



PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN DE LOS DIPLOMADOS EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA AL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA.

A) DESCRIPCIÓN DEL CURSO PUENTE O DE ADAPTACIÓN

Modalidad (es) de enseñanza(s) en la que será impartido el curso.

La formación será de carácter presencial, siendo especialmente importante la formación práctica que será **en la medida de lo posible** coincidente con los días de la impartición teórica de las asignaturas. La modalidad presencial busca el alcance de las competencias relacionadas con el carácter práctico/experimental de las asignaturas que forman parte del itinerario del curso de adaptación.

Número de plazas ofertadas para el curso

El número de plazas ofertado para estos cursos será de 25 alumnos que se integrarán en los grupos de los diferentes cursos y materias del grado. Este dato ha sido tenido en cuenta a la hora de valorar la suficiencia y adecuación de los Recursos Humanos y Materiales disponibles.

Normativa de permanencia

Para los estudiantes del curso de adaptación será de aplicación la misma normativa de permanencia de la Universidad de Zaragoza que para los demás estudiantes a tiempo completo, aprobada por Acuerdo del Consejo Social, de 8 de julio de 2010 (BOUZ 13 de Julio de 2010).

Créditos totales del curso de adaptación

Los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética que deseen obtener el Grado en Nutrición Humana y Dietética habrán de cursar un total de 60 ECTS que podrán disminuir hasta 53 ECTS según las optativas que hayan cursado durante la diplomatura.

B) JUSTIFICACIÓN DEL CURSO DE ADAPTACIÓN

El Grado en Nutrición Humana y Dietética procede de la antigua diplomatura en Nutrición Humana y Dietética impartida en la Universidad de Zaragoza desde el curso 2001-2002.

La elevada importancia de la implantación del curso puente o de adaptación se basa en los siguientes aspectos:

- Gran parte de los alumnos de las 8 promociones que han terminado la diplomatura en esta Universidad desean cursar el curso puente para facilitar su acceso a estudios de máster y doctorado, con el objeto de mejorar su inserción laboral, especialmente en lo que respecta al acceso a la docencia en la educación secundaria y universitaria, y otros puestos de trabajo.
- El Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionista de Aragón, así como la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas han mostrado su interés en establecer un convenio para facilitar a estos profesionales un curso de adaptación.

El Curso de Adaptación ha de situarse en el marco del Acuerdo de 27 de mayo de 2010, del Consejo de Gobierno de la Universidad y en el procedimiento para aplicación de dicho acuerdo para regular las condiciones especiales de acceso a títulos oficiales de Grado para los egresados con títulos oficiales de Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico.

C) ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Perfil de ingreso

Los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Zaragoza, que obtuvieran el Título Universitario Oficial de acuerdo al Real Decreto 433/1998 (BOE 282 de 24 de noviembre de 2001), podrán adaptar y completar sus estudios para obtener el título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la Universidad de Zaragoza.

Admisión de estudiantes

La Memoria de Verificación no establece requisitos de acceso extraordinarios para los alumnos del curso puente, de modo que será de aplicación directa la normativa establecida por el Acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Zaragoza de 27 de mayo de 2010.

Para la ordenación de la adjudicación de estas plazas y si las solicitudes son superiores a la oferta, se tendrán en cuenta la nota media del expediente académico del solicitante. En aquellos casos en que haya que ordenar expedientes con notas medias calculadas conforme a escalas numéricas diferentes, será de aplicación la resolución de 9 de diciembre de 2005, por la que se establecieron los parámetros de comparación de calificaciones medias globales publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de [BOUZ número 39]. A igualdad de expediente académico, se valorará el currículum del egresado y la actividad profesional, en los términos que determine la Comisión de Garantía de Calidad de la titulación. El órgano encargado de la adjudicación de las plazas será la comisión de Garantía de Calidad de la Titulación. En el caso de que un estudiante haya realizado previamente un curso de adaptación, éste ocupará en la admisión un orden posterior al último de los solicitantes que no lo haya hecho con antelación.

Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Reconocimiento de la experiencia profesional de los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética

La experiencia profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del Título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. Para ello será preciso acreditar y justificar documentalmente, mediante una Memoria de justificación, la experiencia profesional en el desempeño de los objetivos y competencias propios de la titulación. La Memoria se presentará a la Comisión de Garantía de Calidad del Grado del Centro, que decidirá, asesorándose como estime oportuno, los créditos convalidados en los siguientes puntos:

- En primer lugar, tal y como figura en la tabla de equivalencias de adaptación aprobada en la memoria de verificación de grado, se reconocerán las “Prácticas externas con reconocimiento de créditos de libre configuración” (hasta 480h) por ECTS de “Practicum” (hasta 24 ECTS) en la correspondiente cantidad de horas realizadas.
- La experiencia profesional acreditada mediante informe laboral de actividades podrá ser utilizada para el reconocimiento de ECTS relativos al “Practicum”, es decir hasta un máximo de 24 ECTS.
- Derivado de los dos puntos anteriores, en el caso de que el alumno haya cursado menos de 480 horas de prácticas externas, pero presente una experiencia profesional acreditada, se podrá utilizar dicha experiencia para el reconocimiento de la totalidad de los 24 ECTS de “Practicum”.
- En el caso de que el Diplomado ya tenga reconocido el “Practicum” pero acredite una experiencia profesional consolidada adicional en alguna de las materias o complementos de formación a cursar para el itinerario de graduado, esta podrá ser objeto de reconocimiento de ECTS hasta un máximo de 12 ECTS siempre y cuando las tareas desarrolladas en ese ejercicio profesional estén claramente enmarcadas en una de esas materias.

Reconocimiento de la formación adicional de los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética

Los créditos cursados en otras enseñanzas universitarias oficiales o no oficiales conducentes a la obtención de otros títulos, podrán ser objeto de reconocimiento, siempre que garanticen la adquisición de competencias y/o conocimientos de alguna de las materias (anteriormente nombradas) que el diplomado deba cursar en el itinerario para ser graduado en Nutrición Humana y Dietética y este reconocimiento no podrá ser superior a 12 ECTS.

Del mismo modo, podrán ser reconocidas materias cursadas en centros nacionales o extranjeros derivados de los acuerdos de movilidad SICUE-Séneca y Erasmus, siempre y cuando dichas materias sean equivalentes en contenidos y competencias a las asignaturas o complementos de formación del itinerario a cursar por el diplomado. Dicho reconocimiento no podrá ser superior a 12 ECTS.

A la vista de todo ello, será la Comisión de Garantía de la Calidad la que tendrá que valorar las Memorias que justifiquen la aplicación de créditos por la experiencia profesional y la formación adicional de forma personalizada, elaborando para ello previamente un baremo de criterios a aplicar para el reconocimiento de ECTS.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias adicionales no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 ECTS (15% del total de créditos del Grado).

El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los Trabajos Fin de Grado.

D) COMPETENCIAS Y PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Á continuación se exponen aquellas competencias presentes en la Orden CIN CIN/730/2009, de 18 de marzo de 2009 que regula la formación de títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista y que son alcanzadas por los actuales Graduados en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Zaragoza (BOE núm. 32 de 07 de febrero de 2011) pero que no figuran entre las competencias de las asignaturas de la titulación anterior de diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Zaragoza (BOE núm. 282, de 24 de noviembre de 2001):

Competencias que debe alcanzar el diplomado en Nutrición Humana y Dietética en el curso puente:

En las materias:

Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

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

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

En los complementos de formación:

Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

Conocer los límites éticos de la práctica dietética.

Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

Con relación a la planificación de enseñanzas, a continuación se expone la tabla de equivalencias entre el título a extinguir y el nuevo Grado aprobada anteriormente en la memoria de verificación del grado y que sirve de referencia al establecimiento de competencias y materias para el curso puente.

TÍTULO QUE SE EXTINGUE				TÍTULO DE GRADO		
Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Asignatura	Créditos	Carácter
22601	Anatomía humana	6	Troncal	Anatomía humana	6	F. Básica
22602	Fisiología humana	6	Troncal	Fisiología humana	9	F. Básica
22600 22607	Bioquímica Química aplicada	7 6	Troncal Troncal	Bioquímica, biología celular y molecular	15	F. Básica
22616	Alimentación y cultura	4.5	Troncal	Antropología y sociología de alimentación	6	F. Básica
22613	Bioestadística I	6	Obligatoria	Bioestadística	6	F. Básica
22606	Nutrición	9	Troncal	Nutrición humana	9	F. Básica
22604	Microbiología	6	Troncal	Microbiología de los alimentos	6	Obligatorio
22605	Toxicología	6	Troncal	Toxicología de los alimentos	6	Obligatorio
22609	Bromatología	9	Troncal	Bromatología	12	Obligatorio
22610	-Tecnología de los alimentos	6	Troncal	Bioquímica y tecnología de los alimentos	9	Obligatorio
22633	-Química y bioquímica de los alimentos	6	Optativa			
22620	Tecnología culinaria	6.5	Troncal	Tecnología culinaria	9	Obligatorio
22612	Higiene alimentaria	6	Troncal	Higiene alimentaria	6	Obligatorio
22619	Economía y gestión alimentaria	4.5	Troncal	Organización y gestión de la empresa alimentaria	6	Obligatorio
22632	Organización de la empresa alimentaria	6	Optativa			
22617	Deontología	4.5	Troncal	Bioética y deontología	6	Obligatorio
22628	Ética y política del consumo y la carencia	6	Optativa			
22611	Dietética	12	Troncal	Dietética	9	Obligatorio
22603	Fisiopatología	6	Troncal	Fisiopatología	6	Obligatorio
22615	Nutrición y ciclo vital	9	Obligatoria	Nutrición y alimentación infantil	6	Obligatorio
22614	Nutrición y actividad física	6	Obligatoria	Nutrición y alimentación en el deporte	6	Obligatorio
22618	Dietoterapia	9	Troncal	Dietoterapia	9	Obligatorio
22621	Nutrición clínica	9	Obligatoria	Patología	6	Obligatorio

	y farmacología			nutricional		
22615	Nutrición y ciclo vital	9	Obligatoria Troncal	Nutrición clínica y farmacología	10	Obligatorio
22618	Dietoterapia	9	Obligatoria			
22621	Nutrición clínica y farmacología	9				
22608	Salud pública	6	Troncal	Salud pública	6	Obligatoria
22622	Promoción y educación para la salud. Nutrición comunitaria	6	Obligatoria	Promoción y educación para la salud	6	Obligatoria
22631	Informática aplicada a la nutrición y dietética	6	Optativa	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud	6	Optativa
22625	Biología molecular y nutrición humana	6	Optativa	Biología molecular y nutrición humana	6	Optativa
22626	Comercialización de productos de alimentación	6	Optativa	Comunicación y marketing en nutrición	6	Optativa
22636	Idioma moderno (inglés)	6	Optativa	Inglés aplicado en nutrición y dietética	6	Optativa
22629	Idioma moderno (francés)	6	Optativa	Francés	6	Optativa
	Prácticas externas con reconocimiento de créditos de libre configuración	Al menos 480 horas presenciales	Libre configuración	Practicum	24	Obligatorio

Los alumnos que hayan cursado la Diplomatura completa, tendrán una convalidación global de las asignaturas del antiguo plan de estudios al nuevo plan de Grado, tal y como figura en la memoria de verificación.

Asimismo y derivado de las equivalencias aprobadas en su momento en la memoria de verificación, los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza que deseen obtener el Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza habrán de cursar un total de 60 ECTS, distribuidos del siguiente modo:

Asignaturas	Créditos
Psicología y comunicación en ciencias de la salud	9
Metodología científica y epidemiología nutricional	6
Gestión de servicios de alimentación	6
Idioma Nivel B1	2

Complementos de formación (CF)*		Créditos
Bioquímica de los alimentos		3
Organización de la empresa alimentaria		2
Fundamentos éticos y políticos del consumo		2
Practicum y trabajo de fin de grado		Créditos
Trabajo de fin de grado		6
Practicum		24
TOTAL		60

*: Los complementos de formación (CF) tienen como objetivo lograr la equivalencia entre ambos títulos mediante la aplicación de la tabla de adaptación de la memoria de grado que considera el reconocimiento de materias obligatorias y optativas del plan de estudios de diplomado por materias del plan de estudios de graduado, según se expone a continuación

Extraído de: tabla de adaptación entre ambas titulaciones (memoria de grado):

Código	Asignatura diplomatura	Créditos	Carácter	Asignatura	Créditos	Carácter
22619	Economía y gestión alimentaria	4.5	Troncal	Organización y gestión de la empresa alimentaria	6	Obligatorio
22632	Organización de la empresa alimentaria	6	Optativa			
22617	Deontología	4.5	Troncal	Bioética y deontología	6	Obligatorio
22628	Ética y política del consumo y la carencia	6	Optativa			

Código	Asignatura diplomatura	Créditos	Carácter	Asignatura	Créditos	Carácter
22610	-Tecnología de los alimentos	6	Troncal	Bioquímica y tecnología de los alimentos	9	Obligatorio
22633	-Química y bioquímica de los alimentos	6	Optativa			

Los alumnos que no hayan cursado las asignaturas optativas deberán matricularse en los respectivos CF. En el caso de los alumnos que hayan cursado algunas de las optativas, deberán cursar entre 53 y 60 ECTS.

Se precisará, por tanto, la oferta por la Facultad de 58 créditos, dado que los otros 2 son de Idioma Nivel B1.

Las asignaturas se impartirán en el semestre acorde con el calendario y horario establecido para las mismas materias del Grado:

1º semestre	Créditos
CF Bioquímica de los alimentos	3
CF Organización de la empresa alimentaria	2
CF Fundamentos éticos y políticos del consumo	2
Idioma Nivel B1	2

2º semestre	Créditos
Metodología científica y epidemiología nutricional	6
Gestión de servicios de alimentación	6
Trabajo de fin de grado	6

1º y 2º semestre (anual)	Créditos
Psicología y comunicación en ciencias de la salud	9
Practicum	24

Descripción de las materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el curso de adaptación:

Descripción de la materia 1

Denominación del módulo		Formación Básica	
Denominación de la materia		Psicología	
Denominación de la asignatura		Psicología y Comunicación en Ciencias de la Salud	
ECTS		Carácter	Organización/unidad temporal
9		Básica	Anual, 3º y 4º semestre
Requisitos previos		Los propios de acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética	
Sistema de calificaciones		<p>La calificación final resultará de la suma ponderada de las calificaciones parciales obtenidas en todas las actividades formativas, de acuerdo a los criterios comunicados al principio del curso.</p> <p>De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003 (BOE 18 septiembre), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:</p> <p>0-4,9: Suspenso (SS) 5,0-6,9: Aprobado (AP) 7,0-8,9: Notable (NT) 9,0-10: Sobresaliente (SB)</p>	
Competencias adquiridas		<ol style="list-style-type: none"> a. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano. b. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición. c. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana. d. Conocer los conceptos fundamentales de estilo de vida saludable y su relación con la nutrición. e. Conocer los conceptos fundamentales de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición. f. Conocer la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Conocer los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar. g. Estudiar la comunicación en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal. h. Estudiar la comunicación en la entrevista clínica y tratar la motivación y adherencia al tratamiento. Enfoque psicológico general de la relación terapéutica. 	

	<ul style="list-style-type: none"> i. Conocer los aspectos básicos de las psicoterapias. j. Conocer los aspectos básicos de la Psicología evolutiva y su relación con la nutrición k. Conocer los factores de riesgo y de prevención de los trastornos alimentarios. l. Conocer el manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales.
Resultados de aprendizaje	<p> Demostrar que se conocen las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</p> <p> Demostrar capacidad para trabajar en un equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.</p> <p> Demostrar capacidad para utilizar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</p> <p> Interpretar la relación entre un estilo de vida saludable y su relación con la nutrición</p> <p> Demostrar que se conocen los aspectos básicos de la psicopatología descriptiva y su relación con la nutrición.</p> <p> Evaluar la relación de la personalidad con la nutrición desde una perspectiva biopsicosocial, es decir, de la influencia de la misma en los hábitos de vida. Aplicar los modos de afrontamiento y reacciones ante el enfermar.</p> <p> Demostrar capacidad para comunicarse adecuadamente en contextos no clínicos (de fomento de la salud) mediante diferentes técnicas de comunicación individual y grupal.</p> <p> Llevar a cabo la entrevista clínica evaluando la motivación y adherencia al tratamiento.</p> <p> Demostrar capacidad para evaluar los factores de riesgo y las medidas de prevención de los trastornos alimentarios.</p> <p> Utilizar las bases del manejo psicológico de pacientes con trastornos nutricionales.</p>
Breve descripción de los contenidos	<p> Evaluación psicológica de la conducta alimentaria. Análisis funcional de la conducta. Métodos de evaluación psicológica.</p> <p> Variables psicológicas implicadas en la conducta alimentaria. Estilo de vida saludable. Estrategias psicológicas para la modificación de la conducta alimentaria.</p> <p> Técnicas de comunicación social para el especialista en Nutrición.</p> <p> Psicopatología descriptiva. La personalidad y la nutrición.</p> <p> Introducción a las psicoterapias.</p> <p> Prevención de los trastornos alimentarios. Nutrición y enfermo mental grave.</p>

Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	2,4	Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos utilizando la pizarra y /o material audiovisual con soporte informático	a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m
Resolución de problemas y casos	0,8	“Rol-playing de entrevista clínica y manejo de solución de problemas. Rol-playing de la entrevista motivacional Seminarios de grupos para resolución de problemas y casos	g, h, i, k, i, m
Prácticas clínicas	0,4	Estudio de casos clínicos	g, h, i, k, i, m
Trabajo autónomo/Estudio personal (no presencial)	5,04		
Pruebas de evaluación	0,36		
- Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:		Prueba individual escrita: 60 % de la calificación final Trabajo individual: 20% de la calificación final Trabajo en seminario en grupos pequeños: 20% de la calificación final.	

Descripción de la materia 2

Denominación del módulo		Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de calidad
Denominación de la materia		Gestión de Servicios de Alimentación
Denominación de la asignatura		Gestión de Servicios de Alimentación
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal
6	Obligatoria	Semestral, 6º semestre
Requisitos previos	Los propios del acceso al Grado en Dietética-Nutrición. No hay incompatibilidad. Se recomienda haber cursado las asignaturas de Higiene Alimentaria, Microbiología de los alimentos, Toxicología de los Alimentos, Dietética y Economía y Gestión.	
Sistema de calificaciones	El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional: -De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)”	
Competencias adquiridas	a. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la	

	<p>legislación vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> b. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación. c. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad d. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria. e. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento. f. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria. g. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad. h. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes i. Conocer los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos. j. Realizar la planificación dietética, atendiendo a las necesidades de los usuarios del servicio de restauración. k. Planificar y llevar a cabo programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de restauración. l. Manejar las herramientas básicas en TIC's utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva.
Resultados de aprendizaje	<p>Elaborar y aplicar sistemas de autocontrol en los servicios de alimentación.</p> <p>Demostrar capacidad práctica en aspectos del diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.</p> <p>Demostrar conocimiento para colaborar en la implantación de sistemas de calidad</p> <p>Gestionar aspectos de la trazabilidad en los servicios de alimentación.</p> <p>Demostrar capacidad para aconsejar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios.</p> <p>Comprender la corresponsabilidad en la protección del consumidor en materia de seguridad alimentaria.</p> <p>Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y motivación por la calidad.</p> <p>Interpretar los informes y expedientes administrativos de un producto alimentario.</p> <p>Demostrar comprensión de los aspectos particulares de la planificación dietética de colectivos.</p> <p>Realizar eficazmente la planificación dietética en función de las necesidades de los usuarios del servicio de restauración.</p> <p>Poner en práctica programas de formación dietético-nutricional para el personal implicado en los servicios de</p>

		<p>restauración. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética adaptadas a la alimentación colectiva.</p>	
Breve descripción de los contenidos		<ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Análisis del riesgo. - Sistemas de producción en servicios de alimentación: repercusiones tecnológicas y de procesado. - Gestión de las actividades y de la calidad en los servicios de alimentación. Control de la calidad. - Planificación dietética en comedores colectivos escolares y geriátricos. Alimentación hospitalaria. Unificación de menús según las necesidades específicas de los usuarios del servicio de restauración. - Bases de la formación dietético-nutricional del personal de los servicios de restauración. 	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	0,84	Sesiones expositivas, y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático.	b, c, f, i, k, j
Resolución de problemas y casos	1,48	Trabajo individual o en grupos pequeños para la aplicación de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria, de la producción, de la calidad y de las actividades en servicios de alimentación y resolución de casos prácticos sobre planificación dietética en colectivos.	a, b, c, d, e, f, g, h, j, k, l
Prácticas de campo	0,08	Visita a un servicio de alimentación.	b
Trabajo autónomo / estudio personal del estudiante	3,36	Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.	
Pruebas de evaluación	0,24	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias.	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		<ul style="list-style-type: none"> - Prueba individual escrita: 60-75% de la calificación final. - Trabajo / Proyecto en seminario de grupos pequeños: 25-40% de la calificación final. 	
Observaciones a la materia/asignatura		Se trata de una asignatura multidisciplinar y con un marcado carácter práctico.	

Descripción de la materia 3

Denominación del módulo	Salud pública y nutrición comunitaria	
Denominación de la materia	Metodología científica y epidemiología nutricional	
Denominación de la asignatura	Metodología científica y epidemiología nutricional	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal
6	Obligatoria	Semestral, 2º semestre
Requisitos previos	Los propios de acceso al Grado de Dietética-nutrición Se considera recomendable haber superado la asignatura de Bioestadística	
Sistema de calificaciones	El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional” -De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas	<ul style="list-style-type: none"> a. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. b. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional. c. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. d. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. e. Conocer las características de los estudios epidemiológicos descriptivos y analíticos. f. Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria. g. Identificar y distinguir los Grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica. h. Conocer el proceso de investigación epidemiológica en el campo de la alimentación. i. Obtener y utilizar datos de estudios epidemiológicos en el campo de la alimentación. j. Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos k. Utilizar las herramientas básicas del campo de la epidemiología. l. Dominio de aplicaciones informáticas relativas al ámbito de estudio. 	

	<p>m. Capacidad de aplicación de los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.</p> <p>n. Capacidad de comunicación correcta y eficaz, oral y escrita en castellano y la capacidad de leer en inglés.</p> <p>o. Capacidad de organización y planificación autónoma del trabajo y de gestión de la información.</p>
Resultados de aprendizaje	<p>Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en nutrición.</p> <p>Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades nutricionales de la población e identificar los determinantes de salud nutricional.</p> <p>Valorar críticamente y utilizar correctamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p> <p>Formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.</p> <p>Diseñar herramientas de recogida de información alimentaria.</p> <p>Distinguir los grados de recomendación en función de los diferentes niveles de evidencia científica.</p> <p>Interpretar los resultados de estudios epidemiológicos.</p> <p>Utilizar de forma básica las aplicaciones informáticas del ámbito de la epidemiología.</p> <p>Aplicar los conocimientos teóricos al análisis de situaciones, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.</p> <p>Comunicación oral correcta y eficaz</p> <p>Comprende textos en inglés en el ámbito de la asignatura.</p> <p>Organizar y planificar autónomamente el trabajo.</p>
Breve descripción de los contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - Marco conceptual de la investigación en ciencias de la salud. - Protocolo de investigación. Objetivo del estudio. Medición, selección y definición de variables. - Muestreo y tamaño de muestra. Sujetos a incluir en análisis. Potencia de un estudio. - Métodos de recogida de información. - Diseño de cuestionarios. Introducción a validación de cuestionarios. - Concepto y usos de la epidemiología nutricional. - Método epidemiológico aplicado al campo de la alimentación. - Tipos de estudios epidemiológicos. - Evaluación del consumo de alimentos. - Estudio de brotes de toxiinfección alimentaria. - Nutrición basada en la evidencia.

Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	1,44	Clase magistral participativa	a, c, d, e, f, g, h, i, j, k
Resolución de problemas y casos prácticos	0,48	Resolución de problemas y casos. Presentación de trabajos prácticos previos de alumnos. Orientación en la metodología del trabajo práctico.	b, c, d, e, j, k, l, m, n, o
Trabajo en aula de informática	0,48	Cálculos de interés en el diseño de proyectos de investigación y resolución de problemas de epidemiología nutricional utilizando programas informáticos. Realización de búsquedas bibliográficas.	b, c, d, e, h, k, l, m
Trabajo práctico	1	Tutorías individuales o grupales dirigidas a la realización del trabajo	a-o
Horas de estudio	2,4		
Evaluación	0,2		
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		-Evaluación continua mediante: -Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades adquiridas a lo largo de la materia propia del módulo (50-75%). -Evaluación de las habilidades adquiridas en las clases prácticas mediante informe o prueba individual con ordenador (hasta 20%). -Evaluación de la capacidad de resolver problemas y casos prácticos mediante trabajo en seminario en grupo pequeño (hasta 20%) -Evaluación de la capacidad de consulta de la bibliografía (textos recomendados, artículos) y páginas web relevantes para la asignatura búsqueda y procesado de la información y argumentación, mediante la elaboración de informes; realización, presentación oral (con apoyo audiovisual) y defensa de trabajos; y debates; individualmente o en grupo, en español e inglés (hasta 20%).	
Observaciones a la materia/asignatura			

Descripción de la materia 4

Denominación de la materia		Idioma Nivel B1	
Denominación de la asignatura		Idioma Nivel B1	
ECTS		Carácter	Organización/unidad temporal
2		Obligatorio	Semestral, 7º / 8º semestre
Requisitos previos		Los propios de acceso al Grado de Dietética y Nutrición	
Sistema de calificaciones		<p>El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional”</p> <p>-De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)</p>	
Competencias adquiridas		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Resultados de aprendizaje		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Breve descripción de los contenidos		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		Según el Reglamento para la certificación de niveles de competencia en lenguas modernas por la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 15 de febrero de 2010),	
Observaciones a la materia/asignatura			

Descripción de la materia 5

Denominación del módulo		Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud	
Denominación de la materia		Prácticas externas	
Denominación de la asignatura		Práctium	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
24	Obligatorio	Anual, 7º y 8º semestre	
Requisitos previos	Los propios de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética.		
Sistema de calificaciones	<p>De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003 (BOE 18 septiembre), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:</p> <p>0-4,9: Suspenso (SS) 5,0-6,9: Aprobado (AP) 7,0-8,9: Notable (NT) 9,0-10: Sobresaliente (SB)</p>		
Competencias adquiridas	<ol style="list-style-type: none"> a. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. b. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. c. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. d. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. e. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. f. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. g. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. h. Ser capaz de resolver problemas prácticos relacionados con cualquier disciplina de la Nutrición y Alimentación. i. Adquirir y desarrollar competencias transversales, en la realización de prácticas en el ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la 		

		Nutrición Humana y Dietética en la salud y en la enfermedad (hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva).	
Breve descripción de los contenidos		Realización de las diferentes tareas y resolución de casos reales prácticos en los diferentes ámbitos de actuación del dietista-nutricionista.	
Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Desarrollo de las actividades prácticas en la institución.	19.2	Trabajos dirigidos sobre resolución de casos concretos relacionados con el ámbito de la practica que el estudiante desarrollará de forma individual o grupal. -Desarrollo de las actividades concretas en cada institución acorde con las pautas de su tutor.	La adquisición de las competencias propias del practicum se integran globalmente en las actividades desarrolladas.
Seguimiento tutorial	0.4	Trabajo de alumno con el tutor de la facultad.	
Trabajo autónomo/Estudio personal y preparación para las actividades a desarrollar)	4.2	El tiempo del alumno no presencial, necesario para preparar sus actividades o resoluciones de casos y un portafolio que debe reflejar las actividades, los medios específicos de adquisición de competencias y las aportaciones personales del alumno.	
Evaluación	0.2		
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		<p>La evaluación se realizará teniendo en cuenta 3 documentos estructurados y que tendrán carácter objetivo.</p> <p>Dichos documentos serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Informe realizado por el tutor de la universidad sobre la actitud y el trabajo del estudiante (hasta 60% de la nota). -Informe realizado por el tutor del centro de prácticas sobre la labor del estudiante (hasta 40% de la nota). -Autoinforme (portafolio) del alumno sobre las actividades realizadas, sus aportaciones individuales, la experiencia y habilidades desarrolladas (hasta 20% de la nota).. 	
Observaciones a la materia/asignatura		<ul style="list-style-type: none"> - Selección posición de prácticas y empresa: el alumno selecciona y ordena las posiciones de prácticas que más se adecuen a sus intereses. - Relación con el tutor interno: el alumno mantiene entrevistas con tutor interno de la universidad en diferentes momentos del desarrollo de las prácticas. - Relación con el tutor de la empresa: el alumno debe mantener relación directa y continua con tutor en la empresa (persona que le orientará durante las prácticas). 	

Descripción de la materia 6

Denominación del módulo		Prácticum y trabajo de fin de grado	
Denominación de la materia		Trabajo de fin de grado	
Denominación de la asignatura		Trabajo de fin de grado	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
6	Obligatorio	Semestral, 8º semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética.	
Sistema de calificaciones		De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003 (BOE 18 septiembre), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: Suspenso (SS) 5,0-6,9: Aprobado (AP) 7,0-8,9: Notable (NT) 9,0-10: Sobresaliente (SB)	
Competencias adquiridas		<ul style="list-style-type: none"> a. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica. b. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. c. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. d. Adquirir y desarrollar habilidades en planificación y gestión del tiempo. e. Adquirir y desarrollar habilidades de investigación. f. Expresarse correctamente en términos científicos. g. Leer un trabajo de investigación y sacar las conclusiones adecuadas. h. Expresarse con corrección y autosuficiencia en el lenguaje científico por excelencia, que es el inglés. i. Comunicar a un público no especializado un tema general de Nutrición y alimentación con impacto en la sociedad. j. Manejar las herramientas informáticas de búsqueda de información. k. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita. l. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento. 	
Breve descripción de los contenidos y actividades formativas.		La materia no tiene contenidos específicos sino que dependerá del trabajo realizado.	
Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Elaboración de un proyecto de fin de	5.52	Tiempo no presencial de alumno dedicado a preparar su trabajo de	La adquisición de las competencias propias

<p>grado relacionado con la investigación, desarrollo o revisión de conocimientos básicos y/o aplicados en cualquier aspecto de la Nutrición Humana y la Dietética.</p> <p>Seguimiento tutorial</p> <p>Presentación y defensa ante un tribunal universitario</p>	<p>0.4</p> <p>0.08</p>	<p>fin de grado.</p> <p>Trabajo del alumno con el tutor de la facultad</p>	<p>del trabajo de fin de grado se integran globalmente en la actividad desarrollada.</p>
<p>Resultados de aprendizaje</p>		<p>Llevar a cabo un proyecto de integración de los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas.</p>	
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias</p>		<p>Informe de valoración cuantitativa sobre el trabajo realizado, su presentación y defensa ante el tribunal universitario emitido por el tutor del trabajo y los miembros del tribunal.</p> <p>La evaluación del trabajo de Fin de grado consistirá en un informe estructurado de valoración cuantitativa (modelo normalizado) en el que se incluye la valoración de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -memoria del trabajo de fin de grado (aspectos formales y contenido - hasta 60% nota). -presentación y defensa oral (comunicación, adecuación de la presentación y resolución de cuestiones planteadas - hasta 30% de la nota) -informe estructurado del tutor de trabajo (hasta 40% de la nota). 	
<p>Observaciones a la materia/asignatura</p>		<p>El Trabajo de Fin de Grado deberá reunir una serie de características generales que se resumen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Debe estar bien definido y constar de entidad suficiente; ii) Debe tener una expectativa razonable para su realización completa en el tiempo asignado y evitar trabajo excesivamente repetitivo; iii) Debe de implicar el uso de conceptos y/o protocolos de trabajo consensuados científicamente y/o con evidencia científica consistente, así como y si procede de aplicaciones prácticas avanzadas o novedosas. iv) Para los proyectos de investigación o desarrollo experimental debe utilizar una variedad de técnicas instrumentales y evitarse que se reduzca en exclusiva a trabajo de biblioteca o bibliográfico y v) Debe promover el contacto de los estudiantes con la literatura científica básica y/o aplicada actual del área de la Nutrición Humana y la Dietética. 	

Descripción de la materia 7

Denominación del módulo		Complemento formación	
Denominación de la materia		Bioquímica de los alimentos	
Denominación de la asignatura		Bioquímica de los alimentos	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
3	CF	1er semestre	
Requisitos previos		Los propios de acceso al grado de Nutrición Humana y Dietética.	
Sistema de calificaciones		<p>El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional:</p> <p>De 0 a 4,9: Suspenso (S) De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) De 7,0 a 8,9: Notable (N) De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)</p>	
Competencias adquiridas		<p>a. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p>	
Breve descripción de los contenidos		<p>Propiedades físico-químicas de los alimentos y sus componentes. Modificaciones que sufren los alimentos y sus componentes durante el procesado y vida útil.</p>	
Actividades formativas	Nº ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	1,0	Sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos, utilizando la pizarra y/o material audiovisual con soporte informático	a,
Trabajos prácticos tutelados	0,3	Realización de trabajos en grupo o individuales sobre un tema o problema práctico propuesto.	a,
Trabajo autónomo/Estudio personal	1,6	Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de	

		seminarios, análisis de datos, búsqueda de información y lecturas complementarias	
Pruebas de evaluación	0,1	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias	Prueba individual escrita: hasta 80% de la calificación final Trabajo individual o en grupo: hasta 20% de la calificación final. Informe individual de las prácticas o visitas realizadas, hasta un 20 % de la calificación final.		
Observaciones a la materia/asignatura			

Descripción de la materia 8

Denominación del módulo		Complemento de formación (CF)
Denominación de la materia		Organización de la Empresa Alimentaria
Denominación de la asignatura		Organización de la Empresa Alimentaria
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal
2	CF	Semestral, 1º semestre
Requisitos previos	Los propios del acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética.	
Sistema de calificaciones	El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional: -De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10 : Sobresaliente (SB)”	
Competencias adquiridas	<ul style="list-style-type: none"> a. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias. b. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación. c. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables. 	

		<ul style="list-style-type: none"> d. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente. e. Participar en tareas relacionadas con la gestión de RRHH. f. Saber aplicar las nuevas formas de dirección y gestión de organizaciones que se sintetizan en la Dirección Estratégica de la Empresa. 	
Resultados de aprendizaje	<p>Demostrar conocimiento de los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</p> <p>Comprender el funcionamiento de los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.</p> <p>Demostrar compromiso con el mantenimiento y actualización de la competencia profesional y Demostrar capacidad para asesorar en la comercialización, comunicación y marketing de los productos alimenticios.</p> <p>Demostrar conocimiento y disposición para colaborar en la gestión de RRHH.</p> <p>Poner en práctica aspectos de la Dirección Estratégica de la Empresa.</p>		
Breve descripción de los contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - Pasado y presente de la gestión de organizaciones. La industria alimentaria en España. - Metodología de la Dirección Estratégica de la Empresa: Aplicación a la industria alimentaria. - El aprovisionamiento y la logística alimentaria. - La producción alimentaria y el control de su calidad. - Nuevas tecnologías de aplicación a la industria alimentaria. - La gestión de los recursos humanos en la industria alimentaria. - Formulación y selección de estrategias en los mercados alimentarios. - Implementación estratégica: planificación y asignación de recursos y gestión del cambio en sectores alimentarios. - Control estratégico de la empresa alimentaria. 		
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante
Clase magistral	0.56	Clase magistral participativa	a, b, c, d, e, f.
Trabajos prácticos tutelados	0.22		
Trabajo autónomo / estudio personal del estudiante	1.14	Trabajo autónomo y estudio personal del estudiante.	a, b, c, d, e, f.
Pruebas de evaluación	0.08	Realización de la/s prueba/s necesaria/s para la verificación de la adquisición de conocimientos y la adquisición de competencias	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias	Prueba individual escrita: 100% de la calificación final.		
Observaciones a la materia/ asignatura	-		

Descripción de la materia 9

Denominación del módulo		Complemento de formación	
Denominación de la materia		Fundamentos éticos y políticos del consumo	
Denominación de la asignatura		Fundamentos éticos y políticos del consumo	
ECTS	Carácter	Organización/unidad temporal	
2	Complemento de formación	Semestral, 1º semestre	
Requisitos previos	Los propios de acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética		
Sistema de calificaciones	<p>El sistema de calificaciones se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional”</p> <p>“-De 0 a 4,9: Suspenso (S) -De 5,0 a 6,9: Aprobado (A) -De 7,0 a 8,9: Notable (N) -De 9,0 a 10: Sobresaliente (SB)”</p>		
Competencias adquiridas	<p>a. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, los presupuestos políticos, las responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p> <p>b. Entender los valores vigentes en la sociedad contemporánea occidental y su relación con el fenómeno del consumo.</p> <p>c. Conocer de forma rigurosa los fundamentos de la sociedad de consumo, su origen y desarrollo.</p> <p>d. Descubrir y comprender las causas y las consecuencias de la actual tendencia al consumismo, desde los puntos de vista éticos, políticos y culturales.</p> <p>e. Promover una reflexión personal sobre las presentes actitudes ante el consumo, considerando las aberraciones del consumismo y sus consecuencias.</p> <p>f. Desarrollar una sensibilidad de carácter ético ante los principales problemas que está generando la vigente economía de consumo en los diversos campos: ecología, distribución de la riqueza en el mundo, publicidad, guerras, debates sobre el comportamiento humano con los animales, etc.</p> <p>g. Conocer y diferenciar las bases antropológicas y sociológicas que sustentan la denominada “era del consumo”.</p>		
Resultados de aprendizaje	<p>Aplicar los principios éticos y las responsabilidades legales a la práctica profesional del dietista-nutricionista, desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p> <p>Demostrar conocimiento de los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>Mantener y actualizar la competencia profesional.</p> <p>Demostrar conocimiento de los principales conceptos del campo de la ética y ser capaces de relacionarlos con la</p>		

		<p>tarea moral que toda persona tiene en la vida, entendida ésta como quehacer moral amparado en una reflexión ética.</p> <p>Discernir los fundamentos políticos en los que descansan las prácticas del consumo en la sociedad contemporánea y las consecuencias de sus posibles alternativas.</p> <p>Desarrollar criterios para diagnosticar los principales conflictos de carácter ético que puedan aparecer en el ejercicio de las competencias profesionales.</p> <p>Diseñar soluciones para los posibles conflictos en el marco de las teorías políticas contemporáneas.</p>		
Breve descripción de los contenidos		<p>1.Fundamentos teóricos del consumo</p> <p>1.1-Nacimiento y desarrollo de la sociedad de consumo.</p> <p>1.2-Necesidad y consumo en la historia del pensamiento económico y político.</p> <p>1.3-Análisis de las teorías económicas y políticas del consumo.</p> <p>1.4-Fundamentos institucionales de las teorías culturales del consumo.</p> <p>1.5-Aproximación a una ética normativo-reflexiva del consumo.</p> <p>2-Problemas contemporáneos del consumo</p> <p>2.1-Ecología y ética medioambiental.</p> <p>2.2-Ética del consumo y de la publicidad.</p> <p>2.3-Consumo, libertad y felicidad.</p> <p>2.4-Bases antropológicas, sociológicas y políticas de las desigualdades en la distribución de la riqueza en el mundo.</p> <p>2.5-Ética y nuevas tecnologías.</p>		
Actividades formativas	Nº créditos ECTS	Metodología enseñanza-aprendizaje	Relación con las competencias que debe adquirir el estudiante	
Tipo 1: clase magistral	0.4	-Clase magistral participativa	a, b, c, d, e, f y g a, b, c, d, e, f y g	
Tipo 2: resolución de problemas y casos	0.32	-Seminarios de grupos para resolución de problemas y casos.		
Actividades no presenciales (Estudio y trabajo autónomo)	1.2	Estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, preparación de seminarios, búsqueda de información y lecturas complementarias		
Evaluación	0.08	Realización de las diferentes pruebas para la verificación de la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos y la adquisición de competencias		
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias		Prueba individual escrita: hasta 100% de la calificación final		
Observaciones a la materia/asignatura		-		

E) PERSONAL ACADÉMICO

Las horas de docencia del profesorado habrán de computarse en el Plan de Ordenación Docente y, si no fuese posible, como servicios extraordinarios.

Áreas afectadas en las asignaturas y complementos de formación:

Primer y segundo semestre

Área	ECTS	
	Asignaturas	C.F.
Psiquiatría	4,5	
Practicum Áreas vinculadas a las materias obligatorias en porcentaje con la carga de ECTS presentes en el grado.	24	

Segundo semestre

Área	ECTS	
	Asignaturas	C.F.
Medicina preventiva y salud pública	6	
Psicología evolutiva y de la educación	4,5	
Nutrición y bromatología	3,5	
Organización de empresas	1,5	2
Tecnología de los alimentos	1,0	3
Filosofía moral		2
Trabajo de fin de grado Áreas vinculadas a las materias obligatorias en porcentaje con la carga de ECTS presentes en el grado.	6,0	

Tutorías del Trabajo de fin de grado y practicum:

En base a la normativa de la Universidad de Zaragoza relativa a l Plan de Ordenación docente y siguiendo las instrucciones de la fase previa del POD para el curso 2012-2013, la necesidad de horas sería aproximadamente de 479 h.

Considerando que la docencia es de tipo presencial, para el cálculo se han tenido en cuenta los créditos prácticos y el número de grupos de alumnos acorde con la planificación ya existente en algunas asignaturas impartidas en el presente curso, y la planificación acorde con las actividades previstas en la ficha de la memoria de verificación y la normativa RPT de la Universidad de Zaragoza.

Cálculo aproximado de número de horas en las asignaturas obligatorias para 25 alumnos:

Materia/Asignatura	ECTS totales	Créditos presenciales prácticos
Psicología y comunicación en ciencias de la salud ¹	9	3 Actividades Tipo 2 resolución de problemas: 20h *1 grupo= 20h. Prácticas clínicas tipo 5: 10h*5 grupos=50h
Metodología científica y epidemiología nutricional ¹	6	2.4 Tipo 2: 12h*1 grupo=12h Tipo 3 laboratorio: 12h*2 grupos= 24 h.
Gestión de servicios de alimentación ²	6	4.0 Tipo 2 = 37h*1 grupo=37h. Tipo 4 prácticas especiales: 2h*3 grupo=6h.

1: Estimación acorde con la planificación realizada para el curso 2011-2012.

2: Planificación acorde con las actividades previstas en la ficha de la memoria de verificación y directrices para el establecimiento y modificación de la Relación de Puestos de Trabajo del Personal Docente e Investigador de la Universidad de Zaragoza.

Cálculo aproximado de número de horas en el practicum y el trabajo de fin de grado para 25 alumnos:

Utilizando igualmente las Directrices para el establecimiento y modificación de la Relación de Puestos de Trabajo del Personal Docente e Investigador de la Universidad de Zaragoza, se han planificado las horas necesarias para el Practicum y Trabajo de fin de grado:

Materia/Asignatura	ECTS totales	Créditos presenciales prácticos
Practicum	24	0.3h por crédito superado= $0.3*24*25=180h$
Trabajo de fin de grado	6	1 h por crédito superado= $6h*25=150h$

Cálculo aproximado de número de horas en los complementos de formación para 25 alumnos:

Complemento de formación	ECTS totales	Nº horas
Bioquímica de los alimentos ¹	3	-
Organización de la empresa alimentaria ¹	2	-
Fundamentos éticos y políticos del consumo ²	2	Actividades tipo 1: 10 horas Actividades tipo 2: 10*2 grupos=20h Total 30h

¹: se estima que no habrá aumento de horas impartidas de docencia ya que los CF están vinculados a dos asignaturas que se imparten en el Grado, por lo que los alumnos que deban matricularse de estos CF se incorporarán a los grupos establecidos en la planificación docente regular del grado.

²: Se han computado la totalidad de horas teóricas y prácticas, debido a que el CF no está vinculado a ninguna asignatura impartida actualmente en el grado, por lo que se debe activar de forma independiente.

Total de horas necesarias: 509h

Sería por lo tanto necesaria la contratación de profesores que permitan dar cobertura a esta docencia. Las horas de docencia del profesorado habrán de computarse en el POD y, si no fuese posible, como servicios extraordinarios (Anexo 1).

F) RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Previsión de uso de espacios y horarios (siempre dentro del horario lectivo).

Los recursos materiales serán los propios de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte: aulas, fondos de biblioteca, recursos informáticos, etc. Las asignaturas se impartirán en el semestre que corresponda en las enseñanzas de grado, por lo que la ocupación de espacios sería simultánea al desarrollo del Grado, pero con algunos grupos más en las clases prácticas.

G) CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

El curso académico en el que se procederá a implantar el curso de adaptación será el de **2012-2013**.

ANEXO 1 – ESTIMACIÓN PROFESORADO

Para la cobertura de las horas de docencia necesarias al curso puente se estima la necesidad del siguiente profesorado:

Profesorado	Área de Conocimiento	Encargo docente del área en el curso puente
TP 6	Nutrición y Bromatología	Asignatura de Gestión de servicios de alimentación. Elevado encargo de horas de Practicum y trabajo de fin de grado.
TP 3	Psicología	Encargo docente de las prácticas clínicas de la asignatura de Psicología y comunicación en ciencias de la salud.
TP 3	Filosofía Moral	El área deberá activar el complemento de formación correspondiente un curso académico antes de la asignatura de grado.
TP 3	Salud Pública	Asignatura de Metodología científica y epidemiología nutricional. Encargo de horas de Practicum y trabajo de fin de grado.
TP 3	Tecnología y Alimentos	Asignatura de Gestión de servicios de alimentación. Elevado encargo de horas de Practicum y trabajo de fin de grado.