

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Girona	Escuela Universitaria del Deporte y la Salud (EUSES)	17015138	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Grado	Nutrición Humana y Dietética		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Girona			
NIVEL MECES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias de la Salud	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MIREIA AGUSTÍ TORRELLES	Vicegerente del Área Acadèmica y de Calidad		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40525004Q		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOAQUIN SALVI MAS	Rector		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40524831G		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOAQUIN SALVI MAS	Rector		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	40524831G		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	629745693
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
gpa@udg.edu	Girona		972418031



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto a los efectos de lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En: Girona, AM 14 de abril de 2023

Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

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

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Girona	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias de la Salud				
ÁMBITO				
Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad de Girona		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
043	Universidad de Girona	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	24
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
18	132	6

1.4-1.9 Universidad de Girona

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
17015138	Escuela Universitaria del Deporte y la Salud (EUSES)	Si	No

1.4-1.9.2 Escuela Universitaria del Deporte y la Salud (EUSES)

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	Sí	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
	40	
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
40	40	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

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

OBJETIVOS FORMATIVOS

1.11. Objetivos formativos

1.11. a) Principales objetivos formativos del título

El objetivo general del **Grado en Nutrición Humana y Dietética** es formar profesionales con conocimientos y capacidades relacionados con las ciencias de la salud, con actitud de servicio a la sociedad, un carácter crítico y activo, y una visión internacional y profundamente científica.

Partiendo del apartado 3 del anexo de la de **Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista** los objetivos formativos del título son:

1. Adquirir los valores profesionales, actitudes y comportamiento necesarios para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista, reconociendo la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional a través de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como reconociendo los límites y competencias profesionales.
2. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilo de vida y aspectos sanitarios para comunicar efectivamente aspectos relacionados especialmente con la nutrición y los hábitos de vida a todo tipo de colectivos.
3. Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos para clasificar alimentos y productos, analizando su composición, propiedades, valor nutritivo y dominar los procesos básicos de elaboración, transformación y conservación.
4. Aplicar las ciencias de la nutrición y de la salud al diseño y desarrollo de evaluaciones, planificaciones y consejo dietético de individuos y colectividades a lo largo del ciclo vital, tanto en personas sanas como enfermas, desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
5. Participar en diseño y desarrollo de políticas y actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida con base en los fundamentos de Salud Pública y Nutrición Comunitaria.
6. Participar en el desarrollo, comercialización y comunicación de productos alimenticios, respetando la legislación vigente y los conocimientos científicos a través de la interpretación de los informes y el asesoramiento.
7. Participar en la gestión, organización y desarrollo de restauración colectiva, garantizando los principios higiénico-sanitarios y dietético-nutricionales.
8. Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación para resolver problemas siguiendo el método científico.

1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas

Al finalizar los estudios, el graduado o graduada estará capacitado para ejercer como dietista-nutricionista en los diferentes ámbitos profesionales descritos en el **Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética** de 2003, así como consta en la web del Col-legi

de Dietistes-Nutricionistes de Cataluña (CoDiNuCat). La profesión de dietista-nutricionista está respaldada a nivel internacional por la International Confederation of Dietetic Association (ICDA) que define a este profesional como **aquel profesional que aplica la ciencia de la alimentación y la nutrición a promover la salud, prevenir y tratar enfermedades para optimizar la salud de individuos, grupos, comunidades y poblaciones**

Tal y como queda manifestado en el Libro blanco de las profesiones sanitarias de 2013, los dietistas-nutricionistas son necesarios para la modernización del Sistema Nacional de Salud. Estos profesionales, los graduados y las graduadas en Nutrición Humana y Dietética, poseen la capacidad de trabajo y de resolución de problemas alimentarios y nutricionales en las distintas etapas de la vida de la persona. Así mismo, son capaces de desempeñarse adecuada y profesionalmente en el ámbito de la promoción de la salud, de la prevención de enfermedades nutricionales y del tratamiento de todas aquellas enfermedades que contribuyen a la merma de la salud de las personas, teniendo siempre en cuenta las características personales así como cambios socioculturales derivados de los estilos de vida, de la sostenibilidad, seguridad alimentaria, etc.

Por todo ello, Los y las graduados/as en Nutrición Humana y Dietética serán profesionales de la salud capacitados para ejercer distintas funciones, así deberán poseer las habilidades y competencias para ejercer funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras, etc. orientadas todas ellas a la alimentación y nutrición de las personas en todas las etapas de la vida o de los distintos grupos poblacionales, tanto en el ámbito clínico como en el ámbito comunitario, así como en restauración colectiva o formando parte de la industria alimentaria.

Habilita para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

1.14.bis) Actividad profesional regulada habilitada por el título

En España, según la **Ley n°44/2003 de Ordenación de las Profesiones sanitarias**, se considera Dietista-Nutricionista un profesional de la salud con titulación universitaria.

La **Orden CIN/730/2009**, de 18 de marzo de 2009, establece los requisitos para la verificación de títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.



ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Ver Apartado 1: Anexo 7.

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Dietista-Nutricionista

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

Sí

PROFESIÓN REGULADA:

Dietista-Nutricionista

RESOLUCIÓN

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

NORMA

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

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

C1. - Aplicar actitudes coherentes con las concepciones éticas y deontológicas, así como sus responsabilidades legales para actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, incluyendo la perspectiva de género, en el ámbito de la Nutrición humana y la Dietética. TIPO: Competencias

C2. - Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana. TIPO: Competencias

C3. - Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). TIPO: Competencias

H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas

H10. - Aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios. TIPO: Habilidades o destrezas

H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas

H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas

H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas

H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas

H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas

H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas

H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas

H9. - Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario, profesionales de la salud y otros públicos especializados y no especializados. TIPO: Habilidades o destrezas

K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos

K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos

K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos



K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN	
<p>3. Admisión, reconocimiento y movilidad</p> <p>3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes</p> <p>3.1. a) Normativa y procedimiento general de acceso</p> <p>El acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado se realiza en la Universitat de Girona de acuerdo con lo estipulado en el RD 412/2014, de 6 de junio, y de acuerdo con el calendario de implantación establecido en el Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre.</p> <p>La información se encuentra desarrollada en: https://universitats.gencat.cat/es/inici</p> <p>3.1. b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación</p> <p>La información sobre normativas de acceso y admisión de la Universitat de Girona sigue las directrices del RD 822/2021, de 28 de septiembre (BOE 29 de septiembre de 2021), concretamente en su artículo 10 y a las cuales EUSES también está sujeta por ser centro adscrito a esta universidad, es consultable a través del siguiente enlace público: https://www.udg.edu/ca/estudia/acces/acces-a-graus.</p> <p>La Escuela cuenta con un proceso dentro de su Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIQ) que detalla el sistema de acceso, admisión y matrícula de los estudiantes conforme a la normativa de acceso y admisión expuesta anteriormente: P0402 Proceso de admisión y matrícula de grado y más-ter.</p> <p>De forma periódica y dentro del marco VSMA, se revisa el perfil de ingreso y se modifica, si es necesario, para adaptarlo a los cambios en materia legislativa, necesidades del mercado laboral o por mejoras propuestas desde el centro.</p> <p>El Grado en Nutrición Humana y Dietética se regirá por este procedimiento y no se prevén requisitos ni pruebas específicos de acceso para la titulación.</p>	
3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	36
Adjuntar Convenio	
Ver Apartado 3: Anexo 1.	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
DESCRIPCIÓN	



3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

El reconocimiento y transferencia de créditos de EUSES se regula en base a:

- El Artículo 10 Procedimientos de reconocimiento y transferencias de créditos académicos en

los títulos universitarios oficiales del **Real Decreto 822/2021**, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

- La normativa de la Universitat de Girona: <https://www.udg.edu/ca/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Reconeixement-i-transferencia-de-credits>.

TABLA 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:	<i>Máximo 36 ECTS</i>
<i>Es posible reconocer la formación cursada en Ciclos Formativos de Grado Superior (CFGs), teniendo en cuenta que las competencias desarrolladas en algunas de las asignaturas universitarias son afines a las competencias profesionales y capacidades clave desarrolladas en dichos CFGs. Si el estudiante procede de un Ciclo Formativo de Grado Superior, en función del estudio de origen, podrán ser objeto de reconocimiento asignaturas de las siguientes materias:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición • Ciencias de la Salud II: Biología y Genética • Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición • Ciencias de los Alimentos II • Complementos de comunicación i investigación en nutrición (optativa) • Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la nutrición (optativa) 	
<i>Los Ciclos Formativos de Grado Superior más afines actualmente al grado universitario son:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Dietética (LOGSE) - Sanidad • Industria Alimentaria (LOGSE) - Industrias alimentarias • Restauración (LOGSE) - Hostelería y turismo • Imagen para el Diagnóstico (LOGSE) - Sanidad • Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear (LOE) - Sanidad • Anatomía Patológica y Citodiagnóstico (LOE) - Sanidad • Anatomía Patológica y Citología (LOGSE) - Sanidad 	
Reconocimiento por títulos propios:	<i>Máximo 0 ECTS</i>
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	<i>Máximo 36 0 ECTS</i>
<i>Es posible reconocer la experiencia profesional o laboral, teniendo en cuenta que las competencias desarrolladas en algunas de las asignaturas del grado son equivalentes a las competencias adquiridas durante el desempeño profesional o laboral acreditado. Si el estudiante solicita reconocimiento por experiencia profesional, podrán ser objeto de reconocimiento asignaturas de las siguientes materias:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición • Ciencias de la Salud II: Biología y Genética • Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición • Ciencias de los Alimentos II • Ciencias de la Nutrición • Prácticas Académicas Externas 	
<i>Las características y condiciones del reconocimiento por experiencia profesional son:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • El reconocimiento se podrá realizar por alguna de las asignaturas de las materias más relacionadas con el ejercicio profesional, las cuales tienen un carácter eminentemente práctico (Prácticas Académicas Externas) a petición del estudiante, se valorará si, además, se puede reconocer también alguna otra asignatura (preferentemente una optativa específica). • El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional y laboral no podrá ser superior al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios. • Unidad temporal mínima para el Reconocimiento: un mínimo de un año trabajado a tiempo completo (o su equivalencia, resultado de multiplicar los días trabajados por el porcentaje de jornada trabajada) por cada 6 ECTS reconocidos. • Ámbito profesional y funciones mínimas para el Reconocimiento: es necesario que la persona solicitante haya ejercido en la misma categoría profesional a la que da lugar la titulación que se cursa. Habrá que adjuntar la documentación relativa a la titulación que ha dado acceso a la categoría profesional que ha ejercido el solicitante. • En ningún caso pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al Trabajo de Fin de Grado. • No se reconocerán tareas desarrolladas anteriores a 5 años a contar desde el momento de la solicitud del reconocimiento. 	



3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

La movilidad internacional de estudiantes en la Universitat de Girona se rige por la Normativa aprobada en Consejo de Gobierno, de 18 de julio de 2013, en su última modificación, de 4 de diciembre de 2015. La normativa es de consulta pública en la web de la UdG, donde se recogen los derechos y deberes de los estudiantes de movilidad de la Universidad: <https://www.udg.edu/ca/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Participacio-estudiants-en-programs-de-mobilitat>.

La Universitat de Girona también participa en el programa de movilidad entre universidades españolas (SICUE) que permite que los estudiantes puedan hacer una parte de sus estudios en otra universidad española con las máximas garantías de reconocimiento académico. Toda la información referente a esta convocatoria se puede consultar a través de la página [web de la Universidad](#).

EUSES, al ser un centro adscrito a la Universitat de Girona, se rige por la misma normativa y participa en los diferentes programas de movilidad desarrollados del mismo modo que las facultades, escuelas o centros integrados de la UdG. En EUSES Para el desarrollo de dichos programas el centro dispone, además del personal de administración y servicios vinculado a secretaria, del Coordinador/a de Movilidad, designado oficialmente por parte de la Comisión de Gobierno, es la persona encargada de gestionar la movilidad del centro. Es el Coordinador/a, juntamente con la Oficina Internacional (OI), el encargado de buscar de forma continua a lo largo de todo el curso, universidades interesadas en establecer relaciones de movilidad con EUSES, así como promocionar, asesorar y realizar el seguimiento de la participación de los diferentes colectivos del centro en los diferentes programas. En los casos en los que se llega a un acuerdo, las dos universidades preparan la documentación necesaria y firman un convenio bilateral que recoge las condiciones de la movilidad entre instituciones.

Más información sobre las [Convocatorias, movilidad y ayudas relacionadas de la Universidad](#).

Véanse las instituciones con las que el Centro tiene convenios para la realización de estancias de movilidad, en el siguiente [enlace](#).

El centro, para el Grado en Nutrición Humana y Dietética, igual que ya viene realizando en las diferentes titulaciones implantadas, plantea las siguientes acciones:

- Sesiones informativas anuales a cargo del coordinador/a de movilidad de EUSES i las personas responsables de los diferentes programas de la Oficina Internacional (OI).
- Tutorías individualizadas previas a la movilidad para resolver dudas y durante la movilidad para asesorar y realizar el seguimiento de esta.

En el Grado en Nutrición Humana y Dietética, se aconsejará y fomentará que el estudiantado realice la movilidad en tercer o cuarto curso preferentemente. Una vez superado el ecuador del grado el estudiantado tendrá la posibilidad de cursar asignaturas más específicas de la profesión, optativas e incluso prácticas académicas externas. Al ser una titulación que habilita para el ejercicio de una profesión regulada a nivel estatal y ser homologable a nivel internacional se prevé que el estudiantado durante su estancia en otra universidad tenga todas las opciones abiertas para realizar el acuerdo de estudios, tal como se ha comentado anteriormente, bajo el asesoramiento académico del coordinador/a de movilidad, así como del coordinador/a de estudios.

EUSES actualmente tiene convenios de movilidad con más de 30 universidades. A partir de dichos convenios se concretará la movilidad específica para el Grado en Nutrición Humana y Dietética con:

- University of Thessaly (Grecia).
- Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (Portugal).
- Università di Genova (Italia).
- Coventry University (Reino Unido).
- Universidad de Granada.
- Universidad Camilo José Cela.
- Universidad de Zaragoza.
- Universitat Rovira i Virgili.
- Universitat de Lleida.

Además de estas universidades, EUSES tiene relación con la Harvard Medical School Teaching Hospital desarrollando conjuntamente en varias ediciones el curso #Serious Games for Health & Sport# (<http://www.seriousgamesforhealth.com/es/#inicio>). Una vez implantado el grado se estudiarán posibles nuevas acciones vinculadas específicamente al mismo.

También se prevé, una vez verificado el grado, el centro podrá gestionar nuevas posibilidades de relaciones internacionales facilitadas por el PDI.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

NIVEL 1: Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición

4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1

ECTS NIVEL1	12
--------------------	----

NIVEL 2: Anatomía humana aplicada a la nutrición



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fisiología humana aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de la Salud II: Biología y Genética		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Biología general		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	3 Biología y genética	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Inmunología y genética		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	3 Biología y genética	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de la Salud III: Psicología para la Nutrición		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Psicología y comportamiento alimentario		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Química y Bioquímica aplicadas a la Nutrición		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Química aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Bioquímica aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		



K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Antropología e historia de la alimentación		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C2. - Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana. TIPO: Competencias		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Educación y comunicación nutricional		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	18 Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C2. - Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana. TIPO: Competencias		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Matemáticas y Estadística		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Bioestadística aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	ÁMBITO	
Básica	26]Matemáticas y estadística	
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos I		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	15	
NIVEL 2: Bromatología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fundamentos de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Procesado de alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos II		



4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Análisis sensorial de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	3	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H10. - Aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Gastronomía y tecnología culinaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H10. - Aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición I		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Nutrición I		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C3. - Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). TIPO: Competencias		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Nutrición II		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C3. - Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). TIPO: Competencias		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		



K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fisiopatología humana aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C3. - Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). TIPO: Competencias		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisiopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Dietética y Salud I		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Dietética		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Equilibrio energético y metabolismo		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Farmacología aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Dietética y Salud II		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Dietoterapia I		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C2. - Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana. TIPO: Competencias		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Dietoterapia II		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C2. - Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana. TIPO: Competencias		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Salud Pública y Nutrición Comunitaria		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Salud pública y epidemiología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		



H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Restauración colectiva y social		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K4. - Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Nutrición comunitaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Legislación alimentaria y etiquetado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Economía y empresa alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
H7. - Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Comunicación y Praxis aplicadas a la Nutrición		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Inglés aplicado a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		3
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H9. - Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario, profesionales de la salud y otros públicos especializados y no especializados. TIPO: Habilidades o destrezas		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Bioética aplicada a la nutrición y la dietética		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H9. - Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario, profesionales de la salud y otros públicos especializados y no especializados. TIPO: Habilidades o destrezas		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Complementos de Nutrición, Dietética y Salud		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	24	
NIVEL 2: Endocrinología aplicada a la nutrición		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Tratamiento nutricional del paciente de cirugía de la obesidad y metabólica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Fitoterapia y plantas de uso alimentario		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Nutraceuticos y envejecimiento		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Complementos de Comunicación e investigación en Nutrición		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Técnicas de investigación y nutrición basada en la evidencia		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	



ECTS NIVEL 2		6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Coaching nutricional		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
H8. - Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K3. - Describir las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la Nutrición y las Ciencias de los Alimentos		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Valoración de la composición corporal		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	



ECTS NIVEL 2		6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H10. - Aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H10. - Aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K7. - Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	24	
NIVEL 2: Practicum		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
24		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C1. - Aplicar actitudes coherentes con las concepciones éticas y deontológicas, así como sus responsabilidades legales para actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, incluyendo la perspectiva de género, en el ámbito de la Nutrición humana y la Dietética. TIPO: Competencias		
C2. - Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana. TIPO: Competencias		
C3. - Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). TIPO: Competencias		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		
K5. - Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Trabajo de Fin de Grado		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Trabajo de Fin de Grado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
C3. - Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). TIPO: Competencias		
H5. - Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional. TIPO: Habilidades o destrezas		
H9. - Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario, profesionales de la salud y otros públicos especializados y no especializados. TIPO: Habilidades o destrezas		
K6. - Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		



K8. - Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos III		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Microbiología alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Toxicología y parasitología alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H1. - Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H6. - Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 1: Ciencias de la Nutrición II		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	15	
NIVEL 2: Nutrición deportiva		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		



CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Nutrición en las diferentes etapas de la vida		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	



ECTS NIVEL 2		3
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
3		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
H2. - Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética. TIPO: Habilidades o destrezas		
H3. - Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
H4. - Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
K1. - Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
K2. - Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética. TIPO: Conocimientos o contenidos		
4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<p>4.2. Actividades y metodologías docentes</p> <p>4.2. a) Materias básicas, obligatorias y optativas</p> <p>ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES (detalladas en el anexo 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teoría <ul style="list-style-type: none"> ◦ Sesión magistral ◦ Eventos científicos/divulgativos ◦ Clase inversa ◦ Debate/Foro de discusión • Práctica <ul style="list-style-type: none"> ◦ Supuestos prácticos/Estudios de caso ◦ Prácticas TIC ◦ Aprendizaje basado en problemas ◦ Aprendizaje basado en proyectos ◦ Prácticas académicas ◦ Simulación • Actividades de evaluación <p>ACTIVIDADES FORMATIVAS VIRTUALES (detalladas en el anexo 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teoría <ul style="list-style-type: none"> ◦ Lectura de documentación escrita/gráfica ◦ Videoconferencia ◦ Difusión por Internet ◦ Webinar ◦ Actividades de autoseguimiento • Práctica <ul style="list-style-type: none"> ◦ Supuestos prácticos/Estudios de caso ◦ Aprendizaje basado en problemas ◦ Aprendizaje basado en proyectos ◦ Foros de debate 		



- Laboratorios virtuales

- **Actividades de evaluación**

4.2.b) Prácticas académicas externas (obligatorias)

Prácticas pre-profesionales que se realizan en centros que sitúan al estudiante en un entorno laboral real. Estos centros de prácticas están conformados por hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, mutuas y otros centros de salud, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, así como, consultorías, instituciones vinculadas al deporte, la investigación culinaria, la promoción de la salud, etc.).

Las prácticas académicas externas se organizan en formato rotatorio para garantizar que el estudiantado las realice en los diferentes ámbitos especificados en la orden CIN/730/2009. Las 480 horas presenciales de prácticas se deberán realizar en:

- Empresas de Restauración colectiva o industrias alimentarias.
- Hospitales, clínicas o centros médicos.
- Organizaciones dedicadas al ámbito comunitario (educación nutricional en fundaciones, ONGs, administraciones públicas) o nutrición deportiva.
-

El rotatorio prevé una estancia mínima por parte del estudiante en cada uno de los ámbitos mencionados, que suman un total de 420 horas:

- 120 horas en Restauración colectiva
- 240 horas en Nutrición clínica
- 60 horas en Nutrición comunitaria

Este planteamiento aporta al estudiante cierto nivel de flexibilidad en su perfilación profesional, ya que cuenta con 60 horas de prácticas académicas externas que podrá destinar a especializarse en el ámbito de su elección.

EUSES tiene relación con instituciones de los diferentes ámbitos vinculados a la nutrición humana y la dietética y prevé firmar convenios para la realización de prácticas académicas externas vinculadas al Grado que deberán iniciarse el curso 2027-2028. Además, algunos de los centros de prácticas con los que EUSES ya tiene convenio a través de los grados de Fisioterapia y en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, también podrán acoger estudiantes del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

En el anexo 3 se aporta un listado de los centros más significativos de cada ámbito y número de plazas de prácticas que pueden acoger a partir del curso 2026-2027, que han firmado el compromiso para la realización de las prácticas académicas externas así como el modelo de convenio de cooperación educativa que se firmará para cada estudiante en prácticas y el convenio marco que actualmente existe entre el centro y el Institut d'Assistència Sanitària (IAS). Se debe tener en cuenta que las prácticas académicas está previsto que se desarrollen en el cuarto curso (2027-2028) pero que es posible que los estudiantes puedan hacer prácticas extracurriculares una vez superado el cincuenta por ciento de los créditos del grado, de hay que el compromiso contemple la posibilidad de acoger estudiantado a partir del curso 2026-2027.

El desarrollo de las prácticas académicas externas se basa en la tutorización por parte de la empresa de una tarea o proyecto que lleva a cabo el estudiante. El trabajo práctico dirigido del estudiante en su estancia de prácticas se combinará con la realización de un trabajo autónomo, consistente en una memoria.

En la dirección <https://www.udg.edu/es/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Practiques-academiques-externes-de-graus-i-masters> se puede encontrar la normativa de prácticas aprobada por la Universitat de Girona, que servirá como marco para las prácticas de esta titulación. A su vez, EUSES tiene una **Normativa interna organizadora de las Prácticas Externas** y en su SGIQ se contiene un proceso concreto para su regulación, **P09EUSES Procés per a la gestió de pràctiques acadèmiques externes**.

4.2.c) Trabajo de fin de Grado o Máster

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consiste en la elaboración de una de proyecto y su defensa delante de un tribunal. Esta asignatura permite a los estudiantes relacionar aspectos prácticos y cuestiones profesionales con las diferentes materias que han cursado, y diseñar sus propios mecanismos de trabajo y aprendizaje. Además, fomenta la consolidación de las habilidades cognitivas y creativas, las habilidades de resolución de problemas y, especialmente, las habilidades comunicativas, trabajadas a lo largo de la titulación.

La Universitat de Girona cuenta con una **normativa para la regulación del TFG/TFM**, en la que se detalla el objeto del trabajo, sus características y condiciones, la organización, matrícula y asignación, el depósito, presentación y defensa, así como la evaluación y la cualificación.

Las actuaciones necesarias para la correcta gestión del Trabajo Final de Grado se describen en el **Reglamento interno organizador del Trabajo Final de Grado y Trabajo Final de Máster de EUSES**, que es de acceso público.

Las tipologías de trabajo previstas son:

- Trabajo de revisión, documentación y/o investigación bibliográfica.
- Trabajo de investigación.
- Proyecto de investigación.
- Innovación o emprendimiento en el ámbito de la Nutrición humana y la Dietética.

En el caso de TFGs experimentales que incorporen recogida de datos, se aplicará lo siguiente:

1. Si la recogida de datos ya se ha realizado, se realizará el seguimiento con normalidad y se evaluará con el instrumento de evaluación pactado.
2. Si la recogida de datos o la intervención no se ha podido realizar, se adaptará el trabajo a un proyecto de investigación y se realizará el seguimiento con normalidad.



Tabla 4.2. Tabla relacional de Actividades Formativas # Resultados de aprendizaje

RESUL- TA- DOS DE APREN- DIZAJE	ACTIVIDADES FORMATIVAS																			
	CO- NO- CI- MIEN- TOS	HA- BI- LI- DA- DES	COM- PE- TEN- CIAS	SESIÓN MA- GIS- TRAL / TÍ- FI- DEO- CON- FE- REN- CIA / VUL- DI- GAS- FUSIÓN TI- POR IN- WE- BI- NA- RIOS	VEN- CIEN- TOS	CLASE IN- VE- RSA	DE- BA- TE / FO- RO DIS- CUSIÓN DE CASOS	SU- PUES- TOS PRÁC- TIC OS / ES- TU- DIO DE CASOS	PRÁC- TI- CAS	APREN- DI- JE BASA- DO PRO- BLE- MAS	APREN- DI- JE BASA- DO PRO- YEC- TOS	PRÁC- TI- CAS DE- MI- CAS	SI- MU- LA- CIÓN	LEC- TU- RA DE MEN- ES- CRI- TA / GRÁ- FI- CA	AC- TI- VI- DA- RIO DE SE- MIEN- TO	LA- BO- RA- TO VIR- TUAL	ELA- BO- RA- CIÓN DE TRA- BA- JOS	EX- POSI- CION- ES TU- DIA- NES	TU- TO- RIAS	ES- TU- DIO PE- RSO- NAL
K1	H1	C1	X	X	X	XX			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
K2	H2	C2	X	XX			X	XX				X		X		X	X		X	X
K3	H3	C3	X		XX		X	X	X	X		X	XX	XX	X	XX	X	X		X
K4	H4		X				X		X		X	X	X	X	X	X		X	XX	
K5	H5		X		X		X		X	X			X			X	X	X	XX	XX
K6	H6		X	X	X		X		XX	X	X				X	XX	XX	X		
K7	H7		X					XX					X	X		XX	X	XX	X	
K8	H8		X	X	X		X		X	X				XX		X		X	XX	
	H9						X							X			X		X	
	H10																			

METODOLOGÍAS DOCENTES

4.2. Actividades y metodologías docentes

4.2. a) Materias básicas, obligatorias y optativas

METODOLOGÍAS DOCENTES:

- **Teoría:** Es fundamental para el grado adquirir una base sólida de conocimientos teóricos sobre los cuales construir las habilidades prácticas. En ese sentido, esta metodología tiene como objetivo el desarrollo y adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a contenidos y conocimientos (ver anexo 1).
- **Práctica:** El grado tiene un marcado componente práctico y profesionalizador, de manera que es esencial que los estudiantes desarrollen una producción artística tradicional y digital de calidad a través de la adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a habilidades y destrezas (ver anexo 1).
- **Actividades de evaluación:** Metodología que permite la consolidación y demostración de la adquisición de los resultados de aprendizaje, tanto los vinculados a conocimientos y contenidos, como los relacionados con habilidades y destrezas.

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

SISTEMAS DE EVALUACIÓN PRESENCIALES (detallados en el anexo 4):

- Prueba escrita
- Prueba práctica
- Trabajo
- Presentación oral
- Instrumentos de coevaluación y/o autoevaluación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN VIRTUALES (detallados en el anexo 4):



- Prueba escrita en línea
- Prueba de validación
- Trabajo
- Presentación oral en línea
- Instrumentos de coevaluación y/o autoevaluación

4.3.b) Evaluación de las Prácticas académicas externas (obligatorias)

La evaluación de las Prácticas académicas externas consta de dos partes. Por un lado, el tutor del centro de prácticas guía al estudiante durante toda su estancia y, al final del periodo, emite una **evaluación sobre las habilidades y destrezas demostradas** por el estudiante en dichas prácticas.

Por otro lado, el estudiante presenta una **memoria** al finalizar su estancia, recopilando información del centro de prácticas, haciendo una descripción de las tareas realizadas y su relación con las habilidades y destrezas adquiridas, así como una valoración y conclusión personales sobre su experiencia. Esta memoria supone el 80% de la nota final de las Prácticas académicas externas.

Finalmente, el tutor universitario, teniendo en cuenta la evaluación emitida por el tutor del centro de prácticas, es responsable de esta segunda parte de la evaluación, que supone el 20% restante de la nota final.

En el *Anexo 8. Rúbricas para la evaluación y cualificación final de las Prácticas Académicas Externas* se aportan las rúbricas para la evaluación y cualificación final de las Prácticas académicas externas para cada agente participante en el proceso.

4.3.c) Evaluación del Trabajo de fin de Grado o Máster

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consiste en la elaboración de una memoria de proyecto y su defensa delante de un tribunal. Esta asignatura permite a los estudiantes relacionar aspectos prácticos y cuestiones profesionales con las diferentes materias que han cursado, y diseñar sus propios mecanismos de trabajo y aprendizaje. Además, fomenta la consolidación de las habilidades cognitivas y creativas, las habilidades de resolución de problemas y, especialmente, las habilidades comunicativas, trabajadas a lo largo de la titulación.

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) es una pieza fundamental en el procedimiento de aprendizaje de nuestro estudiantado que sirve para consolidar y reforzar los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados a lo largo de la titulación, cerrando un ciclo de formación completo.

La nota del TFG se divide en tres partes: trabajo escrito con un valor del 60% de la nota, presentación oral (30 %) y tutorías (10 %). La nota final es la suma de los tres porcentajes no existiendo mínimos para aprobar, tan solo se tiene en cuenta que, para que la nota de tutoría se tenga en cuenta el alumnado debe asistir como mínimo a uno de los seminarios programados.

El trabajo escrito y la defensa son evaluados por el tribunal y la nota de tutoría por el tutor.

La elaboración y defensa del TFG puede realizarse de manera individual o en pareja, a elección del alumnado. Sin embargo, tanto si el trabajo es individual como si es en pareja, todos los estudiantes deberán realizar la defensa oral del TFG. En el caso de trabajos realizados en pareja, la evaluación de la memoria escrita será conjunta, mientras que el proceso de desarrollo y la defensa oral serán evaluados de manera individual para cada estudiante.

Tabla 4 C. Relación, resultados de aprendizaje, materias y sistemas de evaluación

Leyenda:

Sistema de evaluación 1 (SE1): Prueba escrita

Sistema de evaluación 2 (SE2): Prueba práctica

Sistema de evaluación 3 (SE3): Trabajo

Sistema de evaluación 4 (SE4): Presentación oral

Sistema de evaluación 5 (SE5): Instrumentos de coevaluación y/o autoevaluación

Sistema de evaluación 6 (SE6): Evaluación sobre habilidades y destrezas

Sistema de evaluación 7 (SE7): Memoria de prácticas académicas externas

Sistema de evaluación 8 (SE8): Memoria escrita del proyecto de Trabajo de Fin de Grado

Sistema de evaluación 9 (SE9): Presentación oral del Trabajo de Fin de Grado

Tipología de materia	Formación Básica															
Resultados de aprendizaje	Materia 1 (12 ECTS)					Materia 2 (12 ECTS)					Materia 3 (6 ECTS)					
	Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA2.2, RA2.5, RA2.6, RA2.8, RA5.1			RA5.1			RA1.5, RA2.1, RA2.2, RA2.3, RA2.4			RA2.3				RA1.8, RA3.1, RA3.2, RA3.4	RA3.1, RA3.2, RA3.4	RA3.2, RA3.4
Habilidades (H)				RA10.2	RA10.2										RA11.7	RA11.7



Competencias (C)															
Tipología de materia	Formación Básica														
Resultados de aprendizaje	Materia 4 (12 ECTS)					Materia 5 (6 12 ECTS)					Materia 6 (6 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA1.5, RA2.1, RA2.4					RA3.2, RA3.3, RA3.4, RA4.3, RA5.2, RA7.1			RA3.2, RA3.3, RA4.3, RA3.4			RA6.1			
Habilidades (H)		RA9.1, RA9.3						RA13.3			RA16.1		RA16.1, RA16.3	RA16.3	RA16.3
Competencias (C)								RA20.1							
Tipología de materia	Formación Obligatoria														
Resultados de aprendizaje	Materia 7 (18 ECTS)					Materia 8 (12 ECTS)					Materia 9 (12 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA1.1, RA1.2, RA1.4, RA7.2		RA7.2			RA7.1, RA7.2, RA7.4		RA7.2			RA1.3, RA1.4				
Habilidades (H)	RA9.4	RA9.1, RA9.2, RA9.3, RA9.4					RA9.1, RA9.2, RA18.1, RA18.2				RA9.5		RA9.5, RA14.2, RA14.4	RA9.5,	
Competencias (C)															
Tipología de materia	Formación Obligatoria														
Resultados de aprendizaje	Materia 9 10 (27 18 ECTS)					Materia 11 (15 ECTS)					Materia 10 12 (12 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA1.5, RA1.6, RA1.7, RA1.10, RA2.5, RA2.7, RA2.8, RA5.1		RA1.6, RA2.5, RA5.1	RA1.6, RA2.5		RA1.6, RA1.7, RA1.10, RA2.5, RA2.7			RA1.6, RA2.5			RA1.5, RA1.8, RA1.9, RA2.7		RA1.9	RA1.9
Habilidades (H)	RA9.7, RA9.8, RA10.1, RA10.3, RA11.1, RA11.5, RA12.4	RA12.6	RA9.7, RA9.8, RA10.1, RA10.2, RA10.3, RA11.5, RA11.5, RA12.5	RA10.1, RA10.2, RA10.3, RA11.5		RA10.1, RA10.3, RA11.1, RA11.5, RA12.4	RA12.6	RA10.1, RA10.3, RA11.1, RA11.5, RA12.6, RA13.3	RA10.1, RA10.3, RA11.1, RA11.5,		RA9.8, RA11.2		RA9.8, RA10.2, RA11.4, RA12.1, RA15.2	RA10.2, RA11.4, RA12.1, RA15.2	RA11.4, RA12.1, RA15.2
Competencias (C)		RA21.1	RA21.1												
Tipología de materia	Formación Obligatoria														
Resultados de aprendizaje	Materia 11 13 (12 ECTS)					Materia 12 14 (18 ECTS)					Materia 13 15 (18 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA1.6, RA4.2		RA1.6,	RA1.6,		RA4.1, RA5.2, RA8.1					RA1.1, RA1.2, RA1.4, RA7.3, RA8.2				
Habilidades (H)	RA10.3, RA11.1, RA12.2, RA12.3, RA12.7		RA6.2, RA10.3, RA11.1, RA12.2, RA12.3, RA12.7, RA12.10	RA10.3, RA11.1,	RA12.2	RA13.4, RA14.7, RA15.1	RA11.3,	RA13.1, RA13.4, RA15.2, RA13.2, RA14.2,	RA15.2, RA13.2	RA15.2, RA13.2	RA9.5, RA14.3, RA14.5, RA14.6, RA14.7, RA15.1, RA15.3, RA15.4	RA14.5, RA15.3	RA14.2, RA9.5, RA14.1, RA14.3, RA14.4, RA14.6, RA14.8, RA15.4	RA9.5, RA14.1	



Competencias (C)				RA20.2											
Tipología de materia	Formación Obligatoria					Formación Optativa									
Resultados de aprendizaje	Materia 14 (6 ECTS)					Materia 15 16 (42 6 ECTS)					Materia 16 17 (24 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	RA4.3, RA5.1		RA4.3, RA5.1	RA4.3		RA2.9, RA2.10, RA2.11, RA2.12, RA2.13, RA2.14, RA2.15, RA2.16, RA2.17, RA2.18, RA3.5		RA2.15, RA2.17, RA2.18, RA3.5	RA3.5	
Habilidades (H)	RA1.1, RA8.2					RA11.6, RA16.6, RA17.1	RA17.1	RA11.6 RA13.3, RA16.5, RA16.6, RA17.1	RA17.1		RA11.5		RA11.5, RA12.9, RA16.8	RA16.8	
Competencias (C)	RA14.3, RA14.5	RA14.5	RA14.1, RA14.3	RA14.1											
Tipología de materia	Formación Optativa					Formación Optativa									
Resultados de aprendizaje	Materia 17 18 (12 ECTS)					Materia 18 19 (6 ECTS)									
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5					
Conocimientos (K)	RA3.1, RA6.4		RA3.1, RA6.3, RA6.4	RA6.4		RA1.7									
Habilidades (H)	RA16.6,		RA12.8, RA16.6, RA16.7	RA12.8	RA12.8	RA7.2	RA12.6, RA18.1	RA7.2, RA11.4	RA11.4	RA11.4					
Competencias (C)															
Tipología de materia	Prácticas académicas externas					Trabajo de Fin de Grado									
Resultados de aprendizaje	Materia 19 20 (24 ECTS)					Materia 20 21 (6 ECTS)									
Código	SE6	SE7				SE8	SE9								
Conocimientos (K)	RA5.1	RA5.1, RA6.2				RA6.2	RA6.2								
Habilidades (H)	RA13.1					RA13.1, RA16.1, RA16.2, RA16.4, RA17.2, RA17.3	RA17.2, RA17.3								
Competencias (C)	RA19.1, RA19.2, RA20.1, RA20.2, RA21.1, RA21.2	RA19.2, RA21.2				RA21.1, RA21.2									



4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS

Ver Apartado 4: Anexo 2.



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

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

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

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

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2024
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No aplica.	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/centres-adscrits/sistema-de-garantia-intern-de-qualitat?centre=CENT3159
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	



8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

8.2. Medios para la información pública

La Universitat de Girona, en el marco de la política de comunicación y con la voluntad de fortalecer la proyección de la Universidad, en marzo de 2017 presentó una **nueva página web principal** y una nueva interfaz de la intranet, #La meva UdG#. Esta nueva web adapta la comunicación a las nuevas necesidades digitales, facilitando la consulta a través de otros dispositivos tales como teléfonos móviles, y da respuesta al reto de la internacionalización, ya que está disponible en tres idiomas: catalán, castellano e inglés.

La información referida a las titulaciones (grados, másteres, programas de doctorado y otra oferta formativa) se encuentra de forma sencilla y accesible a través del apartado **Oferta formativa**.

A través del apartado **Directorí** se accede a las páginas personales del profesorado, donde se puede consultar un breve curriculum vitae de cada docente.

Además, la Universidad tiene una gran presencia en las principales redes sociales, publicando información de actualidad e interés para toda la comunidad universitaria y futuros estudiantes.

En relación a la información más general relacionada con el centro docente, a partir de la web <https://euses.cat/> se puede acceder a los diferentes campus y las titulaciones que cada uno ofrece: **EUSES Girona** y **EUSES Barcelona**. Ambas páginas web tienen la misma estructura, con información pública y actualizada sobre los estudios impartidos y sus salidas profesionales, los servicios e instalaciones del campus, información académica e investigadora de cada docente y sus datos de contacto, movilidad nacional e internacional, noticias de actualidad, preguntas frecuentes e investigación.

A través de la página principal de cada uno de los campus, se accede a tres páginas web específicas sobre:

- **Normativa**, con la información sobre la legislación vigente del centro, la Universidad y el marco legal a nivel autonómico y nacional.
- **Calidad**, donde se publica el SGIQ de EUSES, así como los informes del marco VSMA de las titulaciones y los datos e indicadores de las mismas:
 - Calidad de programa formativo
 - Adecuación del profesorado al programa formativo.
 - Eficacia de los sistemas de soporte al aprendizaje.
 - Calidad de los resultados del programa formativo.
- **Canal ético**, un espacio que recoge el Código Ético del centro y que fomenta el cumplimiento de la legalidad y las normas de conducta que este establece. El Canal ético sirve como un canal de transparencia que permite comunicar, por parte de cualquier miembro de la comunidad universitaria de EUSES, conductas irregulares, dudas, quejas sobre malas conductas, acoso y discriminación.

El SGIQ de EUSES contiene un procedimiento específico acerca de la publicación de información sobre las titulaciones, llamado **P1001EUSES Publicación información web**. Este proceso regula la publicación, revisión y actualización periódica de la información sobre las titulaciones y programas formativos de EUSES.

8.3 ANEXOS

Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40524831G	JOAQUIN	SALVI	MAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Sant Domènec	17004	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	616903428	972418031	Rector
REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
40524831G	JOAQUIN	SALVI	MAS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	629745693	972418031	Rector
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO



40525004Q	MIREIA	AGUSTÍ	TORRELLES
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Plaça Sant Domènec, 3	17004	Girona	Girona
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
gpa@udg.edu	616903428	972418031	Vicegerente del Área Acadèmica y de Calidad

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

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



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :Carta Alega+1.10+1.14.- Justificaci_n y perfil de egreso_Grado Nutricion.pdf

HASH SHA1 :683487E4F4CCF90B5BDC287383F26052AC05681C

Código CSV :632684751379708996517171

Ver Fichero: Carta Alega+1.10+1.14.- Justificaci_n y perfil de egreso_Grado Nutricion.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.- Planificaci_n de la Ense_anzas_Grado Nutricion_ALEGA.pdf

HASH SHA1 :6D3F758AC9D16923DDFD28EBB17094004BDAD41C

Código CSV :631692524653621050467306

Ver Fichero: 4.- Planificaci_n de la Ense_anzas_Grado Nutricion_ALEGA.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.- Personal Acad_mico _Grado Nutricion_ALEGA.pdf

HASH SHA1 :1DEAB588E6B51C49764279F6F4CF892AE2110804

Código CSV :631692753625931638451522

Ver Fichero: 5.- Personal Acad_mico _Grado Nutricion_ALEGA.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2 d) Otros RRHH_Grado Nutricion_ALEGA.pdf

HASH SHA1 :346F1CC716C566BDA0B6986D4441C97D3CE223E2

Código CSV :631692845772240306914638

Ver Fichero: 5.2 d) Otros RRHH_Grado Nutricion_ALEGA.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.- Recursos materiales -Grado Nutricion.pdf

HASH SHA1 :CEF33C2FD315E1F2B94E29A1937AD9D6BDBE3E50

Código CSV :596884256956862494637046

Ver Fichero: 6.- Recursos materiales -Grado Nutricion.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.- Calendario Implantaci_n_Grado Nutricion_ALEGA.pdf

HASH SHA1 :55FEBD3AD3A10F75FF641EA706C50C6079EEE36F

Código CSV :631693147123278390287710

Ver Fichero: 7.- Calendario Implantaci_n_Grado Nutricion_ALEGA.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.3 enlace anexos_Grado Nutricion_ALEGA.pdf

HASH SHA1 :CFF1A709C87B5945CF2CBF0652EFAAF55F8D617D

Código CSV :631699779927571888362407

Ver Fichero: 8.3 enlace anexos_Grado Nutricion_ALEGA.pdf



Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre :certificado_pu_24-25_ministerio_universidades.pdf

HASH SHA1 :C6BE37054F7CBAB93F41D151714446437A924CCA

Código CSV :606973643302131575692446

Ver Fichero: certificado_pu_24-25_ministerio_universidades.pdf



