cada una de las categorías académicas de profesores con contrato permanente están recogidos en la Instrucción sobre incorporación y promoción del profesorado (19-10-2005) y se encuentran disponibles en la Secretaría de la Facultad de Farmacia de la que depende el Grado en Nutrición Humana y Dietética.

De los 9 Profesores Asociados con dedicación parcial y contrato temporal en la Universidad, 7 son Doctores.

En el siguiente cuadro se resume, por Departamentos, el personal académico disponible para el Grado de Nutrición Humana y Dietética.

La dedicación concreta del profesorado a esta Titulación es muy variable al compartir su dedicación con tareas docentes en otras Titulaciones del Área de Ciencias en un enclave Interfacultativo e Interdisciplinar. El rango de dedicación varía desde un 20 hasta un 100%, considerándose como valor medio un 50%. La mayor dedicación e implicación en este Grado corresponde al personal Académico del Departamento de Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología. En este momento es escasa la dedicación de los 7 profesores del Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica y de los 7 profesores del Departamento de Química Orgánica y Farmacéutica incluidos en la relación de personal académico disponible que figura en esta Memoria.



DEPARTAMENTO	Pertencientes a los Cuerpos Docentes Universitarios				Con Habilitación Nacional				Acreditación Nacional (ANECA-ACADEMIA)		Evaluación Positiva de la ANECA			Categorías específicas Universidad de Navarra				
	CU	TU	CEU	TEU	CU	TU	CEU	TEU	CU	TU	Contratado Doctor	Ayudante Doctor	Profesor Colaborador	Ordinario	Agregado	Adjunto	Ayudante	Asociado
Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología (incluye las áreas de: Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos, Fisiología y Toxicología)	1	3			1	5					3	1	5			2		10
Medicina Preventiva y Salud Pública					1							3						1
Genética						2												
Histología y Anatomía Patológica											1							
Anatomía				1							1							
Bioquímica y Biología molecular											2							
Microbiología y Parasitología					1	1					1				1			
Química y Edafología		1									1							
Física y Matemática Aplicada		1														1		
Farmacología	1					1					1			1				
Humanidades Biomédicas														1	1			
Filosofía		1									1					1		
Teología																		1
Farmacia y Tecnología Farmacéutica						1					5			1				
Química Orgánica		1									5					1		
OTROS (CUN)											2							
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>7</b>		<b>1</b>	<b>3</b>	<b>10</b>					<b>23</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>12</b>

Los profesores Asociados vinculados temporalmente a la Universidad son 7 profesionales de la Sanidad con amplia experiencia y que por lo tanto aportan toda su experiencia práctica en la impartición de la docencia ;uno con amplia experiencia en la Práctica Culinaria y otro con experiencia en el ámbito de la Restauración Clínica. Cuentan con el nombramiento académico y en algunos casos con retribución en función de la actividad docente realizada.

Además la titulación cuenta con un número elevado de Tutores en los distintos sectores donde los alumnos realizan sus Prácticas Tuteladas (más de 120 Centros de Prácticas en España y 20 extranjeros)

En todos los casos la actividad docente de estos tutores consiste en atender a los alumnos, hacer su seguimiento y evaluarlos en los meses en que realizan las asignaturas obligatorias de Estancias (desde el principio esta titulación en la Universidad de Navarra contó con dos asignaturas obligatorias de Estancias: al finalizar segundo y tercer curso. La primera con una duración de 5 semanas en servicios de Restauración Colectiva, y la segunda, que selecciona el alumno de acuerdo con el profesor de estancias, en hospitales, centros de Asistencia Primaria, Gabinetes dietéticos, Centros deportivos, etc. según sus particulares aptitudes e intereses. Algunos de esos tutores tienen nombramiento de Profesor Asociado o profesor Asociado Honorario de la Universidad de Navarra en función de su estabilidad como tutor, titulación profesional y competencia, participando en esos casos de los mismos beneficios que el resto de profesores de esa categoría académica.

Respecto a los tutores responsables de Estancias en Centros extranjeros, hasta ahora solo se les ha dado certificados de su colaboración a aquellos que lo han solicitado.

### **Otros recursos humanos disponibles:**

Como personal no docente, el Grado de Nutrición Humana y Dietética cuenta con el personal disponible en la Facultad de Farmacia compartiendo la dedicación en tiempo. (Ver relación de personal no docente en la Memoria).

- Personal de Gestión: 5 (un doctor en Ciencias y cuatro licenciados)
- Administrativos: 7
- Técnicos de laboratorio: 8

Todos ellos con dedicación completa y contrato permanente en la Universidad de Navarra, con experiencia en sus puestos de trabajo y preparación adecuada para realizarlo.

Se dispone también de la colaboración del personal de los servicios centrales de la Universidad no contemplados en párrafos anteriores.

### **Previsión de profesorado y otros recursos humanos necesarios:**

Con la plantilla actual la docencia está suficientemente cubierta.

Existe un plan para cubrir las jubilaciones de los próximos años.

Todas las áreas de conocimiento implicadas en el Grado de Nutrición Humana y Dietética están suficientemente cubiertas por el personal docente de plantilla del que se dispone y un gran número de profesorado bien cualificado y con experiencia docente e investigadora.

La necesidad más importante prevista en los próximos cursos es la formación del profesorado, en especial en nuevas técnicas docentes. En ese sentido, el Servicio de Innovación Educativa de la Universidad viene desarrollando desde el curso 20006/07 una gran labor, que puede verse en su correspondiente página web.

<http://www.unav.es/innovacioneducativa/>

Se destacan, entre otras, las siguientes actividades organizadas por este Servicio.

Curso 2006/07:

- Adaptación de las asignaturas al sistema de créditos europeos. Sesiones periódicas.
- Tecnologías informáticas de interés en la actividad universitaria. Sesiones periódicas.
- Sesiones informativas sobre el Open Course Ware (OCW): asignaturas en Internet. 7 de febrero de 2007.
- Cómo preparar exámenes tipo test de forma adecuada. 30 de enero de 2007.
- Jornadas sobre aprendizaje basado en problemas. 8 y 9 de mayo de 2007.

Ver conjunto más detallado en la Memoria de las actividades llevadas a cabo desde este Departamento.  
<http://www.unav.es/innovacioneducativa/memorialE0607.pdf>

Curso 2007/08:

- Sesión de trabajo para Asesores: Asesoramiento por competencias profesionales en el EEES. 8 de febrero de 2008.
- Curso de Actualización Docente. 22, 23, 29 y 30 de enero de 2008.
- Jornadas de Intercambio de Experiencias Docentes. 27 de febrero de 2008.

Para el curso 2008/09, hasta el momento se han realizado y/o están previstas las siguientes actividades

- ADI. Herramientas informáticas de apoyo a la docencia. 8 de septiembre de 9 a 11h
- Guía docente de la asignatura. 9 de septiembre de 16 a 17,30h
- Excel práctico para profesores. 12 de septiembre de 9 a 10,30h
- Utilidades de Word de especial interés para docentes e investigadores. 15 de septiembre de 16 a 17,30h.
- Uso didáctico del Power Point. 16 de septiembre de 9 a 11h.

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

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2007, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres, la Universidad de Navarra en general y la Facultad de Farmacia en particular, centro al que está adscrito el Grado de Nutrición Humana y Dietética, han asumido como propios los mecanismos que la citada normativa prescribe.

La Universidad adicionalmente realiza una política activa de apoyo, especialmente a la mujer, para la conciliación del trabajo con la vida familiar mediante ayudas económicas por cada hijo y flexibilidad de horarios y dedicaciones, por ello:

- Promueve la defensa y aplicación efectiva del principio de igualdad, garantizando en el ámbito laboral las mismas oportunidades de ingreso, formación y desarrollo profesional a todos los niveles.
- Promueve y mejora las posibilidades de acceso de la mujer al trabajo, contribuyendo a reducir desigualdades y desequilibrios que, aún siendo de origen cultural, social o familiar pudieran darse.
- Asegura que la gestión de los Recursos Humanos es conforme a los requisitos legales aplicables en materia de igualdad de oportunidades.
- Previene la discriminación laboral por razón de sexo, estableciendo los mecanismos adecuados para la actuación en estos casos.
- Refuerza el compromiso de Responsabilidad Social Corporativa establecido en el título VII de la Ley de Igualdad de Oportunidades, en orden a mejorar la calidad de vida de los empleados y sus familias.
- Establece otras medidas concretas en materias de conciliación, especialmente referentes a los períodos de lactancia y ordenación del tiempo de trabajo de las mujeres tras su embarazo o adopción.

La Universidad de Navarra ha asumido activamente lo dispuesto por la ley 51/2003 de 2 de diciembre de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

#### ***6.2. Categoría académica, tipo de vinculación a la Universidad, ámbito de conocimiento y experiencia docente, investigadora y/o profesional del personal disponible***

En la tabla adjunta se recoge la información de cada uno de los 77 profesores con contrato permanente y temporal en la Universidad. En dicha tabla consta el Departamento/Area de conocimiento al que pertenecen, la categoría académica, su tipo de vinculación a la Universidad, y en el caso en que procede el número de sexenios de investigación reconocidos.

La experiencia docente del profesorado de la titulación queda avalada por una media de 17,63 años de docencia. El colectivo de profesores pertenecientes a los Cuerpos Docentes Universitarios y los que tienen Habilitación Nacional tiene una media de 4,43 quinquenios docentes y los que tienen Evaluación positiva de la Aneca tienen una media de 2,84 quinquenios docentes. La media de sexenios de investigación reconocidos de los profesores pertenecientes a los Cuerpos Docentes Universitarios es de 2,23.

Tal y como se observa en la tabla los perfiles del profesorado se distribuyen en las diferentes áreas de conocimiento implicadas en las materias incluidas en la titulación.

Se recoge también una tabla con los datos referentes al personal no docente que presta sus servicios en relación con el Grado en Nutrición Humana y Dietética.

**RELACIÓN DE PROFESORES QUE PARTICIPAN EN EL GRADO DE NUTRICION HUMANA Y DIETETICA O DISPONIBLES DE LA FACULTAD DE FARMACIA**

<b>Apellidos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Departamento /Area de conocimiento</b>	<b>Categoría Académica</b>	<b>Tipo de vinculación a la Universidad /Sexenios de Investigación reconocidos</b>
Aguirre García	Norberto	Farmacología	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor.	contrato permanente c.p.
Aldana Moraza	Ignacio	Química Orgánica y Farmacéutica	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor (eximido de requisitos establecidos para Catedrático de Universidad)	c.p.
Ansorena Artieda	Diana	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología / Nutrición y Bromatología	Titular de Universidad habilitado.	c.p.
Araluce Letamendía	M. del Mar	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Profesor Adjunto	c.p.
Aranceta Bartrina	Javier	Medicina Preventiva y Salud Pública	Asociado	contrato temporal c.t.
Asenjo Rodríguez	Alejandro	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctor)	c.t.
Astiasarán Anchía	Iciar	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología / Nutrición y Bromatología.	Profesor Ordinario. Catedrático de Universidad habilitado.	c.p. (3 sexenios Investigación)

Barber Cárcamo	Ana	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Fisiología	Profesor Ordinario. Titular de Universidad	c.p. (3 sexenios Investigación)
Barbería Layana	Juan José	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado	c.t.
Berjón San Juan	Ángel	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Fisiología	Profesor Agregado. Titular de Universidad.	c.p.
Burrell Bustos	Marian	Histología y Anatomía Patológica	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Bustos Pueche	Alicia	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado	c.t.
Campión Zabalza	Javier	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctor)	c.p.
Carlos Chillerón	Silvia	Medicina Preventiva y Salud Pública	Evaluado positivamente como Profesor Ayudante Doctor	c.p.
Cenarruzabeitia Sagarminaga	Eduarne	Farmacología	Profesor Ordinario. Catedrático de Universidad.	c.p. (4 sexenios Investigación)
Chasco Ugarte	M. Jesús	Matemática Aplicada	Profesor Ordinario Titular de Universidad	c.p. (2 sexenios Investigación)
Cid Canda	M. Concepción	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Nutrición y Bromatología	Profesor Ordinario. Titular de Universidad.	c.p. (2 sexenios Investigación)
Cruz Cruz	Juan	Filosofía	Profesor Ordinario. Titular de Universidad	c.p. (2 sexenios Investigación)



Cuervo Zapatel	Marta	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Evaluado positivamente como Profesor Colaborador (Doctora)	c.p.
De Dios Viéitez	Carmen	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
De Bes Rastrollo	Maira	Medicina Preventiva y Salud Pública	Evaluado positivamente como Profesor Ayudante Doctor	c.p.
Durá Trabe	Teodoro	Ciencias Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctor)	c.t.
Fernández Benítez	Margarita	Alergología (CUN)	Asociado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Fernández de Trocóniz Fernández	Ignacio	Farmacia y Tecnología. Farmacéutica	Titular de Universidad habilitado.	c.p.
Font Arellano	María	Química Orgánica y Farmacéutica	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Forga Llenas	Luis	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctor)	
Garayoa Poyo	Roncesvalles	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Evaluado positivamente como Profesor Colaborador	c.p.
García Casado	Pedro	Química y Edafología/ Química	Profesor Ordinario. Titular de Universidad	c.p. (2 sexenios Investigación)
García Jalón de la Lama	Isabel	Microbiología y Parasitología	Profesor Agregado	c.p.
García Unciti	Marisol	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Evaluado positivamente como Profesor Colaborador	c.p.

Gil Royo	Ana Gloria	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctora)	c.p.
Giráldez Deiró	Joaquín	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesor Ordinario. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
González Peñas	Elena	Química Orgánica y Farmacéutica	Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Goñi Leza	M <sup>a</sup> del Mar	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Ibáñez Santos	Javier	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctor)	c.t.
Irache Garreta	Juan Manuel	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesor Ordinario, eximido de requisitos establecidos para Catedrático de Universidad	c.p.
Irujo Andueza	Ana	Anatomía	Profesor Agregado. Titular de Escuela Universitaria	c.p.
Lanciego Pérez	José Luis	Anatomía	Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Lasheras Aldaz	Berta	Farmacología	Profesor Ordinario	c.p.
León Gómez	José Luis	Teología	Asociado (Doctor)	c.p.
Lizarraga Pérez	Elena	Química Orgánica y Farmacéutica	Profesor Adjunto	c.p.

López de Ceráin Salsamendi	Adela	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Toxicología	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor. Eximido de requisitos establecidos para Catedrático de Universidad	c.p.
López del Burgo	Cristina	Medicina Preventiva y Salud Pública	Evaluado positivamente como Profesor Ayudante Doctor	c.p.
López Guzmán	José	Humanidades Biomédicas	Profesor Agregado	c.p.
Lostao Crespo	Pilar	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Fisiología	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Martí del Moral	Amelia	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Fisiología	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Martinez de Tejada	Guillermo	Microbiología y Parasitología	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Martínez González	Miguel Angel	Medicina Preventiva y Salud Pública	Profesor Ordinario. Catedrático de Universidad	c.p. (3 sexenios de investigación)
Martínez Hernández	Alfredo	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Nutrición y Bromatología	Profesor Ordinario. Catedrático de Universidad	c.p. (4 sexenios de investigación)
Merino Roncal	Juana	Inmunología (CUN)	Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Milagro Yoldi	Fermín	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Monge Vega	Antonio	Química Orgánica y Farmacéutica/ Química Orgánica	Profesor Ordinario. Titular de Universidad.	c.p.

Moreno Aliaga	María Jesús	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Fisiología	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Moriyón Uría	Ignacio	Microbiología y Parasitología	Profesor Ordinario Catedrático de Universidad habilitado	c.p. (4 sexenios de investigación)
Muñoz Hornillos	Mercedes	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Profesor Adjunto	c.p.
Novo Villaverde	Francisco Javier	Genética	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Palacios Estremera	Carmen	Física y Matemática Aplicada	Profesor Adjunto	c.p.
Palop Cubillo	Juan Antonio	Química Orgánica y Farmacéutica	Profesor Ordinario. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Pardo Caballos	Antonio	Humanidades Biomédicas	Profesor Adjunto	c.p.
Peña Fariza	María Paz	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología/ Nutrición y Bromatología	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Pérez Matute	Patricia	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Evaluado positivamente como Profesor Ayudante Doctor	c.p.
Pérez Mediavila	Alberto	Bioquímica y Biología Molecular	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor.	c.p.
Ramírez Gil	M <sup>a</sup> Javier	Farmacología	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Rouzault Subirá	Ana	Bioquímica y Biología Molecular	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor.	c.p.
Ruiz de las Heras	Aranzazu	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado	c.t.

Sanmartín Grijalba	Carmen	Química Orgánica	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Santiago Neri	Susana	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Evaluado positivamente como Profesor Colaborador	c.p.
Santos Martín	Jose Luis	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Asociado (Doctor)	c.t.
Sellés Dauder	Juan Fernando	Filosofía	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Torralba López	Jose María	Filosofía	Profesor Ayudante	c.p.
Tros de Iharduya	Concepción	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Vitas Pemán	Anabel	Microbiología y Parasitología	Asociado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Vizmanos Pérez	José Luis	Genética	Titular de Universidad habilitado	c.p.
Ygartua Ayerra	Pilar	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Profesor Ordinario. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Zazpe García	Itziar	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Evaluado positivamente como Profesor Colaborador	c.p.
Zornoza Cebeiro	Arantzazu	Química y Edafología	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.
Zulet Alzorritz	Marian	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Profesor Agregado. Evaluado positivamente como Profesor Contratado Doctor	c.p.

**RELACIÓN DEL PERSONAL NO DOCENTE DE LA FACULTAD DE FARMACIA**

<b>Apellidos</b>	<b>Nombre</b>	<b>Departamento/ Ámbito de Trabajo</b>	<b>Categoría Académica</b>	<b>Tipo de vinculación a la Universidad</b>
Sáenz Solar	Reyes	Facultad de Farmacia	Directivo. Licenciada en Farmacia. Secretaria Académica de la Facultad	c.p. (contrato permanente)
Domingo de Miguel	Eduardo	Facultad de Farmacia. Servicio de Admisión; Area de Promoción de Ciencias	Doctor en Ciencias	c.p.
Aramendia Rodríguez	Marina	Facultad de Farmacia. Encargada de Relaciones Internacionales	Licenciada en Derecho	c.p.
Artal González	Ana	Facultad de Farmacia. Estancias Tuteladas y Prácticas en Empresas	Licenciada en Farmacia y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética	c.p.
Blanch Cabello	Cristina	Facultad de Farmacia. Servicio de Admisión; Area de Promoción de Ciencias	Licenciada en Económicas	c.p.
Flandes Aldeyturriaga	Gonzalo	Facultad de Farmacia. Secretaría de la Facultad (decanato)	Administrativo	c.p.
Martín Elizondo	Elena	Facultad de Farmacia. Secretaría de la Facultad (alumnos)	Administrativo	c.p.
Tolosa Fernández de Casadevante	Adela	Facultad de Farmacia. Secretaría de la Facultad (alumnos)	Administrativo	c.p.
Guillen Goñi	Pilar	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Administrativo	c.p.
Oteiza Morales	Paula	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Administrativo	c.p.

Jiménez Moreno	Beatriz	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Administrativo	c.p.
Murillo Lecumberri	Susana	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Administrativo	c.p.
Guillen Goñi	Pilar	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Administrativo	c.p.
Redín Pérez	M <sup>a</sup> Asunción	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Técnico de Laboratorio	c.p.
Ciaurriz Fernández	Verónica	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Técnico de Laboratorio	c.p.
Lorente Nieva	Ana	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Técnico de Laboratorio	c.p.
Goñi Hualde	Celia	Ciencias de la Alimentación, Fisiología y Toxicología	Técnico de Laboratorio	c.p.
Lana Vega	Hugo	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Técnico de Laboratorio	c.p.
Huici Jiménez	María	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Técnico de Laboratorio	c.p.
Jiménez Ona	Rosa	Química Orgánica y Farmacéutica	Técnico de Laboratorio	c.p.
Elizalde Aranguren	Carmen	Química Orgánica y Farmacéutica	Técnico de Laboratorio	c.p.

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

### 7.1. Justificación de que los medios materiales y servicios disponibles son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades formativas planificadas

La Facultad cuenta con todos los medios materiales para realizar una docencia de calidad y una actividad investigadora competitiva a nivel internacional.

Sus instalaciones están integradas en el área de Ciencias de la Universidad de Navarra, ubicadas en la zona sanitaria de Pamplona. En un radio menor de 1 Km se encuentran:

- Las Facultades de Ciencias y Medicina y la Escuela de Enfermería con los que comparte Departamentos Interfacultativos.
- CIFA, Centro de Investigación en Farmacobiología Aplicada, es un centro de investigación de la Universidad de Navarra, creado en el año 1988, que cuenta con diversas Unidades técnicas y Laboratorios, Quirófano experimental, Animalario y Unidad de Garantía de Calidad. En dicho centro se sitúan algunos grupos de investigación, así como de otros departamentos del resto de Facultades del área de Ciencias. La investigación que se realiza en el Centro constituye una fuente de formación importante para los alumnos de tercer ciclo en sus tareas investigadoras.
- El Centro de Investigación Médica Aplicada (CIMA), dedicado a la investigación en las áreas de Fisiopatología Cardiovascular, Oncología, Neurociencias y Terapia Génica y Hepatología, dotado de laboratorios equipados con los últimos adelantos tecnológicos. Los alumnos que reúnen condiciones y lo desean, pueden incorporarse a alguno de los grupos de investigación para adquirir experiencia investigadora. Algunos investigadores del CIMA son también profesores de la Facultad.
- El Instituto Científico y Tecnológico (ICT) actúa como nexo de unión entre los investigadores y las empresas con el fin de facilitar y promover la investigación e impulsar la transferencia de los conocimientos y resultados de investigación generados en la Universidad. Como Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación pertenece a la Red OTRI de las Universidades Españolas y a la red de Centros de Enlace para la Innovación (IRC) de la Comisión Europea, a través del consorcio IRC CENEO.
- Instituto de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Navarra (ICAUN). Este Instituto pretende ser un centro de referencia en materias de alimentación, capaz de ofrecer servicios de asesoramiento y de desarrollo e innovación a diferentes empresas, instituciones y particulares. Sirve como punto de referencia para todas las actividades de investigación y servicios que en el área de las ciencias de la alimentación se realizan desde la Facultad.
- Centro galénico situado en el Departamento de Farmacia y Tecnología Farmacéutica con una planta piloto en la que se fabrican algunos productos sanitarios para uso interno de la Universidad (CUN).



El área de Ciencias de la Universidad de Navarra está constituida por un conjunto de cinco edificios, que albergan las diferentes instalaciones. Los Departamentos poseen recursos propios con dotación del equipamiento necesario para hacer investigación. La relación de grandes equipos, con su ubicación y normas de utilización de toda el área de Ciencias está disponible en la intranet de la Universidad a disposición de todos los profesores. En el recinto del área se encuentra ubicado un animalario muy bien dotado que facilita el desarrollo de los proyectos de investigación en los que se utilizan animales.

De todos los edificios y de la mayor parte de las instalaciones han sido suprimidas las barreras arquitectónicas, de tal manera que alumnos, profesores o empleados con discapacidad pueden desarrollar su actividad con normalidad.

Disponibles para la docencia en la titulación de Nutrición Humana y Dietética están:

- 6 aulas para las clases teóricas y seminarios, con una capacidad media de 200 alumnos en las primeras y de 35 en los segundos. Todas las aulas cuentan con sistemas de proyección
- 2 Salones de Actos de 320 y 430 butacas, equipados con sistemas de proyección, de megafonía y cabinas de traducción simultánea
- Aulas Multimedia: para el trabajo con programas interactivos, como Microsim.
- La videoteca permite a los alumnos acceder a material documental elaborado por los profesores y un amplio número de videos científicos
- 11 salas para trabajo de los alumnos en equipo: con capacidad para 8-10 alumnos, dotadas de ordenador y conexión a la red
- Sala de microscopía: con 72 puestos y sistema de circuito cerrado de TV. Permite a los estudiantes observar preparaciones histológicas y seguir de forma individual las explicaciones del profesor
- Laboratorios de Química Orgánica y Farmacéutica, Farmacia y Tecnología Farmacéutica, Fisiología, Nutrición y Bromatología y Toxicología para la realización de prácticas de las correspondientes disciplinas.
- Secretaría de la Facultad: situada en el Edificio de Ciencias, junto con las Secretarías de Ciencias, Medicina y Enfermería. Los despachos de Decanato y Dirección de Estudios están en el mismo edificio y próximos a la Secretaría. Trabaja en estrecha colaboración con las Oficinas Generales
- Centro galénico: con una planta piloto que permite la realización de prácticas tanto para los alumnos de grado como posgrado.

### **Recursos disponibles para la realización de prácticas externas (Estancias Tuteladas).**

Los estudios de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética impartidos en la Universidad de Navarra (periodo 1989-1998 como Título propio de Dietética y Alimentación, a partir de 1998-1999 como Diplomatura Oficial) incluían ya como materia obligatoria la realización de Estancias Tuteladas desde que se aprobó su plan de estudios oficial (1998).

Se tiene por tanto una amplia experiencia en la realización de las estancias tuteladas en los ámbitos clínico, administrativo o de salud pública relacionados con la nutrición humana y la dietética en la salud y en la enfermedad. Para la realización de estas estancias a lo largo de todos estos años se han establecido convenios con hospitales, centros de asistencia primaria, relacionados con el deporte, y socio-sanitarios; organismos comunitarios, industrias alimentarias y empresas de restauración colectiva en España y en el extranjero.

A continuación se proporciona la relación de los convenios con los centros en los que los alumnos de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética han realizado Estancias Tuteladas durante los últimos años:

Servicio Aragonés de Salud	Aragón
Gabinete Dietético Renobell	Aragón
Centro médico estela Ferrer Pes	Aragón
NUTRICIUM	Asturias
Centro Dietético Muérdago	Asturias
Consejería de Sanidad y Servicios Sociales de Cantabria.	Cantabria
Centro Hospitalario Padre Menni.Dr. Ismael Lastra	Cantabria
Restauración: Restaurante Cenador de Amós	Cantabria
Hospital General Yagüe BURGOS	Castilla y León
Gerencia de Servicios Sociales de castilla y León	Castilla y León
Restauración Colectiva - Escuela de Educación Infantil Carlos María	Castilla y León
Instituto Catalán de la Salud	Cataluña
Hospital Universitario Germans Trias y Pujol (Badalona, Barcelona)	Cataluña
Ciudad Sanitaria del Vall D'Hebrón BARCELONA	Cataluña
Hospital de Barcelona-SCIAS BARCELONA	Cataluña
Hospital Creu Roja Barna BARCELONA	Cataluña
Clínica Quirón BARCELONA	Cataluña
Hospital Princeps d'Espanya. Bellvitge. L'Hospitalet de Llobregat.	Cataluña
Hospital de Sant Joan de Déu (Infantil) BARCELONA	Cataluña
Hospital Sant Joan REUS	Cataluña
Centre d'Alt Rendiment (CAR). SANT CUGAT DEL VALLES	Cataluña
NESTLÉ ESPAÑA S.A.	Cataluña
DANONE	Cataluña
Hospital Virxe de Xunqueiro. Grupo Eulen. A CORUÑA	Galicia
Hospital Xeral. VIGO (Complejo Hospitalario Univ. de Vigo. CHUVI)	Galicia
Residencia Santa Justa	La Rioja
Hospital General Universitario Gregorio Marañón	Madrid
Clínica Universidad de Navarra. Pamplona	Navarra
Servicio Navarro de Salud. PAMPLONA	Navarra
Consulta Dietética Aberto Marfil	Navarra
Hospital San Juan de Dios	Navarra
Centros Asistenciales AMA: AMA MUTILVA Mutilva. NAVARRA	Navarra
Centro de nutrición y Dietética TILIA	Navarra
Policlínica de Guipúzcoa	País Vasco
OSAKIDETZA - Servicio Vasco de Salud	País Vasco
Clinica Quirón de Donostia	País Vasco
Fundación Matía	País Vasco
Angulas Aguinaga S.A.U.	País Vasco
Residencia ORUE (Geriatrico)	País Vasco
Clínica Indautxu	País Vasco
Consellería de Sanidad de la Generalidad Valenciana	Valencia
Hospital "Dr. Peset" VALENCIA	Valencia

## EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Auzo-Lagun  
EUREST  
Sodexho España  
SETENASA  
ARAMARK  
SERUNIÓN

## EUROPA

1. Campus Biomédico di Roma
2. Ospedale Niguarda Ca^Granda Milan (Prof. Ennio Gatti)
3. Royal Brompton Hospital
4. Centre Hospitalier Regional y Universitaire Marseille (Prof. Vague)
5. Centre Hospitalier Montbrison
6. Centre Hospitalier de Bordeaux
7. Centre Hospitalier de Tourcoing
8. Institut de Thalassotherapie Louis Bobet (Biarritz)
9. Pau (Centre Hospitalive)
10. Lê Meridien (Porto)
11. Nutricia (Holanda)

## LATINOAMÉRICA

12. Paraguay (Asunción)
13. Hospital Mexico Americano
14. Argentina Buenos Aires. Hospital Alemán de Buenos Aires
15. Argentina Mendoza Fundación Conín (Cooperadora de la Nutr. Infantil)
16. Ecuador-Quito. Hospital Metropolitano de Quito

Servicios centrales disponibles para los alumnos de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética:

- **Servicio de Bibliotecas:** consta de 3 Secciones: Humanidades, Ciencias Geográficas y Sociales y Ciencias Experimentales.  
La sección de Ciencias Experimentales ocupa un edificio situado junto a las Facultades de Farmacia, Medicina y Ciencias.  
La biblioteca en cifras:
  - 1.025.857 volúmenes
  - 3.085 puestos de lectura
  - 19.470 revistas y 15.471 revistas electrónicas
  - 46.015 libros electrónicos
  - 122.675 microformas
  - 8.810 ejemplares de otro tipo (vídeos, mapas, fotografías, etc.)
  - Acceso a 734 bases de datos
  - 120.596 préstamos en 2007

La sala de lectura de alumnos en la sección de ciencias, ofrece los siguientes servicios:

- Una colección bibliográfica formada por 7.000 obras en acceso directo, con la bibliografía recomendada en los programas de las asignaturas
- Una sección de diccionarios y enciclopedias básicas y otra dedicada a la literatura de entretenimiento (signatura PLC)
- Más de 600 puestos de lectura, 48 de ellos con conexión a la red
- Ordenadores para la consulta del catálogo
- 20 puestos con ordenador para: consulta de bases de datos, libros y revistas, consulta de la página web de la Universidad, etc.
- 3 máquinas fotocopadoras (ubicadas en el hall de acceso a la Biblioteca), una de ellas con función de impresora, que puede configurarse desde los ordenadores personales
- 64 taquillas individuales para guardar objetos personales
- Salas de trabajo en grupo: 11 salas, con capacidad para 10 alumnos, provistas de ordenador y pizarra, que se pueden reservar a través de la página web.

- **Servicios Informáticos** ([www.unav.es/SI](http://www.unav.es/SI)): son responsables de administrar los servicios de red, los sistemas de información, desarrollan las aplicaciones propias del entorno universitario y gestionan las telecomunicaciones. Dentro del campus se dispone de una red inalámbrica (WiFi). Prestan también soporte técnico a profesores, departamentos, servicios y en general a todo el personal de la Universidad.

Facilitan a los alumnos:

- la credencial para acceder a los sistemas informáticos de la Universidad con la que pueden obtener una cuenta de correo electrónico permanente, acceder a los recursos de la Biblioteca, salas de ordenadores, consulta de calificaciones, etc.
- un sistema de almacenamiento de documentos. Se les facilita el acceso a Internet, a la red de transmisión de datos de la Universidad y a todos los servicios disponibles en la red. Para todo ello, disponen de más de 400 equipos en las salas de ordenadores de los edificios de: Derecho, Ciencias, Ciencias Sociales y Arquitectura.  
Coordinan y gestionan las aulas de ordenadores de la Universidad, donde existen a disposición de los alumnos 370 ordenadores, proyectores, impresoras, etc.

- **Servicio de Reprografía:** con fotocopadoras de altas prestaciones, manejadas por personal del Servicio, y 1 fotocopadora para el manejo de profesores o alumnos. En el edificio de Bibliotecas hay 7 fotocopadoras para uso propio. En el edificio de Investigación hay 2 fotocopadoras para profesores, ayudantes y personal de administración

- **Servicio de Innovación Educativa** ([www.unav.es/innovacioneducativa/](http://www.unav.es/innovacioneducativa/)): su finalidad es apoyar en la mejora de la calidad docente y educativa y en el uso de los medios tecnológicos. En concreto, disponemos de:

- Sistema ADI (Apoyo a la Docencia Informática). Desde hace tiempo en la universidad se viene utilizando una plataforma educativa adaptada de un proyecto abierto (CourseWork) originario de la Universidad de Standford y que se ha adaptado a la necesidades de nuestra universidad. Es un conjunto de herramientas que se pone a disposición de profesores y alumnos como apoyo a la docencia presencial. Estas herramientas son: web, documentos, examinador, calificaciones, inscripciones, avisos, diario, foros y otras.

- Recientemente se han adquirido dispositivos de respuesta remota (clickers) con el objetivo de potenciar la participación de los alumnos en sesiones y seminarios
- Herramienta portafolios. En él, alumnos, profesores y otras personas relacionadas con la Universidad podrán recoger datos personales, información y evidencias sobre su desarrollo personal y profesional que les ayudarán a ser más conscientes del proceso seguido y de las posibles metas a marcarse. Además, podrá ser utilizado como herramienta de evaluación en asignaturas, valorando la adquisición de competencias y grado de destreza alcanzado.
- El servicio de Innovación Educativa colabora con la Facultad en la organización de cursos y sesiones, adaptación de las asignaturas al sistema de créditos europeo (EEES), realización de las webs de asignaturas, departamentos y centro y en la puesta en marcha de proyectos de mejora e innovación.
- **Instituto de Idiomas** ([www.unav.es/idiomas](http://www.unav.es/idiomas)): ofrece a estudiantes y profesionales una amplia variedad de cursos y programas para la enseñanza y perfeccionamiento del inglés, francés, alemán, italiano, ruso, chino mandarín y euskera. El alumno tiene a su disposición los recursos necesarios para profundizar en el estudio de los idiomas como ordenadores multimedia, DVD, televisión, material de audio y vídeo, libros, publicaciones y otros materiales de estudio. El Instituto ofrece cursos especiales que se adaptan a las necesidades específicas de cada titulación. Asimismo, ofrece cursos de técnicas de comunicación para congresos, de conversación y de redacción con fines académicos y científicos. Imparte también cursos semi-intensivos de preparación para los exámenes internacionales TOEFL, IELTS y Cambridge. El Instituto de Idiomas es centro autorizado y sede local de los exámenes internacionales de la University of Cambridge.
- **Capellanía** Universitaria ([www.unav.es/capellaniauniversitaria](http://www.unav.es/capellaniauniversitaria)): ofrece atención espiritual y formación cristiana a todos los universitarios que lo deseen.  
La Facultad cuenta con un Capellán, que, además de su actividad docente, promueve actividades y atiende las consultas de todos los que soliciten consejo y orientación para su vida personal.
- **Servicio de Oficinas Generales** (<http://www.unav.es/oogg>): se realiza la matrícula en las diversas titulaciones que se imparten y en los programas Master y Doctorado. También se encargan de la expedición de títulos y certificaciones académicas, tramitación de las instancias dirigidas al Rectorado de la Universidad y de todo lo relacionado con la gestión académica para el alumno.
- **Servicio de Alojamiento** ([www.unav.es/alojamiento](http://www.unav.es/alojamiento)): asesora a los alumnos que lo soliciten sobre la modalidad de alojamiento que mejor se adapte a su perfil.
- **Relaciones Internacionales**: colabora con el resto de la comunidad universitaria en la creciente dimensión internacional de la Universidad de Navarra, a través de: acogida, y atención de alumnos, organización de servicios específicos dedicados a estudiantes internacionales, gestión de Programas de Intercambio (Erasmus/Sócrates, Leonardo, etc.), gestión y mantenimiento de los convenios y acuerdos con otras instituciones académicas o de investigación de carácter internacional y atención de la red de delegados internacionales de la Universidad de Navarra presentes en 31 países. Tal como se recoge en el p.5.2 la Facultad de Farmacia cuenta con un servicio propio.

- **Servicio de Asistencia Universitaria** ([www.unav.es/becas](http://www.unav.es/becas)): ofrece a todos los alumnos que lo soliciten, información y asesoramiento sobre becas y ayudas al estudio, así como de otras vías de financiación de los estudios universitarios. A través de este servicio, la Universidad de Navarra pretende que ninguna persona con aptitudes para el estudio, deje de cursar una carrera por motivos económicos.  
Los estudiantes de la Universidad de Navarra pueden beneficiarse de las convocatorias de becas públicas así como de las propias de la Universidad.
- **Servicio de Actividades Culturales** ([www.unav.es/actividades/](http://www.unav.es/actividades/)): trabaja para apoyar las inquietudes culturales y artísticas de los alumnos para que vivan una experiencia 100% universitaria, organizando a lo largo del curso numerosas actividades que enriquecen la formación y la personalidad de los universitarios como conferencias, debates, conciertos, obras de teatro, talleres y concursos.  
También edita semanalmente la publicación "Vida Universitaria", donde la comunidad universitaria puede encontrar la agenda de todos los eventos culturales, deportivos y de ayuda social que tendrán lugar durante esos días.  
[www.unav.es/vidauniversitaria](http://www.unav.es/vidauniversitaria)
- **Servicio de Deportes** ([www.unav.es/deportes](http://www.unav.es/deportes)): ofrece a los estudiantes un amplio programa de actividades en sus instalaciones deportivas o mediante convenios con otras entidades. Además de la práctica de diferentes disciplinas deportivas, organiza escuelas y clubes (de montaña, vuelo, etc.), y competiciones internas para alumnos, como el Trofeo Rector o el Torneo de Bienvenida. Los estudiantes pueden también competir en diferentes ligas, tanto navarras como nacionales, a través de sus equipos federados, además de recibir clases con las escuelas deportivas. Un sábado de mayo se organiza el Día del Deporte.  
En sus instalaciones se practica una amplia gama de deportes: aeróbic, atletismo, baloncesto, frontenis, fútbol, fútbol sala, gimnasio-sala de musculación, pádel, pilates, pelota vasca, rugby, squash, tenis, taekwondo, voleibol, etc.
- **Universitarios por la Ayuda Social** ([www.unav.es/uas](http://www.unav.es/uas)): está formado por un grupo de alumnos y graduados de la Universidad que dedican parte de su tiempo libre a los demás, colaborando en distintas áreas: provida, atención a personas mayores, apoyo escolar a niños con dificultades de integración social, discapacitados, enfermos hospitalizados, apoyo escolar, actividades deportivas con presos y talleres formativos a lo largo del curso. También se llevan a cabo campañas de sensibilización y otras actividades extraordinarias de carácter solidario.
- **Oficina de Salidas Profesionales** ([www.unav.es/osp](http://www.unav.es/osp)): su misión es colaborar en la gestión de la carrera profesional de sus graduados durante los tres años posteriores a la finalización de sus estudios. Cada universitario cuenta con su página personal de empleo, donde puede acceder de forma individualizada y confidencial a las ofertas de trabajo, su situación real en cada momento, informe de pruebas psicoprofesionales, curriculum vitae, etc. Esta oficina está en permanente contacto con la persona de gestión de la facultad que se encarga de la gestión de prácticas en empresa. Con la ayuda de esta persona y la oficina de salidas profesionales se organizan actividades de cara a fomentar e informar a los alumnos sobre salidas profesionales.
- **Fundación Empresa-Universidad de Navarra** ([www.unav.es/feun](http://www.unav.es/feun)): creada como instrumento de relación entre el mundo empresarial y el universitario, está al servicio del empleo universitario, de la mejora de la innovación y de la competitividad de la empresa. Gestiona prácticas y empleo universitario de

- estudiantes y recién graduados entre otras actividades.
- **Alumni Navarrenses** ([www.unav.es/alumni](http://www.unav.es/alumni)): es el cauce para mantener viva la relación de los antiguos alumnos con la Universidad y con los compañeros de carrera. Organiza diferentes actividades a través de sus Agrupaciones Territoriales, ofrece a sus miembros diversas publicaciones y servicios (como formación continua, oportunidades profesionales o información de cuanto sucede en la Universidad) y establece acuerdos con instituciones y empresas en beneficio de sus miembros. Es promotora de la Acreditación Jacobea Universitaria, que reúne a Universidades de todos los continentes interesadas en promover el Camino de Santiago entre sus estudiantes y antiguos alumnos ([www.campus-stellae.org](http://www.campus-stellae.org)). La Agrupación ha impulsado el Programa "Becas Alumni Navarrenses", orientado a alumnos académicamente excelentes que deseen realizar sus estudios en la Universidad de Navarra. En el curso 2007-08 dos alumnas de Nutrición Humana y Dietética disfrutaron de dicha beca.

**Para la gestión y mantenimiento** de las instalaciones y equipos, la Junta Directiva de la Facultad trabaja en colaboración con el Rectorado y los servicios generales de la Universidad que se ocupan específicamente de esta función. Para el área de Ciencias existe, además, una Junta Interfacultades, constituida por los Decanos de las Facultades de Ciencias, Medicina y Farmacia, el Director de la Escuela de Enfermería y un Secretario, que se ocupa, entre otros temas, del estudio y propuesta de nuevas instalaciones y reformas, el seguimiento del mantenimiento de edificios e instalaciones ya existentes, así como de la dotación de equipos y servicios de interés general del área (aulas, cafeterías, biblioteca, servicio de reprografía, etc.).

Los servicios implicados en la gestión y mantenimiento son:

- **Mantenimiento:** se ocupa de garantizar la buena conservación y adecuado funcionamiento de los edificios e instalaciones, así como servir de apoyo técnico a los eventos extraordinarios que se celebran (congresos, reuniones científicas, etc.), que gestiona a través de la Intranet, y contando con operarios cualificados en distintas especialidades (electricidad, electrónica, calefacción, fontanería, carpintería, albañilería, pintura, etc.)
- **Obras e Instalaciones:** se ocupa de la realización de las obras y reformas que se llevan a cabo en los edificios de la Universidad así como del seguimiento y mejora a introducir en las infraestructuras del campus, prepara los planes de necesidades, lleva a cabo el control de proyectos y presupuestos, la gestión de licencias con las administraciones públicas y contratación y seguimiento y control de obras
- **Orden y Seguridad:** garantiza las condiciones de uso de los edificios e instalaciones, a través de las tareas que llevan a cabo bedeles y vigilantes, realiza estudios y propuestas sobre la adopción de medidas generales de seguridad, colabora con el Servicio de Mantenimiento para la conservación de las instalaciones, etc.
- **Prevención de Riesgos Laborales:** vela por la seguridad y salud de todas las personas que trabajan y estudian en sus instalaciones
- **Limpieza:** responsable de mantener en óptimo estado de limpieza los distintos edificios, acomodándose a las características de cada edificio, así como a la gran variedad de dependencias existentes (despachos, oficinas, aulas, laboratorios, etc.)

**El presupuesto de la Facultad** es elaborado cada año por la Junta Directiva. Consta de un presupuesto ordinario para la actividad docente de los

Departamentos, incluyendo personal, material de prácticas y otros gastos, y un presupuesto extraordinario que recoge los gastos de reformas de locales, compras de aparatos, de equipos informáticos y actividades extraordinarias.

En la gestión económica de la Facultad colaboran:

- **Servicio de Administración y Tesorería:** enmarcado dentro del área de Gerencia de la Universidad de Navarra, gestiona la contabilidad y la tesorería de la Universidad, la relación con proveedores, etc.
- **Servicio de Compras:** canaliza una buena parte de las adquisiciones y de la contratación de servicios, obteniendo de ordinario importantes ventajas económicas, permite mantener criterios homogéneos con los proveedores en materia de descuentos o de condiciones de pago, control de facturación, etc.

### **7.2. Previsión de adquisición de equipos e instalaciones no disponibles**

La Facultad de Farmacia tiene previstas varias medidas para adecuar sus instalaciones a los nuevos requerimientos docentes:

- Se están instalando una nueva Aula Master, de 50 plazas, dotada con los últimos equipos audiovisuales, para la docencia de posgrado y una nueva aula de ordenadores con prestaciones especiales, para cursos de posgrado
- Se está estudiando la reforma de uno de los edificios del Área de Ciencias, dedicado fundamentalmente a la investigación
- En los primeros meses de curso se ha llevado a cabo la reforma de los decanatos y se está realizando la reforma de la Secretaría de la Facultad, con el fin de adecuarla a las nuevas necesidades de atención a los alumnos, etc. Está pendiente la reforma de la cafetería y la instalación de un comedor para alumnos, profesores y empleados.



## 8. RESULTADOS PREVISTOS

**Estimación de valores cuantitativos de un conjunto de indicadores relacionados con los resultados previstos del Título justificando dicha estimación**

**Tasa de graduación:** Porcentaje de graduados que finalizan los estudios en el tiempo previsto o en un año académico más.

Curso académico de ingreso	Número de alumnos de la promoción	Tasa de graduación (%)
2000-2001	95	80,0%
2001-2002	77	84,4%
2002-2003	45	84,4%
2003-2004	41	73,2%

Teniendo en cuenta las tasas de graduación expuestas de cuatro cursos académicos, la estimación de la tasa de graduación para los próximos 5 años se sitúa en  $80 \pm 5\%$ .

La **Tasa de Abandono:** Porcentaje de estudiantes de nuevo ingreso que debieron obtener el título el curso académico correspondiente y no formalizaron la matrícula ni en ese año ni en el anterior.

Curso académico de ingreso	Número de alumnos de la promoción	Tasa de abandono (%)
2000-2001	95	5,3%
2001-2002	77	3,9%
2002-2003	45	11,1%
2003-2004	41	7,3%

Teniendo en cuenta las tasas de abandono expuestas, la estimación de la tasa de abandono para los próximos 5 años se sitúa en  $6,0 \pm 0,5\%$ .

La **Tasa de Eficiencia:** relación porcentual entre el número total de créditos teóricos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes graduados en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse. Para el nuevo plan de estudios estimamos que se situará próxima al  $89 \pm 1\%$ . En estas cuatro promociones que se han graduado en la Facultad entre los años 2000 y 2004, la tasa de eficiencia ha sido la siguiente:

Curso académico de graduación	Número de alumnos graduados	Tasa de eficiencia (%)
2000-2001	88	92,6%
2001-2002	99	89,0%
2002-2003	108	87,7%
2003-2004	90	90,2%

Los valores medios de las tasas de graduación, abandono y eficiencia de la titulación de Nutrición Humana y Dietética en los últimos años, se consideran adecuados, de ahí que las previsiones expuestas para el nuevo plan de estudios no disten significativamente de los valores logrados.

## **8.2. Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes**

Para realizar esta función, la Facultad dispone del equipo de Dirección de Estudios. Está integrado por el Vicedecano de Alumnos de Dirección de Estudios, Adjunto a Dirección de Estudios y cuatro profesores coordinadores (uno por curso).

La valoración del progreso y aprendizaje de los alumnos se realiza mediante el análisis de los resultados académicos y mediante el impulso y seguimiento de la tarea de asesoramiento/tutoría que los profesores de la Facultad realizan mediante entrevistas personales con los alumnos.

El análisis de resultados se hace en primer curso al final de cada semestre mediante una junta de coordinación en la que participan los profesores del curso. Los alumnos en los que se prevé dificultad para cumplir las normas de permanencia en la Facultad y, por tanto, deberían abandonar los estudios, reciben una atención especial: se les avisa de su situación antes de la última convocatoria de la que disponen y se les presta la ayuda necesaria para gestionar bien su última convocatoria y poder así alcanzar los criterios de permanencia.

En cada curso académico hay reuniones en las que participan el Vicedecano de alumnos, los coordinadores de curso y la representación estudiantil. En dichas reuniones se organiza y se valora el desarrollo de las clases, prácticas, calendario de exámenes y demás actividades relacionadas con la docencia. El Vicedecano de alumnos junto con el resto de la junta directiva realiza un análisis de los alumnos que tienen alguna materia en una convocatoria superior a la sexta. Se estudia cada caso para detectar situaciones especiales, problemas, etc. y tomar las decisiones correspondientes.

## **9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD**

### **9.1. Órgano responsable del Sistema de Garantía de Calidad del plan de estudios**

Como consecuencia del compromiso con la calidad de la Universidad de Navarra la Facultad va a desarrollar una serie de procedimientos que aseguren la revisión y mejora continua del presente plan de estudios.

Corresponde a la Junta Directiva, y en particular a la Decana de la Facultad de Farmacia, la responsabilidad de que este aseguramiento de la calidad sea llevado a cabo.

El órgano encargado del seguimiento y garantía de la calidad es la Comisión de Garantía de Calidad (CGC) de la Facultad de Farmacia, constituida y regulada por resolución de la Junta Directiva, y que garantiza en su composición la presencia de los distintos grupos de interés: profesores, alumnos de grado y posgrado, PAS, miembros de la Comisión de Evaluación de la Calidad y Acreditación de la Universidad de Navarra (CECA) y, eventualmente, podrán incluirse agentes externos. Las funciones de la CGC consisten básicamente en:

- Coordinar la recopilación de datos, informes y cualquier otra información sobre el desarrollo de los estudios oficiales de grado y posgrado.
- Impulsar y supervisar el sistema de gestión de calidad establecido.
- Coordinar el análisis y valoración de los resultados obtenidos.
- Proponer a la Junta Directiva planes de mejora para su aprobación y contribuir a su implantación.
- Coordinar el seguimiento de los resultados y de las acciones de mejora emprendidas.

El Coordinador de esta Comisión será el Vicedecano de Ordenación Académica, cuyas responsabilidades serán:

- Asegurarse de que se establecen, implantan y mantienen los procesos necesarios para el desarrollo del Sistema de Garantía de Calidad del Centro.
- Informar a la Junta Directiva sobre el desempeño del Sistema de Garantía de Calidad y de cualquier necesidad de mejora.
- Asegurarse que se promueve la toma de conciencia de los requisitos de calidad por los grupos de interés.

La CGC deberá reunirse, al menos tres veces al año.

## **9.2. Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y del profesorado**

### **9.2.1. Proceso de elaboración y reforma de títulos**

El objeto de este proceso es establecer la sistemática aplicable al diseño y la reforma de los planes de estudio de grado y posgrado de la Facultad de Farmacia de la UN.

La secuencia que se establecerá es la siguiente:

- La Junta Directiva, previa consulta a los Departamentos implicados, abrirá el proceso y creará las comisiones correspondientes, indicando sus competencias y los criterios de formación de las mismas atendiendo a la presencia de los distintos grupos de interés. También definirá los mecanismos de información a los interesados y los procedimientos para elevar propuestas y sugerencias a lo largo del proceso, con el fin de garantizar la máxima transparencia y promover la participación de las partes implicadas.
- La Comisión responsable analizará la oferta formativa del Centro teniendo en cuenta el marco de referencia del momento actual (titulaciones actuales, normativa legal, entorno nacional e internacional, análisis de la sociedad y del entorno profesional, libros blancos, etc.). La Comisión elaborará posibles los perfiles de ingreso y de egreso de los titulados en relación a competencias y resultados de aprendizaje. Atendiendo a lo anterior la Comisión propondrá la orientación y líneas generales del nuevo título.
- La Junta Directiva estudiará la propuesta y la aprobará o la devolverá para su revisión.
- Aprobadas las líneas generales del título la Comisión diseñará la memoria del plan de estudios que incluirá, con la participación de los Departamentos, el diseño de los MÓDULOS, materias y asignaturas. Junto a la memoria oficial se elaborará un documento complementario donde se detallan aspectos como los elementos que diferencian al título propuesto respecto de otros títulos similares.

La propuesta de memoria del plan de estudios y el documento complementario se propondrá a la Junta Directiva para que, en caso de ser aprobada, se eleve a la aprobación de Rectorado.

### **9.2.2. Proceso de desarrollo, revisión y mejora de la calidad del programa formativo**

El objeto de este proceso es establecer la sistemática aplicable a la revisión y control periódico del programa formativo.

#### **Desarrollo**

Los profesores responsables de las asignaturas deben elaborar antes del comienzo de curso una guía docente de la asignatura. Esta guía será pública, al menos, en la intranet de la Universidad para conocimiento de los alumnos matriculados.

La organización del horario académico compete al Vicedecano/a Director/a de Estudios quien contará con la colaboración de los Coordinadores de curso y con la asistencia de la Secretaría del Centro. Se tendrán en cuenta las propuestas de mejora derivadas de las evaluaciones anteriores. Debe procurarse la adecuada coordinación del tiempo que los alumnos deben dedicar a las diferentes materias. Para asegurar la coherencia de la carga de trabajo de los alumnos con la prevista en el plan de estudios se pueden convocar sesiones de coordinación con los

profesores responsables de las distintas materias que se imparten en un mismo curso.

El profesor/a es el responsable de la evaluación de los alumnos, debiendo velar por la adecuación entre los sistemas de evaluación y las competencias que los alumnos deben adquirir con la respectiva asignatura.

### **Revisión y mejora de la calidad de los programas formativos**

La secuencia establecida para el control y revisión de los programas formativos impartidos por la Facultad de Farmacia será el siguiente:

***Recogida y análisis de la información:*** La CGC recogerá y analizará en la Memoria de Análisis de Resultados los datos relativos a los resultados académicos de los estudiantes (tasas de éxito, eficiencia, duración de los estudios, grado de inserción laboral, etc.). También se analizarán los resultados obtenidos en los procesos de gestión de las acciones de movilidad, prácticas externas, inserción laboral y profesorado así como la satisfacción con la formación recibida y cualquier otro resultado que pueda afectar a la calidad de la formación.

Para la evaluación del programa formativo se contará con la participación de todos los grupos de interés, incluyendo en el análisis:

- Recogida sistemática de opiniones de profesores y alumnos.
- Obtención de indicadores objetivos sobre el desarrollo del programa formativo y los resultados del mismo (tasas de éxito, eficiencia, duración de los estudios, grado de inserción laboral, etc.)
- Propuestas para la mejora de la docencia realizadas por alumnos, profesores, agentes externos, CGC o por otras comisiones establecidas al efecto.
- Informes sobre inserción laboral de los egresados y sobre la satisfacción y adecuación de la formación recibida de egresados y empleadores.
- Quejas y sugerencias recibidas.
- Recogida sistemática de opiniones del PAS, a partir de encuestas o informes sobre aspectos vinculados con el desarrollo y calidad del Plan de Estudios.

El análisis de resultados se llevará a cabo conforme a lo que se detalla en el apartado 9.5.4. La CGC de la Facultad será la encargada de analizar los resultados del análisis de las necesidades, expectativas y satisfacción de los diferentes grupos de interés así como de cada uno de los procesos. En la Memoria de Análisis de Resultados se incluirán las recomendaciones y propuestas de mejora que considere oportunas.

***Revisión de la oferta formativa del Centro:*** La CGC recibirá toda esta información, cuyo análisis, propuestas de mejora y seguimiento se llevará a cabo conforme a lo que se detalla en el apartado 9.5.4. Con carácter general la CGC la analizará y propondrá las mejoras que considere oportunas, bien incluyéndolas en el Plan trienal de mejoras, bien proponiéndolas a la Junta Directiva del Centro como acciones complementarias de mejora. La Junta Directiva del Centro aprobará, si procede, las acciones de mejora y el Plan trienal de mejoras. En el caso de que las mejoras deban ser aprobadas por otros Centros o Servicios de la

Universidad o por el Rectorado, se les remitirá la propuesta para proceder a su oportuna tramitación. En todo caso se rendirá cuentas a todos los grupos de interés.

El proceso se revisará anualmente evaluando su desarrollado y teniendo en cuenta las incidencias surgidas.

Los indicadores de calidad relacionados con este proceso son:

- **IN01-P9.2.1y2** Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios o en un año académico más en relación a su cohorte de entrada.
- **IN02-P9.2.1y2** Tasa de abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el anterior.
- **IN03-P9.2.1y2** Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de graduados de un determinado año académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.
- **IN04-P9.2.1y2** Duración media de los estudios: expresa la duración media (en años) que los alumnos matriculados en una titulación universitaria tardan en superar los créditos correspondientes a su titulación (exceptuando el proyecto fin de carrera).
- **IN05-P9.2.1y2** Tasa de éxito: Relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos (excluidos adaptados, convalidados, reconocidos, etc.) en un estudio y el número total de créditos presentados a examen. Permite analizar los resultados alcanzados en las pruebas de evaluación.
- **IN06-P9.2.1y2** Índice de permanencia: Relación entre el número de alumnos que no superan la normativa de permanencia en primero y el número total de alumnos de nuevo ingreso en primero.
- **IN07-P9.2.1y2** Satisfacción del alumno con el programa formativo
- **IN08-P9.2.1y2** Satisfacción del personal académico con el programa formativo y la definición y adquisición de competencias
- **IN09-P9.2.1y2** Satisfacción de los egresados con el programa formativo y la adquisición de competencias
- **IN10-P9.2.1y2** Satisfacción de los empleadores con el programa formativo y las competencias de los egresados

### **9.2.3. Proceso de acciones para la mejora del personal académico.**

El objeto de este proceso es establecer la sistemática por la cual se evalúa, promociona y reconoce al personal académico conforme con el sistema de evaluación de la calidad de la actividad docente del profesorado.

EVALUACIÓN

La evaluación de la calidad de la actividad docente se centrará en los siguientes aspectos:

1. La planificación
2. El desarrollo de la enseñanza
3. Los resultados de aprendizaje en relación con los objetivos de la asignatura y de la titulación
4. Las actuaciones emprendidas por el profesor para mejorar su tarea docente.

El órgano responsable de realizar la evaluación docente será una Comisión de Evaluación de la Actividad Docente (CEAD), designada por Rectorado e integrada por profesores del área a evaluar. Si se considera necesario se podrá nombrar un agente externo (profesor de otra Universidad). Una vez aprobada su composición, ésta permanecerá constituida al menos hasta que se complete la resolución de una convocatoria. Los miembros de la Comisión deberán comprometerse a trabajar con objetividad e independencia y guardarán confidencialidad de todas las decisiones adoptadas. El trabajo que realice la Comisión de Evaluación será revisable por el Rectorado.

La CEAD basará su informe de evaluación docente en base a la información proveniente de tres fuentes complementarias:

- A. El propio profesor a través de un Autoinforme, así como de la información complementaria que desee incluir para su valoración.
- B. La Junta Directiva que elaborará un Informe de responsables académicos.
- C. Los alumnos mediante un Cuestionario de evaluación de la actividad docente del profesor.

Las acciones previstas en este apartado suponen la elaboración por Rectorado de un sistema de evaluación de la calidad de la actividad docente del profesorado, en la que se está trabajando. Los centros asumen el compromiso de realizar las acciones previstas contando con la colaboración del profesorado.

## PROMOCIÓN

El proceso para la promoción del profesorado parte del Departamento, que propone a la Junta Directiva la promoción de un profesor. La Junta Directiva estudia la propuesta y la documentación aportada y en caso de cumplir las condiciones previstas en la Instrucción sobre incorporación y promoción del profesorado -se exige tener una evaluación positiva externa para Profesor Contratado Doctor, Profesor habilitado o la Acreditación por la ANECA- lo envía al Rectorado para que se estudie la promoción. Si el Rectorado aprueba la promoción, se comunica al interesado y al Servicio de Dirección de Personas.

Los indicadores que se evaluarán en este proceso son los siguientes:

- IN01-P3.4 N° de profesores a tiempo completo.
- IN02-P3.4 N° de profesores doctores.
- IN03-P3.4 Relación PAS/profesores.
- IN04-P3.4 Porcentaje de profesores titulares.

- IN05-P3.4 Porcentaje de profesores catedráticos.
- IN06-P3.4 Porcentaje de profesores con evaluación positiva para profesor contratado doctor.
- IN07-P3.4 Satisfacción del personal académico.
- IN08-P3.4 N° de solicitudes de evaluación de la actividad docente
- IN09-P3.4 Porcentaje de solicitudes de evaluación favorables
- IN10-P3.4 Porcentaje de solicitudes de evaluación recurridas

### **9.3. Garantía de calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.**

#### **9.3.1. Proceso de gestión y revisión de las prácticas externas.**

El objeto de este proceso es establecer el modo en el que el Centro revisa, actualiza y mejora los procedimientos relativos a las prácticas externas, facilitando la de toma de decisiones adecuadas.

La Junta Directiva del Centro designará una persona Responsable de Prácticas Externas (RPE) quien tendrá como primera labor la elaboración y revisión del documento que recoja los contenidos y requisitos mínimos de las prácticas que pueden considerarse para ser ofrecidas como prácticas externas para los alumnos y las condiciones que debe cumplir un alumno para optar a la realización de prácticas externas. Este documento será público. Otro de los cometidos principales de la RPE es asegurar que se da conocimiento a los alumnos de esas condiciones y, llegado el momento, de las empresas o instituciones candidatas a recibir alumnos en prácticas.

La Fundación Empresa-Universidad de Navarra (FEUN) como entidad entre cuyos cometidos figura concertar prácticas externas para alumnos de la Universidad, dará soporte a la gestión de dichas prácticas.

La búsqueda de opciones para la realización de prácticas externas, serán responsables tanto la FEUN y la RPE, como los propios alumnos, los profesores e incluso los egresados.

Todas las prácticas realizadas por los alumnos pasarán a engrosar una base de datos, de la que podrá extraerse la ficha correspondiente cuando sea necesario.

La firma del Convenio de prácticas con hospitales, centros de asistencia primaria, organismos comunitarios, industrias alimenticias y empresas de restauración se realizará a través de FEUN.

La RPE es responsable de comprobar el logro de los objetivos y los resultados de aprendizaje previstos para las prácticas. Para esto revisará anualmente los indicadores específicos y propondrá las medidas y mejoras que considere oportunas. El análisis de los resultados obtenidos formará parte de la Memoria de Análisis de Resultados que elabora anualmente la CGC para la revisión de los programas formativos (P9.2.2, P9.5.4).

Los indicadores que se estudiarán serán los siguientes:

- **IN01-P9.3.1** Tasa de alumnos que realizan prácticas externas no obligatorias: Es la relación entre el número de alumnos que han realizado prácticas externas no obligatorias y el número de alumnos equivalentes a tiempo completo del programa formativo.
- **IN02- P9.3.1** N° de incidencias (prácticas externas).



- **IN03- P9.3.1** Satisfacción del alumno con las prácticas.
- **IN04- P9.3.1** Informe, en su caso, del asesor de prácticas externas.

### **9.3.2. Proceso de gestión de las acciones de movilidad.**

El objeto de este proceso es establecer la sistemática aplicable a la gestión y revisión del programa de movilidad de los estudiantes del Centro enviados a otras universidades o instituciones, así como de los alumnos que procedentes de otras universidades son recibidos en el Centro.

La Junta Directiva designará una persona Responsable de Acciones de Movilidad (RAM), que será la encargada de iniciar los trámites y proponer a la Junta Directiva los convenios o acuerdos con universidades, facultades u otras instituciones que puedan ser de interés para la movilidad de los alumnos. Esos convenios y acuerdos serán suscritos, en cada caso, por la instancia de la Universidad a quien legalmente corresponda.

A la RAM corresponde la organización y planificación de las acciones de movilidad de los alumnos de la titulación. La RAM junto con el secretario/a académica del Centro, preparará el material para informar y difundir el funcionamiento y organización del programa de movilidad. Las solicitudes de los candidatos se reciben en la Secretaría del Centro. La RAM lleva a cabo la selección de los estudiantes que participan en las distintas acciones de movilidad, conforme a criterios y procedimientos públicos y objetivos, claramente establecidos (nivel de idioma, Currículum vitae). El listado de candidatos seleccionados deberá ser aprobado por la Junta Directiva.

La RAM es la responsable de la gestión de todos los trámites, debiendo entrevistar por si o con la ayuda de algunos profesores a los alumnos candidatos a realizar acciones de movilidad, así como a los alumnos que se reciben de otras universidades. A unos y otros se les pedirá un informe sobre la actividad realizada y la realización de una encuesta sobre la estancia realizada. La RAM informa a la CGC y a la Junta Directiva de los datos obtenidos.

La CGC junto con el Director/a de Relaciones Externas analiza el logro de los objetivos de las acciones de movilidad en su conjunto, tanto de alumnos enviados como de alumnos recibidos, proponiendo las medidas que considere adecuadas. Todo ello se incorporará a la Memoria de Análisis de Resultados anual que elabora la CGC para la revisión de los programas formativos (P9.2.2, P9.5.4).

bien para su incorporación en el Plan trienal de mejoras, bien para la realización de acciones complementarias de mejora.

Los indicadores evaluados en este proceso son:

#### **ALUMNOS ENVIADOS:**

- **IN01-P9.3.2** Porcentaje de movilidad: Es la relación entre el número de alumnos del programa que participan en programas de movilidad en organizaciones de educación superior, nacionales e internacionales, y el número total de alumnos matriculados en el programa formativo.
- **IN02-P9.3.2** Resultados académicos de alumnos enviados: Indica la nota media obtenida por los alumnos que participan en programas de movilidad.
- **IN03- P9.3.2** Satisfacción de los alumnos con el programa de movilidad.

### **ALUMNOS RECIBIDOS:**

- **IN04-P9.3.2** Porcentaje de movilidad (recibidos): Es la relación entre el número de alumnos recibidos en la titulación que participan en programas de movilidad en organizaciones de educación superior, nacionales e internacionales, y el número total de alumnos matriculados en el programa formativo.

## **9.4. Análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación**

### **9.4.1. Proceso de análisis de la inserción laboral y satisfacción de los egresados.**

El objeto de este proceso es el seguimiento de la inserción laboral de los egresados.

Se determinarán un conjunto de indicadores relacionados con la inserción laboral y la satisfacción con la formación recibida de los titulados. Al menos se recogerán los siguientes:

- Experiencia profesional durante la carrera.
- Actitud y preparación ante el empleo.
- Situación laboral actual.
- Satisfacción con la formación recibida.

Se definen los indicadores que permiten evaluar los índices de inserción laboral y satisfacción con la formación recibida de los titulados. Siguiendo las orientaciones del Departamento de Comunicación Pública (Facultad de Comunicación de la UN) y con el visto bueno y atendiendo a las observaciones del Centro, se elaborará el cuestionario definitivo. Este cuestionario se revisará cada año.

Se definirá la muestra a la que se dirige el estudio de inserción profesional, en relación al año en curso; quedará determinada por aquellas promociones que hayan concluido con uno, tres o cinco años de antelación. Sus datos se obtendrán de la Agrupación de Graduados de la UN. Se utilizará Internet y Telemarketing, para completar los datos e intentar garantizar un nivel de fiabilidad del 95% en la medida en que esto sea posible.

#### **1- Difusión del cuestionario entre los egresados.**

Se enviará por correo electrónico masivo a toda la muestra, donde se animará a participar con un enlace directo a la encuesta que se insertará en la web de la Universidad.

#### **2-Telemarketing.**

Se realizará una campaña con el objetivo de conseguir un número suficiente de respuestas, para llegar a un grado de fiabilidad del 95%.

Se preparará todo el proceso desde el Departamento de Comunicación Pública de la UN, argumentaciones, horario de llamada, perfil del operador...

### **Procedimiento.**

Toda la logística del envío de los correos electrónicos se realizará desde la Oficina de Salidas Profesionales (OSP) o en el Centro.

La OSP será la encargada de coordinar la realización de los estudios y el cumplimiento del plan establecido anualmente.

El Centro con la colaboración del Departamento de Comunicación Pública será el responsable de la encuesta, así como de recoger, archivar y elaborar los informes con los resultados del cuestionario. La información obtenida se valorará según los procesos de análisis y medición de la satisfacción de los diferentes grupos de interés así como de los resultados obtenidos (P9.5.1, P9.5.4).

Se recogerán los siguientes indicadores:

- **IN01- P9.4.1** Porcentaje de inserción laboral.
- **IN02- P9.4.1** Satisfacción con el empleo actual.
- **IN03- P9.4.1** Satisfacción del egresado con la formación recibida.

### **9.5. Análisis de la satisfacción de los diferentes grupos de interés y atención a las sugerencias y reclamaciones. Criterios para la extinción del título**

#### **P9.5.1. Proceso para el análisis y medición de la satisfacción de los diferentes grupos de interés.**

El objeto del proceso es el análisis y medición de la satisfacción de los distintos grupos de interés para la mejora de la calidad del programa y del proceso formativo.

La CECA junto con la CGC del Centro son las responsables de:

1. Elaborar los cuestionarios de satisfacción de los agentes implicados en la actividad universitaria.
2. Definir la periodicidad para la realización de cada uno de los cuestionarios, recogiendo el programa a desarrollar en un cronograma. Los cuestionarios de profesorado y PAS serán trienales, los de alumnos y asignaturas serán bienales.

Deberán desarrollarse los siguientes modelos de cuestionarios:

- Cuestionario de satisfacción de profesores
- Cuestionario de satisfacción del PAS
- Cuestionario de satisfacción de egresados
- Cuestionario de satisfacción de empleadores
- Cuestionario de inserción laboral

Además también habrá dos tipos de cuestionarios dirigidos a los alumnos, uno más general dirigido a obtener la satisfacción del alumno con el programa formativo y con los servicios generales de la Facultad/Universidad, y otro estará orientado a obtener la satisfacción del alumno con cada una de las asignaturas/materias impartidas:

- Cuestionario general de alumnos
- Cuestionario de asignaturas

En consecuencia, bien bajo la responsabilidad de alguno de los servicios de la Universidad, o del propio Centro, se obtendrán los resultados que van a ser objeto de análisis:

- Resultados de la inserción laboral
- Satisfacción de los grupos de interés (cuestionarios de alumnos, profesores, PAS, egresados, empleadores).

#### **P9.5.2. Proceso de gestión y revisión de incidencias, reclamaciones y sugerencias**

El objetivo del proceso es establecer la sistemática a aplicar en la gestión y revisión de las incidencias, reclamaciones y sugerencias de los alumnos del Centro.

El proceso seguido será:

##### **Recepción y canalización de las quejas y sugerencias.**

Los alumnos directamente, a través de la Representación Estudiantil o de los Coordinadores de curso, canalizarán sus quejas, reclamaciones o sugerencias hacia el Vicedecano/a-Director/a de Estudios que la hará llegar a la instancia adecuada. Quedará constancia de la queja o sugerencia en la Secretaría del Centro.

##### Queja/reclamación.

Si la gestión desarrollada es una queja o reclamación, el responsable del servicio implicado tendrá que analizarla y tomar una resolución. Dicha resolución será transmitida por escrito al reclamante dándole la oportunidad de reclamar a instancias superiores si no está conforme con la propuesta adoptada. Paralelamente a la comunicación al reclamante, se planificarán, desarrollarán y revisarán las acciones pertinentes para la aplicación de la resolución adoptada, de la que se dejará constancia en la Secretaría del Centro.

##### Sugerencias

Si se trata de una sugerencia, el responsable del servicio implicado realizará en primer lugar un análisis de la misma. Si estima que es viable, se planificarán, desarrollarán y revisarán las acciones pertinentes para la mejora, comunicándolo a la persona que ha realizado la sugerencia y a todos los grupos de interés, dejando constancia en la Secretaría del Centro de la acción emprendida.

La CGC analizará una vez al año la documentación sobre quejas y sugerencias, así como las acciones de mejora adoptadas. Si esas acciones se consideraran insuficientes la CGC debe proponer a la Junta Directiva las acciones complementarias de mejora pertinentes o, en su caso, la inclusión de acciones en el Plan Trienal de Mejoras.

Los indicadores usados para la evaluación de este proceso serán:

- **IN01-P9.5.2** N° de reclamaciones/sugerencias recibidas.
- **IN02-P9.5.2** N° de reclamaciones/sugerencias atendidas.
- **IN03-P9.5.2** N° de acciones de mejora puestas en marcha.

### **P9.5.3. Proceso en el caso de extinción del título.**

El objeto de este proceso es establecer el modo por el cual el Centro garantiza que, en caso de suspensión de una titulación oficial, los estudiantes que hubiesen iniciado las correspondientes enseñanzas, puedan disponer de un adecuado desarrollo de las mismas hasta su finalización; así como determinar los supuestos de extinción del título.

La suspensión de un título oficial impartido por los Centros de la UN podrá producirse por causar baja en el Registro de universidades, centros y títulos (RUCT) en caso de no superar el proceso de acreditación, o porque se considere que el título necesita modificaciones de modo que se produzca un cambio apreciable en su naturaleza y objetivos lo que debiera dar lugar a un nuevo título a propuesta del Centro, por acuerdo del Pleno de la Junta de Gobierno, previa aprobación del Consejo de Universidades en los términos legalmente previstos.

El título puede suspenderse también por no alcanzarse el número de 45 alumnos de nuevo ingreso, durante un periodo de 3 años, que se considera mínimo para que la titulación resulte viable.

Cuando se produzca la suspensión de un título oficial, la UN estará obligada a garantizar el adecuado desarrollo efectivo de las enseñanzas que hubieran iniciado sus estudiantes hasta su finalización. La CGC deberá proponer a la Junta Directiva, para su aprobación, los criterios que garanticen el adecuado desarrollo efectivo de las enseñanzas que hubieran iniciado sus estudiantes hasta su finalización, que contemplarán, entre otros los siguientes puntos:

- No admitir matrículas de nuevo ingreso en la titulación.
- La suspensión gradual de la impartición de la docencia.
- La impartición de acciones tutoriales y de orientación a los alumnos repetidores.
- El derecho a evaluación hasta agotar las convocatorias reguladas por la normativa de permanencia de la UN.

En caso de producirse la suspensión de una titulación oficial en la que existen estudiantes matriculados, la CGC establecerá los mecanismos oportunos para realizar el seguimiento de la implantación y el desarrollo de acciones tutoriales y de orientación específicas, manteniendo los análisis habituales sobre el desarrollo de la docencia.

#### **9.5.4 Proceso de análisis de resultados y mejora continua.**

Una vez al año se debe rendir cuentas sobre los resultados relacionados con la titulación.

La información que se debe analizar procede de los resultados del análisis de necesidades, expectativas y satisfacción de los diferentes grupos de interés, de los resultados académicos, de la inserción laboral, así como de cada uno de los procesos clave definidos en el SGIC.

La periodicidad de evaluación de los indicadores será anual. Los responsables de los mismos serán la Secretaría de Facultad, Servicios Informáticos y la CECA.

El Coordinador de la CGC es responsable de recopilar, revisar y comprobar la validez de toda la información necesaria. Para ello, en la Secretaría de la Facultad habrá una persona encargada de elaborar la información proveniente de los indicadores cuantitativos y cualitativos seleccionados. Si se detecta alguna ausencia o falta de fiabilidad en la información el coordinador se lo comunicará a quien la ha suministrado para que proceda a corregirla o completarla.

Los resultados incluirán apartados relativos a:

- Resultados en el profesorado
- Resultados en el alumnado
- Resultados en el PAS
- Resultados de egresados
- Resultados de empleadores
- Resultados de investigación
- Resultados académicos

El proceso de análisis de resultados y de mejora continua se instrumenta mediante un Plan Trienal de Mejoras, unos Objetivos Trienales de Calidad y una Memoria de análisis de resultados. Estos tres instrumentos permiten la comparación de los resultados obtenidos con los objetivos propuestos, a la vez que posibilita un seguimiento adecuado del SGIC, tomando las decisiones pertinentes a la vista de la evolución de los principales indicadores.

El Plan Trienal de Mejoras se concreta en acciones anuales con las que se persigue el logro de los Objetivos Trienales de Calidad desglosados por Directrices. La CGC propone a la Junta Directiva la aprobación del Plan Trienal de Mejoras y los Objetivos Trienales de Calidad.

La CGC al final de cada curso académico elabora una Memoria de Análisis de Resultados en la que se incluye un análisis de resultados concretado entre otros en un informe sobre acciones de mejora previstas para ese ejercicio por el Plan Trienal de Mejoras. En esa Memoria se incluirá la propuesta a la Junta Directiva de acciones complementarias de mejora, en el caso de estimarse oportuno la adopción de acciones no previstas en el Plan Trienal de Mejoras; y la propuesta de objetivos complementarios de calidad, no previstos en los Objetivos Trienales de Calidad si se considerara necesario añadir objetivos adicionales.

La Memoria de Análisis de Resultados deberá hacer referencia, al menos, al estado de:

- Los resultados del seguimiento y cumplimiento de los Objetivos Trienales de Calidad.
- El estado de las acciones de mejora previstas en el Plan Trienal y su grado de cumplimiento para el ejercicio correspondiente.
- Los resultados y seguimiento de aprendizaje.
- Los resultados y seguimiento de la inserción laboral.
- Las eventuales necesidades de profesorado o personal.
- Grado de satisfacción de los distintos grupos de interés.
- Información relativa a quejas, reclamaciones o sugerencias.
- Evaluación de las oportunidades de mejora y necesidad de efectuar cambios en el SGIC.

La Memoria de Análisis de Resultados que coincida con el fin del trienio para el que se aprobaron el Plan Trienal de Mejoras y los Objetivos Trienales de Calidad deberá incluir una valoración del cumplimiento de uno y otro, así como una propuesta de nuevo Plan Trienal de Mejoras y de nuevos Objetivos Trienales de Calidad.

La Memoria de Análisis de Resultados, con el análisis global de los resultados alcanzados y las propuestas correspondientes debe remitirse para su aprobación a la Junta Directiva, responsabilizándose el Coordinador de Calidad de su difusión y aplicación.

#### **P9.5.5 Proceso de información pública**

El objeto de este proceso es establecer el modo en el que la Facultad hace pública la información actualizada relativa a las titulaciones que imparte, para conocimiento de sus grupos de interés.

##### **1. Generalidades**

La Facultad considera una obligación mantener informados a sus grupos de interés sobre su estructura organizativa, titulaciones y programas, por lo que publica y revisa periódicamente la información actualizada sobre las mismas.

Con el fin de proceder a la selección de la información a publicar y los destinatarios de la misma, la CGC considera como fuente la siguiente información:

- Oferta formativa,
- Objetivos de las titulaciones,
- Políticas de acceso,
- Metodología de orientación,
- Metodologías de enseñanza, aprendizaje y evaluación,
- Posibilidades de movilidad,
- Mecanismos para realización de alegaciones, reclamaciones y sugerencias,
- Acceso, evaluación, promoción y reconocimiento de PDI y PAS,
- Recursos y servicios ofrecidos, y

- Resultados de la enseñanza (aprendizaje, inserción laboral, satisfacción).

La selección resultante se revisa y aprueba en la Junta Directiva, que hace constar en acta este hecho.

## **2. Obtención de la información**

La CGC de la Facultad, con periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, solicita a la Secretaría de la Facultad la información a publicar, actualiza a qué grupos de interés va dirigida y el modo de hacerla pública.

La información –es decir, los datos actualizados sobre la misma – se obtiene bien en la propia Facultad o en los correspondientes Servicios Universitarios.

Estas propuestas se debaten en la CGC –o en la Junta Directiva– comprobándose que sea fiable y suficiente, y se procede a su aprobación.

Entre las revisiones periódicas es el Coordinador de Calidad quien asume la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada por la Facultad, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la CGC para que sea atendida.

## **3. Difusión**

La información revisada es puesta a disposición de la Secretaría de la Facultad para que sea ésta quien se responsabilice de su difusión.

El proceso de información pública se revisará, evaluándose cómo se ha desarrollado y si han existido incidencias, así como la consecución de los objetivos previstos. De esta revisión derivarán las mejoras necesarias tal cómo se define en el proceso P9.5.4 para todos los procedimientos.



## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1. Cronograma de implantación de la titulación

En el curso 2009/10 se implantarán los dos primeros cursos de la nueva titulación por las ventajas que representa para el actual alumnado de primer curso. Entre las que destacan: la actualización curricular, la más completa formación que ofrece el nuevo grado junto con la posibilidad de obtener un grado de 240 ECTS lo que facilita su posterior adaptación a segundo y tercer ciclo. Estos aspectos fueron comentados con los alumnos de primer curso del plan actual y con la representación estudiantil de Nutrición Humana y Dietética (Reunión de la Junta directiva de la Facultad de Farmacia con alumnos de Primer curso: 14 de noviembre de 2008 y con representación estudiantil: 26 de noviembre de 2008) la propuesta contó con amplia mayoría a favor de la adaptación que se propone en la actual memoria.

En el curso 2009/2010 se implantarán asimismo las asignaturas de cursos superiores de este plan de estudios que sean complemento necesario para que los actuales Diplomados puedan obtener el nuevo Grado.

En cursos posteriores se irá implantando un año del plan de estudios en cada curso académico.

Se describe el posible cronograma de implantación de los estudios de Nutrición Humana y Dietética y se detallan las posibles asignaturas:

<b>Curso 2009-2010 (1º)</b>			
<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos</b>	<b>Primer Sem</b>	<b>Segundo Sem</b>
Anatomía humana	9	6	3
Antropología	6	3	3
Bioestadística	6		6
Fisiología Humana	12	6	6
Bioquímica	9	3	6
Psicología y alimentación	6	6	
Fundamentos de Química	6	6	
Economía y gestión alimentaria I	3		3
Información y Metodología en Ciencias de la Salud	3		3
<b>TOTAL 1º</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

<b>Curso 2009-2010 (2º)</b>			
<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos</b>	<b>Primer Sem</b>	<b>Segundo Sem</b>
Bromatología I	3	3	
Bromatología II	6		6
Nutrición	9	6	3
Ética	6	3	3
Economía y gestión alimentaria II	3	3	
Microbiología de alimentos	3		3
Microbiología	3	3	
Epidemiología nutricional	3		3
Fisiopatología	6	6	
Dietética I	6		6
Tecnología culinaria	3		3
Farmacología	3		3
Endocrinología	3		3
Optativa 1	3	3	
<b>TOTAL 2º</b>	<b>60</b>	<b>27</b>	<b>33</b>

<b>Curso 2010-2011 (3º)</b>			
<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos</b>	<b>Primer Sem</b>	<b>Segundo Sem</b>
Restauración colectiva	6	6	
Dietética II	6	6	
Seguridad alimentaria	6		6
Dietoterapia I y II	9	6	3
Alimentación artificial	3	3	
Educación nutricional	4.5		4.5
Tecnología de alimentos	3	3	
Inmunología	3		3
Genética	4.5	4.5	
Alimentación y actividad física	3	3	
Claves de la cultura actual	6	3	3
Optativa 2	3		3
Optativa 3	3		3
<b>TOTAL 3º</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

<b>Curso 2011-2012 (4º)</b>			
<b>Asignaturas</b>	<b>Créditos</b>	<b>Primer Sem</b>	<b>Segundo Sem</b>
Legislación alimentaria	3	3	
Nutrición comunitaria	6	6	
Salud pública	6	6	
Nutrición clínica	3	3	
Deontología del dietista	3	3	
Optativa 4	3	3	
Optativa 5	3	3	
Optativa 6	3	3	
Estancias Tuteladas	24		24
Trabajo Fin de Grado	6		6
<b>TOTAL 4º</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

## 10.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios

La adaptación se realizará para aquellos alumnos que no hayan superado, al menos, el 50 % de los créditos del último curso a extinguir del plan de estudios antiguo. Estos alumnos se adaptarán al nuevo plan, teniendo en cuenta la mejor adecuación entre los estudios cursados y las materias del nuevo plan, conforme a la tabla de adaptación que se adjunta.

Los alumnos de la diplomatura con asignaturas pendientes (con un número de créditos aprobados mayor de la mitad de un curso académico) podrán, si lo desean, continuar en el plan anterior hasta la finalización de la carrera. Para ello, se mantendrán las convocatorias de exámenes de las asignaturas mientras haya algún alumno matriculado, hasta la extinción del plan de estudios de 1998 (al acabar el curso 2011-2012), y en los dos cursos siguientes. Estos alumnos podrán participar de la docencia del nuevo plan de estudios en función de la afinidad de contenidos, aunque continúen matriculados en el plan de estudios anterior.

### TABLA DE ADAPTACIÓN.

Las asignaturas del plan 1998 se adaptarán al nuevo plan de estudios de Grado del siguiente modo:

Plan de Estudios NHD-98	Plan de estudios de Grado en NHD 2009
Estructura y función del cuerpo humano 11 cr., 1º	Anatomía Humana 9 ECTS, 1º
Alimentación y cultura 4.5 cr., 1º	Psicología y Alimentación 6 ECTS, 1º
Bioquímica 8 cr., 1º	Bioquímica 9 ECTS, 1º
Fundamentos de Antropología 6 cr., 1º	Antropología 6 ECTS, 1º
Química Aplicada 7.5 cr., 1º	Fundamentos de química 6 ECTS, 1º
Bioestadística 6 cr., 1º	Bioestadística 6 ECTS, 1º
Fisiología Humana 8 cr., 1º	Fisiología Humana 12 ECTS, 1º
Bromatología 7 cr., 2º	Bromatología I y II 9 ECTS, 2º
Microbiología general 7 cr., 1º	Microbiología 3 ECTS, 2º Microbiología de alimentos 3 ECTS, 2º
Economía alimentaria 6 cr., 2º	Economía y gestión alimentaria I y II, 6 ECTS, 1º y 2º
Economía y gestión alimentaria 5.5 cr., 2º	Restauración colectiva 6 ECTS, 3º
Nutrición 8 cr., 2º	Nutrición 9 ECTS, 2º Nutrición clínica 3 ECTS, 4º

Tecnología culinaria 6.5 cr., 2º	Tecnología culinaria 3 ECTS, 2º
Tecnología de los alimentos 5 cr., 2º	Tecnología de los alimentos 3 ECTS, 3º
Dietética 12 cr., 2º	Dietética I y II 12 ECTS, 2º y 3º Alimentación y actividad física 3 ECTS, 3º
Ética 4.5 cr., 2º	Ética 6 ECTS, 2º
Sanidad Alimentaria 9 cr., 2º	Seguridad Alimentaria 6 ECTS, 3º
Deontología 4,5 cr., 3º	Deontología del dietista 3 ECTS, 4º Legislación alimentaria 3 ECTS, 4º
Educación nutricional 4.5 cr., 3º	Educación nutricional 4.5 ECTS, 3º
Salud pública 6 cr., 3º	Salud publica 6 ECTS, 4º Epidemiología nutricional 3 ECTS, 2º
Farmacología aplicada 5 cr., 3º	Farmacología 3 ECTS, 2º
Nutrición comunitaria 6 cr., 3º	Nutrición comunitaria 6 ECTS, 4º
Dietoterapia 11 cr., 3º	Dietoterapia 9 ECTS, 4º Alimentación artificial 3 ECTS, 3º
Fisiopatología 5,5 cr., 3º	Fisiopatología 6 ECTS, 2º
Estancias tuteladas I y II 13 cr., 2º, 3º	Estancias tuteladas 24 ECTS(*)
Asignaturas OP y LCC de Formación humanística 4,5cr.	Claves de la cultura actual 6 ECTS, 3º

(\*) Las Estancias Tuteladas I y II eran asignaturas obligatorias con un total de 13 créditos. Para completar el desfase hasta los 24 ECTS de la nueva asignatura de grado, se deberá realizar un Prácticum de 12 ECTS.

Los alumnos que completaron los estudios de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética plan de 1998 (217 créditos) y deseen obtener el Grado de Nutrición Humana y Dietética de acuerdo con el nuevo plan 2009 (240 ECTS), deberán cursar las siguientes asignaturas, en virtud de la tabla de adaptación anterior:

<b>Asignatura</b>	<b>ECTS</b>	<b>Curso</b>
Información y metodología en Ciencias de la salud	3	1º
Endocrinología	3	2º
Genética	4,5	3º
Inmunología	3	3º
Prácticum (complemento Estancias Tuteladas)	12	4º
Trabajo fin de grado	6	4º
<i>Completar</i> Asignaturas optativas	18	
<b>TOTAL</b>	<b>49,5</b>	

Algunas de estas asignaturas podrán ser convalidadas de acuerdo a la totalidad del curriculum de los diplomados y el Prácticum según su trayectoria profesional.

**10.3. Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto**

Se extingue la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética plan de 1998.