

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 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

| UNIVERSIDAD SOLICITANTE   | CENTRO                                | CÓDIGO CENTRO |           |
|---|---------------------------------------|---------------|-----------|
| Universidad de Córdoba  | Instituto de Estudios de Posgrado     | 14010245      |           |
| NIVEL   | DENOMINACIÓN CORTA                    |               |           |
| Máster  | Nutrición Humana                      |               |           |
| DENOMINACIÓN ESPECÍFICA   |                                       |               |           |
| Máster Universitario en Nutrición Humana por la Universidad de Córdoba  |                                       |               |           |
| NIVEL MECES   |                                       |               |           |
| 3 3   |                                       |               |           |
| RAMA DE CONOCIMIENTO  | CONJUNTO                              |               |           |
| Ciencias de la Salud  | No                                    |               |           |
| HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS   | NORMA HABILITACIÓN                    |               |           |
| No  |                                       |               |           |
| SOLICITANTE   |                                       |               |           |
| NOMBRE Y APELLIDOS  | CARGO                                 |               |           |
| GUILLERMO MOLINA RECIO  | Director Académico del Máster         |               |           |
| Tipo Documento  | Número Documento                      |               |           |
| NIF   | 30815700R                             |               |           |
| REPRESENTANTE LEGAL   |                                       |               |           |
| NOMBRE Y APELLIDOS  | CARGO                                 |               |           |
| Manuel Torralbo Rodríguez   | Rector                                |               |           |
| Tipo Documento  | Número Documento                      |               |           |
| NIF   | 30470346S                             |               |           |
| RESPONSABLE DEL TÍTULO  |                                       |               |           |
| NOMBRE Y APELLIDOS  | CARGO                                 |               |           |
| MARIA CRISTINA AGUILAR PORRO  | Vicerrectora de Estudios de Postgrado |               |           |
| Tipo Documento  | Número Documento                      |               |           |
| NIF   | 30956348G                             |               |           |
| 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  |
| Rectorado. Universidad de Córdoba. Avda. Medina Azahara, 5  | 14071                                 | Córdoba       | 639886132 |
| E-MAIL  | PROVINCIA                             |               | FAX       |
| sec.vr.posgrado@uco.es  | Córdoba                               |               | 957218998 |



### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, 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 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

|  |  |
|--|--|
|  | En: Córdoba, AM 29 de septiembre de 2022     |
|  | Firma: Representante legal de la Universidad |



## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

| NIVEL   | DENOMINACIÓN ESPECÍFICA  | CONJUNTO               | CONVENIO                         | CONV. ADJUNTO            |
|---|--|------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Máster  | Máster Universitario en Nutrición Humana por la Universidad de Córdoba | No                     |                                  | Ver Apartado 1: Anexo 1. |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>                                  |  |                        |                                  |                          |
| No existen datos  |  |                        |                                  |                          |
| <b>RAMA</b>   |  | <b>ISCED 1</b>         | <b>ISCED 2</b>                   |                          |
| Ciencias de la Salud  |  | Salud                  | Enfermería y atención a enfermos |                          |
| <b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b> |  |                        |                                  |                          |
| <b>AGENCIA EVALUADORA</b>   |  |                        |                                  |                          |
| Agencia Andaluza del Conocimiento                                 |  |                        |                                  |                          |
| <b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>                                    |  |                        |                                  |                          |
| Universidad de Córdoba  |  |                        |                                  |                          |
| <b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>                                   |  |                        |                                  |                          |
| <b>CÓDIGO</b>   |  | <b>UNIVERSIDAD</b>     |                                  |                          |
| 006   |  | Universidad de Córdoba |                                  |                          |
| <b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>                       |  |                        |                                  |                          |
| <b>CÓDIGO</b>   |  | <b>UNIVERSIDAD</b>     |                                  |                          |
| No existen datos  |  |                        |                                  |                          |
| <b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>                     |  |                        |                                  |                          |
| No existen datos  |  |                        |                                  |                          |

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

| CRÉDITOS TOTALES                 | CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS | CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS    |
|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 60                               |                                     | 0                                 |
| CRÉDITOS OPTATIVOS               | CRÉDITOS OBLIGATORIOS               | CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER |
| 16                               | 28                                  | 16                                |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b> |                                     |                                   |
| ESPECIALIDAD                     | CRÉDITOS OPTATIVOS                  |                                   |
| No existen datos                 |                                     |                                   |

### 1.3. Universidad de Córdoba

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| <b>LISTADO DE CENTROS</b> |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| CÓDIGO                    | CENTRO                            |
| 14010245                  | Instituto de Estudios de Posgrado |

#### 1.3.2. Instituto de Estudios de Posgrado

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

| <b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b> |                          |         |
|--|--------------------------|---------|
| PRESENCIAL   | SEMIPRESENCIAL           | VIRTUAL |
| Sí   | No                       | No      |
| <b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>               |                          |         |
| PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN                                | SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN |         |
| 30   | 30                       |         |



| <b>TIEMPO COMPLETO</b>  |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
|   | <b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b> | <b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b> |
| <b>PRIMER AÑO</b>   | 60.0                         | 78.0                         |
| <b>RESTO DE AÑOS</b>  | 60.0                         | 78.0                         |
| <b>TIEMPO PARCIAL</b>   |                              |                              |
|   | <b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b> | <b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b> |
| <b>PRIMER AÑO</b>   | 30.0                         | 36.0                         |
| <b>RESTO DE AÑOS</b>  | 24.0                         | 30.0                         |
| <b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>  |                              |                              |
| <a href="https://www.uco.es/organizacion/secretariageneral/images/doc/docs/reglamentos/RRA_Grado_Master_Refundido.pdf">https://www.uco.es/organizacion/secretariageneral/images/doc/docs/reglamentos/RRA_Grado_Master_Refundido.pdf</a> |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>  |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>   | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí  | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>  | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No  | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No  | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No  | No                           |                              |



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

| 3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES   |
|--|
| <b>BÁSICAS</b>   |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.   |
| <b>GENERALES</b>   |
| CG1 - Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva.  |
| CG2 - Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas   |
| CG3 - Demostrar la capacidad de diseñar y aplicar conceptos teóricos en la práctica.   |
| CG4 - Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación.   |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.  |
| CG6 - Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis.  |
| CG7 - Capacidad para aplicar estrategias para obtener información, diseñar experimentos e interpretar los resultados obtenidos.  |
| <b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>  |
| CT1 - Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.  |
| CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.  |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información. |
| CT4 - Capacidad para planificar la búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.   |
| <b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>  |
| CE25 - Capacidad para elaborar contribuciones a través de una investigación original que amplíe las fronteras del conocimiento desarrollando un corpus sustancial, del que parte merezca la publicación referenciada a nivel nacional o internacional.   |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |
| CE1 - Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano.  |
| CE2 - Capacidad para describir las enfermedades relacionados con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el adulto.  |
| CE3 - Capacidad para identificar las enfermedades relacionadas con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el niño.  |
| CE4 - Capacidad para definir la importancia que tienen los distintos mecanismos neurohumorales en la regulación del metabolismo energético y su aplicación para poder diseñar modelos de intervención dietética aplicados a la salud humana.   |
| CE5 - Capacidad para describir las bases moleculares de las interacciones entre nutrientes y genoma.   |



|   |
|---|
| CE6 - Capacidad de aplicar las técnicas de investigación, el análisis estadístico y epidemiológico a los estudios nutricionales.  |
| CE7 - Capacidad para identificar el estado nutricional del niño normal desde el nacimiento hasta la adolescencia, las patologías prevalentes relacionadas con la nutrición y las bases para la elaboración de dietas para cada una de ellas.  |
| CE8 - Capacidad para reconocer la importancia de la dieta en el desarrollo de la arteriosclerosis, en especial en el entorno del síndrome metabólico, y la importancia de la Dieta Mediterránea en la prevención cardiovascular.  |
| CE9 - Capacidad para evaluar e identificar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de la derivación a otros profesionales y las medidas terapéuticas que se deben tomar.  |
| CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas.  |
| CE11 - Capacidad para definir los mecanismos celulares y moleculares de la inflamación crónica, las dianas sobre las que actúan los nutraceuticos y el método científico para la identificación de los que tienen interés en la prevención de las enfermedades crónicas inflamatorias.  |
| CE12 - Capacidad para explicar la importancia de los alimentos en la generación de especies reactivas de oxígeno, su protagonismo en la fisiología y fisiopatología del ser humano, definiendo modelos de dieta para la prevención de las enfermedades crónicas relacionadas con el estrés oxidativo.                         |
| CE13 - Capacidad para identificar los aspectos claves de la seguridad alimentaria, el modo de garantizarla, al igual que la calidad alimentaria en la restauración colectiva hospitalaria, su normativa legal, los peligros asociados a la preparación de alimentos y las herramientas para gestionar su seguridad y calidad. |
| CE14 - Capacidad para explicar la importancia de la nutrición en la regulación de la inmunidad innata y adaptativa, y la consecuencia de una alimentación inadecuada sobre la respuesta inmune.   |
| CE15 - Capacidad para demostrar el impacto de los constituyentes de la dieta sobre el proceso del envejecimiento y su potencial utilidad para amortiguar el impacto de su desarrollo, su importancia en la prevención y en el mantenimiento de la calidad de vida.  |
| CE16 - Capacidad de identificar fenómenos relacionados con la nutrición/alimentación humana, susceptibles de ser estudiados y abordados mediante una aproximación social.   |
| CE17 - Capacidad de describir y aplicar los fundamentos y principios teóricos y metodológicos de la aproximación cualitativa a la nutrición/alimentación humana.  |
| CE18 - Capacidad para analizar las respuestas psicosociales de las personas, e indicar, proporcionar y evaluar acciones socialmente situadas.   |
| CE19 - Capacidad para explicar el comportamiento interactivo de la persona dentro de su contexto social, las bases de la motivación y su relación con la alimentación humana.   |
| CE20 - Capacidad para definir, describir, aplicar y fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.   |
| CE21 - Capacidad de usar una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud a través de mensajes persuasivos y motivadores.   |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.  |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.   |
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.  |

#### 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

##### 4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

##### 4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

De acuerdo al 18 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, donde se establece la ordenación de los nuevos estudios universitarios oficiales, para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el país expedidor del título para acceso a enseñanzas de Máster.

Los grados (o sus equivalentes en Licenciaturas o Diplomaturas) que otorgarán acceso a dichos estudios son:

- **Prioridad alta:** Nutrición Humana y Dietética, Enfermería, Medicina, Farmacia y Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- **Media:** Ciencias biomédicas, Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Fisioterapia y Otras de Ciencias de la Salud
- **Baja:** Biología y bioquímica
- **Otros:** no hay



Además, la selección de los estudiantes se realizará en función del expediente académico y de los contenidos específicos que hayan sido cursados, la experiencia profesional y de investigación previa en el ámbito de la nutrición, y el hecho de contar con algún tipo de beca para cursar el máster.

#### Procedimiento y criterios de admisión

El Consejo Académico del Máster (CAM) establecerá y aplicará los criterios de admisión, siempre respetando los principios de mérito e igualdad de oportunidades. En caso de haber más candidaturas que plazas, éstas se ordenarán según una valoración que tendrá en cuenta los siguientes criterios:

1. Valoración del expediente académico obtenido por el aspirante (60 %)
2. Otros méritos (40%), repartidos de la siguiente forma:

2.1.- MIR, BIR, FIR, QIR, PIR, becas de colaboración y otras actividades realizadas en los Departamentos implicados en el Máster o estar realizando (o admitido para realizar) la Tesis Doctoral en las Unidades Clínicas, laboratorios o Servicios implicados en el Máster o de áreas afines (10%).

2.2.- Adecuación del curriculum del aspirante a los contenidos formativos del máster (30%).

La selección se hará en base a la documentación aportada por el solicitante, no existiendo pruebas o exámenes de admisión específicas. El candidato deberá probar documentalmente sus méritos, según los requisitos generales de la UCO. La admisión quedará sin efecto si los documentos no se aportasen en el plazo y forma requeridos, o si posteriormente se probase que estos documentos no eran ciertos.

### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Cada alumno contará con un Tutor Académico que lo asesorará y orientará durante el desarrollo completo del Máster. Los estudiantes realizarán una entrevista con el Director del Máster, que les orientará sobre las asignaturas en las que debe matricularse según su perfil y les asignará un tutor académico, que supervisará su trabajo a lo largo del curso, autorizando también el trabajo de fin de Máster.

#### SISTEMAS DE TUTORIAS, ORIENTACIÓN Y APOYO AL APRENDIZAJE

1. Tutoría y orientación académica: acogida y fijación del programa de estudio de cada estudiante  
Agentes: Comisión Académica del Máster, Tutores personales, Profesores.

##### Sistemas y/o actuaciones

a) Plan de Acogida para los estudiantes que acceden por primera vez al Programa con el fin de facilitarles su proceso de adaptación e integración al Programa. Las acciones concretas del Plan variarán en función de las características de los alumnos (si han estudiado previamente o no, en el Centro/campus, si provienen de otros países, etc.). Tipo de actividades: recepción por parte del Equipo Responsable: visita a las instalaciones; charlas informativas sobre diversos aspectos concretos del Programa Formativo, formación como usuarios de recursos e infraestructuras (ejemplo, bibliotecas aulas de informática, talleres, laboratorios, etc.), presentación de tutores personales, etc.

b) Programa de Estudios de cada Estudiante. Fijación del Programa de Estudios de cada Estudiante. Antes del inicio del Programa, el Comisión Académica del Máster auxiliado por el personal administrativo, revisará los impresos de prematrícula y determinará, para cada uno de los futuros estudiantes, el número mínimo de créditos y las materias concretas del Programa que ha de cursar cada estudiante y si precisa de algún tipo de ayuda o soporte en el caso de que tenga algún tipo de discapacidad física. La comunicación de este Programa Individualizado será personal y presencial a través de una entrevista entre el alumno y un profesor.

c) Seguimiento del Programa de Estudios de cada Estudiante. Este seguimiento se hará a través de dos vías:

1. Profesores de cada materia o conjunto de materias que harán el seguimiento continuo del trabajo y progreso de cada uno de sus estudiantes mediante sus contactos permanentes con ellos (reuniones periódicas individuales, colectivas, clases, correo electrónico, etc.). Los profesores pueden ayudarse de pruebas para determinar el nivel real de conocimientos de sus alumnos y la heterogeneidad u homogeneidad del grupo. Esta información le será de suma utilidad para determinar los sistemas de apoyo al aprendizaje de sus estudiantes: nuevas experiencias de aprendizaje en las que tengan que integrar conocimientos y capacidades de diversas materias, trabajos para los que se tengan que consultar diferentes fuentes de información, materiales intermedios, etc.

2. Tutores: Cada estudiante tendrá asignado por un Tutor personal. Este Tutor, realizará un seguimiento del plan de trabajo global del estudiante y funciones de orientación académica y de orientación al trabajo y al Doctorado.

##### 2. Orientación profesional

La orientación profesional se hará principalmente por los siguientes medios:

Las propias materias/asignaturas del Programa del Máster. En el desarrollo de cada una de ellas se especificará su conexión con el mundo profesional y/o con el de la investigación (doctorado).

El Plan de Acción Tutorial, en el área de la orientación profesional. Los contenidos son los relacionados con la información y orientación sobre las salidas profesionales, estrategias e implicación activa del estudiante en la búsqueda de empleo, entrenamiento simulado de competencias profesionales, pruebas de selección, etc.

##### 1. Tutores Académicos.

2. Programa de Orientación Laboral del Consejo Social de la Universidad de Córdoba dispone de una red de Centros de Información y Orientación Laboral (COIE), ubicados en los diferentes centros y/o campus. Su función es facilitar el acceso a las fuentes de información de los titulados universitarios, orientarlos en la construcción de un itinerario personalizado de inserción laboral y aproximarlos al entorno socioeconómico y productivo.

Se pretende ofrecer un servicio de Orientación Profesional lo más completo posible e inmerso en la realidad del mercado laboral actual. Para capacitar a los usuarios de una mayor competencia profesional se abarcan los ámbitos de la formación complementaria y de la experiencia profesional a través de la realización de prácticas en empresas. Para conseguir esta finalidad la Oficina tiene establecidos lazos de colaboración con numerosas entidades y organismos públicos y privados.

##### Los Servicios que se ofrecen son:

# Información sobre las necesidades del mercado y salidas profesionales (Nuevos Yacimientos de Empleo)

# Asesoramiento sobre Herramientas de Búsqueda de Empleo: elaboración de curriculum, cartas de presentación, entrevistas de selección...

# Información y captación de ofertas de empleo.

# Difusión de prácticas formativas en Entidades públicas y/o privadas.

# Bolsa de Empleo.

# Información sobre cursos, oposiciones, becas, jornadas, cursos, congresos, Másteres, etc.

# Desarrollo de actividades formativas y de orientación laboral.

# Realización de talleres grupales para la búsqueda de empleo.

# Información sobre otros organismos en Córdoba donde dirigirse para recibir asesoramiento más específico.

Los servicios se prestan a través de: a) Atención personalizada; b) Orientación sobre las posibilidades personales y aspectos a desarrollar para acceder al mercado laboral, y c) Preparación y motivación para la inserción socio laboral.



3. Servicio de Atención Psicológica. La UCO dispone de un Servicio de Atención Psicológica (SAP) para dar respuesta a las necesidades asistenciales de la numerosa y creciente población estudiantil universitaria, a las que una universidad fuertemente comprometida con un proyecto de calidad no puede resultar ajena. Esta asistencia es completamente gratuita, y está atendido por profesionales del Área de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico del departamento de Psicología de esta universidad.

4. Servicio de Orientación Profesional. La Fundación Universitaria para el Desarrollo de la Provincia de Córdoba (Fundecor) ofrece a los estudiantes y egresados de la Universidad de Córdoba un Servicio de Orientación Profesional a través del Programa Andalucía Orienta, en colaboración con el fondo Social Europeo y el Servicio Andaluz de Empleo de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía. Este servicio, dirigido a alumnos y titulados universitarios, facilita, mediante un itinerario individualizado de inserción, tanto herramientas para mejorar su inserción en el mundo laboral como acompañamiento en la búsqueda del empleo

#### 4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0      | 0      |

##### Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0      | 0      |

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

| MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------|--------|
| 0      | 0      |

El REGLAMENTO DE RÉGIMEN ACADÉMICO DE LOS ESTUDIOS DE GRADO Y MÁSTER DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA es aprobado en Consejo de Gobierno de 27/09/2013 Modificado por Consejo de Gobierno en sesiones de 28/11/2013, 05/02/2014, 04/04/2014 y 31/10/2014 y en sesión de Consejo Social de 09/05/14 en lo que se refiere a las modificaciones incluidas en el TÍTULO IV (Normas de Permanencia y Tipos de Matrícula), de acuerdo con lo dispuesto en el art. 20.3 a) del Texto Refundido de la Ley Andaluza de Universidades).

En su TÍTULO V, recoge la NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA (Consejo de Gobierno 04/03/2011. Modificado en Consejo de Gobierno de 05/02/2014)  
Todo ello se encuentra disponible en: <https://sede.uco.es/bouco/bandejaAnuncios/BOUCO/2014/00127>, de la que destacamos:

#### CAPÍTULO I. Disposiciones generales

##### Artículo 48. Definiciones

1. Se entiende por reconocimiento a la aceptación de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en la Universidad de Córdoba a efectos de la obtención de un título oficial.
2. Se entiende por transferencia a la consignación en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, de la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad de Córdoba u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.
3. Se denominará titulación de origen a aquella en la que hayan sido obtenidos los créditos objeto de reconocimiento o transferencia.
4. Se denominará titulación de destino a aquella sobre la que surte efecto el reconocimiento o transferencia, que cursa, o en la que ha sido admitido el interesado.

##### Artículo 49. Ámbito de aplicación y condiciones generales.

1. Esta normativa es de aplicación a todos los estudiantes que cursan, o han sido admitidos a cursar, cualquiera de las enseñanzas universitarias oficiales que se imparten en la Universidad de Córdoba.
2. El reconocimiento o transferencia a que hace referencia la presente normativa se aplica a créditos obtenidos en el marco de la educación superior definida en el artículo 3.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación: enseñanza universitaria, enseñanzas artísticas superiores, formación profesional de grado superior, enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior, y enseñanzas deportivas de grado superior. Respecto a las enseñanzas superiores cursadas en instituciones de terceros países, la transferencia y el reconocimiento se realizará previa verificación del cumplimiento de las condiciones que se desarrollan en la presente normativa.
3. Los créditos procedentes de enseñanzas universitarias no oficiales y experiencia profesional o laboral, podrán ser objeto de reconocimiento siempre que no se supere el 15% de los créditos del título en el que deban surtir efecto y con sujeción a las condiciones que determina la presente normativa.
4. Excepcionalmente, se admitirá el reconocimiento de créditos procedentes de títulos propios con límite superior al 15% de los estudios de destino, cuando se trate de créditos procedentes de títulos propios que hayan sido extinguidos y sustituidos por un título oficial, siempre y cuando esta circunstancia se haya hecho constar en la memoria de





verificación del título oficial y se haya obtenido, para este reconocimiento, el visto bueno expreso del órgano competente de evaluación de títulos oficiales del Estado o de la Comunidad Autónoma.

5. No podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

6. Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en la Universidad de Córdoba, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

7. En ningún caso se aplicará reconocimiento sobre créditos previamente reconocidos en otra Universidad o Título, por lo que el interesado deberá justificar siempre los méritos originales por los que solicita el reconocimiento.

8. Con carácter general, el reconocimiento a que se refiere la presente normativa puede ser aplicado sobre la totalidad o sobre parte de cada una de las materias o asignaturas existentes en la titulación de destino. A tales efectos, se atenderá al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas, y no a la identidad entre asignaturas y programas ni a la plena equivalencia de créditos.

**CAPÍTULO III. Reconocimiento de créditos obtenidos en el ámbito de la Educación Superior, de estudios universitarios no oficiales y de experiencia profesional en los Estudios de Máster**

**Artículo 54. Órganos competentes para Estudios de Máster Universitario.**

1. La Comisión Académica del Máster en el que se pretenden reconocer los créditos, será la encargada de elaborar la propuesta de reconocimiento de créditos en estudios de máster, excepto en las asignaturas metodológicas de investigación, en las que esta labor será realizada por la Comisión de Másteres y Doctorado.

2. La Comisión de Másteres y Doctorado de la Universidad resolverá las propuestas elaboradas por las Comisiones Académicas de los Másteres.

Corresponderán a esta Comisión las siguientes funciones:

a) Velar por el correcto funcionamiento de las Comisiones Académicas de los Másteres en los procesos de reconocimiento y transferencia de créditos, dictando las directrices e instrucciones que sean necesarias en desarrollo de la presente normativa.

b) Coordinar a las Comisiones Académicas de los Másteres en la aplicación de esta normativa, evitando disparidades entre las mismas y estableciendo, en su caso, criterios generales de reconocimiento.

c) Informar los recursos interpuestos ante el Rector contra Resoluciones de Reconocimiento y Transferencia de créditos.

d) Aclarar e interpretar las prescripciones establecidas en la presente normativa.

e) Proponer y resolver el reconocimiento de créditos de las asignaturas metodológicas de investigación que habilitan para el acceso al Doctorado según la Normativa de Estudios de Doctorado de la Universidad de Córdoba.

**Artículo 55. Normas Generales.**

1. En el caso de másteres universitarios oficiales que conduzcan a profesiones reguladas en el estado español, serán objeto de reconocimiento los módulos mínimos recogidos en la orden CIN que determina los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión correspondiente.

2. El resto de los créditos superados en estudios universitarios oficiales, o en estudios pertenecientes al marco de la educación superior, podrán ser reconocidos por la Universidad de Córdoba teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

3. Los créditos procedentes de enseñanzas universitarias no oficiales y la experiencia profesional o laboral acreditada podrán ser reconocidos en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título de máster, siempre que no se supere el 15% de los créditos del título de destino y estén relacionados con las competencias inherentes a dicho título. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

4. Los Trabajos de Fin de Máster no podrán ser objeto de reconocimiento.

5. Se hará constar en el expediente académico del interesado qué parte de los créditos han sido cursados y superados en la Universidad de Córdoba y qué parte de los créditos han sido cursados y superados en otra Universidad o Institución de Educación Superior (con indicación expresa del título a que pertenecen y de la denominación de la materia/asignatura superada); cada uno de ellos con su calificación obtenida en la Universidad o Institución correspondiente, y esta información se usará para obtener la calificación media del expediente.

#### 4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| <b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>                                    |                              |                              |
| Ver Apartado 5: Anexo 1.   |                              |                              |
| <b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| Clases teóricas - prácticas  |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Estudio del alumno   |                              |                              |
| <b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| Clase magistral presencial   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información                                      |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                              |                              |
| Resolución de problemas  |                              |                              |
| Prácticas  |                              |                              |
| Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada) |                              |                              |
| Análisis de productos del mercado relacionados con la asignatura               |                              |                              |
| Casos prácticos  |                              |                              |
| Seminarios   |                              |                              |
| Actividades virtuales  |                              |                              |
| <b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| Examen en plataforma virtual   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Trabajos y proyectos   |                              |                              |
| Autoevaluación   |                              |                              |
| Portafolio   |                              |                              |
| Otros elementos evaluables   |                              |                              |
| <b>5.5 NIVEL 1: Bases de la Nutrición en la Salud y la Enfermedad</b>          |                              |                              |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                              |                              |
| <b>NIVEL 2: Nutrición Básica</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>                                       |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>                                      |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 4  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |



| FRANCÉS  | ALEMÁN             | PORTUGUÉS          |
|--|--------------------|--------------------|
| No   | No                 | No                 |
| ITALIANO   | OTRAS              |                    |
| No   | No                 |                    |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |                    |                    |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE  |                    |                    |
| Se introduce al alumno en el mundo de la alimentación humana, desde un punto de vista nutricional. Se abordan las principales influencias sobre la alimentación humana así como el estudio pormenorizado de cada uno de los componentes alimentarios con interés nutricional   |                    |                    |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS   |                    |                    |
| Fisiología de la nutrición humana; glúcidos; fibra dietética, proteínas, lípidos, agua, elementos inorgánicos, vitaminas y energía. De cada uno de estos nutrientes se estudia: concepto, terminología, bioquímica y clasificación. Utilidad fisiológica. Características nutricionales. Digestión y metabolismo. Requerimientos. Patologías más frecuentes relacionadas |                    |                    |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES  |                    |                    |
|  |                    |                    |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS   |                    |                    |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES  |                    |                    |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |                    |                    |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |                    |                    |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |                    |                    |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.   |                    |                    |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES  |                    |                    |
| No existen datos   |                    |                    |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS  |                    |                    |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |                    |                    |
| CE1 - Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano.  |                    |                    |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.   |                    |                    |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.  |                    |                    |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS   |                    |                    |
| ACTIVIDAD FORMATIVA  | HORAS              | PRESENCIALIDAD     |
| Clases teóricas - prácticas  | 40                 | 100                |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30                 | 0                  |
| Estudio del alumno   | 30                 | 0                  |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES  |                    |                    |
| Clase magistral presencial   |                    |                    |
| Actividades académicamente dirigidas   |                    |                    |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                    |                    |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                    |                    |
| Resolución de problemas  |                    |                    |
| Prácticas  |                    |                    |
| 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN   |                    |                    |
| SISTEMA DE EVALUACIÓN  | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Gestión Nutricional de los Alimentos</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 4  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No   | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No   | No                           |                              |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| Aplicación de los conocimientos sobre los nutrientes en el mundo de la empresa alimentaria. Manejo de información nutricional para la evaluación, formulación y estrategias de venta de alimentos  |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |                              |                              |
| Clasificación y características nutricionales de los alimentos. Procesado de alimentos. Tablas y bases de datos de composición de alimentos. Recomendaciones nutricionales. Evaluación del contenido nutricional de alimentos, individuos y colectividades   |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>   |                              |                              |
| CG1 - Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva.  |                              |                              |
| CG2 - Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas   |                              |                              |
| CG4 - Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación.   |                              |                              |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |                              |                              |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |                              |                              |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios |                              |                              |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |                              |                              |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |                              |                              |
| No existen datos   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |                              |                              |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |                              |                              |
| CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas. |                              |                              |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.   |                              |                              |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.  |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Clases teóricas - prácticas  | 40                           | 100                          |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30                           | 0                            |
| Estudio del alumno   | 30                           | 0                            |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| Clase magistral presencial   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                              |                              |
| Resolución de problemas  |                              |                              |
| Prácticas  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Alimentación durante el embarazo, la lactancia y los primeros años de vida</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 4  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
|  |                              |                              |



|   |               |                  |
|---|---------------|------------------|
| No  | No            | No               |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b> | <b>PORTUGUÉS</b> |
| No  | No            | No               |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>  |                  |
| No  | No            |                  |
| <b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>  |               |                  |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |               |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>El alumnado conocerá los aspectos básicos de la alimentación durante el embarazo, la lactancia y las distintas etapas de crecimiento (recién nacido, lactante, escolar y adolescente), no solamente en estados de salud, sino también de enfermedad</li> <li>El alumnado será capaz de describir las características y el tipo de alimentación más apropiado según la edad y las situaciones fisiológicas de la madre y el niño, tanto en estados de salud, como en los casos de patologías más frecuentes</li> <li>El alumnado adquirirá los conocimientos y las técnicas necesarias para ofrecer educación sanitaria a la madre y los niños y adolescentes, tanto en el caso de sujetos sanos como en aquellos afectados por las patologías más frecuente</li> </ul>   |               |                  |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |               |                  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>La importancia de la alimentación durante el embarazo</li> <li>Valoración del RN y de las primeras etapas de la vida</li> <li>Lactancia Materna y Bancos de Leche</li> <li>Alimentación Complementaria. Necesidades nutricionales en las primeras etapas de la vida</li> <li>Estilos de vida saludables en la Infancia y en la Adolescencia</li> <li>Dietoterapia en patología infantil             <ol style="list-style-type: none"> <li>Valoración del estado nutricional en las distintas primeras etapas de la vida</li> <li>Bases de la dietoterapia infantil y de la adolescencia</li> <li>Dietoterapia en la diarrea aguda y crónica</li> <li>Enfermedad Celíaca</li> <li>Metabolopatías más frecuentes en pediatría</li> <li>Nutrición enteral y parenteral en pediatría</li> </ol> </li> <li>Dietoterapia en patología infantil más común             <ol style="list-style-type: none"> <li>Dietoterapia en la obesidad</li> <li>Dietoterapia en la diabetes</li> </ol> </li> </ol> |               |                  |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |               |                  |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |               |                  |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |               |                  |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.   |               |                  |
| CG6 - Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis.   |               |                  |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |               |                  |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |               |                  |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |               |                  |
| No existen datos  |               |                  |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |               |                  |
| CE25 - Capacidad para elaborar contribuciones a través de una investigación original que amplíe las fronteras del conocimiento desarrollando un corpus sustancial, del que parte merezca la publicación referenciada a nivel nacional o internacional.  |               |                  |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.   |               |                  |
| CE1 - Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano.   |               |                  |
| CE3 - Capacidad para identificar las enfermedades relacionadas con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el niño.   |               |                  |
| CE7 - Capacidad para identificar el estado nutricional del niño normal desde el nacimiento hasta la adolescencia, las patologías prevalentes relacionadas con la nutrición y las bases para la elaboración de dietas para cada una de ellas.  |               |                  |
| CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas.  |               |                  |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.  |               |                  |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.   |               |                  |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Clases teóricas - prácticas  | 40                           | 100                          |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30                           | 0                            |
| Estudio del alumno   | 30                           | 0                            |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| Clase magistral presencial   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                              |                              |
| Resolución de problemas  |                              |                              |
| Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)   |                              |                              |
| Análisis de productos del mercado relacionados con la asignatura   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Portafolio   | 10.0                         | 20.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Regulación del gasto energético y actividad física</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 4  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No   | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No   | No                           |                              |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <p>Los alimentos que elegimos influyen en la actividad física, el deporte, y en el correspondiente gasto energético, siendo una variable importante en el rendimiento deportivo. En este sentido el alumnado, debe ser capaz, tras cursar la asignatura, de: comprender los fundamentos del metabolismo y la</p> |                              |                              |



nutrición en la actividad física y el deporte; ser capaz de valorar el gasto energético en la actividad física; saber dar orientaciones prácticas sobre la alimentación e hidratación en la actividad física, el ejercicio físico y el deporte, adaptando las recomendaciones según la actividad, modalidad deportiva y las características de la persona. Igualmente, el alumno estará capacitado para comprender los mecanismos que regulan la ingesta de alimentos, como elemento clave en la homeostasis energética y del peso corporal, y cómo estos se relacionan con los sistemas de control del gasto energético y la regulación hormonal del metabolismo. Asimismo, el alumnado deberá ser capaz de realizar educación para la salud (actividad física, nutrición y gasto energético) tanto para la prevención primaria, como para la prevención secundaria de patologías prevalentes en nuestro entorno

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Balance energético, gasto energético, efecto térmico del ejercicio físico, métodos de valoración de la actividad física y del gasto energético
2. Mecanismos centrales y periféricos de control de la ingesta de alimentos
3. Homeostasis energética
4. Balance entre ingesta de alimentos y consumo energético: metabolismo basal, termogénesis y ejercicio físico
5. Mecanismos reguladores; Alimentación y nutrición en la actividad física y el deporte
6. Fuentes energéticas durante el ejercicio
7. Respuestas y adaptaciones de sistemas funcionales
8. Alimentación y rendimiento deportivo; Alimentación para deportes de fuerza
9. Alimentación para deportes de potencia
10. Alimentación en los deportes de equipo
11. Alimentación en deportes de riesgo
12. Alimentación para la actividad física aeróbica
13. Alimentación/Nutrición para la actividad física anaeróbica
14. La dieta en la competición deportiva
15. Estrés medioambiental y ejercicio físico
16. Bases del tratamiento en las lesiones deportivas prevalentes
17. Alimentación, moduladores de la inflamación y su aplicación en lesiones deportivas
18. Valoración nutricional de las personas que practican deporte
19. Aspectos básicos de la alimentación y el ejercicio en diferentes etapas de la vida
20. Nutrición y ejercicio físico para la prevención de patologías prevalentes

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

El alumnado debe haber cursado estudios previos que incluyan las asignaturas de bioquímica y fisiología.  
Podrán participar invitados expertos en la temática o personas que trabajan en el sector

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.

CE1 - Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano.

CE4 - Capacidad para definir la importancia que tienen los distintos mecanismos neurohumorales en la regulación del metabolismo energético y su aplicación para poder diseñar modelos de intervención dietética aplicados a la salud humana.

CE12 - Capacidad para explicar la importancia de los alimentos en la generación de especies reactivas de oxígeno, su protagonismo en la fisiología y fisiopatología del ser humano, definiendo modelos de dieta para la prevención de las enfermedades crónicas relacionadas con el estrés oxidativo.

CE15 - Capacidad para demostrar el impacto de los constituyentes de la dieta sobre el proceso del envejecimiento y su potencial utilidad para amortiguar el impacto de su desarrollo, su importancia en la prevención y en el mantenimiento de la calidad de vida.

CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.

CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA                  | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------------------|-------|----------------|
| Clases teóricas - prácticas          | 40    | 100            |
| Actividades académicamente dirigidas | 30    | 0              |
| Estudio del alumno                   | 30    | 0              |

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase magistral presencial





|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                              |                              |
| Resolución de problemas  |                              |                              |
| Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)   |                              |                              |
| Análisis de productos del mercado relacionados con la asignatura   |                              |                              |
| Casos prácticos  |                              |                              |
| Actividades virtuales  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Nutrición comunitaria</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 4  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No   | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No   | No                           |                              |
| <b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprender a diseñar, desarrollar y evaluar programas de formación en nutrición que puedan contribuir en actividades relacionadas con la nutrición y alimentación en la comunidad.</li> <li>• Ser capaz de llevar a cabo programas de educación nutricional y fomento de la práctica de actividad física dentro del ámbito educativo y para la población en general. Elaborar material docente y de apoyo a las actividades preventivas y de promoción de la salud relacionadas con la alimentación y la actividad física.</li> <li>• Comprender los efectos beneficiosos del ejercicio físico, su eficacia como medida preventiva y promotora de la salud; así como el papel que desempeña en el desarrollo y evolución de los procesos patológicos que determinan principalmente la morbilidad en la comunidad, el cáncer y las enfermedades cardiovasculares.</li> </ul> |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |                              |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principios de Nutrición Comunitaria. Definición, objetivos y ámbito de actuación. Medidas de intervención a nivel comunitario en nutrición. Programas de nutrición comunitaria.</li> <li>• Promoción de la salud y prevención de la enfermedad a través de la nutrición.</li> <li>• Métodos y técnicas de educación para la salud en nutrición.</li> <li>• Contenidos educativos en el ámbito doméstico. De la elección de productos a las técnicas culinarias más saludables.</li> <li>• Educación sanitaria y salud 2.0</li> </ul>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |                              |                              |
|  |                              |                              |



| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>  |       |                |
|--|-------|----------------|
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>   |       |                |
| CG1 - Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva.  |       |                |
| CG3 - Demostrar la capacidad de diseñar y aplicar conceptos teóricos en la práctica.   |       |                |
| CG4 - Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación.   |       |                |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.  |       |                |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |       |                |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |       |                |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |       |                |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |       |                |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información. |       |                |
| CT4 - Capacidad para planificar la búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.   |       |                |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |       |                |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |       |                |
| CE1 - Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano.  |       |                |
| CE8 - Capacidad para reconocer la importancia de la dieta en el desarrollo de la arteriosclerosis, en especial en el entorno del síndrome metabólico, y la importancia de la Dieta Mediterránea en la prevención cardiovascular.   |       |                |
| CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas.   |       |                |
| CE13 - Capacidad para identificar los aspectos claves de la seguridad alimentaria, el modo de garantizarla, al igual que la calidad alimentaria en la restauración colectiva hospitalaria, su normativa legal, los peligros asociados a la preparación de alimentos y las herramientas para gestionar su seguridad y calidad.  |       |                |
| CE20 - Capacidad para definir, describir, aplicar y fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.  |       |                |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.  |       |                |
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.   |       |                |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |       |                |
| ACTIVIDAD FORMATIVA  | HORAS | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas - prácticas  | 40    | 100            |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30    | 0              |
| Estudio del alumno   | 30    | 0              |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |       |                |
| Clase magistral presencial   |       |                |
| Actividades académicamente dirigidas   |       |                |
| Búsqueda y puesta en común de información  |       |                |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |       |                |
| Resolución de problemas  |       |                |
| Prácticas  |       |                |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)   |                              |                              |
| Actividades virtuales  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Portafolio   | 10.0                         | 20.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Aproximación social a la Alimentación Humana</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 4  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No   | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No   | No                           |                              |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <p>Al finalizar el curso el alumnado será capaz de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el comportamiento interactivo de la persona en relación a la alimentación humana, dentro de un contexto social y cultural.</li> <li>2. Identificar fenómenos de la alimentación humana susceptibles de ser estudiados mediante una aproximación social.</li> <li>3. Recoger información útil para el abordaje social de la alimentación humana</li> <li>4. Realizar un análisis e interpretación sociológica de la alimentación humana.</li> <li>5. Redactar y presentar un informe final, de acuerdo con las normas y recomendaciones aprendidas.</li> </ol> |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |                              |                              |
| <p>Bases onto-epistémicas para el estudio de la alimentación humana como fenómeno social. Aproximaciones metodológicas y técnicas para el abordaje social de la alimentación humana. Procedimientos para el análisis sociológico de la alimentación humana. Aspectos diferenciales de la comunicación de información social en contextos académicos y profesionales</p>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>   |                              |                              |
| CG1 - Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva.  |                              |                              |
| CG3 - Demostrar la capacidad de diseñar y aplicar conceptos teóricos en la práctica.   |                              |                              |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.  |                              |                              |



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| CG6 - Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis.                         |                              |                              |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |                              |                              |
| CT1 - Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.                               |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |                              |                              |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.   |                              |                              |
| CE6 - Capacidad de aplicar las técnicas de investigación, el análisis estadístico y epidemiológico a los estudios nutricionales.  |                              |                              |
| CE16 - Capacidad de identificar fenómenos relacionados con la nutrición/alimentación humana, susceptibles de ser estudiados y abordados mediante una aproximación social.       |                              |                              |
| CE17 - Capacidad de describir y aplicar los fundamentos y principios teóricos y metodológicos de la aproximación cualitativa a la nutrición/alimentación humana.                |                              |                              |
| CE18 - Capacidad para analizar las respuestas psicosociales de las personas, e indicar, proporcionar y evaluar acciones socialmente situadas.                                   |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>   |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>  | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Clases teóricas - prácticas   | 40                           | 100                          |
| Actividades académicamente dirigidas  | 30                           | 0                            |
| Estudio del alumno  | 30                           | 0                            |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>  |                              |                              |
| Clase magistral presencial  |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas  |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información   |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual  | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas  | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables  | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Dietoterapia</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | Obligatoria                  |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>   | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>   |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
|   | 4                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|   |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|   |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|   |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>  |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>   | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí  | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>  | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
|   |                              |                              |



|   |               |                  |
|---|---------------|------------------|
| No  | No            | No               |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b> | <b>PORTUGUÉS</b> |
| No  | No            | No               |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>  |                  |
| No  | No            |                  |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3   |               |                  |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |               |                  |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |               |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Principios de Dietoterapia. Principales tipos de regímenes alimenticios en el ámbito clínico y en el comunitario.</li> <li>Bases en la elaboración de dietas. Cómo planificar dietas equilibradas y saludables según nutrientes y platos.</li> <li>La dietoterapia en el paciente crónico. Cómo explicar las dietas a los usuarios. Métodos de planificación y avances en el tratamiento dietético de la diabetes, la hipertensión y las dislipemias.</li> <li>Dietoterapia en el cáncer.</li> <li>Abordaje integral de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA). Bases terapéuticas. La importancia del trabajo multidisciplinar.</li> </ul> |               |                  |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |               |                  |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |               |                  |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |               |                  |
| CG1 - Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva.   |               |                  |
| CG2 - Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas  |               |                  |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.   |               |                  |
| CG6 - Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis.   |               |                  |
| CG7 - Capacidad para aplicar estrategias para obtener información, diseñar experimentos e interpretar los resultados obtenidos.   |               |                  |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |               |                  |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios  |               |                  |
| CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.  |               |                  |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>  |               |                  |
| CT1 - Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.   |               |                  |
| CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.   |               |                  |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.  |               |                  |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>  |               |                  |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.   |               |                  |
| CE1 - Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano.   |               |                  |
| CE2 - Capacidad para describir las enfermedades relacionados con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el adulto.   |               |                  |
| CE8 - Capacidad para reconocer la importancia de la dieta en el desarrollo de la arteriosclerosis, en especial en el entorno del síndrome metabólico, y la importancia de la Dieta Mediterránea en la prevención cardiovascular.  |               |                  |
| CE9 - Capacidad para evaluar e identificar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de la derivación a otros profesionales y las medidas terapéuticas que se deben tomar.  |               |                  |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas.                 |                              |                              |
| CE15 - Capacidad para demostrar el impacto de los constituyentes de la dieta sobre el proceso del envejecimiento y su potencial utilidad para amortiguar el impacto de su desarrollo, su importancia en la prevención y en el mantenimiento de la calidad de vida. |                              |                              |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.   |                              |                              |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.  |                              |                              |
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Clases teóricas - prácticas  | 40                           | 100                          |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30                           | 0                            |
| Estudio del alumno   | 30                           | 0                            |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| Clase magistral presencial   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                              |                              |
| Resolución de problemas  |                              |                              |
| Casos prácticos  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Portafolio   | 10.0                         | 20.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>5.5 NIVEL 1: Módulo específico (perfil profesional)</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                              |                              |
| <b>NIVEL 2: Motivación en la Consulta Nutricional</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Optativa                     |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 1  | 3                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
|  |                              |                              |



|  |              |    |
|--|--------------|----|
| No   | No           | No |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b> |    |
| No   | No           |    |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>   |              |    |
| No existen datos   |              |    |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |              |    |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |              |    |
| Se introduce al alumnado en el aprendizaje del counselling nutricional y de la entrevista motivacional, abordando sus principales herramientas para su aplicación en la consulta clínica   |              |    |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |              |    |
| <p>Counselling nutricional: protagonistas, ideas marco asociadas, objetivos, método, habilidades (Intervenciones a nivel cognitivo, fisiológico, conductual, de comunicación y de motivación para el cambio de conducta)<br/>         Modelo PRECEDE para el diagnóstico comportamental.<br/>         Decálogo de petición de cambio de conducta.<br/>         Entrevista motivacional: modelo de estadios del cambio; principios fundamentales para el cambio de conducta; fundamentos de la entrevista motivacional; técnicas de apoyo narrativo; técnicas para incrementar el nivel de conciencia con respecto al cambio; actuaciones adaptadas a los estadios del cambio; entrevista motivacional breve.</p> |              |    |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |              |    |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>  |              |    |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>   |              |    |
| CG3 - Demostrar la capacidad de diseñar y aplicar conceptos teóricos en la práctica.   |              |    |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.  |              |    |
| CG6 - Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis.  |              |    |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |              |    |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |              |    |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |              |    |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |              |    |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |              |    |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.   |              |    |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |              |    |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |              |    |
| CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas.   |              |    |
| CE19 - Capacidad para explicar el comportamiento interactivo de la persona dentro de su contexto social, las bases de la motivación y su relación con la alimentación humana.  |              |    |
| CE20 - Capacidad para definir, describir, aplicar y fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.  |              |    |
| CE21 - Capacidad de usar una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud a través de mensajes persuasivos y motivadores.  |              |    |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.  |              |    |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo. |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Clases teóricas - prácticas  | 40                           | 100                          |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30                           | 0                            |
| Estudio del alumno   | 30                           | 0                            |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| Clase magistral presencial   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos  |                              |                              |
| Resolución de problemas  |                              |                              |
| Prácticas  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Nutrición y Suplementación deportiva</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Optativa                     |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
| 1  | 3                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No   | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No   | No                           |                              |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>   |                              |                              |
| No existen datos   |                              |                              |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| Adquisición de conocimientos teórico-prácticos para el asesoramiento basado en la evidencia científica respecto:   |                              |                              |





- Suplementación en el deporte.
- Fuentes de energía utilizadas Vs intensidad del ejercicio.
- Nutrición antes, durante y después del entrenamiento/ competición.
- Alimentación e hidratación en la actividad deportiva.
- Regulación del sueño.

Adquisición de conocimientos teórico-prácticos para el asesoramiento con evidencia científica respecto al cocinado de los alimentos, en función del tipo de cocción. Generación de sustancias tóxicas en el cocinado

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

1. Necesidades energéticas en las diferentes modalidades deportivas.
2. Comer para entrenar o competir. Periodizar la nutrición deportiva.
3. La relevancia de los macronutrientes
  - a. Ingesta de Carbohidratos y rendimiento.
  - b. Proteínas en nutrición deportiva
  - c. Importancia de las Grasas en el deporte.
4. Hidratación y termorregulación en el deporte.
5. Suplementación y ayudas energéticas.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG3 - Demostrar la capacidad de diseñar y aplicar conceptos teóricos en la práctica.

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

#### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.

#### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.

CE10 - Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas.

### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA                  | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------------------|-------|----------------|
| Clases teóricas - prácticas          | 40    | 100            |
| Actividades académicamente dirigidas | 30    | 0              |
| Estudio del alumno                   | 30    | 0              |

### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase magistral presencial

Actividades académicamente dirigidas

Búsqueda y puesta en común de información

Trabajo cooperativo entre alumnos

Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)

Análisis de productos del mercado relacionados con la asignatura

Casos prácticos

### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

| SISTEMA DE EVALUACIÓN                | PONDERACIÓN MÍNIMA | PONDERACIÓN MÁXIMA |
|--------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Examen en plataforma virtual         | 50.0               | 70.0               |
| Actividades académicamente dirigidas | 20.0               | 40.0               |



|   |                     |                     |
|---|---------------------|---------------------|
| Otros elementos evaluables  | 10.0                | 10.0                |
| <b>5.5 NIVEL 1: Trabajo fin de máster</b>   |                     |                     |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>  |                     |                     |
| <b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>   |                     |                     |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>  |                     |                     |
| <b>CARÁCTER</b>   | Obligatoria         |                     |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>   | 16                  |                     |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual</b>   |                     |                     |
| <b>ECTS Anual 1</b>   | <b>ECTS Anual 2</b> | <b>ECTS Anual 3</b> |
| 16  |                     |                     |
| <b>ECTS Anual 4</b>   | <b>ECTS Anual 5</b> | <b>ECTS Anual 6</b> |
|   |                     |                     |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>  |                     |                     |
| <b>CASTELLANO</b>   | <b>CATALÁN</b>      | <b>EUSKERA</b>      |
| Sí  | No                  | No                  |
| <b>GALLEGO</b>  | <b>VALENCIANO</b>   | <b>INGLÉS</b>       |
| No  | No                  | No                  |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>       | <b>PORTUGUÉS</b>    |
| No  | No                  | No                  |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>        |                     |
| No  | No                  |                     |
| <b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>  |                     |                     |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                     |                     |
| <p>Los RESULTADOS del aprendizaje que el alumno adquiere con las materias de esta materia son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alumnos que quieran orientar su actividad a la investigación, reforzarán y mejorarán sus capacidades de análisis y expresión de resultados científicos.</li> <li>• Los alumnos que quieran orientar su actividad hacia el ámbito profesional, serán capaces de interrelacionar y sintetizar todos los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las asignaturas con la práctica asistencial y con otros ámbitos profesionales.</li> </ul> |                     |                     |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                     |                     |
| <p>Dado que el Máster en Nutrición Humana tiene ambos perfiles, investigador y profesional, el trabajo Fin de Máster tendrá ambas orientaciones; la orientación investigadora debe comprender el correspondiente trabajo experimental, entre otros aspectos, mientras que para el perfil profesional, que tendrá una orientación científico-técnica, ha de incluir el correspondiente trabajo profesional y la memoria del trabajo realizado.</p>   |                     |                     |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>  |                     |                     |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>   |                     |                     |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>  |                     |                     |
| CG1 - Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva.   |                     |                     |
| CG4 - Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación.  |                     |                     |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.   |                     |                     |
| CG6 - Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis.   |                     |                     |
| CG7 - Capacidad para aplicar estrategias para obtener información, diseñar experimentos e interpretar los resultados obtenidos.   |                     |                     |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación   |                     |                     |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio   |                     |                     |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |                              |                              |
| CT1 - Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.  |                              |                              |
| CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.  |                              |                              |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información. |                              |                              |
| CT4 - Capacidad para planificar la búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |                              |                              |
| CE25 - Capacidad para elaborar contribuciones a través de una investigación original que amplíe las fronteras del conocimiento desarrollando un corpus sustancial, del que parte merezca la publicación referenciada a nivel nacional o internacional.   |                              |                              |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |                              |                              |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.   |                              |                              |
| CE23 - Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud.  |                              |                              |
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| Actividades académicamente dirigidas   | 200                          | 10                           |
| Estudio del alumno   | 200                          | 0                            |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas   |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información  |                              |                              |
| Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)   |                              |                              |
| Actividades virtuales  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Trabajos y proyectos   | 50.0                         | 50.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 50.0                         | 50.0                         |
| <b>5.5 NIVEL 1: Itinerario A "Nuevos contextos, nuevas necesidades, nuevos alimentos"</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                              |                              |
| <b>NIVEL 2: Alimentos funcionales</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Optativa                     |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
|  | 4                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |



| CASTELLANO   | CATALÁN    | EUSKERA        |
|--|------------|----------------|
| Sí   | No         | No             |
| GALLEGO  | VALENCIANO | INGLÉS         |
| No   | No         | No             |
| FRANCÉS  | ALEMÁN     | PORTUGUÉS      |
| No   | No         | No             |
| ITALIANO   | OTRAS      |                |
| No   | No         |                |
| LISTADO DE ESPECIALIDADES  |            |                |
| No existen datos   |            |                |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |            |                |
| 5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE  |            |                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los principales componentes alimentarios que tienen actividad funcional o ejercen un efecto beneficioso sobre la salud de las personas que los consumen, los procedimientos para la mejora de la biodisponibilidad y bioaccesibilidad de estos componentes alimentarios por el organismo humano así como las principales tecnologías para su incorporación a los alimentos</li> <li>• Desarrollar habilidades investigadoras y fomentar el espíritu crítico en el desarrollo y búsqueda de nuevos componentes con actividad funcional</li> </ul>  |            |                |
| 5.5.1.3 CONTENIDOS   |            |                |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Biodisponibilidad, bioaccesibilidad y bioactividad de componentes alimenticios: técnicas para su determinación.</li> <li>2. Proteínas, péptidos y aminoácidos.</li> <li>3. Lípidos. Fitoesteroles y fitoesteroles. Funcionalidad de los ácidos grasos insaturados. Ácidos grasos omega-6. Ácidos grasos omega-3.</li> <li>4. Carotenoides, tocoferoles y vitaminas hidrosolubles.</li> <li>5. Nutraceuticos. Glucosinolatos y sus productos de hidrólisis. Isotiocianatos..</li> <li>6. Otros compuestos sulfurados y polifenoles.</li> <li>7. Probióticos, prebióticos y simbióticos.</li> </ol> |            |                |
| 5.5.1.4 OBSERVACIONES  |            |                |
|  |            |                |
| 5.5.1.5 COMPETENCIAS   |            |                |
| 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES  |            |                |
| CG2 - Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas   |            |                |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |            |                |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |            |                |
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |            |                |
| 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES  |            |                |
| CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.  |            |                |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.   |            |                |
| 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS  |            |                |
| CE26 - Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana.  |            |                |
| CE13 - Capacidad para identificar los aspectos claves de la seguridad alimentaria, el modo de garantizarla, al igual que la calidad alimentaria en la restauración colectiva hospitalaria, su normativa legal, los peligros asociados a la preparación de alimentos y las herramientas para gestionar su seguridad y calidad.  |            |                |
| 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS   |            |                |
| ACTIVIDAD FORMATIVA  | HORAS      | PRESENCIALIDAD |
| Clases teóricas - prácticas  | 40         | 100            |
| Actividades académicamente dirigidas   | 30         | 0              |
| Estudio del alumno   | 30         | 0              |
| 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES  |            |                |



|   |                              |                              |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Clase magistral presencial  |                              |                              |
| Actividades académicamente dirigidas  |                              |                              |
| Búsqueda y puesta en común de información   |                              |                              |
| Trabajo cooperativo entre alumnos   |                              |                              |
| Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)  |                              |                              |
| Análisis de productos del mercado relacionados con la asignatura  |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>   |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>  | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| Examen en plataforma virtual  | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas  | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables  | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>NIVEL 2: Enfermedades crónicas en la sociedad moderna</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>  |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>   | Optativa                     |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>   | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>   |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
|   | 4                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|   |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|   |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|   |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>  |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>   | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí  | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>  | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No  | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>  | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No  | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No  | No                           |                              |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>  |                              |                              |
| No existen datos  |                              |                              |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3   |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>  |                              |                              |
| <p>La asignatura se enfocará sobre el impacto de la nutrición sobre diversos estados patológicos crónicos, principalmente relacionados con el estrés oxidativo y el envejecimiento, como son las alteraciones de la inmunidad, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes. Los estudiantes conocerán el papel de las especies reactivas en el desarrollo de diversos procesos patológicos y sus vías de acción, prestando especial atención a la importancia del contenido adecuado en antioxidantes de la dieta. Asimismo, y en estrecha relación con las situaciones de estrés oxidativo crónico, se estudiarán las teorías que explican el envejecimiento así como los distintos modelos animales utilizados para investigación sobre nutrición y envejecimiento. Además de los conocimientos básicos del impacto que tienen los constituyentes de la dieta sobre los mecanismos bioquímicos y sistemas de señalización determinantes en el envejecimiento, se enseñarán las bases en que se fundamenta la investigación sobre los efectos de la dieta en la promoción de la salud, en especial en la prevención de las enfermedades crónicas (enfermedades cardiovasculares, diabetes) y en el mantenimiento de la calidad de vida durante el proceso del envejecimiento. El alumno habrá de adquirir conocimientos básicos de la inmunidad innata y adaptativa, el efecto de los oligoelementos y vitaminas en diferentes aspectos de la respuesta inmune y la inflamación y las consecuencias de una alimentación inadecuada y carencias nutricionales en la respuesta inmune. Finalmente, el alumno habrá de saber interpretar las alteraciones en los estudios más frecuentes de la respuesta inmune celular y humoral y orientar un estudio inmunológico en un paciente con posible malnutrición.</p> |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>   |                              |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Balance energético, gasto energético, efecto térmico del ejercicio físico, métodos de valoración de la actividad física y del gasto energético</li> <li>Mecanismos centrales y periféricos de control de la ingesta de alimentos</li> <li>Homeostasis energética</li> </ul>  |                              |                              |



- Balance entre ingesta de alimentos y consumo energético: metabolismo basal, termogénesis y ejercicio físico
- Mecanismos reguladores; Alimentación y nutrición en la actividad física y el deporte
- Fuentes energéticas durante el ejercicio
- Respuestas y adaptaciones de sistemas funcionales
- Alimentación y rendimiento deportivo; Alimentación para deportes de fuerza
- Alimentación para deportes de potencia
- Alimentación en los deportes de equipo
- Alimentación en deportes de riesgo
- Alimentación para la actividad física aeróbica
- Alimentación/Nutrición para la actividad física anaeróbica
- La dieta en la competición deportiva
- Estrés medioambiental y ejercicio físico
- Bases del tratamiento en las lesiones deportivas prevalentes
- Alimentación, moduladores de la inflamación y su aplicación en lesiones deportivas
- Valoración nutricional de las personas que practican deporte
- Aspectos básicos de la alimentación y el ejercicio en diferentes etapas de la vida
- Nutrición y ejercicio físico para la prevención de patologías prevalentes

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE25 - Capacidad para elaborar contribuciones a través de una investigación original que amplíe las fronteras del conocimiento desarrollando un corpus sustancial, del que parte merezca la publicación referenciada a nivel nacional o internacional.

CE3 - Capacidad para identificar las enfermedades relacionadas con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el niño.

CE4 - Capacidad para definir la importancia que tienen los distintos mecanismos neurohumorales en la regulación del metabolismo energético y su aplicación para poder diseñar modelos de intervención dietética aplicados a la salud humana.

CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.

#### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

| ACTIVIDAD FORMATIVA                  | HORAS | PRESENCIALIDAD |
|--------------------------------------|-------|----------------|
| Clases teóricas - prácticas          | 40    | 100            |
| Actividades académicamente dirigidas | 30    | 0              |
| Estudio del alumno                   | 30    | 0              |

#### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase magistral presencial

Actividades académicamente dirigidas

Búsqueda y puesta en común de información

Trabajo cooperativo entre alumnos

Resolución de problemas

Análisis de información (publicidad, artículos y pseudocientífica relacionada)

Análisis de productos del mercado relacionados con la asignatura

Casos prácticos

#### 5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



| SISTEMA DE EVALUACIÓN  | PONDERACIÓN MÍNIMA           | PONDERACIÓN MÁXIMA           |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Examen en plataforma virtual   | 50.0                         | 70.0                         |
| Actividades académicamente dirigidas   | 20.0                         | 40.0                         |
| Otros elementos evaluables   | 10.0                         | 10.0                         |
| <b>5.5 NIVEL 1: Itinerario B "Avances e investigación en nutrición"</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>   |                              |                              |
| <b>NIVEL 2: Epidemiología y nutrición</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Optativa                     |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
|  | 4                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
| No   | No                           | No                           |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b>                 |                              |
| No   | No                           |                              |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>   |                              |                              |
| No existen datos   |                              |                              |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |                              |                              |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |                              |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la frecuencia y distribución del proceso salud-enfermedad en los diferentes grupos de la población a lo largo de las distintas edades y los factores nutricionales que lo condicionan.</li> <li>• Identificar y evaluar los problemas nutricionales de los diferentes grupos que componen la población y sus grupos de riesgo, a través de aspectos relacionados con el diseño, ejecución e interpretación de estudios epidemiológicos.</li> <li>• Diseñar, implementar y evaluar programas de intervención basados en factores promotores de la salud frente al cáncer, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes</li> </ul> |                              |                              |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |                              |                              |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principios de Epidemiología. Medidas de frecuencia, asociación e impacto. Causalidad. Tipos de estudios.</li> <li>2. Epidemiología de enfermedades cardiovasculares, cáncer, obesidad. Su relación con la dieta.</li> </ol>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>   |                              |                              |
| CG4 - Demostrar la capacidad analítica y de síntesis para mejorar su comunicación oral y escrita, así como la de organización y planificación.   |                              |                              |
| CG5 - Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento.  |                              |                              |
| CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación  |                              |                              |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |                              |                              |



|  |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|
| CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios   |                              |                              |
| CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |                              |                              |
| CT1 - Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.  |                              |                              |
| CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.  |                              |                              |
| CT3 - Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información. |                              |                              |
| CT4 - Capacidad para planificar la búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |                              |                              |
| CE25 - Capacidad para elaborar contribuciones a través de una investigación original que amplíe las fronteras del conocimiento desarrollando un corpus sustancial, del que parte merezca la publicación referenciada a nivel nacional o internacional.   |                              |                              |
| CE4 - Capacidad para definir la importancia que tienen los distintos mecanismos neurohumorales en la regulación del metabolismo energético y su aplicación para poder diseñar modelos de intervención dietética aplicados a la salud humana.   |                              |                              |
| CE6 - Capacidad de aplicar las técnicas de investigación, el análisis estadístico y epidemiológico a los estudios nutricionales.   |                              |                              |
| CE24 - Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.   |                              |                              |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |                              |                              |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b>                 | <b>PRESENCIALIDAD</b>        |
| No existen datos   |                              |                              |
| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>   |                              |                              |
| No existen datos   |                              |                              |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>  |                              |                              |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>   | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>    | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>    |
| No existen datos   |                              |                              |
| <b>NIVEL 2: Nutrigenómica</b>  |                              |                              |
| <b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>   |                              |                              |
| <b>CARÁCTER</b>  | Optativa                     |                              |
| <b>ECTS NIVEL 2</b>  | 4                            |                              |
| <b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 1</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 2</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 3</b>  |
|  | 4                            |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 4</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 5</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 6</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 7</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 8</b>  | <b>ECTS Cuatrimestral 9</b>  |
|  |                              |                              |
| <b>ECTS Cuatrimestral 10</b>   | <b>ECTS Cuatrimestral 11</b> | <b>ECTS Cuatrimestral 12</b> |
|  |                              |                              |
| <b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>   |                              |                              |
| <b>CASTELLANO</b>  | <b>CATALÁN</b>               | <b>EUSKERA</b>               |
| Sí   | No                           | No                           |
| <b>GALLEGO</b>   | <b>VALENCIANO</b>            | <b>INGLÉS</b>                |
| No   | No                           | No                           |
| <b>FRANCÉS</b>   | <b>ALEMÁN</b>                | <b>PORTUGUÉS</b>             |
|  |                              |                              |





|  |              |                       |
|--|--------------|-----------------------|
| No   | No           | No                    |
| <b>ITALIANO</b>  | <b>OTRAS</b> |                       |
| No   | No           |                       |
| <b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>   |              |                       |
| No existen datos   |              |                       |
| NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3  |              |                       |
| <b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>   |              |                       |
| <p>En este curso se introducirá al alumno en los principales mecanismos mediante los que los diversos nutrientes y componentes alimentarios interactúan a nivel molecular dentro del organismo. El alumno ha de acabar conociendo los fundamentos de la nutrición personalizada, las interacciones entre genes y nutrientes y su interés en la prevención y susceptibilidad personal para el desarrollo de las enfermedades más prevalentes de nuestro entorno. Además conocerá la aplicación de la nutrigenómica (genómica, proteómica, metabolómica) a los estudios de investigación nutricionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer a nivel molecular el efecto de los nutrientes sobre el organismo y sobre la expresión génica.</li> <li>• Conocer el efecto de los polimorfismos sobre la expresión génica y sobre la interacción genes-dieta.</li> <li>• Conocer los mecanismos moleculares de la interacción entre genes y dieta.</li> <li>• Realizar recomendaciones de una dieta equilibrada, según las características de cada individuo.</li> <li>• Adquirir los conocimientos que apoyan el concepto de nutrición óptima y personalizada.</li> <li>• Conocer el papel de la bioinformática en la interpretación e integración de los conocimientos sobre nutrición bajo el concepto de la biología de los sistemas.</li> <li>• Ser capaz de realizar recomendaciones de una dieta equilibrada, según las características de cada individuo.</li> <li>• Saber interpretar los diferentes modelos de interacción gen dieta.</li> <li>• Ser capaz de aislar DNA e identificar un polimorfismo mediante PCR.</li> <li>• Ser capaz de identificar la expresión de un gen mediante un sistema de PCR en tiempo real.</li> <li>• Ser capaz de identificar los recursos computacionales disponibles para el estudio de sistemas biológicos</li> </ul> |              |                       |
| <b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>  |              |                       |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la Nutrigenómica y su integración en la biología de sistemas.</li> <li>2. Bases moleculares de la regulación génica por los nutrientes.</li> <li>3. Estudio de los procesos de proliferación, diferenciación y apoptosis celular: Regulación por los nutrientes.</li> <li>4. La interacción gen-dieta. Modelos para el estudio de las interacciones y los nutrientes.</li> <li>5. Organismos transgénicos.</li> <li>6. La obesidad, el síndrome metabólico y la hipercolesterolemia: tres modelos de interacción gen-ambiente.</li> <li>7. Genómica funcional aplicada a la acción de los nutrientes</li> <li>8. Nutrición personalizada. Utilidad de la nutrigenética en la prevención de las enfermedades relacionadas con la dieta.</li> <li>9. La influencia de los nutrientes sobre la regulación epigenética de la expresión génica.</li> </ol>   |              |                       |
| <b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>   |              |                       |
| <b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>  |              |                       |
| <b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>   |              |                       |
| CG2 - Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas   |              |                       |
| CG3 - Demostrar la capacidad de diseñar y aplicar conceptos teóricos en la práctica.   |              |                       |
| CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio  |              |                       |
| <b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>   |              |                       |
| CT2 - Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.  |              |                       |
| <b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>   |              |                       |
| CE25 - Capacidad para elaborar contribuciones a través de una investigación original que amplíe las fronteras del conocimiento desarrollando un corpus sustancial, del que parte merezca la publicación referenciada a nivel nacional o internacional.   |              |                       |
| CE5 - Capacidad para describir las bases moleculares de las interacciones entre nutrientes y genoma.   |              |                       |
| CE12 - Capacidad para explicar la importancia de los alimentos en la generación de especies reactivas de oxígeno, su protagonismo en la fisiología y fisiopatología del ser humano, definiendo modelos de dieta para la prevención de las enfermedades crónicas relacionadas con el estrés oxidativo.  |              |                       |
| CE22 - Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana.   |              |                       |
| <b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>  |              |                       |
| <b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>   | <b>HORAS</b> | <b>PRESENCIALIDAD</b> |
| Clases teóricas - prácticas  | 40           | 100                   |
| Actividades académicamente dirigidas   | 25           | 0                     |
| Estudio del alumno   | 35           | 0                     |



| <b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>      |                           |                           |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Clase magistral presencial                |                           |                           |
| Actividades académicamente dirigidas      |                           |                           |
| Búsqueda y puesta en común de información |                           |                           |
| Resolución de problemas                   |                           |                           |
| Prácticas                                 |                           |                           |
| Actividades virtuales                     |                           |                           |
| <b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>     |                           |                           |
| <b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>              | <b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b> | <b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b> |
| Examen en plataforma virtual              | 50.0                      | 70.0                      |
| Trabajos y proyectos                      | 15.0                      | 25.0                      |
| Otros elementos evaluables                | 10.0                      | 15.0                      |



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

| 6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS |  |         |            |         |
|--|--|---------|------------|---------|
| Universidad                              | Categoría                                  | Total % | Doctores % | Horas % |
| Universidad de Córdoba                   | Catedrático de Universidad                 | 26.1    | 100        | 15,4    |
| Universidad de Córdoba                   | Catedrático de Escuela Universitaria       | 4.3     | 100        | 3,9     |
| Otros Centros de Nivel Universitario     | Otro personal funcionario                  | 17.4    | 100        | 13,5    |
| Universidad de Córdoba                   | Profesor Contratado Doctor                 | 17.4    | 100        | 22,3    |
| Universidad de Córdoba                   | Otro personal docente con contrato laboral | 8.7     | 100        | 10,6    |
| Universidad de Córdoba                   | Profesor Titular                           | 17.4    | 100        | 20,2    |
| Universidad de Córdoba                   | Ayudante Doctor                            | 8.7     | 100        | 14,1    |
| PERSONAL ACADÉMICO                       |  |         |            |         |
| Ver Apartado 6: Anexo 1.                 |  |         |            |         |
| 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS               |  |         |            |         |
| Ver Apartado 6: Anexo 2.                 |  |         |            |         |

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

| 8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS   |                    |                      |
|---|--------------------|----------------------|
| TASA DE GRADUACIÓN %  | TASA DE ABANDONO % | TASA DE EFICIENCIA % |
| 86,96   | 3,85               | 95,41                |
| CODIGO  | TASA               | VALOR %              |
| No existen datos  |                    |                      |
| Justificación de los Indicadores Propuestos:  |                    |                      |
| Ver Apartado 8: Anexo 1.  |                    |                      |
| 8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS  |                    |                      |
| <p>Objetivo</p> <p>El propósito de este procedimiento es el de conocer y analizar los resultados previstos en el Máster en relación con su tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia y tasa de rendimiento.</p> <p>Referencia legal</p> <p>Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales: Anexo I, apartado 8 ¿Resultados previstos¿.</p> <p>8.1 Estimación de valores cuantitativos para los indicadores que se relacionan a continuación y la justificación de dichas estimaciones. No se establece ningún valor de referencia al aplicarse estos indicadores a instituciones y enseñanzas de diversas características. En la fase de acreditación se revisarán estas estimaciones, atendiendo a las justificaciones aportadas por la Universidad y a las acciones derivadas de su seguimiento.</p> <p>Las siguientes definiciones son recogidas en el ¿Protocolo para el seguimiento y la renovación de la acreditación de los títulos universitarios oficiales¿, elaborado por la Comisión Universitaria para la regulación del Seguimiento y la Acreditación (CURSA), aprobado por el Consejo de Universidades y la Conferencia General de Política Universitaria, en el mes de julio de 2010.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tasa de graduación:</b> relación porcentual entre el alumnado de una cohorte de entrada C que superan, en el tiempo previsto más un año, los créditos conducentes a la obtención de un máster M en una Universidad U, y el total del alumnado de nuevo ingreso de la misma cohorte C en dicho máster M en la Universidad U.</li> <li>• <b>Tasa de abandono:</b> relación porcentual entre el alumnado de una cohorte de entrada C matriculados en el máster M en la Universidad U en el curso académico X, que no se han matriculado en dicho máster M en los cursos X+1 y X+2, y el número total de estudiantes de tal cohorte de entrada C que accedieron al mencionado máster M el curso académico X.</li> </ul> |                    |                      |



- **Tasa de eficiencia:** relación porcentual entre el número total de créditos en los que debieron matricularse el alumnado egresado de una cohorte de titulados G para superar un máster M en una universidad U y el total de créditos en los que efectivamente se han matriculado el alumnado egresado de una cohorte de titulados G en un máster M en una Universidad U.
- **Tasa de rendimiento:** para el curso académico X, relación porcentual entre el número de créditos ordinarios superados en el máster M en la Universidad U y el número de créditos ordinarios matriculados en el máster M en la Universidad U.

#### Referencias para la evaluación

Protocolo de evaluación para la Verificación de Títulos Universitarios Oficiales (grado y máster) (VERIFICA-ANECA) Apartado 8. RESULTADOS PREVISTOS.

La propuesta del Máster debe incluir una previsión de resultados relacionados con la eficiencia del Máster y los mecanismos generales para la valoración de los resultados del aprendizaje del alumnado.

#### Sistema de recogida de datos

La Unidad de Garantía de Calidad recabará del Servicio de Calidad Docente y Planificación (Sección de Gestión de Datos y Estadística), al final del periodo que corresponda, los resultados de los indicadores relacionados en el apartado anterior y que se detallan en la tabla que se indica al final de este procedimiento (TABLA P-1.I).

#### Sistema de análisis de la información

La UGCM, llevará a cabo el análisis de los resultados obtenidos en dichos indicadores, debiendo examinar exhaustivamente el cumplimiento o no del valor cuantitativo estimado, en los dos meses siguientes a la recogida de datos, para los indicadores obligatorios.

Después del análisis, la UGCM elaborará una Memoria que contendrá una descripción lo más detallada posible de la situación actual y, en su caso, recomendaciones para alcanzar el valor cuantitativo estimado que sirve de referencia.

En los dos meses siguientes, se remitirá la memoria a la Dirección del Máster, que será quien finalmente tome las decisiones que correspondan informando posteriormente y remitiéndola al Vicerrectorado de Estudios de Postgrado y Formación Continua.

El valor de referencia o estimación de valores cuantitativos de los indicadores obligatorios es dinámico y, necesariamente, se ha de contrastar con los resultados obtenidos de las tasas correspondientes.

Para la estimación de valores cuantitativos de los indicadores obligatorios, así como para la justificación de dichas estimaciones, se toman como base datos históricos, de prospectiva o comparados (TABLA P-1.III).

#### Sistema de propuestas de mejora y su temporalización

En el supuesto de que no se cumplieran los valores de referencia que se hayan establecido como meta, la UGCM recomendará un plan de mejora (TABLA P-1.II) que solucione los problemas detectados, señalando a la persona responsable del seguimiento y el mecanismo para realizarlo.

El plan de mejora deberá ser verificado por la Dirección del Máster.

#### Otros aspectos específicos

Con objeto de contextualizar los resultados obtenidos, la UGCM recabará del Servicio de Calidad Docente y Planificación (Sección de Gestión de Datos y Estadística) los resultados de los indicadores que se especifican en la TABLA P-1.II).

La definición y método de cálculo de los indicadores se especifica en el apartado ¿Referencia Legal¿ de este procedimiento.

#### Cronograma de actividades

| P-1 PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO     |   |                 |  |
|--|---|-----------------|--|
| HERRAMIENTA  | PERIODICIDAD  | SOPORTE         | RESPONSABLE  |
| P-1.I: INDICADORES: ficha de indicadores del curso de referencia | ANUAL. NOVIEMBRE DEL AÑO CORRESPONDIENTE (dependerá del tipo de indicador)    | HOJA DE CÁLCULO | Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO. (Sección de Gestión de Datos y Estadística) |
| P-1.II: INDICADORES: ficha del plan de mejora y su seguimiento   | ANUAL   | HOJA DE CÁLCULO | Unidad de Garantía de Calidad del Máster   |
| P-1.III: INDICADORES: Histórico de indicadores                   | ANUAL NOVIEMBRE DEL AÑO CORRESPONDIENTE (comenzará en el 2º curso del Máster) | HOJA DE CÁLCULO | Servicio de Calidad Docente y Planificación de la UCO. (Sección de Gestión de Datos y Estadística) |

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

|        |   |
|--------|---|
| ENLACE | <a href="http://www.uco.es/sgc/">http://www.uco.es/sgc/</a> |
|--------|---|

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN |      |
| CURSO DE INICIO                 | 2023 |
| Ver Apartado 10: Anexo 1.       |      |



|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b> |                         |
| (VER DOCUMENTO ANEXO AL PUNTO 10.1)     |                         |
| <b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b> |                         |
| <b>CÓDIGO</b>                           | <b>ESTUDIO - CENTRO</b> |

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

|   |                      |                        |                                       |
|---|----------------------|------------------------|---------------------------------------|
| <b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>  |                      |                        |                                       |
| <b>NIF</b>  | <b>NOMBRE</b>        | <b>PRIMER APELLIDO</b> | <b>SEGUNDO APELLIDO</b>               |
| 30956348G   | MARIA CRISTINA       | AGUILAR                | PORRO                                 |
| <b>DOMICILIO</b>  | <b>CÓDIGO POSTAL</b> | <b>PROVINCIA</b>       | <b>MUNICIPIO</b>                      |
| Rectorado. Universidad de Córdoba. Avda. Medina Azahara, 5                                    | 14071                | Córdoba                | Córdoba                               |
| <b>EMAIL</b>  | <b>MÓVIL</b>         | <b>FAX</b>             | <b>CARGO</b>                          |
| sec.vr.posgrado@uco.es  | 627337769            | 957218998              | Vicerrectora de Estudios de Postgrado |
| <b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>   |                      |                        |                                       |
| <b>NIF</b>  | <b>NOMBRE</b>        | <b>PRIMER APELLIDO</b> | <b>SEGUNDO APELLIDO</b>               |
| 30470346S   | Manuel               | Torralbo               | Rodríguez                             |
| <b>DOMICILIO</b>  | <b>CÓDIGO POSTAL</b> | <b>PROVINCIA</b>       | <b>MUNICIPIO</b>                      |
| Rectorado. Universidad de Córdoba. Avda. Medina Azahara, 5                                    | 14071                | Córdoba                | Córdoba                               |
| <b>EMAIL</b>  | <b>MÓVIL</b>         | <b>FAX</b>             | <b>CARGO</b>                          |
| sec.vr.posgrado@uco.es  | 639886132            | 957218998              | Rector                                |
| <b>11.3 SOLICITANTE</b>   |                      |                        |                                       |
| El responsable del título no es el solicitante  |                      |                        |                                       |
| <b>NIF</b>  | <b>NOMBRE</b>        | <b>PRIMER APELLIDO</b> | <b>SEGUNDO APELLIDO</b>               |
| 30815700R   | GUILLERMO            | MOLINA                 | RECIO                                 |
| <b>DOMICILIO</b>  | <b>CÓDIGO POSTAL</b> | <b>PROVINCIA</b>       | <b>MUNICIPIO</b>                      |
| Facultad de Medicina y Enfermería. Dpto. de Medicina (M.D. y Orl.). Avda. Menéndez Pidal, s/n | 14004                | Córdoba                | Córdoba                               |
| <b>EMAIL</b>  | <b>MÓVIL</b>         | <b>FAX</b>             | <b>CARGO</b>                          |
| gmrsurf75@gmail.com   | 629015281            | 629015281              | Director Académico del Máster         |



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Justificacion actualizada.pdf

HASH SHA1 : 7298790985428B62360A969A211475A8EC30ED99

Código CSV : 580401824387635910999786

Ver Fichero: Justificacion actualizada.pdf



#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre :** Sistemas de informacion previos actualizado.pdf

**HASH SHA1 :** E36B4DF078BD5E0C11095645849C3F3C63F73673

**Código CSV :** 580361101159071631503297

**Ver Fichero:** Sistemas de informacion previos actualizado.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Plan de estudios actualizado.pdf

HASH SHA1 : 16465555B83400BE63587B3C94C04B3FD51C5DEC

Código CSV : 580401914138085597572372

Ver Fichero: Plan de estudios actualizado.pdf





## Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Personal Academico.pdf

HASH SHA1 : 1D3CDA032D9FC1C92270BDB359C2105102CBCC6F

Código CSV : 580401967514208053460222

Ver Fichero: Personal Academico.pdf



## Apartado 6: Anexo 2

Nombre : PERSONAL DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS.pdf

HASH SHA1 : 2729FF18B7C850D170AAAEBD5DB3E82B309FF68C

Código CSV : 174338967465881894555309

Ver Fichero: PERSONAL DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : PUNTO 7\_RECursos MATERIALES Y SERVICIOS.pdf

HASH SHA1 : 6535B8CC4DE42725218E2B89CAD781F3D5362C22

Código CSV : 156694279787549286501337

Ver Fichero: PUNTO 7\_RECursos MATERIALES Y SERVICIOS.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : PUNTO 8\_RESULTADOS PREVISTOS.pdf

HASH SHA1 : A1AC1AD17D3F90B3423D3AAB4BA77F2258FBC063

Código CSV : 156694368442769682158628

Ver Fichero: PUNTO 8\_RESULTADOS PREVISTOS.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Calendario de Implantacion Actualizado.pdf

HASH SHA1 : 832D6C8722C365E92961ED6B25B65C6613E7B88F

Código CSV : 580402043221842989406506

Ver Fichero: Calendario de Implantacion Actualizado.pdf



