



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

MEMORIA DEL TÍTULO UNIVERSITARIO OFICIAL  
DE GRADUADO O GRADUADA EN  
**NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**

Universidad solicitante: Universidad de Córdoba

Centro responsable: Facultad de Veterinaria



## Contenido

---

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO .....	3
1.1. Descripción General.....	3
1.2. Justificación del interés del Título y contextualización .....	3
1.3. Objetivos Formativos .....	5
2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE .....	7
3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD .....	12
3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes .....	12
3.1.a) Requisitos de acceso.....	12
3.1.b) Procedimientos y criterios de admisión .....	12
3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencia de Créditos.....	13
3.3. Procedimiento para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida.....	14
4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS .....	15
4.1. Estructura del Plan de Estudios .....	15
4.1.a) Descripción General del Plan de Estudios .....	15
4.1.b) Plan de Estudios detallado .....	23
4.2. Actividades y metodologías docentes.....	50
4.3. Sistemas de Evaluación .....	50
5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA .....	51
5.1. Descripción de los perfiles de profesorado y otros recursos humanos .....	51
5.2. Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios.....	75
6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURAS, PRÁCTICAS Y SERVICIOS .....	78
6.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles.....	78
6.2. Gestión de las Prácticas Externas .....	81
6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios.....	83
7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN .....	84
7.1. Cronograma de Implantación del Título .....	84
7.2. Procedimiento de adaptación .....	84
7.3. Enseñanzas que se extinguen.....	84
8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD .....	84
8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad .....	84
8.2. Medios para la información pública.....	84

**1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO****1.1. Descripción General**

1.1.1. Denominación del Título:	<b>Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Córdoba</b>
1.1.2. Nivel MECES:	2
1.1.3. Rama:	Ciencias de la Salud
1.1.4. Ámbito de conocimiento:	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.
1.1.5.a) Universidad Responsable:	Universidad de Córdoba
1.1.5.b) Cód. RUCT y denominación Centro responsable:	14007003 - Facultad de Veterinaria
1.1.5.c) Centro acreditado institucionalmente	[no]

1.1.6 Títulos conjuntos			
1.1.6.a) Título conjunto	[no]	En caso afirmativo	[internacional/nacional]
1.1.6.b) Convenio (TC nacional):	(url)		
1.1.6.c) Universidades Participantes:			
1.1.6.d) Código RUCT y Centros de impartición:			

1.1.7 Menciones/Especialidades (denominación y ECTS):	
1.1.7.a) Mención dual:	[no]
1.1.7.b) Convenio Mención dual:	(url)

1.1.8. Número total de créditos:	240 ECTS
----------------------------------	----------

Información Referente al centro en el que se imparte el Título:			
1.1.9. Modalidad de enseñanza (marcar lo que proceda)	X	Presencial	Núm. Plazas: 55
		Híbrida (semipresencial)	Núm. Plazas:
		Virtual (No presencial)	Núm. Plazas:
1.1.10. Número total de plazas:	220		
1.1.10.a) Nº plazas de nuevo ingreso para primer curso:	55		
1.1.11. Idiomas de impartición:	Castellano		
1.1.12. Normas de permanencia:	<a href="https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/RR_A_normas_permanencia.pdf">https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/RR_A_normas_permanencia.pdf</a>		

**1.2. Justificación del interés del Título y contextualización**

El grado en Nutrición Humana y Dietética (en adelante NHD) tiene sus orígenes en el año 1998, cuando se creó por primera vez la Diplomatura en NHD, en atención a la demanda creciente por parte de la sociedad de un profesional especializado en esta materia, cuyas competencias eran anteriormente asumidas por otros profesionales, con formación diversa y distintos enfoques como era el Licenciado en Medicina, Licenciado en Farmacia o Diplomado en Enfermería, principalmente.

A mediados de la década del 2000, con la puesta en marcha del Espacio Europeo de Educación Superior, se adaptaron los estudios de la Diplomatura en NHD al de grado en NHD, en coordinación con el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (en adelante CTA). El [libro Blanco de los grados en CTA y en NHD](#) muestra el magnífico trabajo realizado por representantes de todas las Universidades españolas con oferta en estos dos títulos por proponer una estructura académica común y realista para ambos títulos, dado el alto grado de similitud en sus planes de estudio. Actualmente, el grado en NHD está plenamente integrado en el sistema universitario español, tratándose de un grado ampliamente demandado e impartido en varias Universidades españolas. La profesión de Dietista-Nutricionista es una profesión sanitaria regulada de acuerdo con la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, por lo que los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de dicha profesión han de cumplir con lo estipulado en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se

establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista- Nutricionista.

En la actualidad, es más que patente la necesidad del profesional Nutricionista-Dietista en la sociedad. La preocupación creciente por la alimentación, la relación dieta-salud, y el conocimiento del papel de la nutrición en la prevención de enfermedades de distinta índole por parte de un consumidor cada vez más informado, es el punto de partida que motiva la presente propuesta. La formación en este ámbito promueve, además, la investigación y el desarrollo en áreas como la nutrición clínica, nutrigenómica, la dieta mediterránea o la microbiota intestinal, que se configuran como áreas de investigación punteras que requieren de especialistas formados en NHD.

La Universidad de Córdoba (UCO) posee una larga trayectoria en la impartición de los estudios de CTA, implantados a principios de los 90 como licenciatura, y a partir de 2010 como grado. Este hecho le otorga la experiencia, así como los medios personales, materiales y de infraestructura, para ofertar unos estudios estrechamente relacionados con CTA, como son los estudios de grado en NHD, ambos vinculados a las ciencias de los alimentos y la alimentación. A esta disponibilidad de recursos, se suma el pertenecer la UCO al Campus Internacional Agroalimentario CeIA3, disponer de estructuras vinculadas a la investigación biomédica (IMIBIC) con un elevado porcentaje de dedicación al campo de la nutrición y la alimentación, poseer acuerdos con el Sistema Andaluz de Salud para la realización de prácticas por parte del alumnado, y la singularidad de la UCO de ofertar itinerarios en inglés dentro de la oferta académica de diversos grados y másteres (entre los que se situaría el grado en NHD), lo que favorecería la internacionalización de estos estudios. En el caso concreto de la titulación de NHD, se propone una oferta inicial de 31.5 ECTS de asignaturas ofertadas con grupos ofertados en inglés, suponiendo aproximadamente un 13% de los créditos totales del título. Las asignaturas que ofertan grupos en inglés son las siguientes:

- Bromatología y composición alimentaria: 6 ECTS
- Análisis Bromatológico: 4.5 ECTS
- Microbiología de los alimentos: 6 ECTS
- Higiene Alimentaria: 3 ECTS
- Epidemiología nutricional: 6 ECTS
- Salud Pública: 6 ECTS

La nueva titulación de NHD se alinea con el actual Plan para el Fomento del Plurilingüismo de la Universidad de Córdoba de acuerdo con las recomendaciones e iniciativas emanadas de la Comisión Europea, que identifica como uno de sus propósitos principales el incentivar la dimensión plurilingüe e intercultural en la educación superior. Se prevé que en los próximos años se vayan incorporando nuevas asignaturas hasta poder conseguir un itinerario bilingüe donde se puedan ofertar más del 50% de créditos del título.

Los recursos y oportunidad de la UCO para ofertar el grado en NHD están, además, en sintonía con la alta demanda de los estudiantes, por un lado y, por otro lado, con la capacidad de la sociedad para absorber a los egresados de estos estudios, tal y como se muestra en la Figura 1.

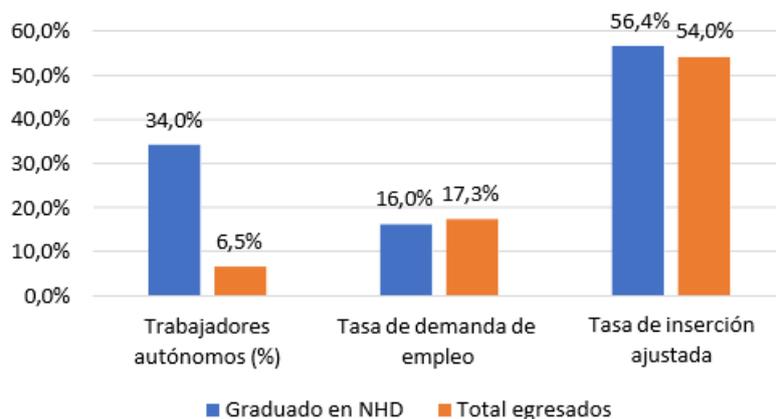


Figura 1. Indicadores de la situación laboral de los egresados del grado de Nutrición Humana y Dietética en Andalucía en los años 2019, 2020 y 2021. Los valores representan el promedio de los años objeto de estudio. Fuente: Observatorio Argos.

En relación con la demanda estudiantil, cabe reseñar que la citada complementariedad del título propuesto con el actual título de graduado en CTA ofertado por la UCO, incrementaría las posibilidades formativas del alumnado, al poder proponerse un programa académico de simultaneidad de dobles titulaciones (CTA y NHD) con itinerario específico, altamente demandado. De esta forma, se refuerza la formación integral del estudiantado, sumando sinergias formativas de títulos complementarios desde el punto de vista educativo y profesional. La posesión de la doble titulación aumentaría las competencias del egresado de forma cualitativa y cuantitativa, generando mayor oportunidad en la búsqueda y generación de empleo, así como un mayor nivel de cualificación y solvencia reflejados en el desempeño profesional. Por todos los motivos expuestos, es intención de la Universidad de Córdoba su puesta en marcha próximamente.

### 1.3. Objetivos Formativos

#### *Principales objetivos formativos del título*

El Grado en Nutrición humana y Dietética posee unos objetivos- competencias establecidas por la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, al tratarse de una profesión regulada, y que se resumen a continuación:

- Conocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista- Nutricionista, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. Necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, y motivación por la calidad. Conocer los límites de la profesión y sus competencias.

- Realizar una comunicación de manera efectiva con pacientes, profesionales de la salud o industria, medios de comunicación, y población en general. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la profesión. Capacidad para elaborar informes cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

- Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos. Identificar y clasificar los alimentos. Conocer su producción, transformación, elaboración, conservación, y cómo influyen estos procesos sobre sus propiedades nutricionales. Conocer las técnicas de análisis de los alimentos. Conocer los peligros microbiológicos, físicos y químicos potencialmente presentes en los alimentos, su toxicología y estrategias para su prevención.

- Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas,



proponiendo recomendaciones dietéticas a individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional. Interpretar el diagnóstico nutricional, la historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

-Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, en programas de intervención en alimentación, y en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria.

-Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo con las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación con un producto alimentario e ingredientes.

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

-Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación. 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.

### Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas y profesiones reguladas

<b>Perfiles de egreso:</b>	<p>El grado en Nutrición Humana y Dietética da acceso a los estudios de Máster y Doctorado. Entre estos, en la Universidad de Córdoba se encuentran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Máster Interuniversitario en Agroalimentación.</li> <li>· Máster Universitario en Biotecnología.</li> <li>· Máster Universitario en Salud Pública Veterinaria.</li> <li>· Máster Universitario en Bioeconomía circular y sostenibilidad.</li> <li>· Máster Universitario en Investigación en Ciencias de la Salud</li> <li>· Máster Universitario en Nutrición Humana.</li> <li>· Programa de Doctorado en Biociencias y Ciencias Agroalimentarias.</li> <li>· Programa de Doctorado en Biomedicina</li> </ul> <p>El/La Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética puede desarrollar sus actividades en empresas, así como en organismos de docencia e investigación. Los datos recogidos en el Libro Blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética (2005) indican que los principales ámbitos índole laboral para el dietista-nutricionista: valoración y asesoramiento nutricional; asesoramiento dietético; nutrición clínica y hospitalaria; nutrición comunitaria y salud pública; gestión y control de calidad de procesos y productos; asesoría legal, científica y técnica; restauración colectiva; educación alimentaria-nutricional; deporte, estética y salud.</p>
<b>Habilita para profesión regulada:</b>	[sí]
<b>Profesión regulada:</b>	Dietista-nutricionista
<b>Acuerdo:</b>	BOE núm. 73, de 26 de marzo de 2009, páginas 29182 a 29186.



Norma:	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.
Condición de acceso para título profesional:	[no]
Título profesional:	

## 2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

Los resultados del proceso de formación y de aprendizaje que se proponen, tienen en cuenta los principios generales de la organización de las enseñanzas universitarias oficiales establecidos en el Real Decreto 822/2021.

Atendiendo a lo señalado en su artículo 4, se incluyen en el plan de estudios resultados del aprendizaje, considerando que las personas profesionales surgidas de las universidades deben ser capaces de impulsar y protagonizar transformaciones para aportar en el proceso hacia sociedades más democráticas y sostenibles. Debemos lograr que estén capacitadas para una acción empática y responsable ante los desafíos ambientales, sociales y económicos, así como ante los valores democráticos fundamentales de la sociedad. Actualmente, un instrumento clave para reflexionar sobre nuestra realidad e imaginar un mundo mejor es la Agenda 2030 de Naciones Unidas, por lo que cualquier persona que acabe esta titulación debería tener la capacidad de identificar cuándo, dónde y cómo puede contribuir positivamente al marco global de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Estos valores y objetivos se han incorporado de manera transversal, según lo estipulado en el citado real decreto, atendiendo a la naturaleza académica específica y a los objetivos formativos de este título, para que el alumnado adquiera los conocimientos, habilidades y actitudes que les capaciten para pensar y actuar en pro del bienestar de los seres humanos y de la sostenibilidad del planeta, en el marco de los valores democráticos y los ODS.

Código (C/HD/COM)	Descripción	Tipo (Conocimientos o contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD)/Competencias (COM)
C1	<i>Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</i>	Conocimientos o contenidos
C2	<i>Conocer la estructura, organización, expresión, regulación y evolución de los genes en los organismos vivos, así como las bases moleculares de la variación genética y epigenética entre individuos.</i>	Conocimientos o contenidos
C3	<i>Conocer la interacción entre la genética y la dieta, y su efecto sobre enfermedades.</i>	Conocimientos o contenidos
C4	<i>Identificar la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</i>	Conocimientos o contenidos
C5	<i>Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</i>	Conocimientos o contenidos
C6	<i>Conocer la estadística aplicada a ciencias de la salud.</i>	Conocimientos o contenidos
C7	<i>Comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</i>	Conocimientos o contenidos
C8	<i>Diferenciar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</i>	Conocimientos o contenidos



<b>Código</b> (C/HD/COM)	<b>Descripción</b>	<b>Tipo</b> (Conocimientos o contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD)/Competencias (COM)
C9	<i>Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</i>	Conocimientos o contenidos
C10	<i>Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.</i>	Conocimientos o contenidos
C11	<i>Conocer la composición química de los alimentos, 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.</i>	Conocimientos o contenidos
C12	<i>Conocer los principales componentes alimentarios presentes en la naturaleza que confieren funcionalidad y propiedades beneficiosas a un alimento, su utilización por parte de la industria alimentaria y sus posibles efectos beneficiosos para la salud.</i>	Conocimientos o contenidos
C13	<i>Describir los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.</i>	Conocimientos o contenidos
C14	<i>Distinguir la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</i>	Conocimientos o contenidos
C15	<i>Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.</i>	Conocimientos o contenidos
C16	<i>Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</i>	Conocimientos o contenidos
C17	<i>Reconocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.</i>	Conocimientos o contenidos
C18	<i>Explicar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</i>	Conocimientos o contenidos
C19	<i>Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.</i>	Conocimientos o contenidos
C20	<i>Diferenciar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</i>	Conocimientos o contenidos
C21	<i>Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.</i>	Conocimientos o contenidos
C22	<i>Distinguir los límites legales y éticos de la práctica dietética.</i>	Conocimientos o contenidos
C23	<i>Describir las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.</i>	Conocimientos o contenidos
C24	<i>Conocer los valores que inspiran los derechos humanos, la democracia, la igualdad de género o la sostenibilidad integral y su importancia para la convivencia y el desarrollo de las sociedades.</i>	Conocimientos o contenidos



<b>Código</b> (C/HD/COM)	<b>Descripción</b>	<b>Tipo</b> (Conocimientos o contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD)/Competencias (COM)
C25	<i>Conocer estrategias de promoción de la salud y prevención de la violencia sexual en el ámbito de la nutrición, alineadas con la Ley 10/2022.</i>	<i>Conocimientos o contenidos</i>
HD1	<i>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 relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD2	<i>Ser capaz de manipular ácidos nucleicos, así como realizar las principales técnicas que permiten el estudio de la expresión y función de los genes en relación con las enfermedades relacionadas con la nutrición.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD3	<i>Analizar los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD4	<i>Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD5	<i>Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD6	<i>Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD7	<i>Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD8	<i>Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD9	<i>Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD10	<i>Buscar activamente empleo y desarrollar la capacidad de emprendimiento.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD11	<i>Expresarse correctamente en lengua española de forma oral y escrita en el ámbito de la nutrición y la dietética.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD12	<i>Resolver problemas.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD13	<i>Trabajar en equipo.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD14	<i>Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica, y de aplicar los resultados del aprendizaje de una asignatura a otras relacionadas.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD15	<i>Tomar decisiones en el ámbito de la nutrición y dietética.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD16	<i>Saber analizar y sintetizar.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD17	<i>Desarrollar un razonamiento crítico basado en la evidencia científica y buenas prácticas.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD18	<i>Programar, organizar y planificar el trabajo.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD19	<i>Diseñar y gestionar proyectos/estrategias/iniciativas.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>
HD20	<i>Capacidad de actualizar la competencia profesional mediante el aprendizaje de manera autónoma y continuada de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación.</i>	<i>Habilidades o destrezas</i>



<b>Código</b> (C/HD/COM)	<b>Descripción</b>	<b>Tipo</b> (Conocimientos o contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD)/Competencias (COM)
HD21	Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes dentro de su área de estudio para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	Habilidades o destrezas
HD22	Formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.	Habilidades o destrezas
HD23	Adquirir un compromiso ético.	Habilidades o destrezas
HD24	Categorizar la información para saber argumentarla y gestionarla.	Habilidades o destrezas
HD25	Desarrollar habilidades de iniciación al trabajo científico.	Habilidades o destrezas
HD26	Relacionar su futura labor profesional con sus potenciales impactos sociales y ambientales y con su contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.	Habilidades o destrezas
HD27	Identificar y analizar los efectos de la violencia sexual en el estado nutricional, la conducta alimentaria y el metabolismo.	Habilidades o destrezas
COM1	Aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios en el campo de la nutrición y dietética.	Competencias
COM2	Comprender la relación entre genómica y patologías relacionadas con la nutrición. Conocer el concepto de nutrición personalizada.	Competencias
COM3	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.	Competencias
COM4	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.	Competencias
COM5	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.	Competencias
COM6	Asesorar y consensuar modificaciones en la composición de menús y su modo de preparación para cubrir los requerimientos dietéticos y considerar las alergias alimentarias con los responsables de empresas de restaurantes y comedores sociales, escolares, de empresa y geriátricos.	Competencias
COM7	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.	Competencias
COM8	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.	Competencias
COM9	Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de los alimentos con la finalidad de proteger la salud pública.	Competencias
COM10	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de estos, en el ámbito de la nutrición y dietética.	Competencias
COM11	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.	Competencias
COM12	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.	Competencias
COM13	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.	Competencias



<b>Código</b> (C/HD/COM)	<b>Descripción</b>	<b>Tipo</b> (Conocimientos o contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD)/Competencias (COM)
COM14	<i>Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).</i>	<i>Competencias</i>
COM15	<i>Participar en el diseño de estudios de dieta total.</i>	<i>Competencias</i>
COM16	<i>Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.</i>	<i>Competencias</i>
COM17	<i>Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.</i>	<i>Competencias</i>
COM18	<i>Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.</i>	<i>Competencias</i>
COM19	<i>Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</i>	<i>Competencias</i>
COM20	<i>Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.</i>	<i>Competencias</i>
COM21	<i>Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.</i>	<i>Competencias</i>
COM22	<i>Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.</i>	<i>Competencias</i>
COM23	<i>Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.</i>	<i>Competencias</i>
COM24	<i>Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.</i>	<i>Competencias</i>
COM25	<i>Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.</i>	<i>Competencias</i>
COM26	<i>Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</i>	<i>Competencias</i>
COM27	<i>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.</i>	<i>Competencias</i>
COM28	<i>Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.</i>	<i>Competencias</i>
COM29	<i>Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.</i>	<i>Competencias</i>
COM30	<i>Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.</i>	<i>Competencias</i>
COM31	<i>Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del</i>	<i>Competencias</i>

Código (C/HD/COM)	Descripción	Tipo (Conocimientos o contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD)/Competencias (COM)
	<i>ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y la dietética.</i>	
COM32	<i>Trabajo Fin de Grado: materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</i>	Competencias
COM33	<i>Dominar una lengua extranjera desde un nivel B1.</i>	Competencias
COM34	<i>Valorar la importancia de la I+D+i como herramienta fundamental para el desarrollo de la sociedad, la mejora de la salud y el bienestar de la población de un país.</i>	Competencias
COM35	<i>Integrar coherentemente los conocimientos, valores y habilidades relacionados con la sostenibilidad, los derechos humanos y fundamentales, la igualdad de género y de oportunidades, y la accesibilidad universal en la práctica académica y profesional.</i>	Competencias
COM36	<i>Desarrollar programas de educación nutricional y promoción de la salud con perspectiva de prevención de la violencia sexual.</i>	Competencias

### 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

#### 3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

Se cumple la normativa vigente en cuanto a acceso y admisión de estudiantes.

##### 3.1.a) Requisitos de acceso

El acceso y admisión a esta titulación se harán conforme a lo dispuesto en el art. 15 del Real Decreto 822/2021 de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

Los requisitos de acceso son los recogidos en el Capítulo II del Real Decreto 534/2024, de 11 de junio, por el que se por el que se regulan los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, las características básicas de la prueba de acceso y la normativa básica de los procedimientos de admisión.

La información completa sobre estos requisitos está disponible en el siguiente enlace:

[https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/Acceso\\_y\\_admision.pdf](https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/Acceso_y_admision.pdf)

Las universidades reservarán, al menos, un 5 por ciento de las plazas ofertadas en los títulos universitarios oficiales de Grado para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento, así como para estudiantes con necesidades de apoyo educativo permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad. Asimismo, las universidades garantizarán la disponibilidad de plazas para estos estudiantes que concurran a las convocatorias extraordinarias de acceso a la universidad, hasta alcanzar el 5 por ciento del cupo de reserva sobre el total de plazas ofertada en dicho título.

Se puede hallar información detallada en el [Portal de Información para Estudiantes \(PIE\)](#), así como en el [Distrito Único Andaluz](#).

##### 3.1.b) Procedimientos y criterios de admisión

La Comisión del Distrito Único Universitario de Andalucía establece anualmente los requisitos y procedimientos de admisión en los estudios universitarios de Grado impartidos por las universidades públicas de Andalucía.



Más información puede consultarse en el siguiente enlace:

[https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/Acceso\\_y\\_admision.pdf](https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/Acceso_y_admision.pdf)

Para esta titulación, no se contemplan criterios particulares de admisión.

### 3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencia de Créditos

Tipos de reconocimiento	Mínimo	Máximo	Documento
Créditos cursados en Centros de formación profesional de grado superior	0	60	<p><i>La tabla de reconocimientos para cada título de e Formación Profesional se puede consultar en el enlace <a href="https://www.uco.es/organiza/centros/veterinaria/en/reconocimiento-transfe-creditos-nhyd">https://www.uco.es/organiza/centros/veterinaria/en/reconocimiento-transfe-creditos-nhyd</a></i></p> <p>Por otra parte, la Universidad de Córdoba ha iniciado contactos con las Consejería competente en materia de Formación Profesional, para la suscripción de un convenio de colaboración para el establecimiento de relaciones entre las enseñanzas oficialmente acreditadas de formación profesional de grado superior que se imparten en Andalucía y las enseñanzas universitarias oficiales de grado impartidas por la UCO y el reconocimiento de créditos entre las mismas.</p> <p>Desde la <u>Secretaría General de Formación Profesional</u> se nos ha trasladado el interés en la firma de convenios que impulsen el reconocimiento y la transferencia de créditos, así como la creación de grupos de trabajo para determinar los procedimientos, si bien hasta que no finalice la elaboración de las normas que desarrollan en Andalucía la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional y el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, no será posible la suscripción.</p>
Créditos cursados en Títulos propios	0	0	
Créditos cursados por Acreditación Experiencia Laboral y Profesional	1	18	<p><i>El tiempo mínimo de experiencia laboral y profesional que se reconoce por cada ECTS será de 6 meses a tiempo completo o equivalente.</i></p> <p><i>Siempre que estén convenientemente justificadas y se hayan adquirido los resultados de aprendizaje correspondientes, se reconocerá aquella experiencia laboral con una titulación requerida de entre las siguientes afines al título:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</i></li> <li>• <i>Grado en Farmacia</i></li> <li>• <i>Grado en Enfermería</i></li> <li>• <i>Grado en Medicina</i></li> <li>• <i>Grado en Biotecnología</i></li> <li>• <i>Grado en Biomedicina</i></li> <li>• <i>Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte</i></li> <li>• <i>Grado en Fisioterapia</i></li> <li>• <i>Grado en Biología</i></li> <li>• <i>Grado en Química</i></li> <li>• <i>Grado en Ciencia de Datos aplicada a la Salud</i></li> <li>• <i>Título de Técnico Superior en Dietética</i></li> </ul> <p><i>Los créditos que podrían quedar reconocidos corresponderían a la asignatura de Prácticas Externas.</i></p> <p><i>Los resultados de aprendizaje que debe haber adquirido durante la experiencia laboral son siguientes:</i></p>



		<p>C8; C10; C16; C19; C22; C23; C24; COM31; COM33; COM34; COM35; HD8; HD9; HD10; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD18; HD19; HD20; HD21; HD22; HD23; HD24; HD25; HD26.</p> <p>Los/as profesionales con titulaciones afines al Título de las arriba referidas, que hayan desempeñado actividad como dietistas o especialistas en Nutrición, clínica o aplicada, en clínicas, consultas privadas, centros de salud y hospitales, siempre que se justifique que se han adquirido los resultados de aprendizaje correspondientes, también podrán reconocer algunas de las asignaturas siguientes de las incluidas en el Módulo 4: Dietética, Nutrición Aplicada, Nutrición hospitalaria, y Dietoterapia y Nutrición Clínica I y II.</p> <p>Las actividades profesionales debidamente acreditadas serán evaluadas por la Comisión de Reconocimientos y Transferencia de la Facultad de Veterinaria, incluyéndose entre otras las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciones de evaluación y diagnóstico nutricional</li> <li>• Elaboración y planificación de dietas personalizadas</li> <li>• Educación sobre alimentación y salud</li> <li>• Seguimiento y evolución de los pacientes</li> <li>• Gestión de enfermedades relativas a la nutrición</li> <li>• Investigación y desarrollo en nutrición clínica y terapéutica-</li> </ul>
--	--	---

El Reconocimiento y Transferencia de Créditos se hará de acuerdo con lo establecido en el art. 10 del *Real Decreto 822/2021*, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad. En la Universidad de Córdoba, el procedimiento general está recogido en el Título V del *Reglamento 24/2019* de Régimen Académico de los Estudios Oficiales de Grado de la Universidad de Córdoba, que puede consultarse en el siguiente enlace:

[https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/RRA\\_rec\\_y\\_transferencia.pdf](https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/RRA_rec_y_transferencia.pdf)

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

La Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) de la Universidad de Córdoba es la encargada de gestionar las diversas relaciones de la Universidad con el exterior, así como de proyectar y promocionar este tipo de acciones en coordinación con los distintos Órganos Universitarios y con otras entidades e instituciones, como la [Comisión de Internacionalización](#). A través de su [página web](#), se puede consultar información sobre los distintos programas de movilidad para los estudiantes de Grado, estudiantes internacionales que visitan la UCO o convenios internacionales de movilidad. Asimismo, en dicha página se suministra información detallada sobre todas las convocatorias de ayuda para financiar la movilidad vigente en cada momento (tanto de Programas Reglados como de Programas Propios de la UCO), con indicación del proceso de solicitud: financiación, impresos, plazos, condiciones, etc. La dotación económica destinada a la movilidad de estudiantes se gestiona con la máxima agilidad, ingresando a los estudiantes al inicio de la estancia la mayor parte del importe a percibir.

En concreto, la Facultad de Veterinaria tiene vigentes un total de 68 convenios asociados al programa Erasmus +, UCOGlobal, programas propios de la Facultad, y otros programas internacionales (Vulcanus y Pisa). El listado de Convenios vigentes de la Facultad de Veterinaria y la información asociada se pueden consultar en el [siguiente enlace](#) de la página web de la Oficina de Relaciones Internacionales. Con respecto a los requisitos de admisión y tablas de reconocimientos de programas de movilidad nacional (SICUE) e internacional, la información está publicada en la [página web](#) de la Facultad.

En cada centro, los convenios bilaterales se adecuan a los contenidos curriculares de las titulaciones, y se establecen con instituciones contraparte en las cuales existe similitud desde el punto de vista formativo, lo que asegura el éxito del proceso de intercambio. La Comisión de Internacionalización elabora el calendario para el desarrollo de los Programas de Movilidad. Todos los solicitantes han de aportar certificaciones de competencia idiomática dependiendo del país de destino. Finalmente, cada centro selecciona los que considera óptimos para



cada Programa, teniendo en cuenta este aspecto y el expediente académico. Los coordinadores de movilidad de cada centro, en conjunción con la ORI, organizan sesiones informativas de apoyo previas a la salida de los estudiantes, con el objetivo de orientarlos y resolver sus posibles dudas. Asimismo, en estas sesiones se les proporciona información sobre sus derechos y deberes como estudiantes de intercambio. A todos los estudiantes que participan en algún programa de intercambio se les contrata un seguro específico con cobertura internacional. Durante la estancia se realiza un seguimiento continuado, estando en contacto mediante correo electrónico y/o teléfono. El reconocimiento académico de los estudios realizados en el marco de un programa de intercambio, contemplados en el correspondiente Contrato de Estudios, está regulado por una normativa específica que garantiza la asignación de los créditos superados y su incorporación al expediente. La evaluación académica y asignación de créditos son competencia de los centros implicados.

Al inicio del curso académico desde la ORI se organiza una recepción de bienvenida para todos los estudiantes extranjeros recién incorporados a la UCO. La ORI convoca becas para Tutores-estudiantes vinculados a cada uno de los centros de la Universidad. Estos Tutores-estudiantes, con experiencia previa derivada de su participación en programas de movilidad, atienden al alumnado extranjero de nuevo ingreso, facilitando su integración, particularmente en la búsqueda de alojamiento. A través del servicio de idiomas UCODIOMAS y financiados en su totalidad por la ORI, se ofrecen cursos de lengua y cultura españolas a los estudiantes de acogida, facilitando su inmersión lingüística y cultural.

La Universidad de Córdoba difunde información sobre el contenido curricular de las titulaciones de la UCO mediante la publicación de guías en castellano e inglés.

Actualmente, la Facultad de Veterinaria contempla distintas opciones de movilidad para el alumnado del Grado en Nutrición Humana y Dietética como complemento de su formación tanto a nivel nacional como a nivel internacional. A nivel nacional cuentan con las acciones de movilidad SICUE, que ha venido siendo refrendada por acuerdos con distintas Facultades de España que ofertan las titulaciones del Grado en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y que posibilitan la movilidad de estudiantes cada curso académico. En lo que se refiere a la movilidad internacional, se ofertan cada año una serie de plazas con destinos distintos por toda Europa y terceros países asociados dentro del programa ERASMUS+ con fines académicos. A través de las acciones ERASMUS+ KA107/171, el estudiantado del Grado en Nutrición Humana y Dietética también podrá realizar acciones de movilidad con fines académicos con terceros países incluidos dentro de esta acción según la convocatoria. Asimismo, nuestro alumnado también disfruta de las ayudas de movilidad ERASMUS+ Traineeship con las que pueden realizar prácticas de duración de 2 a 12 meses en otras instituciones y empresas tanto europeas como de fuera de Europa. La Universidad de Córdoba también oferta sus propias ayudas de movilidad hacia otros continentes como América o Asia, acciones UCO-Global, lo que permite ampliar la formación de nuestro alumnado más allá de las fronteras del continente europeo.

## 4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 4.1. Estructura del Plan de Estudios

#### 4.1.a) Descripción General del Plan de Estudios

El Grado en Nutrición Humana y Dietética se organiza siguiendo una estructura de módulos que se corresponden con “bloques temáticos”, definidos en la [Orden CIN 730/2009](#), por la que se establece los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista. Dichos módulos se subdividen en materias y asignaturas, siguiendo el enfoque propuesto en el [Libro Blanco del Título de Nutrición Humana y Dietética](#). El Plan de Estudios se vertebra en cuatro cursos académicos distribuidos en ocho semestres, que constarán cada uno de ellos, de 30 ETCS

La propuesta se adapta a los requisitos establecidos en el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

Estructura del plan de estudios por tipología de créditos

TIPO DE CRÉDITOS	ECTS
Formación Básica (FB)	60
Obligatorios (OBL)	135
Optativos (OP)	15
Prácticas Académicas Externas (PAE)	18
Trabajo Fin de Grado (TFG)	12
<b>Total Créditos ECTS</b>	<b>240</b>

Con carácter general, la mayor parte de las asignaturas que recoge el plan de estudios del Grado tienen seis créditos ECTS, así como una asignatura de carácter anual. Sin embargo, se ha optado por la inclusión de algunas asignaturas con menos de seis créditos por una mejor conveniencia pedagógica, de estructuración de módulos y materias, así como para la mejora de la oferta del módulo de optatividad.

La estructuración de los módulos se establece en base a los requisitos de la Orden CIN, en cuanto a la definición y número mínimo de créditos ECTS de cada uno:

Módulos	ECTS
Formación Básica	60
Ciencia de la nutrición, la dietética y la salud	51
Ciencia de los alimentos	39
Salud pública y nutrición comunitaria	19.5
Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad	25.5
Optatividad	15
Practicum y Trabajo Fin de Grado	30

Distribución de módulos, materias y asignaturas

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Básica	Alimentación y cultura	Alimentación y cultura	6
	Biología	Biología	6
	Estructura y función del cuerpo humano	Anatomía humana	6
		Fisiología	12
	Química	Química General	6



Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
	Genética	Genética	6
	Bioquímica	Bioquímica estructural y metabólica	6
	Estadística	Estadística	6
	Psicología	Psicología aplicada a la alimentación	6
Ciencia de la nutrición, la dietética y la salud	Nutrición, energía y nutrientes	Fundamentos de nutrición	6
		Nutrición aplicada	6
	Nutrición y ciclo vital	Nutrición en las distintas etapas de la vida	6
		Regulación del metabolismo	3
	Farmacología aplicada	Farmacología aplicada a la nutrición	6
	Dietética	Dietética	6
	Fisiopatología	Fisiopatología y nutrición	6
	Nutrición y patologías	Dietoterapia y nutrición clínica I	6
		Dietoterapia y nutrición clínica II	3
Nutrición hospitalaria		3	
Ciencia de los alimentos	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Bromatología y composición alimentaria	6
		Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	6
		Análisis bromatológico	4.5
		Tecnología culinaria	3
		Análisis sensorial de alimentos	3
	Parasitología	Parasitología alimentaria	4.5
	Microbiología	Microbiología de los Alimentos	6
	Química y Bioquímica de los Alimentos	Química y Bioquímica de los Alimentos	6
Salud pública y	Salud Pública	Salud Pública	6
		Epidemiología Nutricional	6



Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
nutrición comunitaria	Nutrición comunitaria	Restauración colectiva	4.5
		Nutrición y dietética en el deporte	3
Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad	Calidad y seguridad alimentaria	Fundamentos y aplicación del control de calidad	4.5
		Higiene Alimentaria	3
	Organización de empresas	Marketing, Economía y Dirección de Empresas	6
	Toxicología	Toxicología Alimentaria	6
	Deontología	Legislación alimentaria y Deontología	6
Optatividad	Optatividad	Educación alimentaria	3
		Alimentos funcionales	3
		Nutrigenómica	3
		Trastornos de la Conducta alimentaria	3
		Intolerancias y Alergias alimentarias	3
		Microbiota intestinal	3
		Cáncer y alimentación	3
		I+D+i en gastronomía	3
		Vida útil de los alimentos	3
		Antropología y sociología y de la alimentación	3
		Nutrición e inmunología aplicada	3
		Nutrición humana experimental y patologías asociadas	3
		Normativa sobre alegaciones nutricionales	3
		Bases celulares de la nutrición humana	3
Prácticas externas	Prácticas externas	18	

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Practicum y Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12

Tabla 1. Resumen del plan de estudios

Cuatrimestre 1						Cuatrimestre 2				
Curso	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua
1º	Alimentación y Cultura	6	Básica	Presencial	Castellano	Anatomía humana	6	Básica	Presencial	Castellano
	Biología	6	Básica	Presencial	Castellano	Bioquímica estructural y metabólica	6	Básica	Presencial	Castellano
	Química general	6	Básica	Presencial	Castellano	Estadística	6	Básica	Presencial	Castellano
	Genética	6	Básica	Presencial	Castellano	Psicología aplicada a la alimentación	6	Básica	Presencial	Castellano
	Fisiología	6/12	Básica	Presencial	Castellano	Fisiología	6/12	Básica	Presencial	Castellano
	TOTAL ECTS	30				TOTAL ECTS	30			
Cuatrimestre 3						Cuatrimestre 4				
Curso	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua
2º	Fundamentos de nutrición	6	Obligatoria	Presencial	Castellano	Microbiología de los alimentos	6	Obligatoria	Presencial	Castellano/Inglés
	Regulación del metabolismo	3	Obligatoria	Presencial	Castellano	Nutrición aplicada	6	Obligatoria	Presencial	Castellano
	Parasitología alimentaria	4.5	Obligatoria	Presencial	Castellano	Química y bioquímica de los alimentos	6	Obligatoria	Presencial	Castellano
	Fundamentos y aplicación del control de calidad	4.5	Obligatoria	Presencial	Castellano	Epidemiología nutricional	6	Obligatoria	Presencial	Castellano/Inglés
	Bromatología y composición alimentaria	6	Obligatoria	Presencial	Castellano / Inglés	Salud pública	6	Obligatoria	Presencial	Castellano/Inglés
	Fundamentos de tecnología	6	Obligatoria	Presencial	Castellano					



	de los alimentos									
	TOTAL ECTS	30				TOTAL ECTS	30			
<b>Cuatrimestre 5</b>						<b>Cuatrimestre 6</b>				
Curso	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua
<b>3º</b>	Farmacología aplicada a la nutrición	6	Obligatoria	Presencial	Castellano	Fisiopatología y nutrición	6	Obligatoria	Presencial	Castellano
	Dietética	6	Obligatoria	Presencial	Castellano	Dietoterapia y nutrición clínica I	6	Obligatoria	Presencial	Castellano
	Nutrición en las distintas etapas de la vida	6	Obligatoria	Presencial	Castellano	Análisis bromatológico	4.5	Obligatoria	Presencial	Castellano/ Inglés
	Marketing, economía y dirección de empresas	6	Obligatoria	Presencial	Castellano	Toxicología alimentaria	6	Obligatoria	Presencial	Castellano
	Higiene alimentaria	3	Obligatoria	Presencial	Castellano/ Inglés	Restauración colectiva	4.5	Obligatoria	Presencial	Castellano
	Optativa 1	3	Optativa	Presencial	Castellano	Optativa 2	3	Optativa	Presencial	Castellano
	TOTAL ECTS	30				TOTAL ECTS	30			
<b>Cuatrimestre 7</b>						<b>Cuatrimestre 8</b>				
Curso	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua	Asignatura	ECTS	Tipología	Modalidad	Lengua
<b>4º</b>	Tecnología culinaria	3	Obligatoria	Presencial	Castellano	Prácticas externas	18	PAE	Presencial	Castellano
	Dietoterapia y nutrición clínica II	3	Obligatoria	Presencial	Castellano	Trabajo Fin de Grado	12	TFG	Presencial	Castellano
	Nutrición hospitalaria	3	Obligatoria	Presencial	Castellano					
	Análisis sensorial de alimentos	3	Obligatoria	Presencial	Castellano					
	Legislación alimentaria y deontología	6	Obligatoria	Presencial	Castellano					
	Nutrición y dietética en el deporte	3	Obligatoria	Presencial	Castellano					
	Optativa 3	3	Optativa	Presencial	Castellano					



Optativa 4	3	Optativa	Presencial	Castellano					
Optativa 5	3	Optativa	Presencial	Castellano					
TOTAL ECTS	30				TOTAL ECTS	30			

### Procedimientos de coordinación docente horizontal y vertical del Plan de Estudios

Con el objeto de garantizar la coordinación horizontal (en un mismo curso) y vertical (en los distintos cursos) de las enseñanzas del Grado en Nutrición Humana y Dietética, la Facultad de Veterinaria dispone de la Comisión de Docencia del título, así como de la Unidad de Garantía de Calidad, nombrada a tal efecto. Además, el Centro contará con un coordinador/a de titulación, así como un coordinador/a para cada curso.

Asimismo, se establecen las enseñanzas teniendo en cuenta en su programación la división del alumnado en Grupo Grande (65 estudiantes), y Grupo Mediano (25 estudiantes) y Grupo Pequeño (12 estudiantes). Excepcionalmente, y para actividades con requisitos especiales (ej. Prácticas asistenciales en hospital o centros clínicos), se podrían hacer grupos reducidos (6 estudiantes).

Por lo expuesto, la actividad docente basada en clases magistrales impartidas a grupos grandes de estudiantes es proporcionalmente menor, incrementándose las actividades docentes dirigidas a Grupos medianos y en su caso, Grupos pequeños, tipo seminario o tutorías en grupo, en las que se fomenta la relación alumno/a – profesor/a, y la participación activa del estudiante en la actividad docente.

También entre las actividades formativas se favorece la utilización de las aulas de informática y el aula virtual de la Universidad de Córdoba, así como el aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos. Asimismo, se potencia el desarrollo de actividades dirigidas a la adquisición de los resultados de formación y aprendizaje propios del título.

En cualquier caso, de forma orientativa y teniendo en cuenta la naturaleza de ciertas asignaturas, se propone un esquema acorde al modelo de enseñanza-aprendizaje del EEES:

- Las actividades formativas se dividirán en dos grandes categorías: presenciales y no presenciales.
- Las actividades formativas presenciales, se pueden clasificar, en función del tamaño del grupo en:
  - o Clase en aula de grupo Grande. Lección impartida por el profesor/a con diferentes formatos (teoría, problemas y/o ejemplos generales, directrices generales de la materia etc.). El profesor/a cuenta con apoyo de medios audiovisuales e informáticos. Se incluyen aquí las horas dedicadas a exámenes.
  - o Seminarios en grupos medianos: Actividades formativas de presentación de teoría, demostraciones, problemas, o casos planteados por el profesor/a. Presentación en aula de material docente que por sus características hacen adecuado este formato (videos, imágenes, problemas propios de cada disciplina). Aquí se incluyen aquellas actividades de exposición y debate por los estudiantes de actividades realizadas individualmente o en grupo.
  - o Clases prácticas en laboratorio para grupos medianos y pequeños: Clases prácticas, clínicas y no clínicas, en las que se proponen y resuelven aplicaciones de la teoría en laboratorio con el equipamiento adecuado. Sirven de apoyo a la docencia teórica o ir dirigidas a que los estudiantes adquieran los resultados de formación y aprendizaje relacionados con el saber hacer de diferentes disciplinas. El profesor/a puede contar con el apoyo de medios audiovisuales e informáticos. También se incluyen aquí las pruebas de evaluación en el laboratorio.
  - o Clases prácticas para grupos pequeños y reducidos: Clases prácticas, clínicas y no clínicas, en las que se muestran y entrenan aplicaciones prácticas con el equipamiento adecuado o se incorporan a la actividad profesional, bajo supervisión del personal académico. Sirven de apoyo a la docencia teórica, en la adquisición de resultados de formación y aprendizaje más generales,

o ir dirigidas a que los estudiantes adquieran las habilidades relacionadas con la profesión de dietista-nutricionista.

- Clases en aulas de informática para grupos medianos: se incluyen aquí las clases en las que el alumno/a utiliza el ordenador en aulas de informática (uso de paquetes o programas para ilustración práctica de la teoría, búsqueda y análisis de información, simulaciones, demostraciones etc.). También se incluyen pruebas de evaluación con ordenador.
- Tutorías individuales o en grupos reducidos: Actividades de proposición y supervisión de trabajos dirigidos, aclaración de dudas sobre teoría, problemas, ejercicios, programas, lecturas u otras tareas propuestas, presentación, exposición, debate o comentario de trabajos individuales o realizados en pequeños grupos siempre que no sea necesario impartirse en aula de informática o laboratorio.

Entre los mecanismos de coordinación se contempla la celebración de reuniones periódicas entre los profesores implicados en la docencia de las diferentes asignaturas y el coordinador/a de curso (coordinación horizontal) y coordinador/a de titulación (coordinación vertical) para analizar los resultados obtenidos en cada caso. Igualmente, se establecerán contactos entre los departamentos, a fin de proponer y coordinar actividades transversales, compartir experiencias y proponer actuaciones de mejora.

Los procedimientos de coordinación de actividades en las que se prevé la participación del estudiantado, de acuerdo con el [Reglamento 3/2019 de la Facultad de Veterinaria](#), se llevará a cabo en la Comisión de Docencia, Comisión de Reconocimientos y Transferencia, Comisión de Relaciones Institucionales, Internacionales y de plurilingüismo, y Comisión de Plan de Estudios.

#### **Consideraciones generales sobre el crédito ECTS vinculadas con la planificación de las enseñanzas**

El conjunto de actividades académicas que desarrolle el estudiantado se medirá en créditos siguiendo el formato del sistema ECTS. Tal y como establece el RD 1125/2003, de 5 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, el crédito europeo es la unidad de medida del haber académico que representa la cantidad de trabajo del estudiante para cumplir los objetivos del programa de estudios y que se obtiene por la superación de cada una de las materias que integran los planes de estudios de las diversas enseñanzas conducentes a la obtención de títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

En esta unidad de medida se integran las actividades necesarias para alcanzar ordenadamente los conocimientos y la consecución de las competencias y habilidades del plan de estudios.

En la asignación de créditos a las asignaturas que configuran el plan de estudios, se computa el número de horas de trabajo requeridas para la adquisición por los estudiantes de los objetivos formativos correspondientes, y comprende el número de horas correspondientes a todas las actividades formativas que se enumerarán más adelante, incluidas las exigidas para la preparación y realización de pruebas de evaluación.

Conforme a lo establecido por las Directrices para la elaboración de las nuevas titulaciones de grado aprobadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba con fecha 27/06/2008, un crédito europeo corresponderá con 25 horas de trabajo del o la estudiante, de las cuales entre 7,5 (30 %) y 10 (40%) serán horas lectivas de docencia presencial, entendida ésta como toda aquella actividad que requiere la intervención conjunta de profesorado y alumnado. Por acuerdo de Consejo de Gobierno de 26/02/10, se estableció que los Grados de la Universidad de Córdoba tendrán una presencialidad del 40% (Documento sobre Organización docente en las Titulaciones de Grado).

Cada curso consta de 60 ECTS, y se organiza en dos cuatrimestres con al menos 15 semanas lectivas para cada uno de ellos.

La calificación de las actividades académicas se hará de acuerdo con lo establecido en el ya mencionado Real Decreto 1125/2003.

#### **Requisito lingüístico**



Para la obtención del título de Grado, el estudiantado deberá acreditar obligatoriamente una competencia lingüística mínima de nivel B1 en una lengua extranjera, de acuerdo con lo establecido en el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCERL).

El momento en que deberá acreditarse el nivel B1 de idioma extranjero será previo a la expedición del título.

### ***Cuestiones sobre la optatividad***

Se podrán reconocer 6 créditos sobre el total del plan de estudios por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación al que se hace alusión en el apartado 3.2 de la memoria, se hará con cargo a la optatividad, según lo establecido en la normativa de la Universidad de Córdoba (art. 43 del Reglamento 24/2019 de Régimen Académico de los Estudios Oficiales de Grado de la Universidad de Córdoba).

De acuerdo con la estructura del plan de estudios, la oferta de optatividad se estructura de la siguiente forma, asociándose la matriculación de las asignaturas por cuatrimestre:

Asignaturas optativas para cursar en el 5º (optativa 1) y 7º cuatrimestre (optativas 3, 4 y 5):

- Nutrigenómica
- Bases celulares de la nutrición humana
- Normativa sobre alegaciones nutricionales
- Cáncer y alimentación
- Alimentos funcionales
- Microbiota intestinal
- Antropología y sociología de la alimentación
- Educación alimentaria
- Vida útil de los alimentos
- I+D+i en gastronomía
- Intolerancias y alergias alimentarias

Asignaturas optativas para cursar en el 6º cuatrimestre (optativa 2)

- Nutrición e inmunología aplicada
- Nutrición humana experimental y patologías asociadas
- Trastornos de la conducta alimentaria

### **4.1.b) Plan de Estudios detallado**

Tabla 3. Plan de Estudios detallado

<b>MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA</b>					
<b>Materia 1.1: Alimentación y Cultura</b>					
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica	Modalidad	Presencial
Organización temporal	1º cuatrimestre		Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento <i>(Solo en caso de tipología BÁSICA)</i>	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.				
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b> <i>Conocimientos o Contenidos (C) / Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>					
C7; HD4; HD8; HD11; HD12; HD14; HD16; HD18; HD21; HD23; COM26.					
<b>CONTENIDOS</b>					
Concepto de cultura alimentaria, factores que la condicionan y modulan. Influencias y condicionamientos sociales y religiosos sobre la alimentación humana. Protocolo comensal y comportamiento en la mesa. Sentimiento y percepción alimentaria.					



Historia de la Alimentación. Otros factores culturales que afectan a la alimentación del hombre. Aplicación de las TICs a la ciencia y tecnología de alimentos.					
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>					
AF1 (31-100%); AF2 (27-100%); AF6 (2-100%); AF7 (15-0%); AF8 (20-0%); AF9 (50-0%); AF10 (5-0%).					
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>					
<i>Metodología</i>					
MD1; MD3; MD4; MD5; MD6.					
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>					
SE5 (45-55%); SE7 (20-30%); SE9 (20-30%).					
<b>OBSERVACIONES</b>					
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</b>					
<i>Denominación</i>	<i>Tipo</i>	<i>ECTS</i>	<i>Cuatr.</i>	<i>Idioma</i>	<i>Resultados aprendizaje</i>
Alimentación y Cultura	Básica	6	1	Castellano	Los indicados para la materia

<b>MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA</b>						
<b>Materia 1.2: Biología</b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica		Modalidad	Presencial
Organización temporal	1º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento <i>(Solo en caso de tipología BÁSICA)</i>	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.					
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b> <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C12; C13; HD5; HD12, HD14, HD25, HD26, COM9, COM10, COM35.						
<b>CONTENIDOS</b>						
Origen de nuestros alimentos. Reinos Animal, Vegetal, Protista y Fungi. Animales invertebrados y vertebrados. Plantas, algas y hongos. Encuadre taxonómico de los grupos. Características de cada grupo. Componentes usados en la alimentación. Aportes nutricionales. Producción y uso en la alimentación. Consecuencias para la salud y el medio ambiente. Reconocimiento de seres vivos como origen de alimentos. Organismos que pueden generar problemas.						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>						
AF1 (30-100%); AF2 (26-100%); AF4 (2-100%); AF6 (2-100%); AF7 (25-0%); AF9 (65-0%).						
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>						
<i>Metodología</i>						
MD1; MD2; MD6; MD7.						
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>						
SE5 (20-55%); SE6 (0-10%); SE8 (20-40%); SE10 (0-20%).						
<b>OBSERVACIONES</b>						
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</b>						
<i>Denominación</i>	<i>Tipo</i>	<i>ECTS</i>	<i>Cuatr.</i>	<i>Idioma</i>	<i>Resultados aprendizaje</i>	
Biología	Básica	6	1	Castellano	Los indicados para la materia	



MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA					
Materia 1.3: Estructura y función del cuerpo humano					
Nº créditos ECTS	18	Tipología	Básica	Modalidad	Presencial
Organización temporal	1º y 2º cuatrimestre			Lenguas	Castellano
Ámbito de Conocimiento (Solo en caso de tipología BÁSICA)	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.				
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))</i>					
C4; HD14; HD16; HD18; HD23; HD26; COM16; COM35.					
CONTENIDOS					
Los contenidos del módulo son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1, AF2, AF4, AF6, AF7, AF9. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD3; MD4; MD7.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE3; SE5; SE6; SE8; SE11; SE12. Los % mínimos y máximos se definen en se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
OBSERVACIONES					

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Fisiología	Básica	12	1 y 2	Castellano	C4; HD14; HD18; HD23; HD26; COM16; COM35.
Contenidos					
Bases de la nutrición y alimentación. Sistemas y aparatos del ser humano. Alimentación, digestión, absorción, eliminación y excreción de nutrientes. Transporte y metabolización de nutrientes. Utilización de la energía para funciones vitales. Homeostasis y bienestar frente a la enfermedad. Estrategias de regulación y control de los sistemas orgánicos. Control de la alimentación y el metabolismo. Mantenimiento de células, tejidos y sistemas. Regulación en endoterma y salud corporal.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (60-100%); AF2 (45-100%); AF4 (9-100%); AF6 (6-100%); AF7 (30-0%); AF9 (150-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4; MD7.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE3 (0-40%); SE5 (0-70%); SE6 (0-40%); SE8 (0-40%); SE12 (0-40%).				
OBSERVACIONES					

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Anatomía humana	Básica	6	2	Castellano	C4; HD14; HD16, COM35.
Contenidos					
Morfología básica del cuerpo humano. Estructuras relacionadas con la alimentación y la nutrición.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (43-100%); AF2 (15-100%); AF6 (2-100%); AF9 (90 – 0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3.				



SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (20-60%); SE8 (10-30%); SE11 (10-30%).
OBSERVACIONES	

MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA					
Materia 1.4: Química					
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica	Modalidad	Presencial
Organización temporal	1º cuatrimestre		Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento (Solo en caso de tipología BÁSICA)	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.				
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))					
C1, C12, C17, HD12, HD14, HD17, COM14, COM16.					
CONTENIDOS					
Tabla periódica de los elementos esenciales para el organismo. Clasificación en macro, micro y oligoelementos. Deficiencias y problemas de salud. Enlace iónico, cationes y aniones. Solubilidad de las sales. Equilibrios químicos. Grupos funcionales orgánicos. Lípidos y azúcares en la nutrición. Enlaces químicos en moléculas orgánicas y sus propiedades.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1 (30-100%); AF2 (15-100%); AF4 (15-100%); AF7 (15-0%); AF8 (15-0%); AF9 (60-0%).					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD3.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE5 (40-60%); SE7 (10-30%); SE8 (10-30%); SE11 (20-30%).					
OBSERVACIONES					
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Química general	Básica	6	1	Castellano	Los indicados para la materia.

MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA					
Materia 1.5: Genética					
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica	Modalidad	Presencial
Organización temporal	1º cuatrimestre		Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento (Solo en caso de tipología BÁSICA)	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.				
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))					
C2; C3; HD2; HD9; COM2; COM34.					
CONTENIDOS					
Genes y su expresión. Herencia y variación genética. Genoma humano y su relación con enfermedades. Variaciones genéticas y metabolismo. Regulación genética y respuesta a la dieta. Organización y función del genoma. Regulación de la expresión					



<i>génica. Influencia de la genética en la fisiología y la patología. Síndromes metabólicos y herencia. Impacto del manejo nutricional y dietético.</i>					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1 (30-100%); AF2 (24-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD4; MD5; MD6.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE5 (0-70%); SE7 (0-20%); SE8 (0-20%); SE12 (0-20%); SE14 (0-20%).					
OBSERVACIONES					
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Genética	Básica	6	1	Castellano	Los indicados para la materia.

<b>MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA</b>						
<b>Materia 1.6: Bioquímica</b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica		Modalidad	Presencial
Organización temporal	2º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento <i>(Solo en caso de tipología BÁSICA)</i>	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.					
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C1; C9; C17; HD11; HD12; HD14; HD21; HD25; COM10; COM14; COM34.						
CONTENIDOS						
<i>Bases moleculares de la vida. Bioelementos y biomoléculas. Glúcidos y lípidos. Nucleótidos y ácidos nucleicos. Aminoácidos y péptidos. Proteínas y enzimas. Bioenergética y metabolismo oxidativo. Metabolismo celular. Ciclo de Krebs. Cadena de transporte electrónico y fosforilación oxidativa. Metabolismo glucídico, lipídico, de aminoácidos y de nucleótidos. Metabolismo de ácidos nucleicos. Análisis cuantitativo de proteínas y glúcidos. Cinética enzimática. Bioenergética y transporte a través de membranas. Balance energético del metabolismo.</i>						
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)						
AF1(31-100%); AF2 (27-100%); AF6 (2-100%); AF7 (10- 0%); AF9 (80- 0%).						
METODOLOGÍAS DOCENTES						
Metodología						
MD1; MD2; MD3; MD4; MD7.						
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)						
SE5 (40-60%); SE7 (0-15%); SE8 (0-10%); SE11 (0-20%); SE12 (0-10%).						
OBSERVACIONES						
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA						
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje	
Bioquímica estructural y metabólica	Básica	6	2	Castellano	Los indicados para la materia.	



<b>MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA</b>						
<b>Materia 1.7: Estadística</b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica		Modalidad	Presencial
Organización temporal	2º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento <i>(Solo en caso de tipología BÁSICA)</i>	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.					
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b> <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))</i>						
C6; HD2; HD14; HD16; HD17; HD18; HD22; HD25; COM26.						
<b>CONTENIDOS</b>						
<i>Estadística Descriptiva Univariante. Técnicas para resumir y describir datos individuales. Estadística Descriptiva Bivariante. Métodos para analizar la relación entre dos variables. Estadística Matemática y fundamentos teóricos. Inferencia Estadística y generalizaciones a partir de muestras. Tests de Proporción y Ajuste. Evaluación de hipótesis sobre proporciones y bondad de ajuste. Tests T de Muestras Independientes. Tests ANOVA de 1 Factor. Comparación de medias entre grupos. Tests de Correlación y Regresión. Análisis de la relación entre variables y predicción.</i>						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>						
AF1 (36-100%); AF2(21-100%); AF6 (3-100%); AF9(90-0%)						
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>						
<i>Metodología</i>						
MD1; MD2; MD3; MD5; MD7.						
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>						
SE5 (0-70%); SE8 (0-30%); SE10 (0-20%).						
<b>OBSERVACIONES</b>						
Se recomienda haber cursado en el Bachillerato la asignatura de Matemáticas.						
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</b>						
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje	
Estadística	Básica	6	2	Castellano	Los indicados para la materia.	

<b>MÓDULO 1. FORMACIÓN BÁSICA</b>						
<b>Materia 1.8: Psicología</b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Básica		Modalidad	Presencial
Organización temporal	2º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
Ámbito de Conocimiento <i>(Solo en caso de tipología BÁSICA)</i>	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.					
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b> <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))</i>						
C5; HD1; HD4; HD26; COM14; COM18; COM24; COM30.						
<b>CONTENIDOS</b>						
<i>Factores psicosociales de la alimentación. Evolución y funciones de la alimentación. Bases psicológicas del proceso alimentario. Modelos teóricos de la conducta y la ingesta. Intervención en la motivación al cambio. Recursos personales en la alimentación. Habilidades comunicativas en salud. Introducción a la conducta anormal. Trastornos de la conducta alimentaria.</i>						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>						
AF1 (40-100%); AF4 (15-100%); AF6 (5-100%); AF7 (15-0%); AF8 (25-0%); AF9 (50-0%).						
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>						



Metodología					
MD1; MD3; MD5; MD6; MD7.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE1 (0-20%); SE5 (30-60%); SE6 (0-20%); SE7 (0-40%); SE9 (0-40%); SE11 (0-20%); SE12 (0-20%).					
OBSERVACIONES					
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Psicología aplicada a la alimentación	Básica	6	2	Castellano	Los indicados para la materia.

MÓDULO 2. Ciencia de los alimentos					
Materia 2.1: Bromatología y Tecnología de los Alimentos					
Nº créditos ECTS	22.5	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal	3º, 6º, 7º cuatrimestre			Lenguas	Castellano / Inglés
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE					
Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))					
C6; C11; C12; C13; C15; HD5; HD8; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD18; HD21; HD22; HD23; HD24; HD26; COM1; COM10; COM32; COM33; COM34.					
CONTENIDOS					
Detallados en cada asignatura que componen la materia					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1; AF2; AF3; AF4; AF6; AF7; AF8; AF9; AF10. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE1; SE3; SE5; SE6; SE7; SE8; SE10; SE12; SE14. Los % mínimos y máximos se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
OBSERVACIONES					
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Bromatología y composición alimentaria	Obligatoria	6	3	Castellano / Inglés	C11; C12; C13; HD5; HD13; HD16; COM10; COM33.
Contenidos					
Principales grupos de productos alimenticios de origen animal, vegetal y fúngico. Características físicas, (bio)químicas y estructurales de los alimentos que constituyen la alimentación humana. Criterios de calidad bromatológica (valor nutritivo y valor comercial de los alimentos). Composición del alimento e introducción al análisis de los alimentos. Efecto del procesado industrial en la composición y calidad de los alimentos. Introducción a la legislación alimentaria. Elementos principales de la comunicación en materia de calidad de los alimentos en el idioma español y en el idioma inglés.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (30-100%); AF2 (6-100%); AF4 (21-100%); AF6 (3-100%); AF7 (10-0%); AF9 (70-0%); AF10 (10-0%).				
METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6.				



	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE1 (0-40%); SE2 (0-30%); SE5 (0-60%); SE8 (0-40%).				
	OBSERVACIONES	La asignatura ofertará un grupo para su impartición en inglés.				
	Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
	Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	Obligatoria	6	3	Castellano	C13; HD8; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD21; HD23; HD24; COM10; COM34.
<i>Contenidos</i>						
Concepto de alimento sano, seguro y nutritivo para el consumidor. Alteración química, físico-química y/o microbiana y conservación de los alimentos. Métodos tradicionales de conservación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos. Nuevas tecnologías de conservación de los alimentos. Fundamentos de las tecnologías empleadas en el procesado de los alimentos, y repercusión sobre los mismos. Procesos de transformación para la elaboración de los productos alimenticios más representativos de la dieta.						
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (30-100%); AF2 (19-100%); AF4 (8-100%); AF6 (3-100%); AF7 (5-0%); AF8 (20-0%); AF9 (65-0%).				
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD5; MD6.				
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE2 (0-30%); SE5 (50-60); SE7 (20-30); SE14 (10-20).				
	OBSERVACIONES					
	Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
	Análisis bromatológico	Obligatoria	4.5	6	Castellano / Inglés	C6; C11; HD5; HD11; HD12; HD14; HD17; HD18; HD22; HD26; COM1.
<i>Contenidos</i>						
Gestión de la calidad de los laboratorios de análisis. Concepto de calidad, certificación, acreditación y auditoría de los laboratorios. Proceso de muestreo y análisis. Estudio del error y de la representatividad. Análisis de la composición proximal de los alimentos a través de métodos químicos, biológicos, físicos e instrumentales. Análisis de vitaminas. Análisis de toxinas, contaminantes y fitoquímicos en alimentos.						
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (22-100%); AF2 (17-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF9 (40-0%); AF10 (7.5-0%).				
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4.				
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (50-60%); SE7 (0-40%); SE8 (0-40%); SE10 (0-30%).				
	OBSERVACIONES	La asignatura ofertará un grupo para su impartición en inglés.				
	Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
	Análisis sensorial	Obligatoria	3	7	Castellano	C11; C15; HD13; HD14; HD21; COM1; COM32.
<i>Contenidos</i>						
Concepto de análisis de los alimentos por medio de los sentidos. Demandas alimentarias del consumidor de alimentos. Fundamentos y objetivos del análisis sensorial. Tipos de análisis y errores. Condiciones durante el desarrollo del análisis sensorial.						
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (14-100%); AF2 (14-100%); AF6 (2-100%); AF8 (15-0%); AF9 (30-0%).				
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD4; MD5.				
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE3 (0-60); SE5 (0-20); SE12 (0-40).				
	OBSERVACIONES					
	Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
	Tecnología culinaria	Obligatoria	3	7	Castellano	C15; HD8; HD11; HD14; HD16; HD21; HD23; HD24; COM10.
<i>Contenidos</i>						



Técnicas culinarias que se aplican a los alimentos y sus efectos sobre las propiedades físicas, nutricionales y organolépticas de los mismos. Seguridad alimentaria a través de la tecnología culinaria. Espacios culinarios: distribución, organización y funcionamiento práctico. Aspectos relacionados con la gastronomía tradicional.

ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (3-100%); AF3 (4-100%); AF4 (6-100%); AF6 (2-100%); AF7 (5-0%); AF8 (15-0%); AF9 (25-0%).
METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD2; MD5; MD6.
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (50-60%); SE6 (20-30%); SE12 (20-30%).
OBSERVACIONES	

<b>MÓDULO 2. Ciencias de los alimentos</b>						
<b>Materia 2.2: Parasitología</b>						
Nº créditos ECTS	4.5	Tipología	Obligatoria		Modalidad	Presencial
Organización temporal	3º cuatrimestre		Lenguas	Castellano		
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C14; HD11; HD17; COM9; COM12; COM34.						
CONTENIDOS						
Repercusión de las parasitosis en los alimentos. Zoonosis de transmisión alimentaria. Parasitismo y enfermedad parasitaria. Relación parásito-hospedador. Epidemiología y patología de las parasitosis. Procesos parasitarios transmitidos por el agua, vegetales y productos cárnicos. Parásitos en animales productores de alimentos. Vigilancia y control de parasitosis. Investigación en parasitología alimentaria.						
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)						
AF1 (28-100%); AF2 (15-100%); AF6 (2-100%); AF7 (20-0%); AF9 (30-0%); AF10 (17.5-0%).						
METODOLOGÍAS DOCENTES						
Metodología						
MD1; MD2; MD3; MD4; MD7.						
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)						
SE3 (0-10%); SE5 (0-60%); SE7 (0-10%); SE8 (0-40%); SE12 (0-10%).						
OBSERVACIONES						
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA						
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje	
Parasitología alimentaria	Obligatoria	4.5	3	Castellano	Los indicados para la Materia	

<b>MÓDULO 2. Ciencias de los alimentos</b>						
<b>Materia 2.3: Microbiología</b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria		Modalidad	Presencial
Organización temporal	4º cuatrimestre		Lenguas	Castellano / Inglés		
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						



C9; C10; C11; C12; C13; C14; HD8; HD11; HD13; HD14; HD16; HD17; HD25; COM1; COM4; COM7; COM9; COM12; COM26; COM30; COM33.

#### CONTENIDOS

Importancia de la microbiología en los alimentos y su entorno. Papel de los microorganismos en la elaboración, deterioro y transmisión de enfermedades. Factores que favorecen la formación de asociaciones microbianas alterantes (AMAs). Microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos. Alteraciones microbianas en distintos grupos de alimentos. Biota inicial y habitual de los alimentos. Análisis microbiológico de los alimentos e interpretación de resultados. Herramientas útiles en microbiología alimentaria.

#### ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)

AF1 (30-100%); AF2 (24-100%); AF4 (2-100%); AF5 (1-100%); AF6 (3-100%); AF7 (15-0%); AF8 (35-0%); AF9 (40-0%).

#### METODOLOGÍAS DOCENTES

##### Metodología

MD1; MD2; MD4; MD5; MD6; MD7.

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)

SE5 (40-60%); SE6 (10-20%); SE8 (20-30%); SE12 (10-20%).

#### OBSERVACIONES

La asignatura ofertará un grupo para su impartición en inglés.

#### ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Microbiología de los alimentos	Obligatoria	6	4	Castellano/ Inglés	Los indicados para la Materia

### MÓDULO 2. Ciencias de los alimentos

#### Materia 2.4: Química y Bioquímica de los Alimentos

Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal	4º cuatrimestre		Lenguas	Castellano	
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>					
C11; C12; HD4; HD5; HD11; HD14; HD17; HD23; HD24; COM8; COM12; COM34.					
CONTENIDOS					
Composición y propiedades químicas, bioquímicas y funcionales de los alimentos. Modificaciones y alteraciones químicas y bioquímicas en el procesado, almacenamiento y conservación. Pardeamiento enzimático y no enzimático. Alteraciones de lípidos y proteínas. Aditivos alimentarios. Bioquímica de los alimentos. Composición de carne, pescado, huevos, grasas, aceites, leche, cereales, leguminosas, frutas, hortalizas y verduras. Determinación de ciclamatos e HMF. Extracción de colorantes naturales. Umbrales de percepción. Identificación de especies animales en productos cárnicos por PCR. Análisis electroforético de proteínas del músculo de pescado. Oxidabilidad de grasas y aceites. Perfil aromático del mosto de uva.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1 (30- 100%); AF2 (27- 100%); AF6 (3- 100%); AF7 (20- 0%); AF9 (70- 0%).					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD3; MD4.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE4 (0-10%); SE5 (0-60%); SE7 (0-15%); SE8 (0-15%); SE12 (0-10%).					
OBSERVACIONES					



ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Química y Bioquímica de los Alimentos	Obligatoria	6	4	Castellano	Los indicados para la Materia

MÓDULO 3. SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA					
Materia 3.1: Nutrición Comunitaria					
Nº créditos ECTS	7.5	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal	6º, 7º cuatrimestre			Lenguas	Castellano
Ámbito de Conocimiento (Solo en caso de tipología BÁSICA)	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.				
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE					
Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))					
C1; C10; C12; C15; C18; C23; C25; HD1; HD8; HD14; HD17; HD21; HD22; HD26; COM3; COM4; COM5; COM6; COM7; COM8; COM9; COM10; COM14; COM15; COM18; COM21; COM27;					
CONTENIDOS					
Los contenidos de cada una de las asignaturas que comprenden esta Materia se detallan en sus fichas correspondientes.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1; AF2; AF4; AF6; AF7; AF8; AF9. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE4; SE5; SE7; SE12. Los % mínimos y máximos se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
OBSERVACIONES					

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrición y dietética en el deporte	Obligatoria	3	3	Castellano	C1; C10; C18; C23; HD14; HD17; HD21; HD22; HD26; COM9; COM10; COM18.
Contenidos					
Asesoramiento en alimentación, nutrición e hidratación en el deporte. Efectos del ejercicio físico y la nutrición en la condición física. Recomendaciones e intervenciones dietéticas según objetivos. Mejora de la salud y del rendimiento deportivo. Recuperación tras lesiones. Suplementación y sustancias ergogénicas. Envejecimiento activo y ejercicio. Detección de sustancias prohibidas y dopaje.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%), AF2 (10-100%), AF4 (3-100%), AF6 (2-100%), AF7 (5-0%), AF8 (10-0%), AF9 (10-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5, MD6.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (0-35%); SE5 (0-60%); SE12 (0-35%).			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
--------------	------	------	--------	--------	------------------------



Restauración colectiva	Obligatoria	4.5	6	Castellano	C12; C14; C15; C18; C25; HD1; HD8; COM3; COM4; COM5; COM6; COM7; COM8; COM14; COM15; COM18; COM21; COM27.
<b>Contenidos</b>					
Introducción a la alimentación en colectividades. Seguridad alimentaria en los establecimientos de restauración colectiva: medidas de prevención y control. Planificación de procesos: recepción y almacenamiento de materias primas, operaciones de cocinado, envasado, conservación, almacenamiento y distribución. Modificaciones nutricionales durante el cocinado. Evaluación del estado nutricional de colectividades: parámetros nutricionales. Diseño y planificación de dietas en colectividades. Legislación en restauración colectiva.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%); AF2 (20-100%); AF4 (3-100%); AF6 (2-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).			
	METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD5; MD6, MD7			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (0-40%); SE5 (0-60%); SE7 (0-30%).			
	OBSERVACIONES				

<b>MÓDULO 3. SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA</b>					
<b>Materia 3.2: Salud Pública</b>					
Nº créditos ECTS	12	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal	4º cuatrimestre		Lenguas	Castellano / Inglés	
Ámbito de Conocimiento <i>(Solo en caso de tipología BÁSICA)</i>	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.				
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b> <i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>					
C5; C8; C9; C10; C11; C15; C18; C19; C20; C22; C24; HD1; HD4; HD6; HD7; HD9; HD12; HD13; HD15; HD16; HD17; HD18; HD19; HD21; HD22; HD23; HD25; COM3; COM4; COM7; COM9; COM10; COM13; COM14; COM15; COM16; COM17; COM18; COM19; COM21; COM22; COM24; COM27; COM28; COM29; COM30, COM36.					
<b>CONTENIDOS</b>					
Los contenidos de cada una de las asignaturas que comprenden esta Materia se detallan en sus fichas correspondientes.					
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>					
AF1; AF4; AF5; AF6; AF7; AF8. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>					
<i>Metodología</i>					
MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.					
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>					
SE5; SE4; SE12. Los % mínimos y máximos se definen en se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
<b>OBSERVACIONES</b>					
Las asignaturas ofertarán un grupo para su impartición en inglés.					

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Epidemiología nutricional	Obligatoria	6	4	Castellano / Inglés	C5; C9; C13; C15; C18; C19; C22; C24; HD1; HD6; HD12; HD13; HD16; HD17; HD18; HD21; HD22; HD23; HD25; COM3; COM4; COM7;



					COM9; COM10; COM13; COM14; COM15; COM16; COM17; COM18; COM19; COM24; COM27; COM28; COM30, COM36.
<i>Contenidos</i>					
Relación entre dieta y salud en poblaciones humanas. Métodos epidemiológicos en nutrición. Evaluación de la ingesta dietética. Factores determinantes de la salud nutricional. Estudios observacionales y cohortes prospectivas. Diseño y ejecución de estudios epidemiológicos en nutrición. Interpretación y aplicación de resultados en práctica clínica y salud pública. Formulación de políticas de salud nutricional. Enfoque epidemiológico en desafíos nutricionales actuales y futuros.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (24-40%); AF4 (20-35%); AF5 (6-10%); AF6 (2-2.5%); AF7 (2-2.5%); AF8 (6-10%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (0-25%); SE5 (0-70%); SE12 (0-25%).			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Salud pública	Obligatoria	6	4	Castellano / Inglés	C5; C8; C10; C11; C15; C19; C20; C22; C24; HD1; HD4; HD6; HD7; HD9; HD13; HD15; HD19; HD22; HD25; COM3; COM4; COM9; COM13; COM14; COM15; COM16; COM17; COM18; COM19; COM21; COM22; COM24; COM27; COM28; COM29; COM30.
<i>Contenidos</i>					
Desafíos nutricionales a nivel comunitario y global. Políticas y prácticas en salud y nutrición. Estrategias de intervención en salud pública. Evaluación de la ingesta dietética. Planificación de programas comunitarios. Promoción de estilos de vida saludables. Formulación de políticas alimentarias. Enfoques basados en la evidencia en nutrición y salud pública.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (24-40%); AF4 (20-35%); AF5 (6-10%); AF6 (2-2.5%); AF7 (2-2.5%); AF8 (6-10%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (0-25); SE5 (0-70); SE12 (0-25).			
	OBSERVACIONES				

MÓDULO 4. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD						
Materia 4.1: Nutrición, energía y nutrientes						
Nº créditos ECTS	12	Tipología	Obligatoria		Modalidad	Presencial
Organización temporal	3º, 4º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C1; C9; C11; C15; C17; C20; HD5; HD6; HD8; HD11, HD27, COM3; COM10, COM13; COM14; COM16.						
CONTENIDOS						
Los contenidos de la materia son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen.						
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)						
AF1; AF2; AF3; AF4; AF6; AF7; AF8; AF9. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.						
METODOLOGÍAS DOCENTES						
Metodología						
MD1; MD2, MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.						



SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)
SE3; SE5; SE6; SE7; SE9, SE11. Los % mínimos y máximos se definen en se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.
OBSERVACIONES

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Fundamentos de nutrición	Obligatoria	6	3	Castellano	C1, C9, C11, C17, HD5, HD6, HD11, HD27, COM10, COM14.
<i>Contenidos</i>					
Fisiología de la nutrición y el aparato digestivo. Hidratación en el estado de salud. Utilización energética de los principios inmediatos: calorimetría directa e indirecta. Principios inmediatos: utilidad fisiológica, fuentes dietéticas y metabolismo. Electrolitos, minerales y elementos traza: utilidad fisiológica, fuentes dietéticas, metabolismo y biodisponibilidad. Vitaminas: utilidad fisiológica, fuentes dietéticas, metabolismo y biodisponibilidad.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (45-100%); AF4 (12-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE3 (0-10%); SE5 (50-60%); SE6 (10-20%); SE7 (0-10%); SE11 (10-40%).			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrición aplicada	Obligatoria	6	4	Castellano	C9; C15; C20; HD6; HD8; COM3; COM13; COM14; COM16.
<i>Contenidos</i>					
Clasificación de los alimentos. Grupos de alimentos. Modificaciones nutricionales del procesado de alimentos. Tablas de composición y bases de datos. Necesidades nutritivas. Recomendaciones Internacionales. Valoración del estado nutritivo. Encuestas alimentarias.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (12-100%); AF2 (36-100%); AF3 (10-100%); AF6 (2-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE3 (0-50%); SE5 (30-60%); SE9 (0-50%).			
	OBSERVACIONES				

MÓDULO 4. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD						
Materia 4.2: Nutrición y ciclo vital						
Nº créditos ECTS	9	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial	
Organización temporal	3º, 5º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C1; C4; C9; C17; C18; HD1; HD9; HD11; HD12; HD13; HD14; HD17; HD23; COM3; COM9; COM13; COM14; COM16; COM17; COM18; COM24; COM34.						
CONTENIDOS						
Los contenidos de la materia son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen.						
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)						
AF1; AF2; AF4; AF5; AF6; AF7; AF8; AF9. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.						



METODOLOGÍAS DOCENTES	
Metodología	
MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.	
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)	
SE4; SE5; SE6; SE7; SE8; SE11. Los % mínimos y máximos se definen en se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.	
OBSERVACIONES	

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Regulación del metabolismo	Obligatoria	3	3	Castellano	C1; C4; C9; C17; C18; HD1; HD9; HD12; HD13; HD14; HD17; COM9; COM14; COM34.
Contenidos					
Metabolismo intermediario y su regulación. Procesos metabólicos y su control. Regulación y adaptación del metabolismo en diferentes situaciones fisiológicas. Funcionamiento celular y compartimentos celulares. Comunicación intercelular y señalización intracelular. Visión integrada del metabolismo en el organismo. Perfil metabólico de tejidos y órganos. Adaptación y regulación del metabolismo en situaciones extremas. Regulación metabólica en ayuno, ejercicio intenso, obesidad, diabetes y síndrome metabólico. Metabolismo de la microbiota intestinal. Alteración de lipoproteínas y colesterol.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15- 100%); AF2 (12- 100%); AF5 (1.5- 100%); AF6 (1.5- 100%); AF7 (6- 0%); AF9 (39- 0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD7.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (4-20%); SE5 (24-60%); SE7 (4-20%); SE8 (0-20%); SE11 (4-20%).				
OBSERVACIONES					

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrición en las distintas etapas de la vida	Obligatoria	6	5	Castellano	C4; C9; HD11; HD14; HD23; COM3; COM13; COM14; COM16; COM17; COM18; COM24.
Contenidos					
Nutrición durante la gestación y lactancia: efectos beneficiosos para la salud a largo plazo. Nutrición en la infancia y adolescencia: desarrollo corporal y requerimientos nutricionales. Nutrición en población adulta: metabolismo basal y actividad física. Factores socioeconómicos que influyen el estado nutricional. Nutrición, envejecimiento y requerimientos en personas mayores.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (45-100%); AF4 (12-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (10-20%); SE5 (50-60%); SE6 (10-20%); SE7 (0-10%); SE11 (10-40%).				
OBSERVACIONES					

MÓDULO 4. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD						
Materia 4.3: Farmacología aplicada						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial	
Organización temporal	6º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE						
Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))						
C11; C22; HD8; HD14; HD16; COM3; COM20; COM25; COM26; COM34.						
CONTENIDOS						
Propiedades y mecanismos de acción de los fármacos. Uso de fármacos en diferentes poblaciones. Interacciones entre fármacos y alimentos. Efecto de los fármacos sobre los nutrientes y viceversa. Farmacocinética y farmacodinamia. Grupos farmacológicos						



y dianas terapéuticas. Reacciones adversas por interacciones fármaco-alimento. Legislación y aplicación clínica de los medicamentos. Influencia de los fármacos en la nutrición y la salud.					
<i>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</i>					
AF1 (30-100%); AF2 (24-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF9 (35-0%); AF10 (35-0%).					
<i>METODOLOGÍAS DOCENTES</i>					
<i>Metodología</i>					
MD1; MD3; MD4; MD5; MD7.					
<i>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</i>					
SE5 (0-60%); SE8 (0-30%); SE12 (0-40%).					
<i>OBSERVACIONES</i>					
<i>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</i>					
<i>Denominación</i>	<i>Tipo</i>	<i>ECTS</i>	<i>Cuatr.</i>	<i>Idioma</i>	<i>Resultados aprendizaje</i>
<i>Farmacología aplicada a la nutrición</i>	<i>Obligatoria</i>	6	5	<i>Castellano</i>	<i>Los indicados para la materia.</i>

<b>MÓDULO 4. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD</b>						
<b>Materia 4.4: <i>Dietética</i></b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria		Modalidad	Presencial
Organización temporal	5º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C11; C12; C17; C22; HD1; HD6; HD10; HD11; COM3; COM13; COM14; COM15; COM16; COM17; COM18; COM19; COM23; COM24; COM25.						
<b>CONTENIDOS</b>						
Introducción a la dietética. Papel del dietista – nutricionista en la promoción de estilos de vida saludables. Entrevista, intervención y consejo nutricional. Valoración antropométrica y composición corporal de individuos. Uso de software dietético profesional. Dietas para el control del peso. Dietas en la gestación, lactancia e infancia. Dietas en la adolescencia. Dietas en personas mayores. Dietas vegetarianas y veganas. Dietas nutricionalmente no adecuadas y posibles riesgos para la salud. Seguimiento dietético.						
<i>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</i>						
AF1 (15-100%); AF2 (30-100%); AF5 (12-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).						
<i>METODOLOGÍAS DOCENTES</i>						
<i>Metodología</i>						
MD1; MD2; MD3; MD5; MD7.						
<i>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</i>						
SE4 (10-40%); SE5 (40-60%); SE7 (0-10%); SE11 (0-40%).						
<i>OBSERVACIONES</i>						
<i>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</i>						
<i>Denominación</i>	<i>Tipo</i>	<i>ECTS</i>	<i>Cuatr.</i>	<i>Idioma</i>	<i>Resultados aprendizaje</i>	
<i>Dietética</i>	<i>Obligatoria</i>	6	5	<i>Castellano</i>	<i>Los indicados para la materia.</i>	

<b>MÓDULO 4. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD</b>						
<b>Materia 4.5: <i>Fisiopatología</i></b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria		Modalidad	Presencial
Organización temporal	6º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						



C6; C15; C20; HD13; HD16; COM15; COM16; COM17.					
<b>CONTENIDOS</b>					
Alteraciones fisiológicas y metabólicas y su relación con la nutrición. Enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión. Influencia de la dieta en prevención y manejo de enfermedades. Mecanismos de patologías y su impacto nutricional. Evaluación de necesidades nutricionales en condiciones patológicas. Desarrollo de planes de intervención dietética. Integración de fisiología, bioquímica y nutrición en la salud. Importancia de la nutrición clínica. Investigación en nutrición y salud pública.					
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>					
AF1 (28-100%); AF4 (8-100%); AF5 (4-100%); AF6 (2-100%); AF10 (18-0%); AF9 (35-0%).					
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>					
Metodología					
MD1; MD2; MD3; MD7.					
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>					
SE5 (0-60%); SE11 (0-30%); SE12 (0-30%).					
<b>OBSERVACIONES</b>					
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</b>					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Fisiopatología y nutrición	Obligatoria	6	6	Castellano	Los indicados para la materia.

<b>MÓDULO 4. CIENCIA DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD</b>						
<b>Materia 4.6: Nutrición y patologías</b>						
Nº créditos ECTS	9	Tipología	Obligatoria		Modalidad	Presencial
Organización temporal	6º, 7º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C9; C18; C19; C20; C21; HD1; HD7; HD8; HD9; HD11; HD13; COM3; COM13; COM16; COM17; COM18; COM19; COM20; COM21; COM24; COM25.						
<b>CONTENIDOS</b>						
Los contenidos de la materia son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen.						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>						
AF1; AF2; AF4; AF5; AF6; AF7; AF8; AF9. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.						
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>						
Metodología						
MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.						
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>						
SE5; SE6; SE7; SE8; SE11; SE12. Los % mínimos y máximos se definen en se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.						
<b>OBSERVACIONES</b>						

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Dietoterapia y nutrición clínica I	Obligatoria	6	6	Castellano	C9; C19; C21; COM17; COM20; COM21; COM24; COM25; HD7; HD9; HD11; HD13.
Contenidos					



Abordaje dietoterapéutico de afecciones que requieren modificaciones en la dieta. Adaptación de la dieta general a necesidades clínicas específicas. Optimización del aporte nutricional para mejorar el estado de salud. Enfermedades de origen dietético y no dietético con mejora mediante intervención nutricional. Aplicación de la dietoterapia como coadyuvante en la recuperación.	
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (38-100%); AF2 (18-100%); AF5 (1-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF8 (20-0%); AF9 (50-0%).
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE6 (0-20%); SE7 (0-20%); SE11 (0-40%).
OBSERVACIONES	

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Dietoterapia y nutrición clínica II	Obligatoria	3	7	Castellano	C9; C19; C21; COM17; COM20; COM21; COM24; COM25; HD7; HD9; HD11; HD13.
<i>Contenidos</i>					
Abordaje dietoterapéutico de afecciones que requieren modificaciones en la dieta. Adaptación de la dieta general a necesidades clínicas específicas. Optimización del aporte nutricional para mejorar el estado de salud. Enfermedades de origen dietético y no dietético con mejora mediante intervención nutricional. Aplicación de la dietoterapia como coadyuvante en la recuperación.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%); AF2 (10-100%); AF5 (1-100%); AF6 (3-100%); AF7 (8-0%); AF8 (8-0%); AF9 (10-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE6 (0-20%); SE7 (0-20%); SE11 (0-40%).				
OBSERVACIONES					

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrición hospitalaria	Obligatoria	3	7	Castellano	C18; C20; C21; HD1; HD8; HD13; COM3; COM13; COM16; COM18; COM19.
<i>Contenidos</i>					
Atención nutricional del paciente hospitalizado. Restauración hospitalaria y dietas hospitalarias. Adaptaciones terapéuticas de la dieta. Herramientas de tamizaje y screening nutricional. Valoración del estado nutricional y diagnóstico nutricional. Soporte nutricional: suplementos orales, nutrición enteral y parenteral. Diseño de dietas hospitalarias con adecuada composición nutricional. Consideraciones culinarias, presentación, variedad, temperatura y seguridad alimentaria. Papel del profesional en el tratamiento nutricional del paciente hospitalizado.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%); AF2 (10-100%); AF4 (3-100%); AF6 (2-100%); AF7 (5-0%); AF8 (10-0%); AF9 (10-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5 y MD7.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE8 (0-20%); SE12 (0-40%).				
OBSERVACIONES					

**MÓDULO 5. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD****Materia 5.1: Organización de empresas**

Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal	5º cuatrimestre		Lenguas	Castellano	
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE					
Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)					
C16; HD12; HD18; HD26; COM5; COM11; COM35.					



CONTENIDOS					
Importancia y complejidad de la organización empresarial. Relación con el entorno y los objetivos de desarrollo sostenible. Valoración de la viabilidad económica de empresas agroalimentarias. Asesoramiento en organización, gestión, publicidad y marketing. Fundamentos de economía: oferta, demanda, fijación de precios. Análisis del entorno. Creación de empresas y tipos de empresas. Gestión de proyectos. Instrumentos de marketing y publicidad.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1(40-100%); AF3 (16-100%); AF6 (4-100%); AF7 (20-0%); AF8 (30-0%); AF9 (30-0%); AF10 (10-100%).					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD3; MD4; MD5; MD6.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE5 (0-60%); SE3 (0-30%); SE4 (0-30%); SE14 (0-15%).					
OBSERVACIONES					
ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA					
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Marketing, economía y dirección de empresas	Obligatoria	6	5	Castellano	Los indicados para la materia.

MÓDULO 5. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD					
Materia 5.2: Calidad y seguridad alimentaria					
Nº créditos ECTS	10.5	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal		3º, 5º cuatrimestre		Lenguas	Castellano / Inglés
RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE					
Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))					
C6; C16; C23; HD8; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD22; HD24; HD26; COM4; COM7; COM8; COM9; COM12; COM22.					
C24, HD13, HD17, HD26, COM4, COM8, COM9, COM12.					
Los contenidos de la materia son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)					
AF1; AF2; AF4; AF5; AF6; AF7; AF8; AF9; AF10. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
METODOLOGÍAS DOCENTES					
Metodología					
MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.					
SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)					
SE1; SE4; SE5; SE7; SE10; SE11. Los % mínimos y máximos se definen en se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.					
OBSERVACIONES					

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Fundamentos y aplicación del control de calidad	Obligatoria	4.5	3	Castellano	C6; C16; HD8; HD11; HD12; HD14; HD16; HD22; HD24; COM7; COM22.
Contenidos					
Concepto e introducción a la calidad. Ciclo PHVA. Normas de calidad: normalización, acreditación y certificación. Calidad en la industria alimentaria y calidad de los alimentos. Control oficial de los alimentos. Calidad en los laboratorios de análisis de					



<i>alimentos. Calidad en el ámbito sanitario. Auditorías de sistemas de gestión de calidad. Herramientas estadísticas en el control y gestión de la calidad: elaboración e interpretación de diagramas y gráficas. Toma de decisiones.</i>		
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (22-100%); AF2 (16-100%); AF4 (4-100%); AF6 (3-100%); AF7 (7.5-0%); AF9 (50-0%); AF10 (10-0%).	
METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD7.	
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-70%); SE7 (0-20%); SE10 (0-20%); SE11 (0-20%).	
OBSERVACIONES		

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Higiene alimentaria	Obligatoria	3	5	Castellano / Inglés	C23; HD13; HD17; HD26; COM4; COM8; COM9; COM12.
<i>Contenidos</i>					
Conceptos básicos de Higiene alimentaria. Marco normativo, y nuevas tendencias. Concepto holístico de la seguridad alimentaria 'de la granja a la mesa', incluidos los conceptos de la sostenibilidad y el desperdicio alimentaria. Sistemas actuales de gestión de la Seguridad Alimentaria. Tipos de peligros de mayor relevancia presentes en la cadena alimentaria, con estudio de las rutas de exposición, control, prevención y legislación aplicable. Concepto de sistema de autocontrol en la industria alimentaria. Sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos. Planes generales de Higiene en la industria alimentaria.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (16-100%); AF4 (11-100%); AF5 (1-100%); AF6 (2-100%); AF7 (10-0%); AF8 (10-0%); AF9 (25-0%)				
METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4; MD5 y MD6				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE1(0-30%); SE4 (0-30%); SE5 (0-60%)				
OBSERVACIONES	La asignatura ofertará un grupo para su impartición en inglés.				

<b>MÓDULO 5. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD</b>						
<b>Materia 5.3: Toxicología</b>						
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial	
Organización temporal	6º cuatrimestre			Lenguas	Castellano	
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>						
C14; C23; C24; HD8; HD11; HD12; HD13; HD14; HD15; HD16; HD17; HD18; HD19; H21; HD22; HD23; HD24; HD25; HD26; COM4; COM9; COM10; COM12; COM30; COM32; COM33; COM34; COM35.						
<b>CONTENIDOS</b>						
Efectos adversos de sustancias químicas y fenómenos físicos en alimentos y agua. Conceptos básicos de toxicología. Origen de las sustancias tóxicas y vías de absorción en el organismo. Metabolismo y eliminación de sustancias tóxicas. Mecanismos de acción tóxica y efectos adversos sobre la salud pública. Revisión de sustancias tóxicas: vegetales, animales, hongos, procesos de elaboración, migración desde envases, plaguicidas, fármacos y contaminantes industriales o ambientales. Límites máximos de residuos en alimentos y agua. Estudios de toxicidad y evaluación del riesgo. Relación con límites de exposición establecidos por agencias reguladoras. Asesoramiento a empresas alimentarias y de restauración en seguridad alimentaria. Desarrollo de nuevos productos y etiquetado. Participación en equipos multidisciplinares de nutrición hospitalaria.						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>						
AF1 (28-100%); AF2 (21-100%); AF3 (3-100%); AF4 (5-100%); AF5 (1-100%); AF6 (2-100%); AF7 (10-0%); AF8-(10-0%); AF9-(60-0%); AF10 (10-0%).						
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>						
<i>Metodología</i>						
MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.						
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>						
SE5 (0-60%); SE6 (0-20%); SE9 (0-30%); SE12 (0-20%).						
<b>OBSERVACIONES</b>						
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</b>						
Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje	



Toxicología alimentaria	Obligatoria	6	6	Castellano	Los indicados para la materia.
-------------------------	-------------	---	---	------------	--------------------------------

<b>MÓDULO 5. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD</b>					
<b>Materia 5.4: Deontología</b>					
Nº créditos ECTS	6	Tipología	Obligatoria	Modalidad	Presencial
Organización temporal	7º cuatrimestre		Lenguas	Castellano	
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>					
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))</i>					
C10, C22, C23, C24, HD11, HD12, HD14, HD16, HD20, HD21, HD23, HD24, COM11, COM12, COM35.					
<b>CONTENIDOS</b>					
La legislación alimentaria y sus caracteres generales. Distribución de competencias en materia alimentaria y sanitaria. La actividad administrativa de limitación en materia alimentaria (seguridad y calidad alimentaria, intereses económicos de los consumidores, la información alimentaria). La reglamentación de alimentos y actividades alimentarias. Controles preventivos. El control oficial de los alimentos y actividades alimentarias. Medidas de restablecimiento de la legalidad. Deberes normativos en el ejercicio de la profesión. En particular, la Ley de Ordenación de las profesiones sanitarias y la Ley básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica. Los Colegios Profesionales. Los códigos deontológicos. Responsabilidades administrativas, civiles y penales. Intrusismo.					
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>					
AF1 (40-100%); AF2 (15-100%); AF5 (2-100%); AF6 (3-100%); AF7 (10-0%); AF8 (30-0%); AF9 (50-0%).					
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>					
<i>Metodología</i>					
MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.					
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>					
SE5 (0-60%); SE12 (0-30%); SE15 (0-30%).					
<b>OBSERVACIONES</b>					
<b>ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA</b>					
<i>Denominación</i>	<i>Tipo</i>	<i>ECTS</i>	<i>Cuatr.</i>	<i>Idioma</i>	<i>Resultados aprendizaje</i>
Legislación alimentaria y deontología	Obligatoria	6	7	Castellano	Los indicados para la materia.

<b>MÓDULO 6. OPTATIVIDAD</b>						
<b>Materia 6.1: Optatividad</b>						
Nº créditos ECTS	Se ofertan 42 ECTS de los que el estudiantado deberá cursar 15.		Tipología	Optativa	Modalidad	Presencial
Organización temporal	5º, 6º, 7º cuatrimestre		Lenguas	Castellano		
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>						
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM))</i>						
C1; C2; C5; C6; C8; C9; C11; C12; C15; C17; C18; C19; C20; C22; C23; C24; HD3; HD4; HD5; HD6; HD7; HD8; HD9; HD11; HD12; HD13; HD14; HD15; HD16; HD17; HD18; HD19; HD20; HD21; HD22; HD23; HD24; HD25; HD26; COM2; COM3; COM4; COM7; COM8; COM9; COM10; COM11; COM12; COM13; COM14; COM16; COM17; COM18; COM20; COM21; COM22; COM24; COM25; COM26; COM28; COM28; COM29; COM30; COM31; COM33; COM34; COM35.						
<b>CONTENIDOS</b>						
Los contenidos de la materia son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen.						
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>						



AF1; AF2; AF4; AF5; AF6; AF7; AF8; AF9; AF10. El número de horas y el % de presencialidad se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.

#### METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodología

MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)

SE1; SE2; SE3; SE4; SE5; SE6; SE7; SE8; SE9; SE10; SE11; SE12; SE13; SE14; SE15. Los % mínimos y máximos se definen en cada una de las asignaturas que componen la materia.

#### OBSERVACIONES

### ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Educación alimentaria	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C8; C9; C11; HD4; HD5; HD6; HD8; HD9; HD11; HD14; HD16; HD19; HD23; HD24; HD26; COM11; COM12; COM14; COM22; COM24; COM28; COM29; COM30; COM35.
<i>Contenidos</i>					
Promoción y educación para la salud en nuestra sociedad. Conductas y hábitos alimentarios. Métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud. Educación alimentaria en el ciclo vital. Educación nutricional en los servicios de asistencia sanitaria y en grupos vulnerables. Intervención nutricional: Estrategias, Programas y Proyectos de educación alimentaria. Comunicación en el ámbito de la educación alimentaria.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF4 (13-100%); AF6 (2-100%); AF7 (10-0%); AF8 (5-0%); AF9 (30-0%)			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-50%); SE6 (0-20%); SE10 (0-20%); SE11 (0-20%); SE15 (0-20%)			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Alimentos funcionales	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C11; C12; C15; HD5; HD6; COM3; COM24; COM34.
<i>Contenidos</i>					
Alimentos funcionales y nutracéuticos: Introducción, bioaccesibilidad, biodisponibilidad y bioactividad. Péptidos bioactivos. Ácidos grasos omega – 6 y omega – 3. Lípidos funcionales. Fitoesteroles y fitoestanoles. Carotenoides. Glucosinolatos y sus productos de hidrólisis. Polifenoles y otros compuestos sulfurados. Probióticos, prebióticos y simbióticos. Nuevos componentes funcionales en la industria alimentaria. Reglamentación sobre alimentos funcionales.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%); AF2 (4-100%); AF4 (6-100%); AF6 (3-100%); AF7 (20-0%); AF8 (35-0%); AF9 (35-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD4; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE3 (0-30%); SE5 (0-50%); SE6 (0-40%); SE7 (0-20%).			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Trastornos de la conducta alimentaria	Optativa	3	6	Castellano	C5; C8; C18; HD3; HD4; HD17; HD21; HD23; HD26; COM14; COM18; COM28.
<i>Contenidos</i>					
<i>Comportamiento normal y alterado. Aproximaciones teóricas al comportamiento alterado. Aspectos clínicos de los trastornos de la conducta alimentaria. Etiología de los trastornos de la conducta alimentaria y factores de riesgo asociados. Métodos</i>					



diagnósticos y de evaluación de trastornos de la conducta alimentaria. Tratamientos y modos de intervención en trastornos de la conducta alimentaria. Indicadores para la detección de trastornos de la conducta alimentaria. Aspectos preventivos relacionados con los trastornos de la conducta alimentaria.	
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15 - 100%); AF4 (10 - 100%); AF6 (5 - 100%); AF7 (10 - 0%); AF8 (15 - 0%); AF9 (20 - 0%).
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD5; MD6; MD7.
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (30-60%); SE7 (10-30%); SE11 (10-30%).
OBSERVACIONES	

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Intolerancias y alergias alimentarias	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C18; COM4; COM7; COM9; HD8; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD21; HD25; HD26
<i>Contenidos</i>					
Identificación de las reacciones adversas no inmunológicas (tóxicas y no tóxicas) y las reacciones inmunológicas (mediadas por IgE o no mediadas por IgE) provocadas por los alimentos. Estudio de las reacciones no inmunológicas e inmunológicas: etiología, fisiopatología, manifestaciones clínicas, diagnóstico, manejo y prevención. Normativa sobre la información alimentaria al consumidor y su aplicación: alergias o intolerancias. Métodos de detección de alérgenos en alimentos.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (12-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (10-0%); AF8 (17-0%); AF9 (18-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD4; MD5 y MD6.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE7 (0-20%); SE8 (0-20%); SE12 (0-30%).				
OBSERVACIONES					

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Microbiota intestinal	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C1; C2; C6; C9; C17; HD8; HD11; HD12; HD14; HD15; HD17; HD21; HD22; HD23; HD26; COM14; COM18; COM21; COM22; COM24; COM25; COM34.
<i>Contenidos</i>					
Introducción: microbioma humano; composición; factores que afectan a la microbiota intestinal del ser humano. Funciones de la microbiota: funciones protectoras y estructuras; funciones metabólicas. Microbiota en las etapas de la vida: etapa postnatal, temprana, adulta. Microbiota, nutrición y estilo de vida saludable; nutrición personalizada a través de la microbiota. Microbiota intestinal e inmunidad. Alteraciones de la microbiota; causas y consecuencias. Composición de la microbiota y relación con enfermedades: obesidad, diabetes, enfermedad inflamatoria intestinal, enterocolitis necrosante, asma y alergia. Modulación de la microbiota: factores moduladores; probióticos, prebióticos y simbióticos; trasplante fecal. Investigación sobre microbiota intestinal.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (6-100%); AF4 (7-100%); AF6 (2-100%); AF7 (10-0%); AF9 (30-0%); AF10 (5-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-50%); SE7 (0-20%); SE10 (0-20%); SE11 (0-20%); SE12 (0-20%).				
OBSERVACIONES					

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrigenómica	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C2; COM2; COM34; HD9.
<i>Contenidos</i>					
Conocer los fundamentos de la nutrigenómica. Estudiar cómo los alimentos y sus componentes afectan la expresión genética. Analizar cómo los genes influyen en la respuesta dietética individual. Repasar los fundamentos de la genética y la genómica. Explorar los conceptos básicos de la nutrigenómica. Estudiar la interacción dieta-genoma y cómo los nutrientes influyen en la expresión génica. Conocer las metodologías y tecnologías utilizadas en nutrigenómica (secuenciación del ADN, análisis transcriptómico, proteómico y metabólico, bioinformática). Aplicar la relación entre genética y enfermedades crónicas (obesidad y diabetes). Desarrollar dietas personalizadas basadas en perfiles genéticos. Considerar las implicaciones éticas y					



sociales, incluyendo la privacidad genética y legislación relevante. Revisar estudios clínicos y avances tecnológicos recientes en nutrición personalizada. Evaluar el riesgo genético de enfermedades, diseñar intervenciones dietéticas personalizadas y educar a los pacientes sobre nutrigenómica.	
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (14-100%); AF2 (10-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (10-0%); AF8 (20-0%); AF9 (15-0%).
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD4; MD5, MD6.
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE8 (0-40%); SE12 (0-40%); SE14 (0-30%).
OBSERVACIONES	

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Cáncer y alimentación	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C1; C18; C19; COM7; COM9; COM10; COM13; COM16; COM18; COM20; COM24; HD09; HD17; HD21; HD22.
<i>Contenidos</i>					
Cáncer: descripción y origen. Principales tumores asociados potencialmente a la dieta. Alimentos y grupos alimentarios relevantes para el cáncer. Principales compuestos y nutrientes relevantes para el cáncer. Potenciales carcinógenos en la dieta. Evaluación de la causalidad en nutrición y cáncer. Evidencia sobre la relación de alimentos, nutrientes, vitaminas y minerales con los tipos más frecuentes de cáncer. Consumo de bebidas alcohólicas y riesgo de cáncer. Consumo de bebidas no alcohólicas y riesgo de cáncer. El patrón de la dieta mediterránea en la prevención del cáncer. Dieta, pronóstico y riesgo de recidivas en supervivientes de cáncer. Obesidad y riesgo de cáncer. Importancia de la actividad física en la prevención del cáncer. Recomendaciones para prevenir el cáncer.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%); AF2 (10-100%); AF4 (3-100%); AF6 (2-100%); AF7 (5-0%); AF8 (10-0%); AF9 (10-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE4 (0-35%); SE5 (0-60%); SE12 (0-35%).				
OBSERVACIONES					

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
I+D+i en gastronomía	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C15; C20; HD8; HD17; HD18; HD20; HD26; COM34.
<i>Contenidos</i>					
Planteamiento de problemas. Formulación de hipótesis y ejecución de experimentos. Recolección e interpretación de información. Resolución de problemas siguiendo el método científico. Pensamiento científico: importancia y limitaciones en el ámbito de la gastronomía. Desarrollo e innovación en gastronomía como consecuencias de la investigación.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (24-100%); AF4 (6-100%); AF9 (30-0%); AF7 (10-0%); AF10 (5-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5 y MD6.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE1 (40-50%); SE7 (40-50%); SE9 (20-40%).				
OBSERVACIONES					

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Vida útil de los alimentos	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C11; C12; HD13; HD17; COM7; COM8; COM10; COM12; COM33.
<i>Contenidos</i>					
Bases para el establecimiento de la vida comercial a nivel organoléptico, físico y microbiológico. Factores que condicionan la vida útil de los alimentos. Pruebas laboratoriales para la determinación de la vida útil. Ensayos de desafío y ensayos de durabilidad. Conservación de los alimentos durante su vida útil: fundamentos en los que se basa la selección de tecnologías. Control de la vida útil. Extensión de la vida útil.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (6-100%); AF4 (7.5-100%); AF6 (1.5-100%); AF9 (5-0%); AF10 (5-0%); AF9 (35-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6.				



	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE1 (0-40%); SE5 (0-60%); SE8 (0-40%).
	OBSERVACIONES	

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Antropología y sociología y de la alimentación	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C5; C6, C8, C24, HD3, HD4, COM30, COM31, COM34, COM35.
<i>Contenidos</i>					
Relación entre alimentación, cultura y sociedad, poniendo en valor la significación sociocultural del acto de alimentarse y producir alimentos la diversidad sociocultural y socioeconómica en torno a estos hechos. Describir y analizar las tendencias alimentarias y los condicionantes sociales a los que están sujetos los hábitos alimentarios de las sociedades modernas, los debates socioeconómicos, de desarrollo sostenible y agroecología que se desprenden de esto o los fundamentos culturales y cambios de tendencias actuales en los que se insertan los hábitos alimentarios. Uso de herramientas de investigación que las Ciencias Sociales pueden facilitar al estudiantado para adentrarse en la investigación de las tendencias alimentarias y su labor investigadora y de transferencia.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (12-100%); AF4 (1.5-100%); AF5 (1.5-100%); AF7 (10-0%); AF8 (17.5-0%); AF9 (17.5-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD4; MD5; MD6 Y MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE2 (0-40%); SE6 (0-30%); SE12 (0-40%); SE14 (0-30%).			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrición e inmunología aplicada	Optativa	3	6	Castellano	C1; C9; C18; HD7; HD9; COM14; COM17; COM18; COM24.
<i>Contenidos</i>					
Conceptos básicos sobre los fundamentos de la inmunología y su relación con la nutrición. Los nutrientes clave y su papel en la inmunidad. Interacciones dieta-inmunitaria en condiciones de salud y enfermedad. Estrategias de intervención nutricional en inmunodeficiencias y enfermedades autoinmunitarias. Evaluación de la evidencia actual sobre nutraceuticos y su efecto inmunomodulador.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (9-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (10-0%); AF8 (10-0%); AF9 (25-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE7 (0-25%); SE10 (0-25%); SE12(0-30%).			
	OBSERVACIONES	Es aconsejable haber cursado previamente conceptos básicos de Inmunología.			

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Nutrición humana experimental y patologías asociadas	Optativa	3	6	Castellano	C1; C18; HD14; HD17; HD22; COM20; COM34.
<i>Contenidos</i>					
Empleo de estudios epidemiológicos para identificar factores de riesgo, patrones de enfermedad y asociaciones entre dieta, estilo de vida y salud digestiva. Utilidad de ensayos clínicos para evaluar eficacia y seguridad de intervenciones dietéticas, farmacológicas o quirúrgicas en el tratamiento y prevención de enfermedades digestivas. Conocimientos sobre técnicas moleculares como la secuenciación de nueva generación (NGS) para caracterizar la composición y diversidad del microbiota intestinal en condiciones normales y patológicas. Uso de técnicas de imagen y análisis histológicos e inmunohistoquímicos para examinar tejidos intestinales, y detección de cambios morfológicos como inflamación, fibrosis, metaplasia y neoplasia.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (12-100%); AF4 (2-100%); AF6 (1-100%); AF7 (10-0%); AF8 (18-0%); AF9 (17-0%).			
	METODOLOGIAS DOCENTES	MD1; MD2; MD4; MD5; MD6.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE8 (0-40%); SE13 (0-20%).			
	OBSERVACIONES				



Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Normativa sobre alegaciones nutricionales	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C22; C23; HD11; HD14; HD16; HD21; HD24; COM11; COM12.
<b>Contenidos</b>					
Conceptos jurídicos de alegación nutricional y de propiedad saludable. Tipología de declaraciones de propiedades saludables: declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad; declaraciones relativas al desarrollo y la salud de los niños; otras declaraciones distintas de las anteriores. Condiciones generales a las que están sometidas estas declaraciones, restricciones y condiciones específicas. Requisitos administrativos para su utilización: listas positivas y necesidad de autorización. La información nutricional.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (20-100%); AF2 (8-100%); AF5 (1-100%); AF6 (1-100%); AF7 (5-0%); AF8 (16-0%); AF9 (24-0%).			
	METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE12 (0-35%); SE15 (0-35%).			
	OBSERVACIONES				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Bases celulares de la nutrición humana.	Optativa	3	5 y 7	Castellano	C1; C18; HD9; HD19; HD22; HD25; COM26; COM34.
<b>Contenidos</b>					
Introducción a las bases celulares y moleculares de nutrición humana y su desregulación en desórdenes nutricionales. Procesos y adaptaciones celulares en el contexto de la nutrición, salud y enfermedad. Fundamentos de la investigación traslacional. Generación de hipótesis y preguntas en investigación. Tipos y diseño de estudios y ensayos clínicos en nutrición humana. Técnicas de investigación en nutrición humana. Modelos Celulares y experimentales en el estudio de nutrición y dietética. Biomarcadores y dianas terapéuticas en desórdenes nutricionales. Bases celulares y moleculares de terapias en desórdenes nutricionales.					
	ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF1 (15-100%); AF2 (9-100%); AF4 (3-100%); AF6 (3-100%); AF7 (10-0%); AF8 (10-0%); AF9 (25-0%).			
	METODOLOGÍAS DOCENTES	MD1; MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7.			
	SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE5 (0-60%); SE7 (0-25%); SE10 (0-25%); SE12(0-30%).			
	OBSERVACIONES				

<b>MÓDULO 7. PRÁCTICAS EXTERNAS Y TRABAJO FIN DE GRADO</b>					
<b>Materia 7.1: Prácticas externas y Trabajo Fin de Grado</b>					
Nº créditos ECTS	30	Tipología	Prácticas Académicas Externas (PAE)/TFG	Modalidad	Presencial
Organización temporal	Cuarto curso			Lenguas	Castellano
<b>RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE</b>					
<i>Conocimientos o Contenidos (C)/ Habilidades o Destrezas (HD) / Competencias (COM)</i>					
C8; C10; C16; C19; C22; C23; C24; HD8; HD9; HD10; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD18; HD19; HD20; HD21; HD22; HD23; HD24; HD25; HD26; COM31; COM32; COM33; COM34; COM35.					
<b>CONTENIDOS</b>					
Los contenidos de la materia son los indicados en cada una de las asignaturas que lo componen.					
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS: CÓDIGO (HORAS DE CADA UNA Y % PRESENCIALIDAD)</b>					
AF2; AF3; AF5; AF6; AF7; AF8; AF9; AF10. El número de horas y porcentaje de presencialidad se detalla en cada una de las asignaturas que lo componen.					
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>					
<i>Metodología</i>					
MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7					
<b>SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN (% MÍNIMO - % MÁXIMO)</b>					
SE3; SE6; SE7; SE14; SE15 La ponderación de cada sistema de evaluación se detalla en cada una de las asignaturas que lo componen.					



## OBSERVACIONES

La realización de las prácticas externas estará sujeta a lo descrito en Reglamento sobre las Prácticas Académicas Externas de la Universidad de Córdoba (BOUCO núm. 2017/00483, de 21 de julio, y modificado por acuerdo de C.G. de 23/02/2024).

La exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado deberá realizarse en acto público, de acuerdo con el Reglamento 2/2024 por el que se regula el Trabajo de Fin de Grado de los Títulos Oficiales de la Facultad de Veterinaria.

## ASIGNATURAS QUE COMPONEN LA MATERIA

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Prácticas externas	PAE	18	8	Castellano	C8; C10; C16; C19; C22; C23; C24; COM31; COM33; COM34; COM35; HD8; HD9; HD10; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD18; HD19; HD20; HD21; HD22; HD23; HD24; HD25; HD26.
<i>Contenidos</i>					
Conocimiento y aplicación práctica de los principios y metodologías del dietista-nutricionista, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF3 (160-100%); AF5 (17-100%); AF6 (3-100%); AF7 (40-0%); AF8 (40-0%); AF9 (30-0%); AF10 (160-0%)				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD2; MD3; MD4; MD5; MD6; MD7				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE3 (0-60%); SE7 (0-60%); SE13 (0-60%); SE15 (0-100%)				
OBSERVACIONES	Las Prácticas externas constituyen unas prácticas pre- profesionales, con una evaluación final de resultados de aprendizaje, en centros públicos y privados relacionadas con los perfiles profesionales del Grado de Nutrición Humana y Dietética y en ámbitos generales de actuación como son clínicas y centros sanitarios, laboratorios de análisis de alimentos, salud pública y la actividad empresarial en la industria alimentaria. El alumno realizará prácticas diarias con una duración de 9 horas durante 8 semanas, lo cual supone unas 360 horas de trabajo práctico, quedando 90 horas para trabajo autónomo, que incluye estudio y preparación de actividades a realizar y la elaboración de una memoria que debe ser evaluada por el Tutor Laboral y el Tutor Académico.				

Denominación	Tipo	ECTS	Cuatr.	Idioma	Resultados aprendizaje
Trabajo Fin de Grado	TFG	12	8	Castellano	C8; C24; COM32; COM33; COM34; COM35; HD8; HD11; HD12; HD13; HD14; HD16; HD17; HD18; HD19; HD20; HD21; HD22; HD23; HD24; HD25; HD26.
<i>Contenidos</i>					
El Trabajo Fin de Grado (TFG) es una materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias, que consiste en la exposición pública de un trabajo, desarrollado bajo la dirección de profesores que imparten docencia en uno de los seis módulos descritos en la memoria (Formación Básica, Ciencia de los Alimentos, Ciencia de la Nutrición, la dietética y la Salud, Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad, Salud pública comunitaria y Optatividad). Para la adquisición de los resultados de aprendizaje, el estudiante elegirá un tema, de acuerdo con el tutor, asignado a uno de los módulos de los que consta el plan de estudios y defenderá el trabajo ante un tribunal examinador.					
ACTIVIDADES FORMATIVAS	AF2 (50-100%); AF5 (9-100%); AF6 (1-100%); AF7 (30-0%); AF8 (30-0%); AF9 (30-0%); AF10 (60-0%).				
METODOLOGIAS DOCENTES	MD2; MD3; MD4; MD5; MD6, MD7.				
SISTEMAS DE EVALUACIÓN	SE6 (0-40%); SE14 (0-40%); SE15 (0-80%).				
OBSERVACIONES	La exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado deberá realizarse en acto público, de acuerdo con el Reglamento 2/2024 por el que se regula el Trabajo de Fin de Grado de los Títulos Oficiales de la Facultad de Veterinaria.				



#### 4.2. Actividades y metodologías docentes

Para el desarrollo de las distintas materias se utilizarán las siguientes metodologías docentes y actividades formativas:

<b>Código</b>	<b>Metodología Docente</b>
MD1	Lección magistral
MD2	Realización de actividades prácticas experimentales
MD3	Resolución de problemas / casos prácticos
MD4	Análisis de fuentes y documentos
MD5	Elaboración de trabajos individuales / grupales
MD6	Presentación y defensa de trabajos individuales / grupales
MD7	Tutoría individual / grupal

<b>Código</b>	<b>Actividad Formativa</b>
AF1-P	Clases expositivas
AF2-P	Prácticas de laboratorio / informática / aula
AF3-P	Visitas a empresas o instituciones
AF4-P	Seminarios
AF5-P	Tutorías
AF6-P	Evaluación
AF7-NP	Documentación y búsqueda de información
AF8-NP	Trabajos individuales / grupales
AF9-NP	Estudio autónomo
AF10-NP	Desarrollo práctico del trabajo (docente, informático, en laboratorio, en empresa, etc.)

#### 4.3. Sistemas de Evaluación

Para la evaluación de las asignaturas se tendrán en cuenta los siguientes sistemas de evaluación, de entre los contemplados en el Anexo II del Reglamento 24/2019 de Régimen Académico de los Estudios Oficiales de Grado de la Universidad de Córdoba (<https://www.uco.es/grados/images/documentos/normativa/RRA.pdf>):

<b>Código</b>	<b>Sistema de Evaluación</b>
SE1	Análisis de documentos
SE2	Cuaderno de campo
SE3	Cuaderno de prácticas
SE4	Estudio de casos
SE5	Examen
SE6	Exposición oral
SE7	Memoria/Informe de prácticas
SE8	Prácticas de laboratorio
SE9	Proyecto
SE10	Prueba de ejecución de tareas reales y/o simuladas
SE11	Resolución de problemas prácticos
SE12	Supuesto práctico / discusión caso clínico / discusión trabajo científico
SE13	Aspectos científico-técnicos del trabajo contenido en la memoria
SE14	Defensa
SE15	Calificación otorgada por el tutor al trabajo realizado

**5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA****5.1. Descripción de los perfiles de profesorado y otros recursos humanos**

En relación con los recursos humanos, el profesorado actualmente existente en la Universidad de Córdoba podría cubrir gran parte de la docencia asignada al título de grado en NHD, contando con docentes altamente especializados para la impartición de diversas asignaturas de la titulación. Asimismo, gran parte del profesorado está adscrito al Plan de Plurilingüismo de la UCO y, por tanto, habilitado para poder impartir asignaturas en inglés, por lo que a priori, la necesidad de nuevas contrataciones sería previsiblemente baja.

Tabla 4. Resumen del profesorado asignado al título (incluir al menos la siguiente información)

Categoría	Número	ECTS	Doctores/as	Acreditados/as	Con sexenios	Con quinquenios
CU	15	48.93	15	15	15	15
PTU	28	116.34	28	28	26	28
PPL	10	41.13	10	10	3	7
AD	8	22.62	8	8	0	7
PAS	4	9.99	2	0	0	4
RyC	2	1.86	2	0	0	0
PSI	8	28.59	7	7	0	3
<b>Total</b>	<b>75</b>	<b>269.46</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>64</b>

Tabla 5. Detalle del profesorado asignado al título por área de conocimiento

<b>Área de conocimiento: Anatomía patológica</b>	
Número de profesorado	2
Número de doctores/as	2
Categorías	PPL, AD
Nº profesorado acreditado	2
Materias / asignaturas	Optatividad / Nutrición humana experimental y patologías asociadas.
ECTS impartidos (previstos)	3
<b>Área de conocimiento: Anatomía y embriología humana</b>	
Número de profesorado	2
Número de doctores/as	2
Categorías	CU, PTU, PAD
Nº profesorado acreditado	2
Materias / asignaturas	Estructura y función del cuerpo humano / Anatomía humana.
ECTS impartidos (previstos)	9
<b>Área de conocimiento: Antropología social</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1



Categorías	PTU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Optatividad / Antropología y sociología de la alimentación.</i>
ECTS impartidos (previstos)	1,5
<b>Área de conocimiento: Biología celular</b>	
Número de profesorado	4
Número de doctores/as	4
Categorías	CU, PTU, PPL, RyC
Nº profesorado acreditado	3
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Optatividad / Bases celulares de la nutrición humana.</i>
ECTS impartidos (previstos)	3
<b>Área de conocimiento: Bioquímica y biología molecular</b>	
Número de profesorado	4
Número de doctores/as	4
Categorías	CU, PPL, AD (2)
Nº profesorado acreditado	4
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Bioquímica / Bioquímica estructural y metabólica; Nutrición y ciclo vital / Regulación del metabolismo; Química y Bioquímica de los alimentos / Química y Bioquímica de los alimentos</i>
ECTS impartidos (previstos)	17.4
<b>Área de conocimiento: Derecho Administrativo</b>	
Número de profesorado	2
Número de doctores/as	2
Categorías	CU, AD
Nº profesorado acreditado	2
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Deontología / Legislación alimentaria y deontología; Optatividad / Normativa sobre alegaciones nutricionales.</i>
ECTS impartidos (previstos)	10.8
<b>Área de conocimiento: Edafología y Química Agrícola</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PTU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Química y bioquímica de los alimentos / Química y bioquímica de los alimentos.</i>
ECTS impartidos (previstos)	4.35
<b>Área de conocimiento: Enfermería</b>	
Número de profesorado	2



Número de doctores/as	2
Categorías	PTU, PPL, PAD
Nº profesorado acreditado	2
Materias / asignaturas	<i>Nutrición y patologías</i> / Dietoterapia y nutrición clínica I y II; <i>Nutrición comunitaria</i> / Nutrición y dietética en el deporte; <i>Nutrición y ciclo vital</i> / Nutrición hospitalaria; <i>Optatividad</i> / Cáncer y alimentación
ECTS impartidos (previstos)	25.5
<b>Área de conocimiento: Estadística e investigación operativa</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PSI
Nº profesorado acreditado	0
Materias / asignaturas	<i>Estadística</i> / Estadística
ECTS impartidos (previstos)	8.1
<b>Área de conocimiento: Farmacología</b>	
Número de profesorado	2
Número de doctores/as	2
Categorías	PTU, PSI
Nº profesorado acreditado	1
Materias / asignaturas	<i>Farmacología aplicada</i> / Farmacología aplicada a la nutrición
ECTS impartidos (previstos)	9
<b>Área de conocimiento: Fisiología</b>	
Número de profesorado	2
Número de doctores/as	2
Categorías	PTU, AD
Nº profesorado acreditado	2
Materias / asignaturas	<i>Estructura y función del cuerpo humano</i> / Fisiología
ECTS impartidos (previstos)	8.7
<b>Área de conocimiento: Genética</b>	
Número de profesorado	3
Número de doctores/as	3
Categorías	PTU (3)
Nº profesorado acreditado	4
Materias / asignaturas	<i>Genética</i> / Genética; <i>Optatividad</i> / Nutrigenómica
ECTS impartidos (previstos)	11.37
<b>Área de conocimiento: Inmunología</b>	
Número de profesorado	4



Número de doctores/as	4
Categorías	CU, PTU, AD, RyC
Nº profesorado acreditado	3
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Optatividad / Nutrición e inmunología aplicada</i>
ECTS impartidos (previstos)	3
<b>Área de conocimiento: Medicina</b>	
Número de profesorado	6
Número de doctores/as	6
Categorías	CU (2), PTU (2), PPL, PAS (3)
Nº profesorado acreditado	5
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Fisiopatología / Fisiopatología y Nutrición</i>
ECTS impartidos (previstos)	9
<b>Área de conocimiento: Medicina preventiva y salud pública</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PPL, PAS
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Salud Pública / Salud Pública, Epidemiología Nutricional</i>
ECTS impartidos (previstos)	16.8
<b>Área de conocimiento: Nutrición y bromatología</b>	
Número de profesorado	15
Número de doctores/as	15
Categorías	CU (5), PTU (3), PPL (2), AD (2), PSI (2), PAS
Nº profesorado acreditado	14
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Alimentación y cultura / Alimentación y cultura; Bromatología y Tecnología de los Alimentos / Bromatología y composición alimentaria, Análisis bromatológico; Microbiología / Microbiología de los alimentos; Nutrición, energía y nutrientes / Fundamentos de nutrición, Nutrición aplicada; Dietética / Dietética; Nutrición y ciclo vital / Nutrición en las distintas etapas de la vida; Calidad y seguridad alimentaria / Higiene alimentaria, Fundamentos y aplicación del control de calidad; Nutrición comunitaria / Restauración colectiva; Optatividad / Educación alimentaria, Alimentos funcionales, Intolerancias y alergias alimentarias, Microbiota intestinal, Vida útil de los alimentos, I+D+i en gastronomía.</i>
ECTS impartidos (previstos)	104.9
<b>Área de conocimiento: Organización de empresas</b>	
Número de profesorado	2
Número de doctores/as	2
Categorías	PTU, PSI
Nº profesorado acreditado	1



<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Organización de empresas / Marketing, economía y dirección de empresas</i>
ECTS impartidos (previstos)	7.8
<b>Área de conocimiento: Parasitología</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PTU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Parasitología / Parasitología alimentaria</i>
ECTS impartidos (previstos)	6.5
<b>Área de conocimiento: Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico (PETRA)</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PTU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Psicología / Psicología aplicada a la alimentación Optatividad/Trastornos de la Conducta Alimentaria</i>
ECTS impartidos (previstos)	6.9
<b>Área de conocimiento: Psicología social</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PTU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Psicología / Psicología aplicada a la alimentación</i>
ECTS impartidos (previstos)	3.9
<b>Área de conocimiento: Química inorgánica</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	CU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Química / Química general</i>
ECTS impartidos (previstos)	4.35
<b>Área de conocimiento: Química orgánica</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	CU
Nº profesorado acreditado	1
<i>Materias / asignaturas</i>	<i>Química / Química general</i>



ECTS impartidos (previstos)	4.35
<b>Área de conocimiento: Sociología</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	TU
Nº profesorado acreditado	1
Materias / asignaturas	<i>Optatividad / Antropología y sociología de la alimentación.</i>
ECTS impartidos (previstos)	1.5
<b>Área de conocimiento: Tecnología de los alimentos</b>	
Número de profesorado	5
Número de doctores/as	4
Categorías	PTU (4), PSI
Nº profesorado acreditado	4
Materias / asignaturas	<i>Bromatología y tecnología de los alimentos / Fundamentos de tecnología de los alimentos, Análisis sensorial de los alimentos, Tecnología culinaria</i>
ECTS impartidos (previstos)	17.4
<b>Área de conocimiento: Toxicología</b>	
Número de profesorado	5
Número de doctores/as	5
Categorías	CU, PTU, PPL (2), PSI
Nº profesorado acreditado	4
Materias / asignaturas	<i>Toxicología / Toxicología alimentaria</i>
ECTS impartidos (previstos)	8.7
<b>Área de conocimiento: Zoología</b>	
Número de profesorado	1
Número de doctores/as	1
Categorías	PTU
Nº profesorado acreditado	1
Materias / asignaturas	<i>Biología / Biología</i>
ECTS impartidos (previstos)	8.7



Tabla 6. Personal disponible para impartir el título

Denominación del título: Grado en Nutrición Humana y Dietética
Universidad/es (si es título conjunto):

												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otros/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	RMR	Alimentación y cultura	6	Presencial	Nutrición y Bromatología		CU	S	21	5		TP	1.47	0.26	Grado de Turismo
														2	Grado de CyTA
														0.56	Máster Universitario en Agroalimentación
														0.53	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
													0.26	Máster Universitario en Nutrición Humana	
UCO	AVB	Alimentación y cultura	6	Presencial	Nutrición y Bromatología		PAS	S	6	0		TP	1.43	1.4	Grado de CyTA
UCO	JMFS	Biología	6	Presencial	Zoología		TU	S	19	4		TP	2.9	3.3	Grado de CyTA
														0.8	Grado de Veterinaria
														1.83	Grado de Biología
UCO	SZL	Genética	6	Presencial	Genética	C1	TU	S	12	2	17	TP	0.93	5	Grado de Veterinaria, Master en Biotecnología
UCO	MAMM	Genética	6	Presencial	Genética	C1	TU	S	5	3	36	TP	0.93	5	Grado de Veterinaria, Grado de CyTA
UCO	JJGP	Genética	6	Presencial	Genética		TU	S	30	6	30	TP	0.93	5	Grado de Bioquímica, Master en Biotecnología
UCO	LHP	Química General	6	Presencial	Química inorgánica		CU	S	23	5		TC	1.45	3.56	Grado de CyTA
UCO	JRRA	Química General	6	Presencial	Química orgánica		CU	S	20	5		TP	1.45	3.8	Grado de CyTA
														0.26	Máster en Tec. Avanzadas de materiales de construcción sostenible



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	Por determinar	Fisiología	12	Presencial	Fisiología		AD	S				TC	5.2	0.5	Grado de Biología
UCO	FRD	Fisiología	12	Presencial	Fisiología		TU	S	10	1	10	TC	0.3	6.1	Fisiología Animal, El toro de lidia, Medicina deportiva equina, Fisiopatología del ejercicio y locomoción, Manejo veterinario del caballo atleta.
UCO	AGBC	Fisiología	12	Presencial	Fisiología		AD	S	4		8	TC	0.3	6.6	Fisiología Animal, Fisiología CyTA, Avances en Reproducción, Adaptaciones funcionales al medio
UCO	JGP	Estadística	6	Presencial	Estadística e investigación operativa	C1	PSI	S	4			TP	2.7	6	Grado de CyTA
														3	Grado de CC Ambientales
														4.5	Grado de Física
UCO	FALL	Bioquímica estructural y metabólica	6	Presencial	Bioquímica y Biología molecular	C1	AD	S	16	0	24	TC	1.57	8	Grados de Bioquímica, CyTA y Veterinaria. Máster de Bioeconomía Circular y Sostenibilidad y Máster en Biotecnología, Molecular, Celular y Genética
UCO	MADM	Bioquímica estructural y metabólica	6	Presencial	Bioquímica y Biología molecular	B2	PPL	S	6	0	14	TC	1.33	8	Grados de Bioquímica, Biotecnología, CyTA y Veterinaria. Máster de Bioeconomía Circular y Sostenibilidad
UCO	LJR	Anatomía Humana	6	Presencial	Anatomía y embriología humana		CU	S	45	4		TC	0.5	3.7	Grado de Medicina, Grado de Enfermería



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	ICC	Anatomía Humana	6	Presencial	Anatomía y embriología humana		TU	S	6	2		TC	0.5	8.5	Grado de Medicina, Grado de Enfermería, Grado de Fisioterapia
UCO	Por determinar	Anatomía Humana	6	Presencial	Anatomía y embriología humana		AD	S					2	3.5	Grado de Medicina, Grado de Enfermería, Grado de Fisioterapia
UCO	MRRO	Psicología aplicada a la alimentación	6	Presencial	PETRA		TU	S	17	2		TP	1.3	5.67	Grado en Psicología; Máster Aplicado a la Educación y al Bienestar Social; Máster universitario en cultura de paz, conflictos, educación y derechos humanos; Máster Universitario en Profesorado de Enseñanza Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas; Asignatura transversales de investigación de másteres.
UCO	EC	Psicología aplicada a la alimentación	6	Presencial	Psicología social		TU	S	10	2		TP	1.3	5.67	Grado en Psicología, Máster Aplicado a la Educación y al Bienestar Social, Máster Interuniversitario en Educación para la Sostenibilidad, Máster en Nutrición Humana
UCO	RZL	Parasitología alimentaria	4.5	Presencial	Parasitología	C1	TU	S	20	3		TP	2.17	6	Grado de Veterinaria
UCO	RMGG		6	Presencial		C1	CU	S	19	4		TP	0.43	2	Grado de CyTA
														1.1	Grado de CyTA



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
		Bromatología y composición alimentaria			Nutrición y Bromatología									3.06	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	GDPI	Bromatología y composición alimentaria	6	Presencial	Nutrición y Bromatología	B2	PPL	S	13	0		TP	2.13	2.23	Grado de CyTA
														1.33	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	AVD	Bromatología y composición alimentaria	6	Presencial	Nutrición y Bromatología	C1	TU	S	13	3		TP	0.34	5.3	Grado de CyTA
														0.7	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	RGD	Fundamentos de tecnología de los alimentos	6	Presencial	Tecnología de los alimentos		TU	S	22	1		TP	1.3	1.83	Grado de CyTA
														0.16	Grado de Veterinaria
UCO	MVA	Fundamentos de tecnología de los alimentos	6	Presencial	Tecnología de los alimentos		TU	S	16	2		TP	0.77	3.46	Grado de CyTA
														1.13	Grado de Veterinaria
UCO	MSG	Fundamentos de tecnología de los alimentos	6	Presencial	Tecnología de los alimentos		PSI	N	5			TC	0.83	7.03	Grado de CyTA
UCO	RJS	Microbiología de los Alimentos	6	Presencial	Nutrición y Bromatología		CU	S	20	5		TP	1.1	2.1	Grado de Veterinaria
UCO	IRD	Microbiología de los Alimentos	6	Presencial	Nutrición y Bromatología	C1	AD	S	11			TP	1.2	1.93	Grado de CyTA
														0.66	Grado de Turismo
														3.8	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	ABC	Microbiología de los Alimentos	6	Presencial	Nutrición y Bromatología	C1	AD	S	7			TP	0.6	5.1	Grado de CyTA
														2.03	Grado de Veterinaria
UCO	FALL	Química y Bioquímica de los alimentos	6	Presencial	Bioquímica y Biología molecular	C1	AD	S	16	0	24	TC	1.45	8	Grados de Bioquímica, CyTA y Veterinaria. Máster de Bioeconomía Circular y Sostenibilidad y Máster en Biotecnología,



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
															Molecular, Celular y Genética
														1.46	Grado de CyTA
														1.26	Grado de Bioquímica
UCO	LMC	Química y Bioquímica de los alimentos	6	Presencial	Edafología y Química agrícola		TU	S	20	5		TP	1.45	0.2	Máster Universitario en Herramientas Químicas para la Empresa Agroalimentaria y Medio Ambiental
														5.3	Grado de CyTA
UCO	AVD	Análisis Bromatológico	4.5	Presencial	Nutrición y Bromatología	C1	TU	S	13	3		TP	0.57	0.7	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
														2.16	Grado de CyTA
														1.7	Grado de Veterinaria
UCO	ECJ	Análisis Bromatológico	4.5	Presencial	Nutrición y Bromatología	C1	TU	S	13	3		TP	0.27	0.26	Máster en agroalimentación
														0.2	Máster Universitario en Herramientas Químicas para la Empresa Agroalimentaria y Medio Ambiental
														2.5	Grado de CyTA
UCO	AMMP	Análisis Bromatológico	4.5	Presencial	Nutrición y Bromatología		PSI	S	1	0		TP	1.33	1	Grado de Turismo
														4.23	Grado de Veterinaria
														1.83	Grado de CyTA
UCO	RGD	Tecnología culinaria	3	Presencial	Tecnología de los alimentos		U	S	22	1		TP	1	0.16	Grado de Veterinaria
														3.46	Grado de CyTA
UCO	MVA	Tecnología culinaria	3	Presencial	Tecnología de los alimentos		TU	S	16	2		TP	0.16	1.13	Grado de Veterinaria
UCO	MSG	Tecnología culinaria	3	Presencial	Tecnología de los alimentos		PSI	N	5			TC	0.27	7.03	Grado de CyTA
														0.5	Grado de CyTA
UCO	HGS	Análisis sensorial de los alimentos	3	Presencial	Tecnología de los alimentos		TU	S	23	3		TP	0.75	0.93	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N.º ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
														1	Grado de Turismo
														0.5	Máster Universitario en Agroalimentación
														0.5	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														0.33	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica
														0.5	Grado de CyTA
														3	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
UCO	PRPC	Análisis sensorial de los alimentos	3	Presencial	Tecnología de los alimentos		TU	S	14	3		TP	0.72	0.5	Máster Universitario en Agroalimentación
														0.5	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
UCO	FCM	Fundamentos de nutrición	6	Presencial	Nutrición y bromatología		TU	S	16	2		TP	2.6	2.6	Grado de CyTA
														0.26	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														1.5	Máster Universitario en Nutrición Humana
														1.03	Máster Universitario en Nutrición Humana
UCO	CAPP	Regulación del metabolismo	3	Presencial	Bioquímica y Biología molecular		CU	S	33	5	33	TC	0.78	4	Grados de Bioquímica, Biotecnología y Veterinaria
UCO	MCEM	Regulación del metabolismo	3	Presencial	Bioquímica y Biología molecular	C1	AD	S	12	0	13	TC	0.67	8	Grados de Bioquímica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria. Máster de Bioeconomía Circular y Sostenibilidad y



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
															Máster en Biotecnología, Molecular, Celular y Genética
UCO	AMO	Nutrición aplicada	6	Presencial	Nutrición y bromatología		PSI	S	5	0		TP	0.37	2.23	Grado de CyTA
														0.8	Grado de Veterinaria
														0.96	Máster Universitario en Agroalimentación
														1.83	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
UCO	RMR	Nutrición aplicada	6	Presencial	Nutrición y Bromatología		CU	S	21	5		TP	0.4	0.26	Grado de Turismo
														2	Grado de CyTA
														0.56	Máster Universitario en Agroalimentación
														0.53	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
													0.26	Máster Universitario en Nutrición Humana	
UCO	Por determinar	Nutrición aplicada	6	Presencial	Nutrición y bromatología		AD						2.13		
UCO	PMR	Farmacología aplicada a la nutrición	6	Presencial	Farmacología		PSI	S	2			TC	1.5	2.2	Grado de Veterinaria
UCO	JMSR	Farmacología aplicada a la nutrición	6	Presencial	Farmacología		TU	S	14	2		TC	1.5	2.2	Grado de Veterinaria
UCO	FCM	Dietética	6	Presencial	Nutrición y bromatología		TU	S	16	2		TP	0.57	2.6	Grado de CyTA
														0.26	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														1.5	Máster Universitario en Nutrición Humana



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	Por determinar	Dietética	6	Presencial	Nutrición y bromatología		PAS						2.33		
UCO	FCM	Nutrición en las distintas etapas de la vida	6	Presencial	Nutrición y bromatología		TU	S	16	2		TP	1	2.6	Grado de CyTA
														0.26	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														1.5	Máster Universitario en Nutrición Humana
UCO	AVD	Nutrición en las distintas etapas de la vida	6	Presencial	Nutrición y bromatología	C1	TU	S	13	3		TP	0.93	5.3	Grado de CyTA
														0.7	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	ECJ	Nutrición en las distintas etapas de la vida	6	Presencial	Nutrición y Bromatología	C1	TU	S	13	3		TP	0.97	2.16	Grado de CyTA
														1.7	Grado de Veterinaria
														0.26	Máster en agroalimentación
													0.2	Máster Universitario en Herramientas Químicas para la Empresa Agroalimentaria y Medio Ambiental	
UCO	JLM	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		CU	S	30	6	40	TC	0.3	55.6	Grado de Medicina
UCO	PPM	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		CU	S	21	3	30	TC	0.3	44.43	Grado de Medicina
UCO	FJDL	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		TU	S	22	3	31	TC	0.3	85.9	Grado de Medicina
UCO	FJFJ	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		TU	S	25	3	33	TC	0.3	41.9	Grado de Medicina
UCO	AGR	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		PPL	S	20	0	20	TC	0.3	22.2	Grado de Medicina
UCO	ACC	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		PAS	S	5	0	36	TP	0.3	4.1	Grado de Medicina
UCO	MJMP	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		PAS	S	5	0	36	TP	0.3	4.1	Grado de Medicina



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	MAGM	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		PAS	S	20	0	38	TP	0.3	4.33	Grado de Medicina
UCO	Por determinar	Fisiopatología y nutrición	6	Presencial	Medicina		PPL						0.6		
UCO	RML	Dietoterapia y Nutrición clínica I	6	Presencial	Enfermería		TU	S	10		2	TC	3	3.2	Grado de Enfermería
UCO	RML	Dietoterapia y Nutrición clínica II	6	Presencial	Enfermería		TU	S	10		2	TC	1.5	3.2	Grado de Enfermería
UCO	Por determinar	Nutrición hospitalaria	3	Presencial	Enfermería		AD						1.5		
UCO	FRL	Fundamentos y aplicación del control de calidad	4.5	Presencial	Nutrición y bromatología		CU	S	22	6		TP	2.17	2.17	Grado de CyTA
														0.4	Grado de Veterinaria
UCO	FJFG	Marketing, Economía y Dirección de Empresas	6	Presencial	Organización de empresas		TU	S	27	1	8	TC	1	3.2	Grado en Administración y Dirección de Empresas
UCO	LGG	Marketing, Economía y Dirección de Empresas	6	Presencial	Organización de empresas		PSI	S	5	0	2	TC	1.6	2.8	Grado en Gestión de Empresas Turísticas
UCO	FPR	Higiene alimentaria	3	Presencial	Nutrición y bromatología	B2	CU	S	13	3		TP	0.57	2.2	Grado de CyTA
														1.8	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	Por determinar	Higiene alimentaria	3	Presencial	Nutrición y bromatología		AD						0.87		
UCO	MRMS	Toxicología alimentaria	6	Presencial	Toxicología		CU	S	40	4	40	TP	0.33	0.1	Grado de CyTA
														2.81	Grado de Veterinaria
UCO	AMML	Toxicología alimentaria	6	Presencial	Toxicología	C1	TU	S	17	2	23	TP	0.56	1.1	Grado de CyTA
														2.56	Grado de Veterinaria
UCO	ALB	Toxicología alimentaria	6	Presencial	Toxicología	B2	PPL	S	15	2	17	TP	0.54	0.76	Grado de CyTA
														3	Grado de Veterinaria
UCO	NAS	Toxicología alimentaria	6	Presencial	Toxicología	C1	PPL	S	11	0	14	TP	0.54	0.5	Grado de CyTA
														2.16	Grado de Veterinaria



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	RMM	Toxicología alimentaria	6	Presencial	Toxicología	B2	PSI	S	1	0	6	TP	0.93	1	Grado de CyTA
														3	Grado de Veterinaria
UCO	MIC	Legislación alimentaria y deontología	6	Presencial	Derecho Administrativo		CU	S	20	5		TP	1.6	2.5	Grado de CyTA
														0.66	Grado de Administración y Dirección de Empresas
														0.76	Máster Universitario en Asesoría Jurídica de Empresas
														0.2	Máster Universitario en Herramientas Químicas para la Empresa Agroalimentaria y Medio Ambiental
UCO	MTAP	Legislación alimentaria y deontología	6	Presencial	Derecho Administrativo		AD	S	7	0	0	TP	1	7	Grado de Derecho; Doble Grado de Derecho y ADE; Grado de Ciencias Ambientales
UCO	MFAA	Salud Pública	6	Presencial	Medicina preventiva y salud pública	C1	PPL	S	4	0		TP	2	2.8	Grado de CyTA
														0.6	Grado de Medicina
														0.33	Grado de Turismo
														1.83	Grado en Fisioterapia
UCO	Por determinar	Epidemiología nutricional	6	Presencial	Medicina preventiva y salud pública		AD	S				TP	0.8		
UCO	MFAA	Salud Pública	6	Presencial	Medicina preventiva y salud pública	C1	PPL	S	4	0		TP	2	2.8	Grado de CyTA
														0.6	Grado de Medicina
														0.33	Grado de Turismo
														1.83	Grado en Fisioterapia
UCO	Por determinar	Epidemiología nutricional	6	Presencial	Medicina preventiva y salud pública		AD	S				TP	0.8		
UCO	ARS	Nutrición y dietética en el deporte	3	Presencial	Enfermería		PPL	S	15	1	12	TC	1.5	3.2	Grado de Enfermería



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	FCM	Restauración colectiva	4.5	Presencial	Nutrición y Bromatología		TU	S	16	2		TP	1.08	2.6	Grado de CyTA
														0.26	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														1.5	Máster Universitario en Nutrición Humana
UCO	FPR	Restauración colectiva	4.5	Presencial	Nutrición y Bromatología	B2	CU	S	13	3		TP	1.08	2.2	Grado de CyTA
														1.8	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	Por determinar	Educación alimentaria	3	Presencial	Nutrición y Bromatología		AD	S				TP	1		
UCO	FCM	Alimentos funcionales	3	Presencial	Nutrición y Bromatología		TU	S	16	2		TP	1	2.6	Grado de CyTA
														0.26	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														1.5	Máster Universitario en Nutrición Humana
UCO	MRRO	Trastornos de la conducta alimentaria	3	Presencial	PETRA		TU	S	17	2		TP	1	5.67	Grado en Psicología; Máster Aplicado a la Educación y al Bienestar Social; Máster universitario en cultura de paz, conflictos, educación y derechos humanos; Máster Universitario en Profesorado de Enseñanza Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas; Asignatura transversales de



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
															investigación de másteres
UCO	SCA	Intolerancias y alergias alimentarias	3	Presencial	Nutrición y Bromatología	B2	PPL	S	7	0		TP	1	1.76	Grado de CyTA
														0.16	Grado de Turismo
														4.4	Grado de Veterinaria
														0.26	Máster en Agroalimentación
UCO	FCM	Microbiota intestinal	3	Presencial	Nutrición y Bromatología		TU	S	16	2		TP	0.5	2.6	Grado de CyTA
														0.26	Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas
														1.5	Máster Universitario en Nutrición Humana
														2.6	Grado de CyTA
UCO	FPR	Microbiota intestinal	3	Presencial	Nutrición y Bromatología	B2	CU	S	13	3		TP	0.5	2.2	Grado de CyTA
														1.8	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	JJGP	Nutrigenómica	3	Presencial	Genética		TU	S	30	6	30	TP	1	5	Grado de Bioquímica, Master en Biotecnología
UCO	ARS	Cáncer y alimentación	3	Presencial	Enfermería		PPL	S	15	1	12	TC	1	3.2	Grado de Enfermería
UCO	AVB	I+D+i en Gastronomía	3	Presencial	Nutrición y Bromatología		PAS	S	6	0		TP	1	1.4	Grado de CyTA
UCO	RMGG	Vida útil de los alimentos	3	Presencial	Nutrición y Bromatología		CU	S	19	4		TP	0.5	1.1	Grado de CyTA
														3.06	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
	GDPI	Vida útil de los alimentos	3	Presencial	Nutrición y Bromatología		PPL	S	13	0		TP	0.5	2.23	Grado de CyTA
														1.33	Grado de Veterinaria
														0.2	Máster en Salud Pública Veterinaria
UCO	IAS		3	Presencial	Antropología social		TU	S	12	2	0	TP	1	4.5	Grado de Cine y Cultura



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	N ° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
		Antropología y sociología de la alimentación												2.53	Máster en cultura de paz
UCO	MCCP	Antropología y sociología de la alimentación	3	Presencial	Sociología		TU	S	16	2	1	TP	0.5	2,53	Máster en Agroecología, un enfoque para la sustentabilidad rural
														4,5	International Master on Rural Development
														2,53	Máster en Ingeniería Forestal
UCO	MACC	Nutrición e inmunología aplicada	3	Presencial	Inmunología	C1	CU	S	15	4		TC	0.25	1.8	Biología, Bioquímica, Biotecnología
UCO	APR	Nutrición e inmunología aplicada	3	Presencial	Inmunología	C1	TU	S	13	3		TC	0.25	1.8	Biología, Bioquímica, Biotecnología, Medicina
UCO	SFA	Nutrición e inmunología aplicada	3	Presencial	Inmunología	C1	AD	S	11	-		TC	0.25	1.8	Biología, Bioquímica, Biotecnología, Medicina
UCO	EMP	Nutrición e inmunología aplicada	3	Presencial	Inmunología	C1	RyC	S	1	-		TC	0.25	1.8	Biología, Bioquímica, Biotecnología
UCO	FLC	Nutrición humana experimental y patologías asociadas	3	Presencial	Anatomía patológica	B2	PPL	S	0	0	12	TP	0.5	1.5	Grado de Medicina
UCO	AMBP	Nutrición humana experimental y patologías asociadas	3	Presencial	Anatomía patológica	B2	AD	S	0	0	18	TP	0.5	1.5	Grado de Medicina



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>
UCO	RLH	Bases celulares de la nutrición humana	3	Presencial	Biología celular	C1	CU	S	20	5		TC	0.13	8	Grado Biología, Grado Bioquímica, Master investigación Biomédica
UCO	MDGO	Bases celulares de la nutrición humana	3	Presencial	Biología celular	C1	TU	S	15	3		TC	0.13	8	Grado Biología, Grado Bioquímica, Grado CC AA, Master investigación Biomédica
UCO	RGR	Bases celulares de la nutrición humana	3	Presencial	Biología celular	C1	PPL	S	13	-		TC	0.37	8	Grado Biología, Grado Bioquímica, Grado CCAA, Master investigación Biomédica
UCO	CPS	Bases celulares de la nutrición humana	3	Presencial	Biología celular	C1	RyC	S	2	-		TC	0.37	8	Grado Biología, Grado Bioquímica, Grado Biotecnología; Master investigación Biomédica
UCO	MIC	Normativa sobre alegaciones nutricionales	3	Presencial	Derecho administrativo		CU	S	20	5		TP	1	2.5	Grado de CyTA
														0.66	Grado de Administración y Dirección de Empresas
														0.76	Máster Universitario en Asesoría Jurídica de Empresas
														0.2	Máster Universitario en Herramientas Químicas para la Empresa Agroalimentaria y Medio Ambiental
Núm. Total prof. Diferentes = 68									% de Doctores sobre total de profesorado diferente del título = 97.06 %						



												Dedicación al título		Dedicación a otros títulos	
Universidad <sup>(1)</sup>	Identificador del profesor/a	Denominación asignatura	Nº ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza <sup>(2)</sup>	Área de Conocimiento del Profesorado <sup>(3)</sup>	Nivel de idioma <sup>(4)</sup>	Categoría <sup>(5)</sup>	Doctor/a (S/N)	Experiencia docente <sup>(6)</sup> (años)	Experiencia investigadora <sup>(7)</sup> (sexenios)	Experiencia profesional (años)	Dedicación (TC ó TP) <sup>(8)</sup>	Tiempo (horas/semana)	Tiempo total de dedicación a otro/s título/s (horas/semana)	Denominación de título/s <sup>(9)</sup>

(1) Universidad de origen a la que pertenece el profesor o profesora

(2) Tipo de enseñanza en la que se oferta la asignatura (presencial/híbrida/virtual)

(3) Área de conocimiento del profesorado que imparte la asignatura

(4) Nivel de idioma del profesor o profesora, en caso de que la asignatura se oferte en un idioma diferente al castellano

(5) Categ. académicas: CU (Catedrático/a de Universidad), TU (Profesor/a Titular de Universidad), PPL (Profesor/a Permanente Laboral), AD (Profesor/a Ayudante Doctor), PAS (Profesor/a Asociado/a), PSI (Profesor/a Sustituto/a Interino/a), RYC (Contratado/a Ramón y Cajal).

(6) Experiencia docente en número de años no quinquenios. Cuando el tipo de enseñanza de la asignatura sea "híbrida" o "virtual" se incluirá además el número de años de experiencia docente en esta modalidad (Ejemplo: 20 / 4)

(7) Experiencia investigadora en número de sexenios

(8) Dedicación al Título: TP -Tiempo parcial; TC - Tiempo completo

(9) Incluir la denominación de todos los títulos en los que esté implicado con docencia

### 5.1.a) Méritos docentes del profesorado no acreditado

Todos los profesores asociados son profesionales especialistas médicos con una amplia experiencia docente en el Grado de Medicina. Alfonso Calañas, María José Molina y María de los Ángeles Gálvez son endocrinólogos del Hospital Universitario Reina Sofía y participan en la asignatura de Enfermedades Endocrino-metabólicas desde hace más de 15 años. La Dra. Gálvez es Jefa del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Reina Sofía, mientras que los Dres. Calañas y Puertas realizan su labor asistencial fundamentalmente realizando la valoración y prescripción de la Nutrición específica de pacientes ingresados con necesidades especiales. Todos los profesores asociados participan habitualmente tanto en la docencia teórica como en prácticas y seminarios.

### 5.1.b) Méritos de investigación del profesorado no doctor

Para la impartición de la docencia asignada al título, se cuenta con la participación de Dña. Maite Sánchez Giraldo (ORCID --> 0009-0009-1851-0467). Maite Sánchez Giraldo es graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y ha realizado un máster en Investigación Biomédica Traslacional por la Universidad de Córdoba. Está vinculada al grupo de investigación AGR-120 "Lactología y Tecnología de la Carne" con el que colabora en proyectos de investigación de convocatorias públicas relacionados con la calidad de productos cárnicos. Asimismo, participa como investigadora en diversos contratos de investigación con empresas del sector. Los resultados de su actividad científica han sido publicados en artículos y congresos específicos del área y divulgados en iniciativas como la Noche de los Investigadores o el Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia. Actualmente es personal PSI perteneciente al Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos.

### 5.1.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación

Según la previsión de contrataciones previstas por la Universidad de Córdoba, no se contempla la necesidad de contratar nuevo profesorado para la impartición del título.

### 5.1.d) Personas que tutelan las Prácticas Académicas Externas

A continuación, se facilita información sobre los tutores laborales (incluyendo formación previa), así como de los tutores académicos potencialmente asignados, siendo todos ellos profesorado con vinculación permanente de la Universidad de Córdoba.

Tabla 8. Personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas

Identificador Tutor/Tutora	Universidad / Entidad	Área de Conocimiento	Categoría académica / profesional	Dedicación al título (horas)	ENTIDAD	Tutor/a académico de la universidad /Tutor/a de la entidad colaboradora
FPR	Córdoba	Nutrición y Bromatología	CU	0,57 horas/semana	Culinary Concepts Group SL	Juan José Ruiz Álvarez /Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
ECJ	Córdoba	Nutrición y Bromatología	TU	0,97 horas/semana	Fundación para la Investigación Biomédica de	Álvaro Granados del Río /Licenciado en Administración y Dirección de Empresas



Identificador Tutor/Tutora	Universidad / Entidad	Área de Conocimiento	Categoría académica / profesional	Dedicación al título (horas)	ENTIDAD	Tutor/a académico de la universidad /Tutor/a de la entidad colaboradora
					Córdoba (FIBICO)	
SZL	Córdoba	Genética	TU	0,93 horas/semana	Carla Cuevas Nutrición	Carla Cuevas Ortega /Graduada en Nutrición Humana y Dietética
FCM	Córdoba	Nutrición y Bromatología	TU	0,93 horas/semana	Nutrición y Piel	María Rojo Rodríguez /Graduada en Nutrición Humana y Dietética
ALL	Córdoba	Bioquímica y Biología Molecular	AD	1.45 horas/semana	Serunión SAU	Juan Luis Celis García /Licenciado en CC Químicas y Ciencia y Tecnología de los Alimentos
AVD	Córdoba	Nutrición y Bromatología	TU	0,93 horas/semana	TAFIQs IN FOODS	Ana Marín Gordillo / Graduada en CC Químicas
ALB	Córdoba	Toxicología	PPL	0,54 horas/semana	Fundación Alicia, Alimentación y Ciencia	Antoni Massanés Sánchez /Diplomado en cocina-gastrónomo
MIC	Córdoba	Derecho Administrativo	CU	1,6 horas/semana	MDV Salud y Ejercicio	Miguel Cobo Sánchez/ Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
FJFG	Córdoba	Organización de Empresas	TU	1 horas/semana	Nutrir	Juan Marcelo Fernández López/ Graduado en Nutrición Humana y Dietética
SCA	Córdoba	Nutrición y Bromatología	PPL	1 horas/semana	Nutric	Luis Miguel López González / Graduado en Nutrición Humana y Dietética
FCM	Cádiz	Nutrición y Bromatología	TU	0,93 horas/semana	Alberto Hernández Nutrición	Alberto Hernández de los Reyes / Graduado en Nutrición Humana y Dietética

En cuanto a los estudiantes con discapacidad y en cumplimiento del punto 4 del art. 10 del RD 592/2014, la Universidad de Córdoba facilitará a los tutores de estos estudiantes la información y la formación necesarias para el desempeño de su función.

#### 5.1.e) Procedimiento para garantizar la formación continua del profesorado.

La LOSU, en su artículo 67, dispone que las universidades garantizarán la formación docente inicial y continuada de su profesorado, y que establecerán planes de formación que garanticen la mejora profesional de su personal docente e investigador, en los distintos ámbitos de especialización de la actividad universitaria, en el marco de la planificación estratégica y de las prioridades de las propias universidades en



materia de formación.

Por su parte, la LAU señala que las Universidades impulsarán, en colaboración con la Consejería competente en materia de Universidades, programas conjuntos que faciliten y fomenten la formación permanente del personal docente e investigador, y los Estatutos de la Universidad de Córdoba recogen como derecho (artículo 36.e) y deber (artículo 39.b) de este personal actualizar su formación para perfeccionar su actividad docente e investigadora.

El Reglamento 1/2018, de Consejo de Gobierno, de Formación del Profesorado de la Universidad de Córdoba, aprobado en Consejo de Gobierno de 26 de octubre de 2018, estructura esta formación en cuatro Programas, divididos en dos categorías: Formación inicial y Formación permanente:

- La Formación inicial se articula a través del Programa de Formación Docente para Profesorado Novel (Programa I).
- La Formación permanente se organiza en dos modalidades:
  - a) Formación general, que se articula a través del Programa de Formación Docente en Competencias Transversales (Programa II) y del Programa de Formación Docente en Competencias Instrumentales (Programa III).
  - b) Formación específica, que se articula a través del Programa de Formación Docente en Centros (Programa IV)

Las actividades formativas que se aprueban anualmente para cada programa y que son coordinadas desde la Dirección de Formación e Innovación Docente, dependiente del Vicerrectorado de Estudios de Grado, Calidad e Innovación Docente, se pueden consultarse en el siguiente enlace:

<http://www.uco.es/organizacion/calidad/innovacioneducativa/es/formacion-del-profesorado>

Es de destacar la formación que recibe el profesorado relativa a los **principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible recogidos en el artículo 4 del Real Decreto 822/2021**, y que deben ser referente en el diseño de los planes de estudios:

- La **IV Estrategia de Cooperación Universitaria al Desarrollo 2022-2025**, dentro del **Área de Cooperación y Solidaridad de la UCO**, contempla el desarrollo de cursos al PDI para que conozcan instrumentos que faciliten la transversalización de la Agenda de Desarrollo Sostenible y la Cooperación y Educación para el Desarrollo en su actividad docente, investigadora y de gestión. Además de un curso genérico de Compromiso Social Universitario, facilitan formaciones específicas en diferentes áreas o disciplinas académicas diferentes.
- Por otra parte, el **Área de Inclusión de la UCO** imparte cursos al profesorado sobre las necesidades específicas de apoyo educativo y la universidad.
- Dependiente del Vicerrectorado de Igualdad, Inclusión y Compromiso Social, **la Unidad de Igualdad de la Universidad de Córdoba**, tiene entre sus tareas básicas la organización de actividades formativas relacionadas con estas funciones, y en el **III Plan de Igualdad entre Hombres y Mujeres** establece como uno de sus objetivos la programación y diseño de actividades dirigidas a la comunidad para sensibilizar en torno a cuestiones de igualdad entre mujeres y hombres, género y, en el eje de la docencia, potenciar una formación docente feminista del profesorado y de la comunidad universitaria.
- En lo que se refiere a la protección ambiental, el **II Plan de Sostenibilidad Ambiental 2024-2027**, dentro de su eje de acción EDUCACIÓN Y PARTICIPACIÓN AMBIENTAL prevé ampliar la formación sobre sostenibilización curricular al colectivo docente a través del Programa de Formación del Profesorado de la UCO.
- Finalmente, cabe destacar la aprobación, por acuerdo de Consejo de Gobierno, en sesión ordinaria de 31 de octubre de 2024, del Reglamento 41/2024, por el que se aprueba el **Protocolo para la prevención y protección frente al acoso sexual, por razón de sexo y por orientación sexual o identidad de género en la Universidad de Córdoba**, y que tiene por objeto establecer mecanismos eficaces que permitan prevenir, identificar, abordar y erradicar las conductas constitutivas de acoso sexual, por razón de sexo, por orientación sexual o por identidad de género que tengan

lugar en nuestra comunidad universitaria, estando comprendidos los espacios físicos y virtuales, y/o que sean dirigidos contra quienes integran la comunidad universitaria, así como la orientación y derivación hacia otras unidades y servicios de la Universidad de Córdoba que puedan intervenir con tal objeto.

Este Protocolo establece los procedimientos para investigar y resolver rápidamente, de forma ágil y eficaz, las solicitudes de intervención que puedan presentarse, garantizándose siempre la confidencialidad, seguridad e integridad de las personas afectadas.

Entre las medidas de prevención y sensibilización que recoge, está el desarrollo de campañas de información y sensibilización, así como acciones formativas mediante cursos y talleres destinados a toda la comunidad universitaria.

Más información se puede consultar en el siguiente enlace:

<http://www.uco.es/vidauniversitaria/igualdad/acoso-sexual-o-por-razon-de-sexo>

La adquisición de estrategias para incorporar la educación inclusiva y la perspectiva de género en las guías docentes y su puesta en práctica en el aula, es también uno de los objetivos del ya citado Programa de Formación del Profesorado Novel.

Entre las últimas acciones convocadas, cabe destacar los cursos de COOPERACIÓN UNIVERSITARIA Y AGENDA 2030 EN LA DOCENCIA, SOSTENIBILIDAD EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA, LA INCLUSIÓN EN LA UCO: INTRODUCCIÓN AL DISEÑO UNIVERSAL PARA EL APRENDIZAJE o IGUALDAD Y ENFOQUE DE GÉNERO EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA.

## 5.2. Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios

Se dispone del siguiente personal Técnico de Gestión y de Administración y Servicios, que ofrece un apoyo imprescindible para el desarrollo del título. Ninguno tiene dedicación exclusiva al título, compartiendo dedicación con el resto de los títulos que imparte el centro, y siendo suficiente para garantizar la viabilidad de la propuesta.

Todo el personal de apoyo a la docencia cuenta con amplia experiencia profesional y se adecúa al ámbito de conocimiento relacionado con esta titulación.

Personal Técnico de Gestión y Administración de Servicios pertenecientes a la Facultad de Veterinaria y a los distintos departamentos/áreas de conocimiento con participación en el título

PERSONAL TÉCNICO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE LA FACULTAD DE VETERINARIA		
Puesto	Cuerpo/Categoría	Total
Jefe de Unidad	Administrativo	1
Secretaría de Dirección	Auxiliar Administrativo	1
Administrativos	Auxiliar Administrativo	5
	<b>TOTAL</b>	<b>7</b>

DEPARTAMENTO	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº PTGAS	Categoría
CIENCIAS MORFOLÓGICAS Y SOCIO-SANITARIAS	ANATOMÍA PATOLÓGICA	1	Técnico auxiliar de laboratorio



DEPARTAMENTO	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº PTGAS	Categoría
	ANATOMÍA Y EMBRIOLOGÍA HUMANA	1	PTGAS Grupo III
BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	1	Gestora administrativa
	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	1	Auxiliar administrativa
	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	1	Técnico especialista de laboratorio
	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	3	Técnico auxiliar de laboratorio
	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	1	Maestro de taller
CIENCIAS SOCIALES, FILOSOFÍA, GEOGRAFÍA Y TRADUCCIÓN E INTERPETACIÓN	ANTROPOLOGÍA SOCIAL/ SOCIOLOGÍA	1	Gestor administrativo
DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO	DERECHO ADMINISTRATIVO	1	Gestor administrativo
QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA	2	Técnico auxiliar de laboratorio
ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	ENFERMERÍA	2	Gestor administrativo
ESTADÍSTICA, ECONOMETRÍA, INV. OPERATIVA, ORG. EMPRESAS Y ECONOMÍA APLICADA	ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA	1	Gestora administrativa
	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	1	Gestor administrativo
BIOLOGÍA CELULAR, FISIOLÓGICA E INMUNOLOGÍA	FISIOLOGÍA	1	Auxiliar administrativo
		1	Técnico especialista de laboratorio
GENÉTICA	GENÉTICA	1	Técnico auxiliar de laboratorio
		1	Gestora administrativa
		1	Técnico especialista de laboratorio
		1	Técnico de laboratorio
CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS	MEDICINA/ MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA	2	Gestora administrativa
		1	Auxiliar administrativo
		1	Contratado con cargo a grupo de investigación
	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	1	Titulado superior



DEPARTAMENTO	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº PTGAS	Categoría
BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		2	Titulado Grado medio
	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA/TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	1	Gestora administrativa
	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2	Técnico auxiliar de laboratorio
SANIDAD ANIMAL	PARASITOLOGÍA	1	Técnico auxiliar de laboratorio
PSICOLOGÍA	PERSONALIDAD, EVALUACIÓN Y TRATAMIENTO PSICOLÓGICO	1	Gestor administrativo
	PSICOLOGÍA SOCIAL	1	Gestor administrativo
QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA	QUÍMICA INORGÁNICA	1	Técnico especialista de laboratorio
QUÍMICA ORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA	1	Gestor administrativo
	QUÍMICA ORGÁNICA	2	Técnico auxiliar de laboratorio
ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADA Y TOXICOLOGÍA	TOXICOLOGÍA	1	Técnico auxiliar de laboratorio
ZOOLOGÍA	ZOOLOGÍA	1	Técnico especialista de laboratorio
	ZOOLOGÍA	3	Técnicos auxiliares de laboratorio
	ZOOLOGÍA	1	Gestor administrativo

Además de los citados, se cuenta con otros recursos de apoyo adscritos al Campus Universitario de Rabanales, en el que se ubica la Facultad de Veterinaria, como los de la Biblioteca Maimónides, con personal responsable y gestor de Servicio Bibliotecario, Técnicos de Grado Medio y Técnicos Especialistas Biblioteca, Archivos y Museo, y el Servicio de Gestión del Campus, con personal Coordinador, Especialista y Auxiliar de Conserjería.

**Procedimiento para garantizar la formación del personal técnico, de gestión y de administración y servicios.**

La LOSU establece en su artículo 94 que las universidades establecerán planes plurianuales de formación a lo largo de la vida, que garanticen la mejora profesional de su personal técnico, de gestión y de administración y servicios, en los distintos ámbitos de especialización de la actividad universitaria.

Por otra parte, la LAU señala que las universidades andaluzas fomentarán la oferta de recursos formativos para el personal de administración y servicios a fin de, principalmente, aumentar sus habilidades profesionales, sus conocimientos sobre el entorno en el que operan y de forma particular su utilización de las nuevas tecnologías de la información, como medio para conseguir una mayor calidad de los servicios universitarios.

Finalmente, los Estatutos de la Universidad de Córdoba disponen en su artículo 51.1 que, a través de la Gerencia, se promoverá la formación profesional permanente del personal técnico, de gestión y de administración y servicios, y que para ello se aprobará un plan plurianual de formación, concretado anualmente y orientado a la adaptación al puesto de trabajo, a la actualización de conocimientos y al



desarrollo profesional, y cuyos criterios generales serán negociados con la representación del personal.

Dando cumplimiento a lo anterior, se elaboran los **Planes Integrales de Formación del Personal Técnico de Gestión y Administración**, orientados a potenciar las habilidades, aptitudes y actitudes personales con el propósito fundamental de minorar o reducir las diferencias entre las competencias requeridas en el puesto de trabajo y las existentes en el individuo que lo desempeña, desarrollándose, por parte de la Universidad, una estrategia formativa de carácter plurianual y abierta, vinculada al mapa de procesos, subprocesos y procedimientos derivados de la ejecución de las funciones propias de la Universidad.

Las actuaciones programadas fomentan las habilidades personales/competencias actitudinales, las competencias técnicas y la utilización de metodologías innovadoras y se dividen en acciones de carácter genérico y de carácter específico, en función de las diferentes áreas funcionales.

En la web de la Sección de Formación y Desarrollo de Competencias del PTGAS, dependiente del Área de Recursos Humanos (<https://www.uco.es/gestion/laboral/fpas>) puede consultarse toda la información detallada.

Es válido para este colectivo lo ya dicho para el personal docente e investigador, relativo a las actuaciones del Área de Cooperación y Solidaridad, Área de Inclusión, Unidad de Igualdad, Servicio de Protección Ambiental y el Protocolo para la prevención y protección frente al acoso sexual, por razón de sexo y por orientación sexual o identidad de género en la Universidad de Córdoba.

En el Plan Integral de Formación del Personal Técnico de Gestión y Administración y Servicios para 2024 se ha impartido el curso **“PROTOCOLO CONTRA EL ACOSO SEXUAL Y POR RAZÓN DE SEXO”**, y el Plan para 2025 incluye el curso **“RED DE EQUIDAD”** con los siguientes objetivos: Conocer las estructuras de igualdad e inclusión. Conocer la normativa básica en materia de igualdad e inclusión, Discriminar conceptos como acoso sexual y en razón de sexo. Desarrollar estrategias para la detección y prevención de casos de acoso sexual y en razón de sexo. Conocer las redes de atención a personas con necesidades específicas de apoyo educativo en la UCO.

## **6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURAS, PRÁCTICAS Y SERVICIOS**

### **6.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles**

Actualmente la Universidad de Córdoba cuenta con suficientes recursos de personal e infraestructuras para impartir la titulación con altos estándares de calidad. El Centro proponente, la Facultad de Veterinaria, se encuentra situado en el [Campus Universitario de Rabanales](#), ubicado en la finca “Rabanales” el cual destaca por su indudable relación con el mundo agroalimentario. Sus instalaciones dan cabida a una avanzada infraestructura para la investigación y la docencia, al tiempo que integran toda una serie de servicios complementarios que lo convierten en uno de los complejos universitarios más destacados de Andalucía. Rabanales concentra buena parte de la producción científica de la Universidad, situada a la vanguardia de la investigación en la comunidad autónoma andaluza y entre las instituciones investigadoras más relevantes a nivel nacional.

Otros servicios relacionados, son:

- [Servicio de Coordinación de la Docencia](#)
- [Servicio de Prevención de Riesgos y Protección Radiológica](#)
- [Servicio de Protección Ambiental](#)



En el Campus Universitario de Rabanales (agroalimentario, científico y técnico) se ubican: Facultad de Veterinaria, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM), Facultad de Ciencias y Escuela Politécnica Superior de Córdoba (EPS). El Campus se organiza con una estructura departamental, con espacios comunes y diferentes edificios para el desarrollo de la docencia teórica en grupos grandes, y la docencia práctica en grupos más reducidos (aulas y laboratorios). Se expone a continuación de forma sucinta las infraestructuras o espacios docentes puestos a disposición del grado en NHD:

- ✓ Aulas de docencia teórica, que incluyen sistemas de videoconferencia.
- ✓ Laboratorios especializados para la realización de análisis de alimentos y estudios nutricionales. Específicamente, en el Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos se encuentran los equipos e instalaciones necesarias para la realización de valoraciones antropométricas.
- ✓ Aulas de informática.
- ✓ Planta piloto y cocina experimental. Son instalaciones singulares de la Universidad de Córdoba, con las que el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos mantiene una estrecha relación y vínculo en materia docente e investigadora.
- ✓ Sala de catas donde se desarrollan estudios de análisis sensorial de los alimentos.
- ✓ Laboratorio de bioseguridad tipo II y III. Posee la más actualizada tecnología y equipos para preparaciones de muestras, análisis bromatológico, así como análisis microbiológico, químico y físico de los alimentos.
- ✓ Servicio de Animales de Experimentación (SAEx), tutelado por un profesor de la Facultad de Veterinaria, donde se pueden llevar a cabo diferentes ensayos nutritivos con animales, incluidas pruebas de palatabilidad de alimentos. Precisamente, uno de los últimos servicios incorporado al centro ha sido un equipo de medición de calorimetría indirecta y actividad. Además, los estudiantes podrán aprender cómo el campo de la nutrición necesita de la experimentación animal respetando siempre el bienestar animal a través de proyectos filtrados por el comité de bioética.

Los distintos Departamentos que imparten docencia en titulaciones adscritas a la Facultad de Veterinaria de Córdoba se encuentran distribuidos, mayoritariamente, en varios de los edificios del Campus Universitario de Rabanales. Además, existen otros edificios singulares, donde se imparte docencia, como es el Aulario Averroes. Otras instalaciones disponibles en el Campus son el Salón de Actos Juan XXIII, Paraninfo, Biblioteca Central, Secretaría de Estudiantes y la residencia de estudiantes Lucano.

En relación con el equipamiento, se dispone de todos los recursos necesarios para poder impartir docencia en los estudios de NHD. Por su estrecha relación y complementariedad con el grado en CyTA, se puede consultar el [equipamiento](#) empleado en el grado en CyTA, que se pondría a disposición del grado en NHD.

Además, el Campus ofrece una serie de servicios centralizados e infraestructuras de apoyo a la docencia como son la [Biblioteca Maimónides](#), el servicio de reprografía, el servicio central de apoyo a la investigación ([SCAI](#)), invernaderos, granjas universitarias, un centro de apicultura ecológica y planta piloto. La Biblioteca Maimónides, en sus 11.659 m<sup>2</sup>, divididos en tres plantas, ofrece al usuario salas de lectura y sala de colección de libre acceso, hemeroteca, espacios TIC, salas de trabajo en grupo, salas para investigadores, aulas de formación, y espacios museísticos y de exposiciones.

Además, otros servicios para la vida universitaria incluyen la residencia de estudiantes Lucano, distintas instalaciones deportivas, cafeterías, una oficina de orientación laboral, una oficina bancaria y una Unidad de Vigilancia de la Salud (servicio concertado con Quirón Prevención).



Por otra parte, para aquellas asignaturas que oferten grupos en inglés, así como para los estudiantes extranjeros de acogida, la UCO pone a disposición de los Centros un lector de idiomas, que da soporte a profesores y alumnos del itinerario, estableciéndose un horario semanal y una agenda para organizar este servicio de apoyo.

El título dispone de una plataforma virtual de apoyo a la docencia, denominado [Moodle](#), que está completamente implantada y se ha convertido en esencial en la actividad docente del profesorado. En Moodle, el profesor añade recursos y actividades para que los estudiantes las completen. Asimismo, Moodle permite realizar un seguimiento del progreso del alumnado. Desde la UCO, este aspecto está incluido en las encuestas de satisfacción del alumnado y del profesorado, junto con otros aspectos generales como son las infraestructuras, recursos y servicios relacionados con la docencia.

Se observan los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

En este sentido, el Área de Inclusión de la UCO tiene, como misión básica, dar servicio a la comunidad universitaria en materia de inclusión y de atención a la diversidad. Ofrece asesoramiento, mediación, orientación pedagógica, apoyos a través de recursos materiales y potencia la formación y sensibilización de las personas que integran la comunidad universitaria.

Sus objetivos son:

- Garantizar al estudiantado con discapacidad de la Universidad de Córdoba el derecho a cursar sus estudios con los ajustes razonables en función de sus necesidades individuales, así como promover su plena participación en todos los ámbitos de la vida universitaria.
- Atender las solicitudes de adaptación del entorno universitario para profesorado y personal de administración y servicios con discapacidad.
- Asesorar a estudiantado, profesorado y personal de administración y servicios sobre recursos y actuaciones en materia de discapacidad o necesidades específicas de apoyo educativo.
- Implicar a estudiantado, profesorado y personal de administración y servicios en la promoción, desarrollo y participación en actuaciones inclusivas.
- Trabajar para que la UCO sea un espacio respetuoso con la diversidad.
- Garantizar la no discriminación por razón de nacimiento, origen racial o étnico, sexo, orientación sexual, identidad de género, religión, edad, discapacidad, nacionalidad, enfermedad, condición socioeconómica, por razón de su apariencia, o por cualquier otra condición o circunstancia personal o social.
- Sensibilizar y formar a la comunidad universitaria en materia de igualdad de oportunidades.
- Trabajar en colaboración con administraciones públicas, tercer sector y movimientos ciudadanos.

Entre los servicios que ofrece está el de evaluación de apoyos académicos y adaptaciones curriculares para estudiantes con discapacidad o con necesidades específicas, el de intérprete de lengua de signos área de inclusión, el de préstamo de material adaptado, el servicio transporte adaptado o el voluntariado solidario.

La información completa del Área de Inclusión se puede consultar en el siguiente enlace:



<https://www.uco.es/servicios/sad/>

## 6.2. Gestión de las Prácticas Externas

---

Las prácticas externas curriculares, con una carga de 18 créditos, son cruciales en la formación del alumno, y una buena gestión de las prácticas es fundamental para conseguir el objetivo formativo que se pretende. Asimismo, el Centro también ofrece prácticas externas extracurriculares, con una carga variable de créditos, aunque usualmente cercana a los 12. A menudo, las mismas empresas ofertan tanto prácticas externas curriculares como extracurriculares.

El Centro posee normativa específica para la regulación de las prácticas externas de los títulos que imparte, en línea con el Reglamento actual de la Universidad de Córdoba. La categoría y perfil del profesorado que actúa como tutor académico de las prácticas es coherente con la composición del profesorado y la carga docente de los departamentos implicados en la docencia del Grado de NHD.

Los acuerdos de declaraciones de intenciones suscritos hasta la fecha incorporan un total de 25 plazas por parte de 11 empresas afines a la actividad profesional de los futuros egresados en NHD (Tabla 9). Esto supone algo más del 45% sobre el cupo de alumnos matriculados (55).

Recientemente se ha firmado un Convenio entre las Consejerías de Salud y Consumo y de Universidad, Investigación e Innovación, el Servicio Andaluz de Salud (SAS) y las universidades andaluzas, entre ellas, la Universidad de Córdoba para la utilización de instituciones sanitarias en investigación y docencia en aquellas titulaciones pertenecientes a la rama de ciencias de la salud, como NHD. Por tanto, al amparo de este convenio, los acuerdos con las instituciones sanitarias (Servicio Andaluz de Salud, Hospital Reina Sofía de Córdoba) se extenderán al nuevo Grado de NHD para la realización de prácticas externas en el sector público por parte del estudiantado. Las plazas actualmente disponibles con el perfil profesional de dietista-nutricionista en dichas instituciones sanitarias se ofertan actualmente para el alumnado de NHD procedente de otras universidades andaluzas, pero se prevé que se prioricen las plazas en el Hospital Reina Sofía para asignarlas al alumnado perteneciente al título de NHD que se ofertará desde la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba. Se prevé la dotación de al menos dos plazas para la realización de prácticas externas en instituciones sanitarias por parte del alumnado de NHD.

Por otro lado, la Facultad de Veterinaria posee actualmente convenios con empresas relacionadas con el sector alimentario. El listado actual de convenios disponibles se puede consultar aquí. Los acuerdos actuales con empresas incluyen industrias, laboratorios, consultorías, servicios de catering, centros de I+D como IMIBIC o Centros tecnológicos, suponen un punto de partida para la oferta de prácticas para los futuros estudiantes del grado en NHD, que se ampliaría con la apertura de nuevos Convenios en otras empresas (clínicas que incluyan el servicio de Nutrición y Dietética, consultas privadas, centros deportivos, etc.). Contando con las empresas e instituciones para las que ya existe un convenio vigente con la Facultad de Veterinaria, el número de plazas que se prevé ofertar para la nueva titulación de NHD se estima en al menos 50, por lo que se garantizará una oferta suficiente y atractiva para el alumnado.

La propia Universidad facilita la realización de prácticas externas por parte del alumnado a través de programas específicos convocados por Fundecor (<https://fundecor.es/practicas/>) que incluyen una dotación económica para gastos de alojamiento y manutención. Así mismo, el Centro proponente facilitará en la medida de lo posible el acceso del alumnado a las empresas o instituciones ofertadas mediante becas o ayudas específicas.



En definitiva, la Facultad de Veterinaria actuaría como un elemento tractor en la captación de nuevos convenios con otras instituciones debido a sus numerosos contactos y relaciones con el sector sanitario, administración pública, empresas e instituciones de diversa índole.

Tabla 9. Información sobre prácticas académicas externas

Nº de créditos de prácticas académicas externas obligatorias:	18	Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan en varios idiomas):	55
Nº de créditos de prácticas optativas (de especialidad, mención o itinerario):		Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan en varios idiomas):	

Denominación de la entidad	Número de Plazas ofertadas para el título	Nº personas tutoras en la entidad colaboradora diferentes
Culinary Concepts Group SL	3	1
Fundación Alicia, Alimentación y Ciencia	2	1
Carla Cuevas Nutrición	1	1
Fundación para la Investigación Biomédica de Córdoba (FIBICO)	3	1
Serunión SAU	2	1
TAFIQs IN FOODS	1	1
Nutrición y Piel	2	1
MDV Salud y Ejercicio	2	1
Nutrir	3	1
Nutric	5	1
Alberto Hernández Nutrición	1	1

El enlace a los convenios/declaraciones de intenciones es el siguiente:

<https://www.uco.es/organiza/centros/veterinaria/practicas-externas-nhyd-contenido-previo-24>

En virtud del cumplimiento del Artículo 10 del Real Decreto 592/2014, para la realización de las prácticas externas, los estudiantes contarán con un tutor de la entidad colaboradora y un tutor académico de la Universidad, tal y como se representa en la Tabla 8. Los tutores académicos responsables de las prácticas externas serán en todo caso profesores adscritos a la Universidad de Córdoba con docencia en el título y vinculación permanente. Los tutores laborales igualmente presentan una trayectoria profesional vinculada



al ejercicio de la profesión. En el enlace a los [convenios/declaraciones de intenciones](#), se describe igualmente la actividad de la empresa en la que el alumno desarrollaría sus prácticas.

Las plazas para el alumnado serán adjudicadas teniendo en cuenta el expediente académico del estudiante. Tendrán prioridad de elección y adjudicación los estudiantes con discapacidad con objeto de que puedan optar a empresas en las que estén aseguradas todas las medidas de accesibilidad universal, incluidas las referidas al transporte para su traslado y acceso a las mismas. Asimismo, se tendrán en cuenta los requisitos establecidos por la entidad colaboradora, hecho que será comunicado a los estudiantes durante el periodo de solicitud de prácticas. El Centro proponente velará por ofertar un número suficiente de plazas de forma que se garantice la realización de las prácticas por parte de todo el alumnado matriculado en la asignatura. En todo caso se garantizarán los principios de transparencia, publicidad, accesibilidad universal e igualdad de oportunidades.

Cabe destacar que a medida que se vayan implantando los distintos cursos de la titulación, se irán incorporando más convenios para la realización de prácticas académicas externas por parte del alumnado.

### **6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios**

---

La Universidad de Córdoba lleva a cabo la reforma y mejora de infraestructuras a través de diversas acciones.

La [Unidad Técnica de la UCO](#) desarrolla una labor de supervisión propia de sus instalaciones (iluminación, eléctrica, saneamiento, etc.), así como de asesoramiento en la resolución de problemas y averías que se producen. Las obras de remodelación y mantenimiento se desarrollan en dos vertientes:

- Con cargo al plan anual de mantenimiento, con presupuesto centralizado en el Vicerrectorado con competencias en materia de Infraestructuras.
- Con cargo al presupuesto propio de Centros para mantenimiento, en cuestiones de menor cuantía.

Los mantenimientos de instalaciones básicas se van derivando a modo centralizado, contratado con empresas externas, y supervisado por los propios técnicos de la Unidad Técnica. Tal es el caso de mantenimiento eléctrico, de centros de transformación, de climatización, etc.

Ante cualquier eventualidad, la Unidad Técnica realiza intervenciones rápidas de asistencia para definir las averías, mejoras o cuestiones planteadas, para proceder posteriormente a su ejecución. Para todas las posibles eventualidades, la Unidad Técnica cuenta con un sistema de comunicación de incidencias, [a través de su web](#), de rápido acceso, y que se gestiona internamente por medios informáticos que permiten un seguimiento de cada comunicación hasta su resolución

Anualmente se realiza una convocatoria para la adquisición de recursos materiales para la docencia, así como para subvencionar los gastos originados en la realización de visitas empresas con fines docentes. Por otra parte, también existen partidas presupuestarias para la ejecución de proyectos de innovación docente, que permite a los grupos docentes la adquisición de materiales y recursos para la docencia. La Facultad de Veterinaria, con cargo al presupuesto que destina el Vicerrectorado con competencias en Calidad, viene implementando acciones de mejora de las actividades prácticas mediante un programa de ayuda a través de convocatorias anuales.



## 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 7.1. Cronograma de Implantación del Título

Curso de inicio: 2025-2026

Cronograma: La implantación del plan de estudios en la Universidad de Córdoba del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética seguirá la estructura que se detalla a continuación

- Curso 2025-26: Implantación del primer curso del título.
- Curso 2026-27: Implantación del segundo curso del título.
- Curso 2027-28: Implantación del tercer curso del título.
- Curso 2028-29: Implantación del cuarto curso del título.

### 7.2. Procedimiento de adaptación

No procede.

### 7.3. Enseñanzas que se extinguen

No procede.

## 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

### 8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

El enlace al modelo actual del Sistema Interno de Garantía de Calidad es el siguiente: <https://www.uco.es/organiza/centros/veterinaria/es/calidad-nhyd-contenido-previo-24>

El Centro se encuentra en proceso de adaptación para su próxima acreditación institucional

### 8.2. Medios para la información pública

La Universidad de Córdoba ofrece diferentes canales de orientación e información al futuro alumno/a y lleva a cabo diversas acciones de orientación y apoyo al estudiantado una vez matriculado, que pueden consultarse en el siguiente enlace: [https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/Apoyo\\_y\\_orientacion.pdf](https://www.uco.es/docencia/grados/images/documentos/normativa/memorias/Apoyo_y_orientacion.pdf).

El perfil de ingreso al título de Nutrición Humana y Dietética está dirigido a estudiantes con un sólido fundamento en ciencias básicas, especialmente en biología y química, ya que estos conocimientos son fundamentales para comprender los procesos biológicos y bioquímicos relacionados con la nutrición. Se espera que los aspirantes muestren un marcado interés por las ciencias de la salud y la nutrición, y que posean habilidades analíticas para comprender y analizar datos científicos y estudios de investigación.

Es esencial que los futuros estudiantes tengan buenas habilidades de comunicación, tanto oral como escrita, debido a la importancia de la divulgación de información nutricional en la profesión. Además, deben tener la capacidad de trabajar en equipo con otros profesionales de la salud. El compromiso con la salud y el bienestar de las personas es fundamental, junto con una fuerte ética profesional y una actitud proactiva hacia la investigación científica y la actualización constante en temas de nutrición y dietética.

Asimismo, se valoran la capacidad para el estudio autónomo y la organización personal, la familiaridad con herramientas tecnológicas y plataformas digitales, y la resiliencia y adaptabilidad para enfrentar nuevas situaciones y resolver problemas en un campo en constante evolución. En resumen, el perfil de ingreso ideal combina conocimientos académicos, habilidades prácticas y una actitud comprometida y ética hacia la profesión de Dietista-Nutricionista.



Los conocimientos previos específicos requeridos de acceso al Título son los correspondientes a un nivel de 2º de Bachillerato, especialmente de la modalidad de Ciencias o Formación Profesional (Ciclos Formativos de Grado Superior, FP de Segundo Grado, Módulos de Nivel 3 y equivalentes).