

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Pablo de Olavide		Facultad de Ciencias Experimentales	41015019
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Nutrición Humana y Dietética	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Pablo de Olavide			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias de la Salud		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
Sí		Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
EUGENIO MANUEL FEDRIANI MARTEL		Vicerrector de Planificación Docente	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		27316370Y	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
EUGENIO MANUEL FEDRIANI MARTEL		Vicerrector de Planificación Docente	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		27316370Y	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
ANTONIO GALLARDO CORREA		Decano de la Facultad de Ciencias Experimentales	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		31230735R	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Ctra. de Utrera, Km.1		41089	Sevilla
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
vrplandoc@upo.es		Sevilla	677806126
			FAX
			954349238

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

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

	En: Sevilla, AM 25 de febrero de 2016
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Pablo de Olavide	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Terapia y rehabilitación		
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Dietista-Nutricionista		
RESOLUCIÓN	Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009			
NORMA	Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009			
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Andaluza del Conocimiento				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad Pablo de Olavide				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
058	Universidad Pablo de Olavide			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	24
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
28,5	115,5	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad Pablo de Olavide

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
41015019	Facultad de Ciencias Experimentales

1.3.2. Facultad de Ciencias Experimentales

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN

60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	60.0	90.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	24.0	59.0
RESTO DE AÑOS	24.0	59.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
https://upo.gob.es/opencms/AlfrescoFileTransferServlet?action=download&ref=dce72d47-5974-4568-82c8-a496bf1ccfdc		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.
CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.
CG9 - Planificación y gestión del tiempo.
CG10 - Habilidades de investigación.
CG11 - Capacidad crítica.
CG12 - Trabajo en equipo.
CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.
CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
CG15 - Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)
CG16 - Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Fundamentos de química inorgánica y orgánica.
CE2 - La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.

CE3 - La biología y el funcionamiento de las células como unidad integrante de los tejidos.
CE4 - Las bases de la genética humana.
CE5 - Bioquímica, destacando aquellos compuestos químicos y procesos metabólicos estrechamente relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud.
CE6 - Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.
CE7 - Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.
CE8 - Conocer la composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos.
CE9 - Conocer las propiedades físico-químicas de los alimentos y análisis.
CE10 - Conocer las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos.
CE11 - Conocer el procesado y las modificaciones de los alimentos.
CE12 - Conocer la biotecnología alimentaria.
CE13 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.
CE14 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE16 - Microbiología y parasitología de los alimentos.
CE17 - Toxicología alimentaria.
CE18 - Higiene del personal, productos y procesos.
CE19 - La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.
CE20 - Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias.
CE21 - La normalización y legislación alimentaria.
CE22 - La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.
CE23 - Conocer los sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE24 - Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.
CE25 - Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.
CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.
CE27 - Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
CE28 - Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
CE29 - La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las
CE30 - La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.
CE31 - El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.
CE32 - Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.
CE33 - Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.
CE34 - Conocer la epidemiología nutricional. El consumo, los hábitos alimentarios en la población y los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.
CE35 - Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.

CE36 - La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del
CE37 - Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.
CE38 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
CE39 - Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
CE40 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
CE42 - Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
CE43 - Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.
CE44 - Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales).
CE45 - Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.
CE46 - Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
CE47 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.
CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
CE49 - Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.
CE50 - Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los
CE51 - Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia.
CE52 - Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.
CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.
CE54 - Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.
CE55 - Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.
CE56 - Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación,

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2. Criterios de Acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

El acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética está regulado por el marco normativo nacional, establecido por el R.D. 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y el marco autonómico andaluz sobre acceso universitario regulado por Acuerdo de 12 de febrero de 2015 de la Comisión del Distrito Único de Andalucía (Resolución de 18/02/2015 de la Dirección General de Universidades). A efectos de lo dispuesto en el artículo 3 h) del R.D. para el acceso por acreditación de experiencia profesional y laboral en el respectivo estudio, los requisitos y méritos serán los que se hayan establecido a nivel autonómico por la Comisión de Distrito Único Andaluz, que dará la correspondiente publicidad a los mismos.

Para el ingreso en el Grado en Nutrición Humana y Dietética se recomienda que, en Bachillerato, la formación del alumno sea la propia de la rama de conocimiento de ciencias de la salud, considerando especialmente las materias de Biología y Química.

Para acceder a la titulación de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, no se establecerán condiciones o pruebas de acceso especiales.

Se aplicarán los requisitos generales del ordenamiento jurídico vigente.

Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

Artículo 3. Acceso a los estudios universitarios oficiales de Grado.

1. Podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado en las Universidades españolas, en las condiciones que para cada caso se determinen en el presente real decreto, quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- Estudiantes en posesión del título de Bachiller del Sistema Educativo Español o de otro declarado equivalente.
- Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional.
- Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad.

- d) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios homologados al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en sistemas educativos de Estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- e) Estudiantes en posesión de los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes u homologados a dichos títulos, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4.
- f) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado miembro para acceder a sus Universidades.
- g) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- h) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza.
- i) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en este real decreto.
- j) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente.
- k) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- l) Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o españoles, o que habiendo finalizado los estudios universitarios extranjeros no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos ECTS.
- m) Estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

2. En el ámbito de sus competencias, las Administraciones educativas podrán coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio.

Artículo 5. Principios generales de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.

1. La admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado se realizará con respeto a los principios de igualdad, no discriminación, mérito y capacidad.

2. Todos los procedimientos de admisión a la universidad deberán realizarse en condiciones de accesibilidad para los estudiantes con discapacidad y en general con necesidades educativas especiales. Las Administraciones educativas determinarán las medidas necesarias que garanticen el acceso y admisión de estos estudiantes a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en condiciones de igualdad. Estas medidas podrán consistir en la adaptación de los tiempos, la elaboración de modelos especiales de examen y la puesta a disposición del estudiante de los medios materiales y humanos, de las asistencias y apoyos y de las ayudas técnicas que precise para la realización de las evaluaciones y pruebas que establezcan las Universidades, así como en la garantía de accesibilidad de la información y la comunicación de los procedimientos y la del recinto o espacio físico donde éstos se desarrollen. La determinación de dichas medidas se realizará en su caso en base a las adaptaciones curriculares que se aplicaron al estudiante en la etapa educativa anterior, para cuyo conocimiento las Administraciones educativas y los centros docentes deberán prestar colaboración.

3. En el caso de estudiantes en posesión de un título, diploma o estudio obtenido o realizado en sistemas educativos extranjeros, las Universidades podrán realizar las evaluaciones que establezcan en los procedimientos de admisión en inglés, o en otras lenguas extranjeras. En la valoración de la formación previa de los procedimientos de admisión se tendrán en cuenta las diferentes materias del currículo de los sistemas educativos extranjeros.

4. Los estudiantes que reúnan los requisitos regulados en la normativa vigente para el acceso a las enseñanzas universitarias de Grado podrán solicitar plaza en las Universidades españolas de su elección.

5. Los estudiantes que, habiendo comenzado sus estudios universitarios en un determinado centro, tengan superados, al menos, seis créditos ECTS y los hayan abandonado temporalmente, podrán continuarlos en el mismo centro sin necesidad de volver a participar en proceso de admisión alguno, sin perjuicio de las normas de permanencia que la universidad pueda tener establecidas.

Asimismo serán de aplicación los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, y el marco autonómico andaluz sobre acceso universitario regulado por los Acuerdos de 12 de febrero de 2015 de la Dirección General de Universidades, Comisión del Distrito Único Universitario de Andalucía (BOJA núm.38 de 25 de febrero de 2015), en concreto para los grados se establece:

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

Esta normativa será de aplicación a quienes deseen iniciar estudios universitarios en cualquiera de las titulaciones de Grado que se imparten en alguna universidad Pública de Andalucía. No obstante, quienes deseen continuar sus estudios en una universidad distinta de aquella en la que los hubiesen comenzado podrán además, solicitar directamente al Rector o Rectora correspondiente, la admisión a los estudios de que se trate, quien resolverá con los criterios que establezca la normativa de esa universidad. Todo ello, sin perjuicio de las normas propias de cada universidad en relación con los procesos de matriculación, incompatibilidades u otros requisitos que exija el correspondiente plan de estudios.

Artículo 2. Requisitos de las personas solicitantes.

Las personas a que se refiere el artículo anterior, deberán solicitar preinscripción y encontrarse en alguna de las circunstancias siguientes:

1. Haber superado la Prueba de Acceso a la Universidad tras la superación del bachillerato conforme a la ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación o su equivalente en regulaciones anteriores.

2. Haber superado el curso de orientación universitaria (COU) con anterioridad al curso académico 1974/75, el curso Preuniversitario y las Pruebas de Madurez, o el Bachillerato de planes anteriores a 1953.

3. Estar en posesión del título de Técnico superior de Formación Profesional, Técnico superior de Artes Plásticas y Diseño, o Técnico Deportivo Superior, o equivalentes, conforme a la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

4. Estar en posesión de un título universitario o equivalente que habilite para el acceso a la Universidad.

5. Haber superado la Prueba de Acceso a la universidad para mayores de 25 años.

6. Estar en posesión de documentación expedida por una Universidad Andaluza que acredite el Acceso a la universidad para Mayores de 40 años con experiencia laboral o profesional. Estas personas únicamente tendrán acceso a las titulaciones que se relacionen con la familia profesional en las que, en su conjunto, obtengan al menos, 5 puntos y hayan superado la fase de entrevista.

7. Haber superado la Prueba de Acceso a la universidad para Mayores de 45 años en una Universidad de Andalucía.

8. Ser estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo o del diploma de Bachillerato internacional o de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, que estén en posesión de documentación acreditativa expedida por organismo o institución española que les habilite para el acceso a la Universidad en España conforme a lo regulado en el artículo 20 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

9. Cumplir otros requisitos académicos exigidos para el Acceso a la universidad distinto a los anteriores. En este caso la comisión del Distrito Único universitario de Andalucía determinará las condiciones en la que participarán las personas interesadas en el proceso de admisión.

En caso de que la persona solicitante se encuentre en más de una de las circunstancias anteriores, podrá indicarlo.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3 Sistemas de Apoyo y Orientación de los Estudiantes una vez matriculados

Orientación estudiantil

A lo largo de su carrera y vida universitaria, el estudiante de la Universidad Pablo Olavide puede recibir mediante una atención individualizada y personalizada, apoyo a través de la Unidad de Acceso y Orientación, dirigido a:

Informarle y Orientarle sobre aspectos que puedan mejorar su aprendizaje y adaptación a la vida universitaria, así como en los problemas que pueda encontrar en su vida académica con objeto de enfocarlos hacia la mejora en su rendimiento.

Defensoría Universitaria

El estudiante desde su ingreso y durante toda su trayectoria universitaria cuenta con la orientación y apoyo del Defensor Universitario.

La Defensoría Universitaria es un órgano creado para velar por los derechos de toda la comunidad universitaria: estudiantes, personal docente e investigador, y personal de administración y servicios.

En este sentido atiende las reclamaciones y quejas que se le presentan, gestiona las consultas que se le formulan acerca de cómo ejercer sus derechos y lleva a cabo tareas de mediación.

La Fundación Universidad-Sociedad de la Universidad Pablo de Olavide

La Fundación Universidad-Sociedad de la Universidad Pablo de Olavide tiene el objetivo, entre otros, de impulsar la actividad emprendedora en la comunidad universitaria: grupos de investigación, estudiantes, antiguos alumnos y profesorado.

La Universidad forma a los profesionales e investigadores del futuro, es decir, a aquellos que, una vez terminados sus estudios, vuelven a la sociedad para integrarse en el mercado laboral. Convencida de la importancia del fomento de la cultura emprendedora entre los jóvenes universitarios, la Pablo de Olavide ofrece a sus estudiantes, a través de la Fundación Universidad-Sociedad, toda la formación e información necesarias y los anima a desarrollar sus ideas empresariales.

La Fundación, nexo entre la Universidad y la Sociedad, pone en manos de los investigadores de la UPO las herramientas necesarias para la gestión del conocimiento científico generado por éstos, así como sus posibles aplicaciones a ideas empresariales.

Una mención especial requieren las prácticas de los estudiantes en empresas, instituciones o entidades públicas o privadas, que gestiona la Fundación, y que se regulan mediante un convenio de cooperación educativa entre la Universidad y la Empresa que acoge al estudiante.

A través de las prácticas los estudiantes complementan su formación y comienzan su andadura por el mercado laboral. De esta forma se fomenta la relación de la Universidad con la Sociedad.

El objetivo de las prácticas es adquirir experiencia laboral relacionada con la titulación universitaria, mejorar competencias personales y profesionales, conocer el entorno laboral de la empresa y adaptarse al mismo, así como promover la inserción laboral de los universitarios en la empresa.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	60

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	15

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	15

Sistemas de Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Será de aplicación la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 14 de junio de 2013 (BUPO Nº: 7/2013) y la Normativa de Reconocimiento en Grado de otros Estudios de Educación Superior de la UPO, de 29 de noviembre de 2012 (BUPO Nº 15/2012).

(60% = 144 ECTS)

(15% = 36 ECTS)

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La Universidad Pablo de Olavide pretende convertirse en una institución con capacidad de atracción de estudiantes no sólo en su ámbito territorial más cercano, sino también en toda Andalucía, España y el resto de países que participan en la creación del Espacio Europeo de Educación Superior, sin olvidar sus otros dos ámbitos naturales de influencia, América y el Norte de África.

La presente Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos es uno de los instrumentos para la consecución de dicho objetivo. Con ella se da cumplimiento a lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y además se hace realidad la voluntad de mantener una política abierta y flexible de reconocimiento y transferencia de créditos. Esta voluntad se fundamenta en la confianza entre las instituciones universitarias; una confianza sustentada en la evaluación de las correspondientes Agencias de Calidad. Además, la Universidad Pablo de Olavide considera que el Marco de Cualificaciones, tanto el europeo (MEC-EQF), como el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES), son el ámbito en el que se debe desarrollar el reconocimiento de créditos.

El primer objetivo de la presente normativa es facilitar la movilidad estudiantil, tanto permanente, es decir, de quienes elijan la Universidad Pablo de Olavide como destino último para concluir sus estudios, como temporal, esto es, del estudiante que, aprovechando tanto los programas de movilidad general (SICUE y Erasmus) como los programas propios de la Universidad Pablo de Olavide, desarrollen parte de sus estudios en otra institución universitaria reconocida. La Universidad Pablo de Olavide considera que, aseguradas las competencias básicas de cada uno de los títulos, la diversidad curricular que el alumnado pueda alcanzar representa un valor añadido a su proceso de formación. Además, una política abierta de reconocimiento debe facilitar la obtención de títulos de Grado bilingües, en los términos que se establecen tanto en las memorias de aquellos títulos de Grado que contemplan esa posibilidad como en el Plan de Innovación y Desarrollo Docente de la Universidad Pablo de Olavide.

El segundo objetivo de la presente normativa es dar respuesta a las necesidades de adaptación de estudios del alumnado de Grado y postgrado que, habiendo comenzado sus estudios universitarios bajo anteriores ordenaciones, deseen o deban concluirlos en el nuevo marco del Espacio Europeo de Educación Superior.

Su tercer objetivo es regular el mecanismo administrativo por el que se debe realizar el reconocimiento de créditos para estudiantes que cursen los dobles títulos de Grado en la Universidad Pablo de Olavide.

Su cuarto objetivo es incorporar las nuevas posibilidades en materia de reconocimiento de créditos por parte de las universidades que introdujo el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, así como posteriores desarrollos normativos, que amplían y regulan con mayor destalle, entre otras cuestiones, el reconocimiento de créditos por experiencia laboral y profesional acreditada, o la valoración de estudios universitarios no oficiales así como otros títulos oficiales del ámbito de la Educación Superior.

Por último, esta normativa pretende desarrollar lo establecido en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007, el cual establece la posibilidad de que el alumnado obtenga el reconocimiento de créditos por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Se busca favorecer, además, la formación en los valores que se recogen en el Art. 3.5 del citado Real Decreto como principios generales que deben inspirar los nuevos títulos universitarios. Asimismo, se persigue, de manera subsidiaria, fortalecer la formación en las competencias transversales que se establecen en las directrices generales para la implantación de las enseñanzas oficiales conforme al espacio europeo de educación superior en los acuerdos adoptados por el Consejo Andaluz de Universidades y, en particular, las relativas a la lengua extranjera, el emprendimiento, la gestión de la información, las nuevas tecnologías y la innovación, y otras que se puedan considerar estratégicas.

CAPÍTULO I. ÁMBITO Y OBJETO

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

La presente normativa se aplicará a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y Máster previstas en el Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010.

Artículo 2. Definiciones y objeto.

2.1. Se entiende por "reconocimiento de créditos" la aceptación, por la Universidad Pablo de Olavide, de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en esta u otra Universidad, son computados en otras enseñanzas oficiales distintas a efectos de obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la

obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial.

2.2. Se entiende por "transferencia de créditos" la inclusión en el expediente del estudiante de la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad Pablo de Olavide o en otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. También podrán ser objeto de transferencia los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas en un programa de movilidad que no hayan sido objeto de reconocimiento.

CAPÍTULO II. REGLAS SOBRE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS.

Artículo 3. Del reconocimiento de créditos correspondientes a materias básicas de Grados.

3.1. El reconocimiento de los créditos correspondientes a materias básicas se regirá por las siguientes reglas:

3.1.a. Siempre que los títulos de grado de origen y de destino pertenezcan a la misma rama, se reconocerán automáticamente los créditos correspondientes a las materias de formación básica de dicha rama.

3.1.b. Cuando los títulos de grado de origen y de destino no sean de la misma rama de conocimiento, se reconocerán los créditos obtenidos en aquellas materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título de destino.

3.2. El reconocimiento de créditos de materias básicas no exime al estudiante de cursar los créditos correspondientes a las materias básicas del plan de estudios del título de destino que determine la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos correspondiente.

Artículo 4. Del Reconocimiento de créditos no adscritos a materias básicas de grados.

4.1. Los créditos no adscritos a materias básicas podrán ser reconocidos por la Universidad Pablo de Olavide, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios.

4.2. Igualmente, podrán reconocerse aquellos créditos que aporten al estudiante conocimientos o competencias de carácter transversal.

Artículo 5. Del Reconocimiento de créditos en títulos universitarios de ordenaciones legales previas y los títulos de Grado regulados por el Real Decreto 1393/2007.

5.1. Todos los créditos de los títulos de anteriores ordenaciones legales, licenciaturas y diplomaturas, que hayan sido superados en la Universidad Pablo de Olavide serán reconocidos, siempre y cuando se trate de la continuación de estudios a través de los títulos vinculados conforme a la siguiente tabla:

TÍTULO DE ORIGEN TÍTULO DE DESTINO

Licenciatura en Derecho Grado en Derecho

Licenciatura en Ciencias Políticas y de la Administración Grado en Ciencias Políticas y de la Administración

Diplomatura en Relaciones Laborales Grado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos

Licenciatura en Ciencias del Trabajo Grado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos

Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas Grado en Administración y Dirección de Empresas

Grado en Finanzas y Contabilidad

Diplomatura en Ciencias Empresariales Grado en Administración y Dirección de Empresas

Grado en Finanzas y Contabilidad

Licenciatura en Humanidades Grado en Humanidades

Licenciatura en Traducción e Interpretación Grado en Traducción e Interpretación

Licenciatura en Ciencias Ambientales Grado en Ciencias Ambientales

Licenciatura en Biotecnología Grado en Biotecnología

Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética Grado en Nutrición Humana y Dietética

Licenciatura en Sociología Grado en Sociología

Diplomatura en Trabajo Social Grado en Trabajo Social

Diplomatura en Educación Social Grado en Educación Social

Licenciatura en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte

Ingeniería Técnica en Informática de Gestión Grado en Ingeniería Informática en Sistemas de Información

5.2. Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los diversos Centros se remitirán a las tablas de equivalencias entre los planes de estudios de anteriores ordenaciones y los títulos de grado que a modo de orientación figuran en el apartado décimo de sus correspondientes Memorias de Verificación. Cuando dicha tabla no haya sido incluida en la memoria de verificación del grado, las Juntas de Centro podrán aprobar y publicar la correspondiente tabla de similares características.

5.3. El reconocimiento de aquellos créditos que no se encuentren en la circunstancia descrita en los puntos 1 y 2 de este artículo se regirá por lo establecido en los artículos 3 y 4 de la presente normativa. El documento de referencia de los contenidos y competencias de los estudios realizados será la publicación oficial del plan de estudios.

Artículo 6. Del reconocimiento en Grado de estudios superiores no universitarios.

6.1. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales en los términos que queda establecido en el Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, en sus posibles desarrollos normativos, así como en los acuerdos que en su caso se suscriban en el marco del Distrito Único Universitario de Andalucía.

6.2. El reconocimiento de estos créditos no incorporará, necesariamente, la calificación de los mismos y, en cualquier caso, no computarán a efectos de baremación del expediente.

6.3. Se desarrollará una normativa que reglamente los términos y procedimientos específicos para el reconocimiento de estos créditos en la Universidad Pablo de Olavide.

Artículo 7. Del reconocimiento de enseñanzas universitarias no oficiales y de la experiencia laboral y profesional.

7.1. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias no oficiales de los títulos referidos en el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

7.2. Podrán ser objeto de reconocimiento en forma de créditos la experiencia laboral y profesional acreditada, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias y conocimientos asociados a dicho título, conforme a los criterios establecidos por las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros o las Comisiones Académicas de los Másteres, y que atenderán a los siguientes criterios:

7.2.a. El reconocimiento implicará preferentemente la exención de la realización de créditos asociados a las asignaturas de prácticas externas que contemple el plan de estudios o, en su caso, a materias de contenido eminentemente práctico.

7.2.b. La valoración de la adecuación a las competencias y contenidos de la titulación se fundamentará en la documentación que aporte el estudiante solicitante y que, en cualquier caso, debe incluir un certificado de vida laboral expedido por la Seguridad Social, certificados de empresa o equivalentes que certifiquen las funciones realizadas en el puesto de trabajo y cualquier otra documentación que establezcan las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos o las Comisiones Académicas de los Másteres, con el objeto de valorar las tareas realizadas y las competencias adquiridas.

7.3. El número de créditos objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios, salvo en el caso previsto en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007, en la redacción del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.

7.4. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación y no computarán a efectos de baremación del expediente.

Artículo 8. Del reconocimiento de créditos en títulos de Máster Oficial regulados por el Real Decreto 1393/2007.

8.1. Podrán ser objeto de reconocimiento las asignaturas, cursos, seminarios o materias que tengan un contenido y carga lectiva adecuadas a las ofrecidas por el título oficial de Máster, siempre que hayan sido cursadas en programas nacionales o internacionales de Doctorado o Máster Oficial.

8.2. Podrán ser igualmente reconocidas las asignaturas, cursos, seminarios o materias cursadas en el segundo ciclo de los planes de estudio conducentes a la obtención de títulos oficiales de carácter nacional y validez en todo el territorio nacional, conforme al Real Decreto 1497/1987.

8.3. El número de créditos asignado será el mismo que en el plan de estudios del Máster Oficial contenga la asignatura, materia, curso o seminario por el que se pretenda reconocimiento, no pudiendo usarse el excedente parcial de carga lectiva o créditos de origen en otros reconocimientos.

8.4. Con carácter general se establece un límite máximo de treinta créditos de carácter oficial reconocibles.

8.5. No podrán ser objeto de reconocimiento los créditos superados en las materias comunes de aquellos títulos que contemplen la posibilidad de obtener distintos itinerarios o especialidades, con la finalidad de obtener dos títulos con dos especialidades diferentes. Los estudiantes podrán obtener un único título con dos itinerarios o especialidades, pero no a través del procedimiento de reconocimiento y transferencia de créditos.

8.6. Las solicitudes de reconocimiento se resolverán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos en las materias superadas en origen y los previstos por el plan de estudios de destino.

8.7. En el caso de que varias materias conlleven el reconocimiento de una sola en el plan de estudios de destino, la nota media que figurará en el expediente será el resultado de calcular la nota media ponderada de las materias de origen.

8.8. Cuando en el expediente de origen sólo consten calificaciones cualitativas, se tomará la calificación según la siguiente tabla de equivalencias:

Calificación cualitativa	Calificación cuantitativa
Aprobado 6	
Notable 8	
Sobresaliente 9.5	
Matrícula de Honor 10	
Convalidada/Apta 6	

8.9. Para estudiantes con expedientes extranjeros, con sistemas de calificación distintos a los españoles, la nota se calculará según se establezca en las resoluciones de la Comisión de Distrito Único Universitario de Andalucía sobre el procedimiento del cálculo de notas medias de los expedientes universitarios, así como el de la puntuación a considerar en los créditos obtenidos mediante reconocimiento.

Artículo 9. Del reconocimiento de créditos en los Dobles Títulos de Grado.

9.1. El reconocimiento de créditos es el mecanismo por el que se articula el progreso del estudiante en los dobles títulos de Grado.

9.2. Al finalizar cada periodo de evaluación, y tras el cierre de las actas correspondientes, se procederá a la actualización del expediente del estudiante por medio del reconocimiento de los créditos cursados en cada uno de los dos títulos que figuran en el itinerario del doble título de Grado aprobado por el Consejo de Gobierno de la Universidad.

Artículo 10. Del reconocimiento y transferencia de créditos en programas de movilidad de Grado y Máster Universitario.

10.1. Se reconocerán o transferirán los créditos superados por los estudiantes en las universidades a las que asistan en el marco de un programa de movilidad, conforme a lo establecido en el correspondiente acuerdo académico.

10.2. Se considerarán incluidos en programas de movilidad aquellos estudios que se realicen al amparo de convenios interinstitucionales entre la Universidad Pablo de Olavide y otras universidades, bien dentro de un marco general como el establecido por los programas ERASMUS, SICUE u otros, o bien dentro del marco de convenios específicos entre universidades.

10.3. En los casos de créditos superados durante estancias de libre movilidad, se atenderá a lo dispuesto con carácter general en la presente normativa a efectos de reconocimiento de créditos.

Artículo 11. Del reconocimiento de créditos en Grado de títulos del Sistema Universitario Andaluz

Se reconocerán todos los créditos superados en títulos de Grado de universidades públicas andaluzas que constituyan parte del 75% de las enseñanzas comunes al correspondiente título de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, conforme a lo acordado por el Consejo Andaluz de Universidades, en fecha 22 de enero de 2008.

Artículo 12. Del reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

12.1. Se podrán reconocer hasta un máximo de seis créditos al estudiante de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, por su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

12.2. Los estudiantes de Máster Universitario podrán obtener reconocimiento académico de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación hasta un máximo de dos créditos del total del plan de estudios cursado.

12.3. Se desarrollará una normativa que reglamente los términos y procedimientos específicos para el reconocimiento de estos créditos en la Universidad Pablo de Olavide.

Artículo 13. Del reconocimiento del trabajo final de Grado o Máster Universitario.

Puesto que el trabajo final, tanto de Grado como de Máster Universitario, está orientado hacia la evaluación de las competencias asociadas al título oficial, no podrá ser en ningún caso objeto de reconocimiento.

Artículo 14. Unidad de reconocimiento.

El reconocimiento de créditos se realizará a través de las unidades certificables, no pudiendo desarrollarse a través de fracciones de las mismas.

Artículo 15. Regla básica de transferencia de créditos.

En los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante se incluirá la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la Universidad Pablo de Olavide o en otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial, así como los créditos obtenidos, y no reconocidos, en un programa de movilidad.

Artículo 16. Inscripción en el expediente de los créditos reconocidos y transferidos.

16.1. Los créditos reconocidos o transferidos, en forma de unidad evaluable y certificable, pasarán a consignarse en el expediente del estudiante con la designación original literal (Asignatura, Materia y Módulo, si constan), la tipología (Formación Básica, Obligatoria, Optativa, si constan), el número de dichos créditos (ECTS), la calificación (en caso de otros sistemas de calificaciones, deberán acompañarse de su equivalente español), así como la Universidad de origen. Igualmente, se hará constar su condición de créditos reconocidos o transferidos.

16.2. En el caso de que la información anterior provenga de países o universidades con lenguas oficiales distintas al castellano, se hará constar la designación original literal en su lengua original siempre que sea posible, y su traducción al castellano así como su traducción a la lengua inglesa para el Suplemento Europeo al Título, si fuera necesaria.

CAPÍTULO III. PROCEDIMIENTO DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS Y ÓRGANOS COMPETENTES

Artículo 17. Órganos competentes.

17.1. Los Centros responsables de la titulación de acogida serán los encargados de formular la resolución de reconocimiento y transferencia de los créditos de Grado contemplados en la presente normativa, a través de las comisiones constituidas con dicha finalidad. A tal efecto, la Unidad de Centros gestionará todo el procedimiento administrativo de reconocimiento y transferencia.

17.2. Se constituirá en la Universidad Pablo de Olavide una Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos encargada de establecer los principios comunes de reconocimiento y transferencia en titulaciones de Grado, en cuya composición se favorecerá la presencia equilibrada de mujeres y hombres.

17.3. La Comisión Académica de cada programa de Máster Oficial será la encargada del reconocimiento de los créditos de Postgrado, siempre y cuando las solicitudes de reconocimiento no excedan de los diez créditos. En caso contrario, la Comisión de Postgrado será el órgano competente para resolver en base a la propuesta de reconoci-

miento elevada por la Comisión Académica y fundamentada en las equivalencias y adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias objeto de reconocimiento.

Artículo 18. Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de Centro.

18.1. Los Centros universitarios deberán constituir una Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, que será la responsable de la resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos respecto de las titulaciones de Grado que imparten.

18.2. Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos tendrán la siguiente composición:

- a) El Decano o Director, o Decana o Directora de Centro, que asumirá la presidencia.
- b) Tres miembros del profesorado doctor con vinculación permanente a la Universidad, designados por la Junta de Centro y pertenecientes a diferentes ámbitos de conocimiento del Departamento o Departamentos que impartan materias básicas y obligatorias en la titulación o titulaciones que el Centro oferte.
- c) Un estudiante o una estudiante, designado por la Junta de Centro.
- d) La Jefatura de la Unidad de Centros, que actuará como Secretario/a con voz y sin voto.

18.3. El mandato de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos será coincidente con el de la Junta de Centro a la que pertenezca.

18.4. En los casos de reconocimiento y transferencia de créditos superados en programas de movilidad de Grado a los que se refiere el artículo 10.1 de esta normativa, las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros podrán delegar la resolución del reconocimiento en los responsables de la coordinación académica de la movilidad del Centro o en los tutores o tutoras responsables de los acuerdos académicos.

Artículo 19. Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de Grado.

19.1. La Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos será la encargada de elevar al Rector o Rectora las propuestas de resolución de los recursos de alzada interpuestos contra las resoluciones de reconocimiento y transferencia de créditos que emitan los Centros con respecto a las solicitudes de reconocimiento y transferencia en los títulos de Grado.

19.2. La Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos tendrá la siguiente composición:

- a) El Vicerrector o Vicerrectora de Planificación Docente y Profesorado, o Vicerrector o Vicerrectora competente en la materia, que ejercerá la Presidencia.
- b) Un miembro de cada Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de Centros, que deberá abstenerse en todos los casos en que la Comisión General tenga que pronunciarse sobre una resolución emitida por su propio Centro.
- c) Un estudiante, designado por la Presidencia, entre los miembros de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros.
- d) La Directora o Director del Área de Gestión de Grado, con voz pero sin voto, y que actuará como Secretaria/o.

Artículo 20. Procedimiento para la solicitud de reconocimiento y transferencia de créditos.

20.1. El procedimiento de reconocimiento y transferencia de créditos se iniciará a instancia de la persona interesada que, en cualquier caso, deberá haber sido admitida en los estudios correspondientes.

20.2. Las solicitudes de reconocimiento de créditos de Grado se dirigirán a las Decanas y los Decanos o Directoras y Directores de Centro, en su calidad de presidentas o presidentes de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, mientras que las de Postgrado se dirigirán a la Presidencia del Centro de Estudios de Postgrado.

20.3. La Universidad aprobará el correspondiente procedimiento para la tramitación de las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos, que serán cursadas dentro del plazo que a tal efecto fije la Universidad para cada curso académico, conforme a los criterios generales establecidos por ésta.

Artículo 21. Resolución de reconocimiento y transferencia.

21.1. En la resolución de reconocimiento y transferencia se harán constar los créditos de Grado y Postgrado reconocidos, articulados en unidades certificables, así como las asignaturas del Plan de Estudios del Grado o Postgrado de la Universidad Pablo de Olavide al que se haya tenido acceso que el estudiante deberá cursar para obtener dicho título.

21.2. Las asignaturas, materias, cursos o seminarios objeto de reconocimiento mantendrán las calificaciones de origen.

21.3. La suma de los créditos reconocidos y de los créditos de las asignaturas del Plan de Estudios del Grado de la Universidad Pablo de Olavide podrá exceder hasta un 10% el mínimo requerido para la obtención del título. Este límite no resultará aplicable al supuesto previsto en el artículo 5.1.

21.4. En la resolución de reconocimiento y transferencia se harán constar los créditos transferidos, articulados en unidades certificables.

Artículo 22. Precios públicos

El importe a satisfacer por los conceptos de reconocimientos y transferencias serán los que anualmente se determinen mediante Decreto por el Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma Andaluza, para la prestación de los servicios académicos y administrativos universitarios, de todas la Universidades Públicas de Andalucía.

Disposición Adicional Primera.

En el caso de títulos oficiales que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora.

Disposición Adicional Segunda

Los reconocimientos de estudios universitarios españoles o extranjeros, alegados a los efectos del ingreso en enseñanzas oficiales de Grado se realizarán de acuerdo con las previsiones establecidas en los artículos 56 y 57 del Real Decreto 1892/2008, de 14 noviembre. Asimismo, las solicitudes de convalidación parcial de estudios extranjeros, se realizarán de acuerdo con la regulación prevista en el Real Decreto 285/2004, de 20 de febrero.

Disposición Adicional Tercera

Todas las referencias que aparezcan en el texto de la presente norma, relativas al colectivo de estudiantes, cuyo género sea masculino estarán haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo, por tanto, la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

Disposición Transitoria Única.

Los criterios generales y procedimientos en materia de convalidación y adaptación entre estudios universitarios oficiales anteriores a los regulados por el Real Decreto 1393/2007 seguirán rigiéndose por la normativa correspondiente.

Disposición Derogatoria Única.

Queda derogada la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos aprobada en Consejo de Gobierno de 25 de febrero de 2010.

Disposición Final Primera.

Se habilita a los Vicerrectores o Vicerrectoras de Planificación Docente y Profesorado y de Postgrado para desarrollar la presente normativa.

Disposición Final Segunda.

Esta normativa entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO EN GRADO DE OTROS ESTUDIOS DE EDUCACIÓN SUPERIOR -PREÁMBULO-

Nuestra normativa de reconocimiento y transferencia de créditos, pese a ser relativamente reciente, debe ser modificada para adaptarse a las novedades legislativas aprobadas con posterioridad. El reconocimiento en grado de otras titulaciones del ámbito de la educación superior es una de estas cuestiones que requieren actualización.

Este tipo de reconocimiento viene a concretar uno de los objetivos de la implantación del EEES, i.e. el de favorecer la movilidad de estudiantes, ya sea en el espacio (territorial), entre titulaciones de una misma enseñanza (en nuestro caso entre grados) o entre las distintas enseñanzas que configuran el ámbito de educación superior.

El reconocimiento de los títulos de formación profesional superior ya se estaba produciendo en un gran número de universidades antes de la implantación de los grados. En nuestra universidad no contamos con esta experiencia.

Hasta la fecha, a falta de reglamentación propia, y en un contexto de cierta indefinición de la normativa estatal y autonómica, no se han realizado este tipo de reconocimientos.

La aprobación del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, que regula de manera expresa e integral el reconocimiento de estudios en el ámbito de la educación superior y establece su aplicación a partir del curso 2012/2013, cambia el contexto, y demanda por nuestra parte una doble actuación, que ha de afrontarse de manera simultánea; por un lado, se debe adaptar nuestra normativa y, por otro lado, se debe establecer una reglamentación que especifique los criterios para llevar a cabo este tipo de reconocimientos y el procedimiento asociado al mismo.

El objetivo de esta instrucción es establecer esos criterios y el procedimiento que nos permitan, desde este curso 2012/2013, llevar a cabo este tipo de reconocimiento de manera eficaz y de acuerdo con el Real Decreto 1618/2011, mientras que se actualiza y desarrolla de manera reglamentaria nuestra normativa de reconocimiento y transferencia de créditos.

-Aspectos principales del Real Decreto 1618/2011 a tener en cuenta-

1) Objeto de reconocimiento en grado.

En nuestro caso (siendo los grados el destino), en principio, el objeto de reconocimiento son las enseñanzas completas (i.e. títulos oficiales de graduado en enseñanzas artísticas, técnico superior de formación profesional, técnico superior de artes plásticas y diseño, técnico deportivo superior o equivalentes/homologados) (art.2.2 primer párrafo). El reconocimiento se realiza en función de la similitud entre competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje (art. 4.1), pero además se establece que el reconocimiento debe producirse por un número mínimo de créditos (art. 4.2)1 para nuestros estudiantes en posesión de un título de educación superior que tenga una relación directa con los estudios de grado en los que está matriculado.

En un primer momento, la existencia de relación directa queda fijada por su adscripción a una misma rama de conocimiento según las tablas de adscripción que incorpora el Real Decreto en su Anexo 2, aunque deberá ser objeto de posterior concreción en acuerdos entre la administración educativa correspondiente y las universidades (art. 5).

En nuestro caso, mientras no se adopten los mencionados acuerdos de reconocimiento directo entre titulaciones, serán las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros las que decidan si existe relación directa entre el título oficial de educación superior no universitaria de origen y el título de grado universitario de destino. Para ello tendrán en cuenta que los estudios de origen impliquen la adquisición de competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje similares a los de destino. Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros deberán respetar la adscripción de los títulos de origen a las ramas de conocimiento contempladas en el Anexo 2. Esta decisión adoptada por las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros deberá ser motivada y será susceptible de revisión ante la Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad.

Además el Real Decreto establece que, en los casos en los que exista una relación directa entre títulos, "deberá ser objeto de reconocimiento, total o parcial, la formación práctica superada de similar naturaleza" (módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo en la FP de grado superior; los créditos asignados a la fase de formación práctica en empresas en los Grados Superiores Artes Plásticas y Diseño; y los créditos asignados a la fase o módulo de Formación Práctica de las Enseñanzas Deportivas).

La formación práctica, como el resto de los módulos, también puede ser objeto de reconocimiento cuando no existe relación directa.

2) Límites al reconocimiento.-

De acuerdo con el art. 6, el reconocimiento no puede llevar aparejado quedar exento de la realización del trabajo de fin grado. El número de créditos reconocidos no podrá superar 144 créditos (60% de los créditos del plan de estudios).

3) Entrada en vigor y plazos.-

La norma nos obliga a abrir, a partir del curso 2012/2013, un plazo de solicitudes de un mes a contar desde la inauguración oficial del curso académico (art. 7), que deberán resolverse en un plazo de tres meses (aplicándose el silencio negativo cuando no se notifique resolución).

Igualmente, estipula que sus previsiones serán de aplicación a los reconocimientos de alumnos solicitantes que inician estudios en grado a partir del curso 2012/2013 (disposición final tercera, punto 2).

-Instrucciones-

Artículo 1. Sobre el establecimiento de términos de reconocimiento.

1. Corresponde a las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros, ya sea por iniciativa propia o ante la recepción de una solicitud concreta, establecer los términos de reconocimiento entre sus grados y otras titulaciones de educación grado superior. Estos términos podrán ser revisados tanto por iniciativa propia de la Comisión o de la Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad como por la aprobación de nuevos desarrollos normativos o posibles convenios que se establezcan con las autoridades educativas. Como regla general estas revisiones o actualizaciones no tendrán efecto retroactivo para las solicitudes de reconocimiento resueltas con anterioridad.

2. En los casos en que se determine la existencia de relación directa, las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros establecerán los términos del reconocimiento de acuerdo con un modelo común en cuya elaboración deberán:

- Establecer el número total de créditos reconocidos (teniendo en cuenta el mínimo garantizado).
- Determinar la naturaleza o tipología de los créditos reconocidos (básicos, obligatorios u optativos).
- Podrán, igualmente, optar por reconocimiento individualizado de módulos o "conjuntos de créditos reconocidos" (o combinaciones de ambos)
- Identificar, si procede, las asignaturas del grado que quedan exentas de matrícula, ya sea para evitar repetición de aprendizajes o para regular el progreso del estudiante en el plan de estudios.
- Para favorecer el encaje de los créditos reconocidos en el cómputo de créditos de distintas modalidades (básicas, obligatorias y optativas), como regla general, el total dentro de cada categoría debe ser igual o múltiplo de los créditos de las asignaturas de cada tipo en el grado de referencia.

3. En el caso de reconocimiento específico de módulos, y de cara a fijar el número de créditos ECTS a reconocer cuando los planes de estudios no establezcan la equivalencia de la dedicación en créditos ECTS, se consultará a modo de orientación, las especificaciones en el Real Decreto de adaptación al RD 1147/2011 correspondiente al mismo título2.

Artículo 2. Sobre la inscripción de los créditos reconocidos en el expediente y efectos sobre el límite de créditos matriculables.

1. Sin perjuicio de las demás previsiones establecidas en nuestra normativa de reconocimiento y transferencia de créditos sobre la inscripción en el expediente de los créditos reconocidos (art. 14), los créditos reconocidos no tendrá calificación específica y no contarán en el cálculo de la nota media del expediente. Solamente en el caso de reconocimiento específico e íntegro de módulos, se incorporará la calificación de la titulación de origen, pero igualmente no contará a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

2. Los créditos reconocidos no contarán a los efectos de la aplicación de los límites de créditos matriculables que establece la normativa de progreso y permanencia.

Artículo 3. Ámbito subjetivo

1. La aplicación del reconocimiento en estos términos se aplicará a las solicitudes de alumnos de nuevo ingreso.

2. En el caso de solicitudes de alumnos en otras circunstancias, la aplicación de los términos establecidos será sometida a consideración en cada caso por las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de los Centros, de manera que, atendiendo al expediente del solicitante, el reconocimiento de créditos se adapte a su situación de progreso en la planificación de los estudios.

Artículo 4. Sobre la apertura del plazo de solicitudes durante el curso 2012/2013.

1. Se abrirá el plazo preceptivo para la presentación de solicitudes de manera inmediata tras la aprobación de esta instrucción en Consejo de Gobierno.

2. La apertura de plazo irá acompañada de notificaciones informativas publicadas en las páginas webs de la unidad de gestión de grado y unidad de centros.

Modelo para el establecimiento de los términos de reconocimiento entre Grados y otros títulos Educación Superior

A establecer por la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro

Titulación de Educación Superior:

Año del plan de estudios (Real Decreto que establece el título y fija sus enseñanzas mínimas).

Título de Grado:

En caso de relación directa (misma rama): número de créditos ECTS garantizados (según Anexo 1 RD 1618/2011)

En el caso de Reconocimiento de la Titulación (existe relación directa) se puede reconocer la titulación en su conjunto o especificar los módulos que son objeto de reconocimiento; en el caso del reconocimiento de la titulación en su conjunto se puede reconocer adicionalmente de manera expresa el módulo de formación práctica. En cualquier caso el número total (Xt) de créditos ECTS debe alcanzar el mínimo garantizado (Anexo 1 RD 1618/2011)

Tipo de créditos que se reconocen según tipo de formación en grado Número de créditos ECTS

Créditos reconocidos básicos X

Créditos reconocidos obligatorios X

Créditos reconocidos optativos X
Reconocimiento expreso de módulo
(especificar tipo de créditos, B, Ob. ó Opt.) X
Reconocimiento expreso de módulo de formación práctica
(especificar tipo de créditos, Ob. ó Opt.) X
Xt
Asignaturas que quedan exentas de matrícula (si procede):
Nombre Código

Cuando no exista una relación directa, la comisión establecerá el módulo o módulos susceptibles de reconocimiento, el número de créditos que se reconocen y la naturaleza de los mismos según su actividad formativa (básicos, obligatorios. u optativos) e igualmente, si procede, el nombre de la asignatura o asignaturas que quedan exentas de matrícula.

1. 30 ECTS en el caso de Técnico Superior de Formación Profesional ó Artes Plásticas y Diseño; 27 ECTS en el caso de titulaciones de Técnico Deportivo Superior; y 36 ECTS en el caso de Titulaciones de Grado Artísticas (véase Anexo 1 del RD 1618/2011)
2. El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo. en su art. 10.3. sobre la estructura de los módulos profesionales, establece en su apartado g) que se debe especificar el número de créditos ECTS de cada módulo profesional en los ciclos formativos de grado superior y cursos de especialización.

Reglamento sobre el reconocimiento académico de créditos a estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, sobre la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, establece que los estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos ECTS por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación. Se recoge así uno de los derechos de los estudiantes establecido en el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades. Por su parte, en su artículo 32, el Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario, dispone que las universidades deberán regular el procedimiento para hacer efectivo el derecho de los estudiantes al reconocimiento académico por su participación en este tipo de actividades, estableciendo que, en su caso, dichas actividades se transferirán al expediente del estudiante y al Suplemento Europeo al Título. De acuerdo con las normativas mencionadas, así como con los Estatutos de la Universidad Pablo de Olavide (art. 111r), la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de nuestra Universidad, aprobada por Consejo de Gobierno de 3 de junio de 2013, establece en su artículo 12 que se podrán reconocer hasta un máximo de seis créditos al estudiante de Grado.

El propósito de este reglamento es, en cumplimiento con lo establecido en el mencionado artículo 12 de la normativa de reconocimiento y transferencia, regular los términos y procedimientos del reconocimiento académico de los estudiantes que, voluntariamente, participan en este tipo de actividades no académicas pero fundamentales para el funcionamiento organizativo de la universidad y la vida universitaria.

En una visión amplia de la institución universitaria como espacio de formación integral y sensible a los valores de la democracia y la igualdad, esta normativa plantea también la posibilidad de incluir como actividades susceptibles de este tipo de reconocimiento aquellas, de naturaleza académica o no, que tengan como objetivo favorecer los valores que se recogen en el apartado 5 del artículo 3 del mencionado Real Decreto 1393/2007, sobre los principios generales que deberán inspirar el diseño de los nuevos títulos, y entre los que se mencionan el respeto a los derechos fundamentales, la igualdad de género, la igualdad de oportunidades, la cultura de paz y los valores democráticos. A éstos habría que añadir los valores asociados a la sostenibilidad y la justicia ambiental que, aunque la norma no menciona expresamente, resultan indisolubles a la realización de los anteriores. Aunque el Real Decreto establece que estos principios deben incluirse en los planes de estudios, en el planteamiento de esta reglamentación se considera que, de manera subsidiaria, las actividades universitarias extracurriculares pueden contribuir a fortalecer la difusión de los mismos entre nuestros estudiantes.

En este mismo sentido, esta norma ha entendido que, también de manera suplementaria, pueden ser susceptibles de reconocimiento aquellas actividades universitarias que se puedan considerar en cada momento estratégicas o bien porque refuercen la formación en determinadas competencias transversales como las que se mencionan en las directrices generales para la implantación de las enseñanzas oficiales, conforme al espacio europeo de educación superior, en los acuerdos adoptados por el Consejo Andaluz de Universidades, y en particular, las relativas al conocimiento de lenguas extranjeras, el emprendimiento, las informáticas e informacionales, o bien porque promuevan sinergias entre la Universidad y un entorno social y cultural en continuo cambio.

De acuerdo con el planteamiento anterior, los objetivos de este reglamento son, en primer lugar, concretar los términos del reconocimiento académico derivado de la participación en actividades universitarias, en segundo lugar, delimitar la naturaleza de las actividades universitarias susceptibles de reconocimiento académico, fijando ya en algunos casos, los criterios y términos de reconocimiento. En tercer lugar, regular el procedimiento para la tramitación de propuestas de reconocimiento para otras actividades específicas, puntuales en el tiempo, y, en cuarto lugar, establecer el marco general para el procedimiento asociado a su acreditación, su tramitación administrativa y reflejo en el expediente de los estudiantes.

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Objeto

El objeto de este Reglamento es regular el reconocimiento académico de créditos ECTS por la participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación en las enseñanzas de grado recogidas por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, que establece la ordenación de las enseñanzas universitarias.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

1. La presente normativa será de aplicación a los estudiantes matriculados en enseñanzas de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.

CAPÍTULO II.

Actividades objeto de reconocimiento

Artículo 3. Definición

1. A efectos de aplicación de este Reglamento se considerarán como actividades universitarias de carácter cultural, deportivo, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación aquellas organizadas por la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla que contribuyan al desarrollo de los estudiantes como personas, en relación con el deporte, la cultura y el compromiso con la comunidad universitaria y con la sociedad.

2. Con carácter general, las actividades se ofertarán a todos los estudiantes de cualquiera de los grados, independientemente del centro al que pertenezcan. No obstante, en función de la naturaleza de la actividad, se podrán establecer requisitos para su realización así como criterios de asignación preferencial de las plazas.

3. Una vez concluido el procedimiento de aprobación del reconocimiento para estas actividades, la relación definitiva de las mismas se hará pública a través de la web de la Universidad.

Artículo 4. Tipología

Podrán ser susceptibles de reconocimiento como créditos ECTS en estudios de Grado las siguientes actividades:

1. Culturales
2. Deportivas
3. De representación estudiantil y de organización académica de la Universidad
4. Solidarias y de cooperación
5. De sensibilización en valores democráticos y de igualdad
6. De formación en competencias transversales y actividades calificadas por la
7. universidad como estratégicas

CAPÍTULO III

Reconocimiento en créditos de estas actividades

Artículo 5. Concepto de reconocimiento de créditos

1. Se entenderá por reconocimiento de créditos, a los efectos de lo establecido en este Reglamento, la incorporación de determinados créditos en el expediente del estudiante por la realización de las actividades relacionadas en el artículo anterior no incluidas en ningún Plan de Estudios conducente a títulos oficiales ni susceptibles de otro tipo de reconocimiento académico.

2 Para el reconocimiento de estas actividades, se establece que un crédito se corresponde, con carácter general, con 25 horas de dedicación a la actividad objeto de reconocimiento, sin perjuicio de las ponderaciones o limitaciones que se establecen en el presente Reglamento.

Artículo 6. Valoración en créditos y condiciones de reconocimiento académico

1. El estudiante podrá obtener por este concepto un máximo de 6 créditos ECTS en la totalidad del Plan de Estudios oficial de Grado que esté cursando, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.

2. Con carácter general, ninguna actividad tendrá un reconocimiento superior a 2 créditos ECTS, salvo aquellas para las que este reglamento fija un límite superior, y, no podrán obtener, en ningún caso, los 6 créditos susceptibles de reconocimiento bajo esta modalidad con una sola actividad y ello con independencia de su duración e importancia.

3. El número de créditos reconocidos se descontará de la carga de optatividad que tenga establecida el Plan de Estudios.

4. Únicamente podrán ser objeto de reconocimiento las actividades que se realicen simultáneamente con los estudios universitarios oficiales de Grado a cuyo expediente se solicita la incorporación.

Artículo 7. Incorporación al expediente y calificación

1. Los créditos reconocidos por estas actividades serán incorporados al expediente del estudiante, y al Suplemento Europeo al Título, como ¿reconocimiento de créditos optativos¿..¿, añadiendo, en su caso, el tipo de actividad y su denominación específica.

2. Los créditos se consignarán con la calificación de ¿apto¿ y no se tendrán en cuenta en el cálculo de la nota media del expediente académico.

3. Superados y reconocidos los 6 créditos ECTS, el resto de actividades podrán ser transferidas, a solicitud del interesado, a efectos de aparecer en el expediente pero no computarán entre los créditos necesarios para la obtención del título.

4. Una vez incorporados al expediente, los créditos reconocidos no podrán ser eliminados o sustituidos por otros.
5. El reconocimiento de actividades previsto en el presente reglamento tendrá validez académica limitada en el tiempo para su incorporación al expediente. Como regla general, el reconocimiento deberá ser gestionado en el propio curso académico en el que se haya cursado o realizado la actividad, o en el siguiente.
6. Serán reconocibles, en los términos que se establecen en este Reglamento, las actividades asimilables a las descritas en el capítulo IV realizadas por los estudiantes durante estancias en otras universidades dentro de los programas de movilidad, siempre y cuando estén recogidas en los contratos de estudios y se acrediten mediante certificado oficial de la universidad de destino. Los estudiantes de otras universidades que realizan estancias en la UPO, podrán solicitar certificaciones de estas actividades.

CAPÍTULO IV

De las actividades universitarias susceptibles de reconocimiento académico

Según su naturaleza, y de acuerdo con los principios inspiradores expuestos en la exposición de motivos y lo regulado en el artículo 4, se establecen seis tipos de actividades universitarias susceptibles de reconocimiento académico.

Artículo 8. Actividades universitarias culturales

1. A los efectos de este reglamento, se incluyen, en concepto de actividades universitarias culturales, entre otras, las siguientes:

1. La participación activa en asociaciones debidamente reconocidas por la Universidad Pablo de Olavide. El estudiante podrá obtener reconocimiento académico de hasta 2 créditos ECTS por curso académico.
2. La participación activa en el coro, agrupaciones musicales, grupos de teatro o actividades asimilables, reconocidos por la Universidad Pablo de Olavide, que se desarrollan a lo largo del curso. El estudiante podrá obtener reconocimiento académico de hasta 2 créditos ECTS por curso académico.
3. c) La participación activa en la organización de eventos culturales universitarios en cuya organización esté implicada la Unidad de Cultura y Participación Social o servicios de la universidad equiparables. El estudiante podrá obtener reconocimiento académico de hasta 2 créditos ECTS por curso académico.

2. En los supuestos anteriores, la participación activa será valorada y certificada, en su caso, por el Área de Gestión Administrativa de Asistencia al Estudiante y por la Unidad de Cultura y Participación Social.

3. El reconocimiento de otras actividades culturales similares a las anteriores, o de actividades deportivas no recogidas en el artículo 9, se ajustarán a los términos establecidos en el capítulo V de este reglamento.

4. En ningún caso la participación en actividades de tipo científico especializadas, como congresos o conferencias, será susceptible de reconocimiento académico.

Artículo 9. Actividades universitarias deportivas

1. A los efectos de este reglamento, se incluyen, en concepto de actividades universitarias deportivas, entre otras, las siguientes:

1. La participación en competiciones oficiales. Tendrán reconocimiento académico los estudiantes que participen en competiciones deportivas representando a la Universidad Pablo de Olavide, según las siguientes modalidades:
 - Campeonatos de Andalucía Universitarios, organizados por el Grupo Andaluz de Universidades y la Consejería de Comercio, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía. Se obtendrán 2 créditos ECTS por la participación en dicho campeonato, incluyendo fases previas (caso de ser necesario) y fases finales. El control y selección de los participantes serán realizados por la Universidad a través del personal que designe al efecto.

- Campeonatos de España Universitarios organizados por resolución del Consejo Superior de Deportes (C.S.D.) y la/s Universidad/es correspondientes. Se obtendrán 3 créditos ECTS por acudir a la fase final representando a la Universidad Pablo de Olavide. Si tan solo se asiste a la fase interzonal (fase previa de dicho campeonato) se obtendrán 2 créditos ECTS, no acumulables en caso de clasificarse para la fase final.
 - Campeonatos Internacionales en los que los estudiantes representen a España siempre y cuando la solicitud de participación venga avalada o requerida por la Federación Española correspondiente o el C.S.D. Se obtendrán 3 créditos por acudir a un Campeonato de carácter internacional (Campeonato del Mundo, Universiadas, Campeonatos de Campeonatos Internacionales).
 - Otras competiciones. La Universidad Pablo de Olavide puede valorar, por razones académicas, deportivas o sociales, la participación de equipos de la Universidad en competiciones distintas de las descritas anteriormente con el oportuno reconocimiento académico. Se podrán obtener hasta 3 créditos ECTS por dichas competiciones en función de criterios como el nivel deportivo, la duración de la competición y la contribución al fomento de valores sociales.
1. La asistencia a entrenamientos. Se podrán obtener hasta 2 créditos ECTS, no acumulables a los anteriores, por la asistencia al menos al 60% de los entrenamientos programados y supervisados por el técnico encargado de cada modalidad deportiva competitiva. Los entrenamientos podrán ser supervisados en cualquier momento por el personal que la Universidad designe al efecto.
 1. Otras categorías: En caso de obtener una primera, segunda o tercera posición en los Campeonatos de Andalucía Universitarios, Campeonatos de España Universitarios o Campeonatos Internacionales se concederá 1 crédito ECTS adicional.
 2. Se reconocerán los créditos a los estudiantes que figuren en las actas oficiales de las competiciones mencionadas anteriormente. El carácter oficial de las competiciones lo acreditará la Universidad Pablo de Olavide.
 3. Cualquier otro reconocimiento derivado de la participación de los estudiantes en actividades deportivas será propuesto por el Vicerrectorado competente en la materia, a través del Servicio de Deportes de la Universidad Pablo de Olavide.
 4. En todos los casos anteriores, la participación activa será evaluada y certificada por el Servicio de Deportes de la Universidad Pablo de Olavide, como unidad administrativa responsable, o, en su defecto, el órgano competente.

Artículo 10. Actividades universitarias de representación estudiantil y de organización académica de la Universidad.

1. Podrán obtener reconocimiento académico los estudiantes que realicen actividades de representación estudiantil en alguno de los siguientes órganos de representación de esta Universidad.
 1. Representante de los estudiantes en el Consejo de Gobierno, Claustro y Consejo Social: 2 créditos ECTS.
 2. Representante de los estudiantes en Junta de Centro o Consejo de Departamento: 2 créditos ECTS.
 3. Representante de los estudiantes en Comisiones de Garantía de Calidad de Títulos y Centros: 1 crédito ECTS.
 4. Representantes de curso: 1 crédito ECTS.
 5. Se podrán reconocer otras actividades de representación promovidas por cualquiera de los distintos órganos de Gobierno de la Universidad y asumidas por el Vicerrectorado con competencias en materia de Estudiantes.
2. El reconocimiento de créditos por las actividades contenidas en el apartado anterior se llevará a cabo anualmente, no siendo acumulables los cargos de representación que se someten a valoración.
3. Para tener derecho a reconocimiento de estas actividades será requisito necesario la presentación al Vicerrectorado con competencia en materia de Estudiantes de un auto-informe de la labor realizada durante el ejercicio de su representación. Dicho Vicerrectorado deberá establecer, en cada caso, los criterios de valoración así como un modelo de auto-informe e indicaciones precisas para su elaboración. En el caso de los órganos de representación indicados en el apartado 1, letras a), b) y c) el reconocimiento de créditos estará siempre supeditado a que el estudiante acredite la asistencia regular a un mínimo de las sesiones del órgano correspondiente, a través de certificado expedido por la Secretaría del mismo. En cualquier caso, la asistencia mínima exigible no podrá ser inferior al 50% de las sesiones celebradas durante el curso académico.
4. A los efectos de este reglamento, se incluyen, en concepto de actividades universitarias de organización académica, entre otras, las siguientes:

1. Programa de Captación y Acogida ¿Lazarillo¿. Se podrán obtener hasta 3 créditos ECTS. La participación satisfactoria en el programa será evaluada y certificada por el Área de Gestión Administrativa de Asistencia al Estudiante de Grado.
2. Otras actividades de captación o acogida, organizadas desde Vicerrectorados o Centros), con un máximo reconocible de 1 crédito ECTS por curso académico.
3. La tutorización de pares. Los estudiantes que participen en programas de tutorización podrán obtener reconocimiento académico según se especifique en los programas que a tal efecto pongan en marcha los Centros o Vicerrectorados a través de alguno de sus servicios administrativos, con un máximo reconocible de 1,5 créditos para actividades de duración semestral, y 3 créditos ECTS por curso académico.
4. La participación en organización de eventos académicos. El estudiante podrá obtener reconocimiento académico de hasta 1 créditos ECTS por actividad.

Artículo 11. Actividades universitarias solidarias y de cooperación.

1. A los efectos de este reglamento, se incluyen, en concepto de actividades universitarias solidarias y de cooperación, entre otras, las siguientes:

1. La participación activa y voluntaria en grupos y organizaciones sin ánimo de lucro (ONG o equiparables) que desarrollen actividades relacionadas con la solidaridad, o cualquiera de los principios y valores expuestos en el preámbulo de este reglamento, y con las que exista un convenio con la Universidad. Se reconocerán hasta 2 créditos ECTS por curso académico.
2. La participación activa en la organización de eventos en la Universidad relacionados con la promoción de valores vinculados a la cooperación y solidaridad, hasta 1 crédito ECTS por actividad y 2 créditos ECTS por curso académico.

2. En todos los casos anteriores, la participación activa será evaluada y certificada por los servicios de la Unidad de Cultura y Participación Social, como unidad administrativa responsable.

3. El reconocimiento de otras actividades similares en el ámbito de la solidaridad y la cooperación seguirá el procedimiento descrito en el capítulo III de este reglamento.

Artículo 12. Actividades de sensibilización en valores democráticos y de igualdad.

1. Podrán ser objeto de reconocimiento académico la participación de estudiantes en actividades de sensibilización en el ámbito de los valores vinculados al respeto a los derechos fundamentales, la igualdad de oportunidades y de género, la cultura de paz, los valores democráticos, en general aquellos asociados a la justicia social y la sostenibilidad ambiental.

2. El reconocimiento académico que derive de la participación activa y aprovechamiento de este tipo de actividades se establecerá en función de las horas presenciales, con un máximo reconocible de 25 horas (1 crédito ECTS) por actividad.

Artículo 13. Actividades de formación en competencias transversales y actividades calificadas por la universidad como estratégicas.

1. Se incluyen, a los efectos de este reglamento, en concepto de actividades de formación en competencias transversales y actividades calificadas por la universidad como estratégicas, entre otras, las siguientes:

1. Las vinculadas a la adquisición de competencias en lenguas extranjeras y la acreditación de niveles de conocimiento dentro del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER):
 - Realización de cursos organizados por el Servicio de Idiomas, con sistema de evaluación y certificación de aprovechamiento. Se podrán reconocer 1 crédito ECTS para los cursos de entre 30 y 59 horas presenciales; 2 créditos ECTS para los cursos entre 60 y 89 horas; y 3 créditos ECTS para los cursos de 90 horas o más.
 - Acreditación de conocimiento de un idioma extranjero en un nivel superior al que debe acreditarse para la obtención de la Titulación de Grado. Se podrá reconocer 1 crédito ECTS.
 - Acreditación de un segundo idioma extranjero en un nivel B1 o superior. Se podrán reconocer 1, 1,5, 2 ó 2,5 créditos ECTS respectivamente, según que el nivel acreditado sea B1, B2, C1 o C2.

La acreditación de los niveles de idiomas se efectuará exclusivamente mediante la superación de alguno de los exámenes oficiales reconocidos por el Servicio de Idiomas de la Universidad Pablo de Olavide y tras la incorporación de dicho mérito en el expediente del estudiante.

1. Los cursos de formación en competencias informáticas e informacionales, o la gestión de la innovación. Podrá ser objeto de reconocimiento la participación en actividades de formación organizados por los servicios de la Biblioteca, el Centro de Informática y Comunicación u otros servicios de la Universidad. Se obtendrán, por regla general, en función de la duración y su exigencia hasta un máximo de 3 créditos ECTS.
2. Los cursos, organizados en la Universidad, que promuevan la cultura emprendedora y, en general, la capacidad de adaptar desde una perspectiva instrumental los conocimientos y competencias adquiridas a los procesos de cambio de la sociedad en sus diferentes ámbitos y niveles. Se podrán obtener, por regla general, y en función de la duración y otros criterios hasta un máximo de 3 créditos ECTS.
3. Los títulos propios de la Universidad. Aquellos cursos que tengan una duración igual o inferior a 20 créditos ECTS obtendrán, con carácter general, hasta un máximo de 4 créditos ECTS. El número de créditos reconocibles en cada caso será el resultado de multiplicar los créditos ECTS del título cursado por el factor 0,2 de ponderación.
4. Los cursos de Verano de Olavide en Carmona podrán obtener hasta un máximo de 2 ECTS. En función de las horas de impartición coincidentes entre estudiantes y docentes el número de créditos a reconocer se regirá de acuerdo con las siguientes equivalencias: 1 créditos ECTS para cursos entre 11 y 15 horas, 1,5 créditos ECTS para cursos entre 16 y 20 horas: y, 2 créditos ECTS para cursos de más de 20 horas.
5. La participación en cursos propedéuticos de introducción a titulaciones para los estudiantes de nuevo ingreso o cursos de orientación al estudio organizados institucionalmente podrán ser susceptibles de reconocimiento académico hasta un máximo de 3 ECTS.

CAPÍTULO V

Procedimiento para la propuesta de reconocimiento académico para actividades universitarias.

Artículo 14. Capacidad de propuesta de reconocimiento académico y plazos de solicitud

1. Pueden proponer la consideración de actividad universitaria reconocible académicamente los departamentos académicos, servicios administrativos, iniciativas particulares de miembros, individuales o colectivos de la comunidad universitaria y otras entidades con las que existan convenios suscritos, en los que se recoja expresamente la posibilidad de reconocimiento académico.
2. Estas propuestas serán dirigidas o bien a alguno de los distintos Vicerrectorados, en función de su ámbito competencial o bien a los Centros, quienes asumirán la responsabilidad de las mismas.
3. El Vicerrectorado o Centro responsable de la actividad solicitará su aprobación a la Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, mediante un formulario específico, cuyo modelo se anexa a este Reglamento (anexo I) y que deberá ir acompañado de la información adicional que se considere conveniente.
4. Se establecen dos convocatorias anuales para la presentación ante la Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de las propuestas de reconocimiento para las actividades universitarias definidas en este Reglamento:
 - Del 1 de mayo al 30 de mayo
 - Del 1 de diciembre al 31 de diciembre

Artículo 15. Competencia para la aprobación de las actividades

La Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad valorará la idoneidad y ajuste a norma de las propuestas presentadas procediendo, en su caso, a su aprobación. La Comisión emitirá un informe, con una periodicidad mínima anual, al Consejo de Gobierno sobre sus actividades en esta materia.

Artículo 16. Publicitación de las actividades

Una vez aprobado el reconocimiento académico, corresponderá al Área de Gestión de Matrícula y Expediente Académico de Grado la publicación de las actividades así como de los términos del reconocimiento, correspondiendo a los servicios administrativos responsables la adecuada información a los estudiantes de sus respectivas actividades.

CAPÍTULO VI

Procedimiento para el reconocimiento académico

Artículo 17. Solicitudes de reconocimiento académico de créditos por participación en actividades universitarias.

1. Para solicitar el reconocimiento académico de créditos, los estudiantes deberán haber hecho constar dicha petición en las solicitudes de inscripción o formularios habilitados por los servicios responsables de las respectivas actividades.

2. A la finalización de cualquiera de las actividades señaladas en el apartado anterior, los servicios administrativos responsables remitirán en formato electrónico, al Área de Gestión de Matricula y Gestión de Expediente de Grado la relación de los estudiantes matriculados en cualquiera de las titulaciones de Grado, que habiendo solicitado reconocimiento al momento de realizar su inscripción en la actividad, hayan superado dichas actividades de acuerdo a los requisitos establecidos.

Dicha información deberá recoger al menos los siguientes aspectos:

- Curso académico, con indicación del semestre en el que se ha superado la actividad
- Nombre de la actividad
- N° de créditos ECTS de la actividad, o en su defecto, duración temporal
- N° de créditos ECTS a reconocer
- D.N.I, nombre y apellidos de los estudiantes
- Titulación del estudiante

3. En todo caso, la remisión debe de realizarse en el plazo máximo de 10 días posteriores a la finalización del periodo lectivo del curso académico, salvo el supuesto de actividades cuyo plazo de conclusión sea posterior.

4. Recibida la información por el Área de Gestión de Matricula y Expediente Académico de Grado, se informará al estudiante a través del correo electrónico de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, del procedimiento a seguir para regularizar su expediente.

Artículo 18. Precios.

Para incorporar el reconocimiento de créditos de actividades universitarias al expediente académico, deberá de abonarse el 30% de los precios públicos por los servicios docentes, en función del número de créditos reconocidos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 de la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla.

Disposición Adicional Primera.

Se faculta a la Comisión General de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla para dictar cuantas normas, instrucciones y disposiciones adicionales sean precisas para la aplicación del presente Reglamento.

Disposición Adicional Segunda.

En aplicación de la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres (BOE 23/3/2007), toda referencia a personas, colectiva, cargos académicos, etc., cuyo género sea masculino, estará haciendo referencia, a ambos géneros, incluyendo, por tanto, la posibilidad de referirse tanto a mujeres como hombres.

Disposición Transitoria Primera.

Para el curso académico 2014/2015 el plazo de presentación de propuestas será establecido a partir de la aprobación del presente Reglamento.

Disposición Transitoria Segunda.

Lo establecido en el artículo 7.5 no será de aplicación a las actividades aprobadas y realizadas con anterioridad a la entrada en vigor de este Reglamento

Disposición Final.

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por el Consejo de Gobierno, procediéndose a su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad Pablo de Olavide.

—

Modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, en el apartado 8 de su artículo 12, sobre las directrices para el diseño de los títulos de Graduado

Anexo I. Acuerdos del Pleno del CAU del 17 de julio de 2009, sobre implantación de los Grados.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.		
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.		
Actividades Dirigidas: se imparten sobre grupos muy reducidos (10 estudiantes), e incluyen actividades donde el alumno tenga un papel protagonista.		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
En las Actividades Dirigidas el estudiante debería aprender a enfrentarse a situaciones y problemas nuevos, de carácter más ambiguo que los tratados en las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo. La adquisición de competencias personales y sistémicas representan el principal objetivo de estas actividades.		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.		
5.5 NIVEL 1: CIENCIAS BÁSICAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: BIOLOGÍA GENERAL		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Mixta	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
4,5		18
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: BIOLOGÍA CELULAR		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: BIOQUÍMICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: GENÉTICA HUMANA		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: NUTRIGENÓMICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Ser capaz de interrelacionar los conocimientos biológicos y su aplicación en la alimentación humana.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Materia Biología General

Biología Celular: Concepto y definición de célula. Teoría celular. Características generales de la célula eucariota: estructura general. Orgánulos. Bioenergética celular. Producción mitocondrial de energía en la célula. Usos de la energía mitocondrial: generación de ATP, calor y radicales de oxígeno. Acumulación de energía en gradientes iónicos: equilibrios electrolíticos. Comunicación intercelular. Constitución de tejidos y órganos. El tejido adiposo. Diferencias estructurales y funcionales entre el tejido adiposo blanco y pardo. Separación entre medios: Tejido epiteliales. Captación de nutrientes por las células del epitelio digestivo. Diferencias estructurales entre distintos segmentos del tracto digestivo. Excreción de productos de desecho del metabolismo celular.

Bioquímica: Concepto de la Bioquímica y su relación con la Nutrición y la Dietética. Bioelementos y biomoléculas. Papel del agua en los seres vivos. Soluciones tampón. Aminoácidos: estructura, clasificación y propiedades. Proteínas: Estructura. Funciones biológicas. Composición y clasificación. Niveles de organización de la estructura proteica. Concepto y características generales. Nomenclatura y clasificación. Cinética enzimática. Alosterismo. Regulación de la actividad de las enzimas, papel de los cofactores. Concepto de metabolismo y de la bioenergética. Reacciones de oxidorreducción. Compuestos fosforilados ricos en energía. Tipos de metabolismo. Ciclo del ácido cítrico. Cadena respiratoria y fosforilación oxidativa. Estructura y metabolismo de los hidratos de carbono. Estructura y metabolismo de los lípidos. Metabolismo de los aminoácidos y biomoléculas nitrogenadas. Integración del metabolismo. Estructura de los ácidos nucleicos. Replicación y transcripción del ADN en células eucariotas. Características del proceso replicativo. Mecanismo de la síntesis del ARN. Control de la expresión de genes en eucariotas. Nutrigenómica. Biosíntesis de proteínas. El código genético. Formación de los aminoacil-ARNt. Traducción.

Genética Humana: El texto del ADN. La herencia del material genético. El ciclo celular. Alteraciones cromosómicas. El flujo de la información genética. Genética bioquímica. Bases genéticas de las patologías metabólicas. Genotipo y fenotipo. Mutaciones y sus consecuencias. La herencia de los alelos. Análisis de pedigrí. Estructura genética de las poblaciones. Ley de Hardy-Weinberg. Factores que cambian las frecuencias alélicas. Genética cuantitativa.

Nutrigenómica: Nutrición y homeostasis del estrés metabólico a la enfermedad crónica. .Macronutrientes y Micronutrientes. Nutrientes como señalizadores moleculares: Alimentos bioactivos / alimentos funcionales. Interacciones genes-nutrientes. Detectores nutricionales y cambios en la expresión génica: a) Receptores nucleares como detectores nutricionales (receptores alfa hepáticos, receptores X retinóicos, etc). b) Factores de transcripción que median la interacción entre genes y nutrientes. c) Función de los genes PPARs en el metabolismo de lípidos y azúcares. d) Regulación transcripcional mediada por vitamina A, Ácidos grasos, etc. Dieta y expresión génica en enfermedades crónicas: Estudio de Bio-marcadores o indicadores del estado nutricional. Herramientas Moleculares para el estudio de la nutrigenómica: a) Análisis del genoma: test genéticos que muestren las predisposiciones genéticas a enfermedades relacionadas con la nutrición. b) Análisis del transcriptoma: PCR, MicroArrays de ADN, análisis de polimorfismos de nucleótidos (SNP). c) Análisis del proteoma: electroforesis, cromatografía, espectrometría de masas. d) Análisis del metaboloma: espectrometría de masas, cromatografía de gases. Nutrición personal. Bioestadística aplicada a la nutrigenómica. Bioinformática básica para el manejo y uso de base de datos en nutrigenómica.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG9 - Planificación y gestión del tiempo.

CG10 - Habilidades de investigación.

CG12 - Trabajo en equipo.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - La biología y el funcionamiento de las células como unidad integrante de los tejidos.

CE4 - Las bases de la genética humana.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	94	55.6
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	75	44.4
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
NIVEL 2: ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Anatomía Humana
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ANATOMÍA HUMANA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
1		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: FISIOLÓGÍA HUMANA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: FISIOPATOLOGÍA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Saber cómo es y cómo funciona el cuerpo humano sano		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p>Anatomía Humana: Esplacnología: Estudio pormenorizado del Aparato Digestivo con especial énfasis en: (i) Osteología. Análisis estático y dinámico de los huesos del macizo craneofacial como base esencial del proceso de formación del bolo alimenticio y de su deglución. (ii) Esplacnología. Análisis de la estructura macro- y microscópica de las vísceras huecas y macizas, de sus relaciones, inervación e irrigación. (iii) Estudio de los aparatos excretor y reproductor. Sistema Cardio- respiratorio: Estudio y conocimiento de los órganos, aparatos y sistemas que intervienen en las funciones de respiración, hematosi, cardiovascular, nutrición y homeostasis, con especial énfasis en: (i) Corazón y grandes vasos. Sistemas de retorno venoso especiales, los denominados sistemas porta. (ii) El sistema linfático. (iii) Aparato respiratorio. Mecánica respiratoria. Sistema Endocrino: Estudio de las glándulas endocrinas, su ubicación, irrigación, inervación y relaciones anatómicas o anatomo-funcionales con el resto de aparatos y sistemas. Estructura macro- y microscópica, normal y patológica, de las glándulas endocrinas. Neuroanatomía y Sistema neuroendocrino: Estudio de: (i) El sistema nervioso central y periférico y de sus relaciones con el sistema endocrino. (ii) El sistema nervioso vegetativo o autónomo: el sistema nervioso autónomo como elemento encargado del control respiratorio, circulatorio y de la homeostasis del organismo en condiciones basales y durante el esfuerzo. Estudio de las bases estructurales de la motilidad de las vísceras. (iii) El eje hipotálamo-hipófisis y de los centros neurales implicados en los procesos de ingesta de nutrientes y del control de las constantes vitales normales en el individuo.</p> <p>Fisiología Humana: Concepto de Fisiología. Homeostasis. Regulación funcional y sistemas de control. Niveles de organización de los seres vivos. La neurona. Potencial de membrana en reposo. Potenciales locales y potencial de acción. Sistemas de control de la función del ser humano: sistemas nervioso y endocrino. Sistemas de mantenimiento del cuerpo humano: sistemas circulatorio, respiratorio, digestivo y excretor.</p> <p>Fisiopatología: Etiología y patogenia general: concepto de fisiopatología. terminología. Fisiología y patogenia general del aparato digestivo: fisiopatología de la cavidad bucal; fisiopatología del esófago; fisiopatología del estómago; fisiopatología del intestino. enfermedades inflamatorias del intestino. alteraciones de la digestión y absorción intestinal; fisiopatología del páncreas exocrino; fisiopatología del hígado y de la vía biliar. Fisiopatología del sistema cardiovascular relacionada con la nutrición: aterosclerosis y trombosis; hipertensión arterial. Fisiopatología del sistema renal relacionada con la nutrición: enfermedades renales. Fisiopatología del sistema endocrino relacionada con la nutrición: fisiopatología del metabolismo del calcio, fosfato y magnesio; fisiopatología de los hidratos de carbono.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).		
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.		
CG9 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG11 - Capacidad crítica.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Fundamentos de química inorgánica y orgánica.		
CE2 - La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	77	57
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	58	43
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la	0.0	10.0

<p>Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.</p>		
NIVEL 2: QUÍMICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: QUÍMICA APLICADA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS		
<p>Química Aplicada: Estructura atómica y clasificación periódica de los elementos: Átomos e iones. Clasificación periódica y estructura atómica. Propiedades periódicas. Nutrientes inorgánicos. Enlace químico y estados de agregación de la materia: Enlace iónico. Enlace covalente. Enlace metálico. Fuerzas intermoleculares. Química Orgánica: Formulación orgánica. Isomería. Grupos funcionales, propiedades y reactividad. Nutrientes orgánicos. Estados de agregación de la materia. Aspectos físico químicos en la percepción del sabor y del aroma. Reacciones químicas más habituales en los alimentos. Compuestos tóxicos generados por proceso. Termodinámica Química y Equilibrio: Termoquímica. La entalpía del cambio químico. Entropía. Energía libre y procesos espontáneos. Constante de equilibrio. Factores que afectan el equilibrio químico. Calorimetría y nutrición. El Agua. Disoluciones: El agua. Tipos de disoluciones. Disoluciones ideales. Presión de vapor. Ley de Raoult. Ley de Henry. Diagramas presión-composición y temperatura-composición. Destilaciones simples y fraccionadas. Azeótropos. Medidas de concentración. Saturación y solubilidad. Factores que afectan la solubilidad. Propiedades coligativas de las disoluciones. Estados dispersos. Nutrición y coloides. Equilibrios ácido-base: Concepto de pH. Valoraciones ácido-base. Disoluciones amortiguadoras. Acidulantes. Índice de acidez de grasas. Equilibrios de complejación: Introducción a la teoría de los compuestos de coordinación. Número de coordinación. Ligandos. Isomería. Enlace. Aplicaciones: Agentes quelantes. Cinética Química: Velocidad de las reacciones químicas. Órdenes de reacción, constante de velocidad y sus unidades. Energía de activación. Factores que influyen en la velocidad de reacción. Catálisis. Conservación de los alimentos. Electroquímica: Reacciones de oxidación-reducción. Número de oxidación: Oxidantes y reductores. Celdas electroquímicas. Potencial de electrodo. Alteración oxidativa de las grasas, predicción de estabilidad. Antioxidantes.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.		
CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.		
CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.		
CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.		
CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).		
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.		
CG9 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG10 - Habilidades de investigación.		
CG11 - Capacidad crítica.		
CG12 - Trabajo en equipo.		
CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.		
CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Fundamentos de química inorgánica y orgánica.		
CE5 - Bioquímica, destacando aquellos compuestos químicos y procesos metabólicos estrechamente relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	27	60
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	18	40
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias	0.0	10.0

y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.		
NIVEL 2: ESTADÍSTICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Estadística
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: BIOESTADÍSTICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Poder aplicar las técnicas básicas de la estadística a problemas para interpretar problemas relacionados on la salud.		

5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p>Bioestadística: Introducción a la estadística: Estadística descriptiva e inferencial. Población y muestra. Caracteres cualitativos y cuantitativos. Variables estadísticas. Distribuciones estadísticas de un carácter. Frecuencias. Tablas estadísticas. Representaciones gráficas. Análisis descriptivo univariante: Cuantiles. Medidas de tendencia central, medidas fundamentales de dispersión y medidas de forma. Estadística bivariante: Variables estadísticas bidimensionales. Diagramas de dispersión. Concepto de correlación. Concepto general de regresión. Ajuste de una línea de regresión a un diagrama de dispersión. Método de los mínimos cuadrados. Bondad de un ajuste de regresión. Introducción a la probabilidad: Sucesos. Probabilidad frecuentista y subjetiva. Probabilidad condicionada. Teorema de la probabilidad total. Teorema de Bayes. Pruebas diagnósticas. Distribuciones de variables aleatorias. Variable aleatoria discreta y continua. Función de probabilidad / densidad y función de distribución de una variable aleatoria. Esperanza matemática y varianza de una variable aleatoria. Principales distribuciones discretas y continuas. Inferencia estadística: Muestreo. Distribución de estimadores. Estimación puntual y por intervalos. Contrastes de hipótesis: Generalidades. Significación. Errores de tipo I y II. Algunos contrastes de hipótesis habituales: Pruebas Chi-cuadrado para variables cualitativas. Pruebas t-student y ANOVA. Pruebas no paramétricas.</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.
CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.
CG9 - Planificación y gestión del tiempo.
CG10 - Habilidades de investigación.
CG11 - Capacidad crítica.
CG12 - Trabajo en equipo.
CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.
CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	23	50
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	22	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
NIVEL 2: PSICOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Psicología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: PSICOLOGÍA GENERAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Ser capaz de transmitir a la población general conocimientos sobre la salud.</p> <p>Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</p> <p>Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS		
<p>Psicología General: La ciencia psicológica. El proceso de aprendizaje y los procesos cognitivos. La personalidad. El desarrollo humano a lo largo del ciclo vital. La Consciencia y sus trastornos. La percepción y la representación: trastornos. La afectividad y sus trastornos. La memoria y sus trastornos. La inteligencia y sus trastornos. El pensamiento y sus trastornos. La motivación: Concepto y tipos. La conducta: concepto, tipos y trastornos. Alteraciones de la personalidad. La psicología social. El inconsciente. Concepto, tipos y mecanismos de defensa. La entrevista médico-psicológica. La dinámi-</p>		

ca de la relación médico-enfermo. Psicología de la salud y de la enfermedad. Conductas de salud, enfermedad y riesgo. Efectos psicológicos de la enfermedad. Actitudes reactivas ante la enfermedad y su vivencia. Conductas psicológicas de riesgo psicosomático. Reacciones al estrés. Psicología del enfermo con procesos específicos. Factores psicológicos del proceso curativo.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG11 - Capacidad crítica.

CG12 - Trabajo en equipo.

CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE7 - Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	31	70
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	14	30

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.

Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0

NIVEL 2: ANTROPOLOGÍA

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Mixta	Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
18		6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
18		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: ALIMENTACIÓN Y CULTURA

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ALIMENTACIÓN, ECOGASTRONOMÍA Y DIVERSIDAD CULTURAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: DERECHOS HUMANOS Y VALORES DEMOCRÁTICOS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: PATRIMONIO ALIMENTARIO ANDALUZ		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Entender la importancia que tiene la alimentación en nuestro entorno cultural, en nuestro comportamiento y en las relaciones sociales.</p> <p>Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p>Alimentación y Cultura: El significado y el sentido de alimentarse. Los conceptos de nutrición y alimentación. Las bases del comportamiento cultural alimentario. Mesa y distinción en torno a la alimentación. Evolución alimentaria humana. Los alimentos y el proceso de sedentarización. Sociedad, historia y alimentación: fuentes y apuntes históricos. Circulación cultural de los alimentos: tradición y contaminación cultural. Cultivos, transformación y consumo. Los contextos de la producción y el consumo cultural de los alimentos: el terruño, la mesa y el mercado. Dieta mediterránea / alimentación mediterránea. Aproximación a la cultura alimentaria en España. Los alimentos axiales: trigo, uva y aceite. Los alimentos complementarios: tomate, papas, carnes, quesos, leche, pescados.</p> <p>Alimentación, Ecogastronomía y Diversidad Cultural: Grandes áreas alimentarias en el mundo. Los alimentos del mundo y las comidas de la tierra. Los cereales como marcadores alimentarios de las áreas culturales: el maíz, el arroz, el trigo, el sorgo y el mijo. Diversidad cultural y religiosa en relación a las pautas, formas y contenidos de la alimentación. La construcción del gusto. Cosmovisión y dietética. Difusión y recreación alimentaria. Globalización, mestizaje e interculturalidad en torno a los alimentos. La gastronomía como concepto superador. Mesa, Burguesía y alimentación. La ecogastronomía como nueva perspectiva cultural.</p> <p>Derechos Humanos y Valores Democráticos: Definición de los Derechos Humanos: ¿De que estamos hablando: qué son los derechos humanos? Ambigüedad de los DDHH; Fundamentos del concepto de los Derechos Humanos; Evolución del concepto de Derechos Humanos; Principios básicos de la Declaración Universal de los Derechos Humanos; Estructura, caracteres y funciones de los derechos fundamentales. Las concepciones sobre los Derechos Humanos: Concepción liberal; Concepción socialista; Concepción utilitarista; Concepción economicista; Concepción comunitarista; Concepción intercultural. Instrumentos internacionales y regionales de protección de los Derechos Humanos: Sistemas Regionales: El Tribunal Europeo de DDHH; La Corte Interamericana de DDHH; Los Tribunales "ad hoc". Rwanda y la ex Yugoslavia; El Tribunal Penal Internacional: Configuración del Estatuto de Roma; Perspectiva de futuro; La aplicación del derecho internacional en materia de Derechos Humanos: la cuestión pendiente. Los Derechos Humanos desde una perspectiva de género: Teorías sobre la igualdad de género: concepciones liberales y modernas; La conquista histórica de los derechos de las mujeres; La igualdad de género en los textos jurídicos internacionales y del derecho español; Las mujeres como sujetos de violaciones de los Derechos Humanos. Concepciones culturales, sociales y económicas. Los Derechos Humanos desde la perspectiva de la discapacidad: La conquista histórica de los derechos de los discapacitados; El concepto de discapacidad; El tratamiento de la discapacidad en los textos jurídicos internacionales y de derecho español; Los retos pendientes de la discapacidad. Discapacidad e igualdad de oportunidades. Los valores democráticos. Fundamentos, historia y desarrollo: La educación en valores democráticos. Educación cívica y participación; Valores democráticos y economía. Valores democráticos y la interculturalidad; La práctica democrática: La demoarquía. De la teoría a la práctica. Estudios de casos: En esta última parte del programa, el/la alumno/a constatará sobre estudios de caso todo lo que ha visto con anterioridad, y evidenciará como lo ideal y lo real no siempre suelen ir de la mano en cuestiones referentes a los derechos humanos. Para ello, hemos escogido dos temáticas o situaciones actuales bien diferenciadas: Los derechos humanos en el conflicto palestino, el fenómeno de la inmigración en España y el caso de los refugiados en el campamento de Darfur en Sudán.</p> <p>Patrimonio Alimentario Andaluz: Aproximación al patrimonio cultural y su extensión a la alimentación y la gastronomía. La alimentación como patrimonio. Andalucía como cultura y como encrucijada de culturas. La alimentación y la gastronomía en la conformación cultural. Alimentos y gastronomías en Andalucía. Producción, consumo y sociabilidad en torno a la comida. La patrimonialización de la alimentación y la gastronomía en Andalucía. Procesos, hitos y tendencias. El patrimonio gastronómico andaluz: entre la identidad colectiva y el mercado turístico. El futuro de la gastronomía andaluza.</p> <p>Evolución de la Alimentación Humana: La paradoja evolutiva de la alimentación humana. Alimentación de los primeros homínidos. El giro hacia la carne y su importancia en el desarrollo de los nuevos humanos. La alimentación en el paleolítico. La recolección y la caza. El descubrimiento del fuego. La alimentación en la época neolítica. Agricultura y ganadería. La alimentación en las culturas prehelénicas. La alimentación en la cultura helénica. La alimentación en el imperio romano. La alimentación en el mediterráneo. La alimentación de Al-Andalus. La Edad Media y la alimentación. La entrada de nuevos alimentos gracias al descubrimiento de América. El revolicimiento y la alimentación. Evolución de la alimentación con la revolución industrial. La alimentación en la era moderna. Hacia dónde va nuestra alimentación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.		
CG11 - Capacidad crítica.		
CG12 - Trabajo en equipo.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE7 - Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	103	70.1
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	44	29.9
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de	0.0	10.0

junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.		
5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
15	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		9
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: BROMATOLOGÍA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: TECNOLOGÍA CULINARIA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: ALIMENTOS FUNCIONALES Y DISEÑO DE NUEVOS ALIMENTOS			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
		4,5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			
No existen datos			
NIVEL 3: ALIMENTOS ECOLÓGICOS			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Optativa		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
		6	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
LISTADO DE MENCIONES			

No existen datos		
NIVEL 3: ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Saber cuáles son los grupos de alimentos, los componentes principales de los mismos y su valor nutricional.</p> <p>Poder usar las bases de datos y las tablas de composición de alimentos en su práctica diaria.</p> <p>Ser capaz de realizar un análisis sensorial de cualquier producto alimentario.</p> <p>Saber que procesos tecnológicos se utilizan en la elaboración y transformación de los alimentos.</p> <p>Identificar y clasificar los alimentos y los productos alimentarios. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas y funcionales, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Ciencia y Tecnología de los Alimentos</i></p> <p>Bromatología: Conceptos generales de Bromatología: Objetivos fundamentales de la asignatura. Conceptos de Bromatología, Nutriente y Alimento. Perspectiva histórica y actual de alimento. Calidad de los alimentos. Alteración de los alimentos: Principales factores que alteran los alimentos. Factores químicos y bioquímicos que influyen en la alteración de los alimentos. Prevención de la alteración. Aditivos alimentarios: Finalidad de los aditivos. Inocuidad de los aditivos alimentarios. Clasificación. Propiedades sensoriales de los alimentos: Principales propiedades organolépticas de los alimentos y sustancias implicadas en ellas. Grupos de alimentos: En este apartado se estudiarán los distintos grupos de alimentos, su origen, historia, procesamiento, propiedades físicas, químicas y organolépticas, composición y valor nutritivo.</p> <p>Tecnología de los Alimentos: Conceptos generales de Tecnología de los Alimentos: Objetivos fundamentales de la asignatura. Conceptos de Tecnología de los Alimentos. Visión histórica y objetivos. Principios básicos del procesado de los alimentos. Procesos de conservación de los alimentos: Conservación por calor. Conservación por descenso de la temperatura. Conservación por descenso de la actividad del agua. Nuevas tecnologías de conservación. Conservación por aplicación de métodos químicos. Envasado de los alimentos. Procesos de transformación de los alimentos: Modificación del tamaño. Operaciones de separación. Modificación de la textura: texturización y extrusión. Procesos tecnológicos de los distintos sectores alimentarios: Tecnología de los cereales y derivados. Tecnología de las frutas, frutos secos, hortalizas y productos derivados. Tecnología de las bebidas alcohólicas. Tecnología de los alimentos edulcorantes, productos de confitería. Tecnología de los alimentos estimulantes.</p>		

Tecnología Culinaria: Introducción. Conceptos básicos e Historia: Definición y objetivos. Historia de la cocina. Elementos básicos de la cocina. Materias primas: Diversidad de los alimentos. Métodos de conservación. Preparaciones previas a la cocción. Procesos culinarios: Métodos naturales. Fuentes y efectos del calor. Tipos cocción. Calidad: Aspectos sensoriales. Aspectos higiénicos sanitarios. Dietas generales y dietas terapéuticas: Cocinas del Mundo. Dietas terapéuticas.

Alimentos Funcionales y Diseño de Nuevos Alimentos: Conceptos generales: Objetivos fundamentales de la asignatura. Concepto, antecedentes y definiciones legales de Alimentos Funcionales. Metodología en la investigación y desarrollo de nuevos alimentos con actividad funcional Grupos más importantes de Alimentos Funcionales: Grupos de Alimentos Funcionales según las sustancias activas que presenten. Aplicaciones nutricionales. Utilización en las distintas poblaciones. Acciones de las sustancias funcionales sobre las funciones fisiológicas del organismo humano: Sistema cardiovascular y cáncer. Función del tracto gastrointestinal. Crecimiento, desarrollo y metabolismo de sustratos. Comportamiento y funciones psicológicas. Aspectos tecnológicos, analíticos y nutricionales de los Alimentos Funcionales y nuevos alimentos: Productos lácteos. Alimentos grasos. Alimentos con componentes Fitoquímicos. Otros alimentos. Alimentos Nutracéuticos.

Alimentos ecológicos: Alimentos vegetales: ventajas nutricionales. Metabolitos vegetales de interés nutricional. Alimentos de origen convencional frente a los ecológicos. Requisitos legales. Diferencias en la composición de los alimentos convencionales y ecológicos. Mercadotecnia de los alimentos ecológicos. Ventajas e inconvenientes de alimentos transgénicos en la nutrición humana. Uso terapéutico y abuso de antibióticos y hormonas para engorde animal. Consecuencias nutricionales.

Análisis Sensorial de los Alimentos: Principios básicos del análisis sensorial: Importancia y desarrollo actual en la industria alimentaria y en control de calidad. Percepción por los sentidos, la vista, el olfato, el gusto y el tacto. Umbrales de percepción. Atributos sensoriales. Terminología del análisis sensorial. La cata y el panel de análisis sensorial: Sala de cata. Especificaciones de la instalación. Características del panel de análisis sensorial. Tipos de paneles. Selección y entrenamiento de los jueces. Condiciones óptimas de las pruebas. Tipos de pruebas sensoriales: Pruebas sensoriales afectivas: pruebas de preferencia y de aceptación. Pruebas sensoriales discriminativas: comparaciones pareadas, prueba triangular, comparaciones múltiples, pruebas de ordenamiento. Pruebas sensoriales descriptivas: escalas de medida, perfiles sensoriales. Análisis e interpretación de resultados: Aplicación de tests estadísticos. Niveles de significación. Resultados anómalos. Parámetros de fiabilidad. Reglamentación técnico-sanitaria: Normativa vigente en materia de análisis sensorial. Indicaciones específicas para cada grupo de alimentos. Productos acogidos a un distintivo de calidad. Valoración organoléptica de distintos alimentos y bebidas: Valoración sensorial del aceite de oliva virgen, cata de vinos, cata de carnes, quesos y zumos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG11 - Capacidad crítica.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE8 - Conocer la composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos.

CE9 - Conocer las propiedades físico-químicas de los alimentos y análisis.

CE10 - Conocer las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos.

CE11 - Conocer el procesado y las modificaciones de los alimentos.

CE12 - Conocer la biotecnología alimentaria.

CE13 - Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.

CE14 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.

CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA

HORAS

PRESENCIALIDAD

Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	127	56.2
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	99	43.8
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
NIVEL 2: MICROBIOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
6	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ALIMENTOS FERMENTADOS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Entender cuáles son los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos y como se pueden prevenir.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS		
<i>Materia Microbiología</i>		
<p>Microbiología alimentaria: Microbiología básica: Técnicas microbiológicas. Crecimiento microbiano. Estructura y función de la célula microbiana. Genética bacteriana. Metabolismo microbiano. Diversidad microbiana. Alteración microbiana de los alimentos: Principales microorganismos alteradores de alimentos. Factores que afectan al crecimiento microbiano y que influyen en la alteración de los alimentos. Prevención de la alteración. Infecciones alimentarias: Enfermedades producidas por bacterias Gram negativas y positivas. Virus transmitidos por alimentos. Priones. Intoxicaciones alimentarias: principales toxinas producidas por bacterias, por algas y hongos microscópicos. Detección de biopeligros asociados a los alimentos: técnicas de muestreo, técnicas de detección, legislación alimentaria, planes de prevención de riesgos alimentarios. Microorganismos de interés en alimentación: producción de alimentos fermentados (cerveza, pan, vino, vegetales, etc). Los microorganismos como alimento. Metabolitos microbianos de interés en alimentación.</p> <p>Alimentos fermentados: Fermentación de vegetales. Elaboración de yogur y leches fermentadas. Coagulación de la leche: el queso. Panificación. El zumo de los cereales: la cerveza. El vino: la bebida de los dioses.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.		
CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.		
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.		
CG11 - Capacidad crítica.		
CG12 - Trabajo en equipo.		
CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE12 - Conocer la biotecnología alimentaria.		
CE15 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	50	55.6
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos	40	44.4

(20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE LA CALIDAD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: SEGURIDAD ALIMENTARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
6	10,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Obligatoria		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
6			
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Obligatoria		4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
		4,5	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LECTURAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
DESPLIEGUE TEMPORAL			

Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Saber cuál es la legislación vigente relacionada con la seguridad alimentaria y ser capaz de elaborar nuevas normas, así como, de realizar una inspección alimentaria.</p> <p>Ser capaz de desarrollar para una empresa alimentaria un sistema de control de calidad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de control Críticos.</p> <p>Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p> <p>Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria</p> <p>Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.</p> <p>Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y el mantenimiento del medio ambiente sostenible.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Seguridad Alimentaria</i></p> <p>Higiene y seguridad alimentaria: Contaminación abiótica de los alimentos, toxicología alimentaria: Contaminantes industriales. Componentes de los envases. Contaminantes agrícolas. Residuos de tratamientos veterinarios. Antinutrientes y toxicidad natural de los alimentos. Compuestos originados durante el almacenamiento, procesado y preparación de los alimentos. Toxicidad de aditivos alimentarios. Toxicidad de alimentos irradiados. Toxicidad de alimentos transgénicos. Contaminación biótica de los alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria: Riesgos, medidas de prevención y control de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Higiene y control de la industria alimentaria: Higiene de las industrias alimentarias. Higiene de los establecimientos preparadores de alimentos. Higiene de los lugares expendedores de alimentos. Limpieza y desinfección de la industria alimentaria. Sistemas de control y aseguramiento de la calidad: Sistema APPCC. Planes generales de Higiene. Trazabilidad. Normativa ISO9000. Calidad y certificación. Etiquetado nutricional. Plan de formación y educación higiénica de manipuladores de alimentos. Higiene de los alimentos: Higiene de la elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos. Higiene e inspección de carne, pescado, leche y productos lácteos, huevo y ovoproductos, frutas y hortalizas, cereales y azúcares.</p> <p>Calidad en la industria alimentaria y control de la calidad de los alimentos: Concepto de Calidad: Definición de la calidad. Concepto de Calidad en los alimentos. La Calidad en la Industria Alimentaria. Criterios de Calidad: Requisitos de un producto alimentario. Evaluación de la calidad de los alimentos. Principios Básicos de la Calidad de los Laboratorios de análisis de alimentos. Sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad: Sistema APPCC. Planes generales de Higiene. Trazabilidad. Normativa ISO9000. Calidad y certificación. Control de la calidad de los alimentos: Control y confirmación de la calidad. Control de la calidad de la materia prima. Control de calidad de carne, pescado, leche y productos lácteos, huevo y ovoproductos, aceites y grasas comestibles, frutas y hortalizas, cereales y azúcares, bebidas, conservas y semiconservas. Control de la calidad del proceso de producción alimentaria: Control de la calidad del proceso. Control de la calidad del almacenamiento, transporte, distribución y servicio del producto alimentario terminado.</p> <p>Legislación alimentaria: El Derecho Alimentario: normas que la integran. La Organización administrativa competente en materia alimentaria. Los derechos de salud y seguridad alimentaria y la intervención de los poderes públicos en el control de las actividades alimentarias. Las empresas alimenta-</p>		

rias y el ejercicio profesional de nutricionista: control y fomento. El Derecho administrativo sancionador en materia alimentaria: inspección; infracciones y sanciones; procedimiento sancionador; garantías jurídicas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG12 - Trabajo en equipo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE16 - Microbiología y parasitología de los alimentos.

CE17 - Toxicología alimentaria.

CE18 - Higiene del personal, productos y procesos.

CE19 - La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.

CE20 - Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias.

CE21 - La normalización y legislación alimentaria.

CE23 - Conocer los sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE44 - Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales).

CE45 - Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.

CE49 - Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	74	59.7
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	50	40.3

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.

Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
NIVEL 2: GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	19,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ECONOMÍA Y GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: DEONTOLOGÍA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: RESTAURACIÓN COLECTIVA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: COMUNICACIÓN Y MARKETING ALIMENTARIO NUTRICIONAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Poder asesorar a empresas del sector alimentario y de la restauración en aspectos relacionados con la gestión de la calidad, el desarrollo de nuevos productos, el marketing y el etiquetado de productos.</p> <p>Ser capaz de crear o dirigir una empresa de restauración.</p> <p>Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones</p> <p>Ser capaz de crear, dirigir o de gestionar una empresa de servicios alimentarios, nutricionales o de restauración.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Gestión de Empresas Alimentarias</i></p> <p>Economía y gestión de empresas alimentaria: Conceptos básicos: Las empresas y el entorno económico. Introducción. Teoría elemental de la Oferta y la Demanda. La administración. El Subsistema de operaciones: Conocer la empresa por dentro, departamentos. La empresa a la luz del enfoque de sistemas. La función de producción y la dirección de operaciones. Planificación y control de la producción. La gestión de inventarios. El análisis coste-volumen de operaciones-beneficios. El subsistema de marketing de la empresa: Variables de marketing que nos afectan. La gestión de marketing en la empresa. Las decisiones de marketing-mix. . La Calidad: ¿Qué entendemos por calidad? La calidad. El subsistema de inversión y financiación: El flujo dinero ¿mercancía y/o inversión ¿ dinero. La función financiera de la empresa. Las decisiones de inversión en la empresa. Las decisiones de financiación en la empresa. El equilibrio financiero de la empresa.</p> <p>Deontología: Introducción. Nociones generales Noción general de la ética. Corrientes fundamentales del pensamiento moral. Ética y Deontología. Bio-ética. Definición y principios. Principales temas de la reflexión bioética: la salud pública, la producción y manejo de alimentos y medicamentos, los trasplantes, la genética, la reproducción asistida, la eutanasia, las drogas. Deontología. Deontología profesional. Concepto y funciones. Principios de la ética profesional. Los códigos profesionales del nutricionista y dietista. Derechos y deberes del nutricionista y dietista. Relaciones del nutricionista y dietista con el cliente y paciente. La responsabilidad profesional. El concepto de responsabilidad profesional. Tipos de responsabilidad La responsabilidad profesional del nutricionista y dietista. El ejercicio ilegal de la profesión. El intrusismo. El fraude alimentario. Los productos milagro. Ejercicio profesional y problemas éticos. Problemas éticos en el ejercicio profesional: casos prácticos I. Problemas éticos en el ejercicio profesional: casos prácticos II.</p> <p>Restauración colectiva: Introducción. Conceptos básicos e Historia: Definición y objetivos. Historia de la Restauración Colectiva. Tipos de restauración colectiva. Gestión de la Restauración Colectiva: Aspectos administrativos y legales. Planificación de espacios y maquinaria. Gestión y tratamiento</p>		

de la materia prima. Gestión de la cocina. Presentación y marketing. Procesos culinarios: Procesado y tratamientos previos. Métodos de preservación. Técnicas culinarias: tipos, ventajas, inconvenientes, etc. Calidad: Aspectos higiénicos sanitarios. Aplicación de sistemas de calidad. Menús adaptados: Tipos de dietas especiales. Diseño de menús adaptados.

Comunicación y marketing alimentario nutricional: Concepto y contenido del Marketing: Función del marketing y el sistema económico. Gestión de marketing en la empresa. Distintos enfoques en la gestión de marketing. Satisfacción del cliente. Marketing transaccional y marketing relacional. Planificación estratégica de marketing: Formulación, implantación y control de la estrategia de marketing. El entorno de marketing. Identificación y análisis de las fuerzas competidoras. Delimitación del mercado de la empresa. Decisiones comerciales: El marketing-mix: El plan Marketing. El producto. Distribución. Precio. Comunicación. La planificación de la comunicación: Publicidad, promoción y fuerza de venta.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG11 - Capacidad crítica.

CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

CG16 - Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.

CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE18 - Higiene del personal, productos y procesos.

CE19 - La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.

CE21 - La normalización y legislación alimentaria.

CE22 - La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.

CE43 - Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.

CE50 - Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	85	57.8
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas	62	42.2

de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y LA SALUD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: NUTRICIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
ECTS NIVEL2		
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
24	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	9	19,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NIVEL 3: NUTRICIÓN BÁSICA Y CICLO VITAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: PATOLOGÍA NUTRICIONAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: FARMACOLOGÍA APLICADA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ENDOCRINOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: BIOQUÍMICA CLÍNICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: FUNDAMENTOS NUTRICIONALES DEL CÁNCER		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: CINEANTROPOMETRÍA Y NUTRICIÓN		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: FUNDAMENTOS NUTRICIONALES DEL ENVEJECIMIENTO Y LA LONGEVIDAD		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

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

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los mecanismos de enfermar y el papel que la alimentación tienen en el desarrollo y tratamiento de las enfermedades.
- Ser capaz de realizar una valoración del estado nutricional y una historia dietética en una persona sana y enferma.
- Tener empatía y poder llegar a los pacientes, así como saber comunicarse con ellos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Materia Nutrición

Nutrición Básica y en el Ciclo Vital: La nutrición como ciencia. Concepto y antecedentes históricos de la nutrición. Perspectiva actual y futura de la nutrición. Concepto de nutriente. Funciones de los nutrientes en el organismo. Valor nutritivo de los alimentos. Bases fisiológicas de la nutrición. Digestión. Fisiología del sistema digestivo. Absorción. Metabolismo. Excreción. Balance energético. Concepto de balance energético equilibrado. Componentes del balance energético: Ingesta y gasto de energía. Técnicas de medida del gasto energético. Valoración del estado nutricional. Métodos de evaluación de la composición corporal. Metabolismo de los nutrientes. Digestión, absorción, metabolismo y excreción de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales y agua. Requerimientos nutricionales e Ingestas Recomendadas. Ingestas dietéticas de referencia. Nutrición en las etapas del ciclo vital: Requerimientos nutricionales e Ingestas Recomendadas durante el embarazo, la lactancia, la infancia, la adolescencia y el envejecimiento. Nutrición en situaciones especiales: Nutrición en la práctica deportiva. Nutrición artificial. Interacciones entre fármacos y nutrientes.

Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición: Métodos de investigación en nutrición. Fundamentos epistemológicos del trabajo científico aplicados a Nutrición. Conceptos y utilidad en la práctica científica. El método científico como instrumento de investigación. Pensamiento cotidiano y Pensamiento científico. Razonamiento deductivo, inductivo y analógico. Etapas del proceso de investigación: Concepción de la idea y planteamiento del problema en una investigación; Marco Teórico; Metodología (tipos de investigación y diseño de investigación); Definición de hipótesis y variables; Selección de la muestra; Instrumentos de medición y recolección de datos; Análisis de datos; Presentación de resultados. El proyecto de investigación. Tema. Antecedentes. Profundidad. Extensión. Justificación. Viabilidad. Modelos de investigación. Cuantitativo, cualitativo. Procedimiento de investigación documental. Fuentes. Recogida y revisión bibliográfica para crítica y análisis. El protocolo de investigación. Tipos y Elementos del protocolo de investigación: Datos de identificación; Título; Planteamiento del Problema; Objetivos; Justificación; Descripción de la situación; Hipótesis; Metodología; Fases del estudio; Cronograma de actividades; Recursos humanos, financieros y materiales; Ética; Referencias bibliográficas; Anexos y Apéndices; Acciones de difusión previstas. Procedimientos para el trabajo de campo y laboratorio. Diseño estadístico. Técnicas para el análisis de datos cuantitativos. La deducción científica en una investigación cuantitativa. Elaboración de conclusiones y recomendaciones. Estilo de redacción científica. Informe de investigación. Contenido. Estilo. Normatividad. Normas internacionales y nacionales que rigen la producción de ciencia en humanos y animales. Consentimiento informado. Técnicas de Investigación en Nutrición. Modelos experimentales *in vivo* e *in vitro* aplicados a la investigación en Nutrición. Cultivos celulares. Cultivos primarios. Cultivo de órganos. Modelos animales y nutrición. Aplicación de los modelos genéticos a la investigación en nutrición. Transgénicos. Diseños experimentales con animales. Dietas experimentales. Principales áreas de investigación en Nutrición Humana. Investigación en Ciencias Biomédicas y del Comportamiento (Nutrición Clínica); Investigación en Ciencias de los Alimentos; Investigación en Nutrición Comunitaria; Investigación en Educación Nutricional; Investigación en Administración y Comercialización. Actividad Investigadora. Elaboración de un anteproyecto y/o programa de intervención. Desarrollo del trabajo de investigación e implementación del programa de intervención. Informes de los resultados obtenidos de la investigación y/o programa. Presentación del trabajo terminado.

Patología Nutricional: Conceptos generales. Concepto y finalidad de la patología nutricional. Evaluación del estado nutricional, con los aspectos específicos en la infancia. Etiología general de las enfermedades nutricionales. Enfermedades de base nutricional. Síndromes generales. Malnutrición y desnutrición. Concepto y tipos (proteica, calórica). Metabolismo de los micronutrientes, patologías. Patologías del metabolismo óseo. Alteraciones del metabolismo del yodo. Anemias nutricionales. Nutrición y alcoholismo. Patologías por deficiencias vitamínicas. Nutrición y patología del aparato digestivo. El síndrome general de malabsorción. Patología oroesofágica, gastroduodenal, intestinal, hepática, pancreática y biliar. Cirugía mayor del aparato digestivo, con especial referencia a la cirugía bariátrica.

Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia, bulimia, trastornos de la conducta alimentaria no especificados, alteraciones emergentes (anorexia inversa, ortorexia, *chronic dieters*). Anorexia inducida por ejercicio físico.

Farmacología Aplicada: Aspectos generales de la farmacología. Introducción a la Farmacología. Aspectos farmacocinéticos básicos. Absorción, distribución y eliminación de los fármacos. Mecanismo de acción de los fármacos. Interacciones fármaco-receptor. Reacciones adversas de los medicamentos. Interacciones farmacológicas. Desarrollo de nuevos fármacos. Farmacoterapia. Tratamiento farmacológico de las alteraciones del sistema gastrointestinal. Tratamiento farmacológico de la diabetes mellitus. Tratamiento farmacológico de las dislipemias. Tratamiento farmacológico de la hipertensión. Tratamiento farmacológico de la insuficiencia cardíaca. Tratamiento de la hiperuricemia y de la gota. Tratamiento del dolor. Tratamiento farmacológico de la obesidad. Tratamiento de la depresión. Tratamiento de la osteoporosis.

Endocrinología de la Alimentación: Conceptos de hormona y de modos de secreción. Concepto de homeostasis y sus sistemas de control. Relación hormona- homeostasis. Principios de la acción hormonal. Principales hormonas. Eje hipotálamo- hipofisario . Neurohipófisis y Adenohipófisis. Patolo-

gías: síndromes hipotalámicos, diabetes insípida, hipopituitarismo en general y alteraciones de la hormona del crecimiento. Glándula tiroideas. Patologías tiroideas: bocio simple, hipertiroidismos e hipotiroidismos. Regulación hormonal del metabolismo del calcio y del fósforo. Glándula paratiroides. Patología: hiperparatiroidismo, hipoparatiroidismo y pseudohipoparatiroidismo. Glándulas suprarrenales: corteza y médula adrenal Patologías: síndrome de Cushing, enfermedad de Addison y aldosteronismos. Páncreas endocrino. Patologías: diabetes mellitus e hipoglucemias. Péptidos gastrointestinales. Patología: síndrome de Zollinger y Ellison y síndrome de WDHA. Regulación hormonal del peso corporal. Hormonas de los adipositos. Patología: obesidad. Otras hormonas : melatonina, endorfinas.

Bioquímica Clínica: Alteraciones del metabolismo hidrosalino, del equilibrio ácido base y del metabolismo mineral. Alteraciones del metabolismo de los hidratos de carbono, lípidos, proteínas y compuestos nitrogenados. Alteraciones del metabolismo del hemo. Alteraciones de la función hepática, muscular y pancreática. Alteraciones del sistema endocrino. Estudio bioquímico de los líquidos serosos. Bioquímica clínica de la gestación. Bioquímica del cáncer.

Fundamentos Nutricionales del Cáncer: Mecanismos moleculares básicos del proceso canceroso. Hábitos alimenticios y cáncer: fibra y cáncer de colon. Otras relaciones entre dieta y cáncer. Dieta y protección antitumoral: efecto de los antioxidantes. Regulación metabólica y crecimiento tumoral.

Fundamentos nutricionales del envejecimiento y la longevidad: Introducción al envejecimiento. Procesos metabólicos y envejecimiento. La ingesta calórica y la longevidad: la restricción calórica. Miméticos nutricionales de la restricción calórica. Antioxidantes y envejecimiento. Nutrición, hormonas y longevidad.

Cineantropometría y Nutrición: Nutrición humana. La Cineantropometría como ciencia básica para la valoración de la nutrición humana. El método antropométrico. Posición anatómica. Planos y ejes. Puntos anatómicos de referencia. Proforma. Instrumental. Técnicas antropométricas. Clasificación de las medidas cineantropométricas: lineales, de superficie y de masa. Alturas. Longitudes. Medidas transversales: envergadura y diámetros. Perímetros. Pliegues cutáneos. Composición Corporal. Fraccionamiento de las masas y su cálculo. Valoración antropométrica del estado nutricional I: Métodos de laboratorio. Valoración antropométrica del estado nutricional II: Métodos de campo. Estudios de cadáveres. Masa Muscular. Estimación de la masa muscular. Deporte y masa muscular. Áreas musculares. Proporcionalidad humana. Índice Z. El Phantom. Biotipología humana. Somatotipo. Somatocarta. Compograma. Clasificación del biotipo. La antropometría en la Clínica. Aplicación de la metodología antropométrica en la clínica diaria. Cineantropometría infantil. Maduración y desarrollo. Percentiles. Cineantropometría y obesidad. Índice de masa corporal. Masa grasa y Masa libre de grasa. Fraccionamiento teracompartimental. Cálculo del peso corporal deseado como índice de salud. Calorimetría por consumo de oxígeno. Impedancia bioeléctrica. Introducción a la teoría de circuitos. Bioimpedancia. Cálculo del componente hídrico. Agua corporal total. Agua extracelular. Agua intracelular. Informática y Cineantropometría. Programas informáticos que evalúan composición corporal.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG9 - Planificación y gestión del tiempo.

CG10 - Habilidades de investigación.

CG11 - Capacidad crítica.

CG12 - Trabajo en equipo.

CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

CG15 - Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)

CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.

CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE6 - Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.		
CE24 - Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.		
CE25 - Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.		
CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.		
CE27 - Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.		
CE28 - Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.		
CE29 - La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las		
CE30 - La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.		
CE31 - El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.		
CE32 - Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.		
CE38 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.		
CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.		
CE56 - Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación,		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	203	59.9
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	114	33.6
Actividades Dirigidas: se imparten sobre grupos muy reducidos (10 estudiantes), e incluyen actividades donde el alumno tenga un papel protagonista.	22	6.5
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
En las Actividades Dirigidas el estudiante debería aprender a enfrentarse a situaciones y problemas nuevos, de carácter más ambiguo que los tratados en las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo. La adquisición de competencias personales y sistémicas representan el principal objetivo de estas actividades.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
NIVEL 2: ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	10,5	4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: DIETÉTICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: DIETOTERAPIA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ALIMENTACIÓN EN LA INFANCIA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NIVEL 3: ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Entender los aspectos fundamentales para llevar una alimentación sana y equilibrada a lo largo de las diferentes etapas de la vida.</p> <p>Ser capaz de diseñar dietas para las distintas circunstancias personales, según su etapa de la vida, enfermedad, creencias religiosas o motivos sociales.</p> <p>Ser capaz de preparar dietas variadas y adaptadas a las circunstancias de cada persona.</p> <p>Poder diseñar dietas utilizando los programas informáticos que existen.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Alimentación y Dietética</i></p> <p>Dietética. Introducción a la Dietética. Concepto de Dietética y otras Ciencias de la Alimentación. Definición de Dieta. Características de una dieta óptima. Comportamiento alimentario y factores influyentes. Componentes de los alimentos. Clasificación funcional de los alimentos. Clasificación energética de los alimentos. Fuentes alimentarias de Hidratos de Carbono, Lípidos, Proteínas, Fibra, Vitaminas, Minerales y Agua. Sistemas de evaluación de consumo de alimentos. Hojas de balance alimentario. Encuestas familiares. Encuestas propiamente dichas o a nivel individual. Calidad de los métodos de evaluación de consumo alimentario. Estructura general de las Guías Alimentarias. Proceso de elaboración de las Guías Alimentarias. Recomendaciones por grupos de alimentos. Pirámide de la alimentación saludable para la población española. Otras Guías Dietéticas. Objetivos Nutricionales. Finalidad. Características. Estrategias de intervención. Alimentación en distintas etapas de la vida. Alimentación durante embarazo y lactancia. Alimentación infantil. Alimentación del adolescente. Alimentación en la vejez. Alimentación de sectores minoritarios de la población, según religión, cultura o forma de vida. Formas alternativas de alimentación. Dietas y etnias.</p> <p>Dietoterapia: Bases de la Dietoterapia, Concepto y finalidad. Papel de la dieta en la prevención y el tratamiento de la enfermedad. Evaluación nutricional en pacientes hospitalizados. Parámetros bioquímicos e indicadores de malnutrición. Unidad hospitalaria de soporte nutricional. Organización y funcionamiento. Asesoramiento dietético y funciones del dietista hospitalario. Dietas hospitalaria. Dietas modificadas en la textura y dietas progresivas. Soporte nutricional artificial. Suplementación fármaco nutricional. Dietas terapéuticas. Estrategia nutricional en obesidad, diabetes, enfermedades metabólicas, dislipemias, patologías cardiovasculares, enfermedades del sistema respiratorio, patologías renales, reacciones alimentarias adversas y enfermedades neurológicas. Soporte nutricional en enfermedades de estrés metabólico. Cáncer, SIDA, grandes quemados y politraumatismos. Control dietético pre-diagnóstico. Hemocult, colonoscopia, enema bórico y grasa en heces.</p> <p>Alimentación en la Infancia: Nutrición, crecimiento y desarrollo. Valoración del crecimiento. Patrones de crecimiento. Regulación del crecimiento. Requerimientos nutricionales durante el crecimiento. Métodos de valoración del estado nutricional. Nutrición y lactancia. Características fisiológicas del lactante. Lactogénesis. Composición de la leche materna. Otros aspectos de la lactancia materna. Requerimientos nutricionales del lactante. Lactancia con fórmula. Alimentación complementaria. Otras fórmulas infantiles. Requerimientos nutricionales y alimentación en la infancia y la adolescencia. Características fisiológicas del niño y del adolescente. Requerimientos nutricionales en el niño y el adolescente. Alimentación en el niño de corta edad. Alimentación en el preescolar y escolar. Alimentación del adolescente. Riesgos alimentarios. Alergias e intolerancias alimentarias en el niño. Clasificación, sintomatología, diagnóstico, tratamiento. Principales alergias alimentarias en el niño (alergia a las proteínas de la leche de vaca, alergia al huevo,</p>		

etc). Malnutrición infantil: Causas y epidemiología. Manifestaciones y cuadro clínico. Diagnóstico y tratamiento. Prevención y control. Malnutrición hospitalaria infantil. Enfermedades que afectan al estado nutricional del niño. Trastornos gastrointestinales. Diabetes. Enfermedad celíaca. Fibrosis quística. Nutrición artificial en el niño. Nutrición enteral. Fórmulas para la alimentación enteral. Nutrición parenteral en el niño. Soluciones para lactantes y niños. Efectos gastrointestinales y hepáticos de la nutrición enteral.

Alimentación en la Tercera Edad: Proceso de envejecimiento. Cambios fisiológicos. Composición corporal. Conciencia sensorial. Estado psicológico y socioeconómico. Requerimientos nutricionales del anciano. Necesidades energéticas. Recomendaciones de glúcidos, lípidos, proteínas, fibra, vitaminas, minerales y agua. Recomendaciones alimentarias para el adulto mayor. Pautas dietéticas para el anciano. Alimentación equilibrada en la vejez. Evaluación nutricional en mayores. Cálculo de la composición corporal. Interpretación de medidas e índices antropométricos. Desnutrición en el anciano: Frecuencia de la desnutrición en el adulto mayor. Aspectos fisiológicos y psicológicos. Patologías de la vejez y nutrición. Patologías más frecuentes. Interacción alimento-medicamento. Alimentos aconsejados y desaconsejados según patologías.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG10 - Habilidades de investigación.

CG11 - Capacidad crítica.

CG12 - Trabajo en equipo.

CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE24 - Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.

CE25 - Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.

CE28 - Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.

CE30 - La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.

CE31 - El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.

CE32 - Las estrategias culinarias que garantizan la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.

CE38 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.

CE39 - Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.

CE40 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.

CE43 - Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.

CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.

CE55 - Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	80	50
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	78	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
NIVEL 2: ALIMENTACIÓN EN SITUACIONES ESPECIALES		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	13,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: ALIMENTACIÓN EN LA PRÁCTICA DEPORTIVA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: ALIMENTACIÓN EN SITUACIONES ESPECIALES		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: ALIMENTACIÓN Y FISIOLÓGÍA FEMENINA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: NUTRICIÓN HOSPITALARIA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Poder participar como un profesional de la nutrición dentro de un entorno sanitario.</p> <p>Conocer las técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado, así como, saber los límites legales y éticos de la práctica dietética.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Alimentación en Situaciones Especiales</i></p> <p>Alimentación en la práctica deportiva: Introducción. Importancia de la Nutrición para la práctica deportiva. Nutrición saludable para la condición física y el deporte. Requerimientos energéticos y nutricionales para deportistas. Necesidades nutricionales en la práctica deportiva. Recomendaciones nutricionales. Modificaciones nutricionales para atletas mayores, niños y adolescentes, vegetarianos y otros grupos de especial consideración. Fundamentos de Nutrición en la Práctica Deportiva. Utilización de los diferentes nutrientes durante el ejercicio (Hidratos de Carbono, Lípidos, Aminoácidos y Proteínas, Vitaminas, Minerales, Agua y Electrolitos). Bebidas energéticas. Suplementos dietéticos y ayudas ergogénicas. Valoración nutricional del deportista. Técnicas e instrumentos de evaluación nutricional y valoración del estado nutricional. Trastornos de la conducta alimentaria en el deportista. Planificación de la dieta del deportista. Dietas de entrenamiento, competición y recuperación. Dietas para deportes de corta y larga duración y deportes de equipo. Dietas para ganancia y pérdida de peso.</p> <p>Alimentación en situaciones especiales: Introducción. Importancia de la alimentación en Situaciones Especiales. Alimentación en situaciones ambientales especiales. Alimentación en condiciones extremas de temperatura. Alimentación en situaciones extremas de presión atmosférica. Alimentación en situaciones de microgravedad. Alimentación en situaciones especiales de estrés, esfuerzo y desgaste extremo. Alimentación en deportes extremos. Alimentación en situaciones de estrés psíquico extremo. Alimentación en situaciones de emergencia. Recomendaciones y protocolos de actuación para la alimentación en situaciones de emergencia socio-sanitaria, ayuda alimentaria, refugiados o desplazamientos de poblaciones en situación de desarraigo o migración forzosa.</p> <p>Alimentación y fisiología femenina: Fisiología femenina. Etapas del ciclo vital femenino: pubertad, ciclo genital femenino, embarazo, lactancia y menopausia. Alimentación en la pubertad. Diferencias en el desarrollo femenino, cambios fisiológicos de la pubertad. Alimentación en esta etapa. Alimentación durante las diferentes fases del ciclo genital femenino. Alimentación en la menstruación, durante la ovulación, en fase premenstrual y en fases proliferativa y secretora. La alimentación para prevenir el Síndrome premenstrual. Alimentación durante el embarazo. Alimentación preconcepcional y relación con fertilidad. Necesidades nutritivas en las diferentes fases del embarazo. Alimentación durante la lactancia. Necesidades nutritivas de la mujer lactante. Influencia de la alimentación de la lactante en el desarrollo infantil y recuperación postparto. Alimentación durante la menopausia. Necesidades nutritivas y cambios fisiológicos durante perimenopausia. La nutrición como medida preventiva para alteraciones producidas por el cese hormonal.</p> <p>Nutrición hospitalaria: Organización y funcionamiento de una unidad hospitalaria de soporte nutricional. Asesoramiento dietético y funciones del dietista hospitalario. Evaluación nutricional en pacientes hospitalizados: Realización de una historia clínica nutricional. Parámetros bioquímicos e indicadores de malnutrición. Malnutrición hospitalaria: Bases bioquímicas, consecuencias orgánicas y funcionales. Detección precoz de la desnutrición hospitalaria. Monitorización del riesgo nutricional. Incremento de los costos de los servicios de salud con la desnutrición. Planificación del código de dietas hospitalarias. Gestión de menús hospitalarios. Control de calidad de la cocina hospitalaria. Soporte nutricional artificial: Soporte nutricional enteral y parenteral. Control glucémico en paciente crítico. Síndrome de realimentación y alteraciones del metabolismo. Nutrición artificial domiciliaria. Dietas modificadas en la textura y dietas progresivas. Diseño de dietas en patologías que requieren hospitalización: Soporte nutricional en grandes quemados. Soporte nutricional en politraumatismos. Dieta y soporte nutricional pre- y post-cirugía bariátrica. Control dietético pre-diagnóstico: Planes alimentarios previos a la realización de pruebas hospitalarias.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.		
CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.		
CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.		
CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.		
CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.		

CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).		
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.		
CG9 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG10 - Habilidades de investigación.		
CG11 - Capacidad crítica.		
CG12 - Trabajo en equipo.		
CG15 - Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)		
CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE24 - Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.		
CE25 - Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.		
CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.		
CE27 - Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.		
CE28 - Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.		
CE29 - La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las		
CE30 - La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.		
CE31 - El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.		
CE40 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.		
CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.		
CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	92	67.7
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	29	21.3
Actividades Dirigidas: se imparten sobre grupos muy reducidos (10 estudiantes), e incluyen actividades donde el alumno tenga un papel protagonista.	15	11

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
En las Actividades Dirigidas el estudiante debería aprender a enfrentarse a situaciones y problemas nuevos, de carácter más ambiguo que los tratados en las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo. La adquisición de competencias personales y sistémicas representan el principal objetivo de estas actividades.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: NUTRICIÓN COMUNITARIA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: SALUD PÚBLICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: EDUCACIÓN NUTRICIONAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Entender que son las políticas sanitarias de salud y como se desarrollan.</p> <p>Poder participar en proyectos de salud pública.</p> <p>Saber ubicar la importancia que la alimentación tiene en el desarrollo de la salud pública.</p> <p>Conocer las herramientas que la epidemiología tiene para desarrollar políticas nutricionales.</p> <p>Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</p> <p>Ser capaz de participar en equipos multidisciplinares de políticas nutricionales.</p> <p>Ser capaz de desarrollar un proyecto de educación nutricional.</p> <p>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.</p> <p>Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética en sujetos sanos y enfermos.</p> <p>Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Nutrición Comunitaria</i></p> <p>Salud Pública: Concepto de salud y salud pública. Los determinantes de la salud. Niveles de prevención. Concepto y usos de la epidemiología. Estrategias de la epidemiología. Medidas de frecuencia y asociación en epidemiología. Fuentes de datos. Tipos de estudios epidemiológicos. Descriptivos. Transversales (Encuestas de Nutrición). Estudios de cohortes y de casos-controles. Estudios experimentales o de intervención. Análisis de estudios epidemiológicos. Validez y precisión de las estimaciones. Estimadores puntuales. Significación estadística (valor de p). Intervalo de confianza. Errores sistemáticos (sesgos): de selección y de información. Confusión. Causalidad. Detección precoz o cribados (screening). Características de las pruebas: sensibilidad, especificidad y valores predictivos. Ejemplo práctico. Características de los procesos susceptibles de evaluación precoz. Evaluación de un programa de screening. Percepción y comunicación de riesgos en Nutrición y Salud Pública. Vigilancia Epidemiológica en Nutrición y Alimentación Humana.</p> <p>Educación nutricional: Educación nutricional: Salud: concepto y evolución. Educación para la salud y sus ámbitos de actuación. Modelos en la educación para la salud. Educación nutricional: Concepto. Quien y donde se realiza educación nutricional. Necesidad de la educación nutricional. Conducta alimentaria: Desarrollo y factores que la condicionan. Regulación de la conducta alimentaria. Tipos de conductas motivadas. Relación cultura-alimentación. Modificación de la conducta alimentaria: Conceptos. Trastornos de la conducta alimentaria. Diseño de un programa de educación nutricional: Identificación del problema y de su necesidad. Prioridades del programa. Establecimiento de objetivos y tiempos de ejecución. Desarrollo y evaluación del programa. Educación nutricional en los distintos colectivos: Población general, la escuela y la familia, la tercera edad, etc. Educación nutricional en situaciones de desigualdad por clase social, género, etnia y discapacidad. Aspectos socioeconómicos. Aspectos religiosos y étnicos. Políticas nutricionales: Alimentación comunitaria. Consumo alimentario español y sus directrices. Las Guías Dietéticas. La entrevista y la encuesta nutricional: Concepto. Objetivos: Importancia y utilidad. Tipos de encuestas.</p> <p>Epidemiología nutricional: Conceptos y usos de la epidemiología, epidemiología nutricional y demografía. Fuentes de datos y medición de los problemas de salud relacionados con la alimentación. Investigación epidemiológica. Otras aplicaciones de la epidemiología nutricional. Cuestionarios de Frecuencia Alimentaria. Validez de los métodos de evaluación dietética. Otros métodos de evaluación nutricional y del gasto energético. Características de la dieta de las personas. Estudio de las relaciones dieta-enfermedad. Métodos de evaluación dietética: poblacionales e individuales. Recordatorios de 24 horas. Registros dietéticos. Tendencias y situación actual de los hábitos alimentarios en España. Encuestas de nutrición en España y en la Comunidad Valenciana. Tablas de composición de alimentos. Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Propuestas para la población general Española y para grupos específicos. Dieta Mediterránea.</p>		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.		
CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.		
CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).		
CG12 - Trabajo en equipo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.		
CE34 - Conocer la epidemiología nutricional. El consumo, los hábitos alimentarios en la población y los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.		
CE35 - Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.		
CE36 - La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del		
CE37 - Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.		
CE39 - Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.		
CE42 - Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.		
CE46 - Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.		
CE47 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.		
CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.		
CE49 - Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.		
CE51 - Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia.		
CE55 - Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	77	57
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	58	43
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		

Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0

NIVEL 2: TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE

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

NIVEL 3: TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN CIENTÍFICA EN CIENCIAS DE LA SALUD

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.</p> <p>Conocer los principales portales existentes en Internet que suministran una información segura y fiable sobre distintos aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición humana.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Tecnología de la Información y Documentación</i></p> <p>Tecnología de la Información y Documentación Científica en Ciencias de la Salud: Se pretende presentar los principales problemas relacionados con la producción, la difusión y el consumo de la literatura científica en el ámbito de las Ciencias de la Salud. Se prestará especial atención a la medición de la producción científica y al uso de los indicadores bibliométricos como herramientas para la evaluación de la actividad científica. Además se pretende dotar a los alumnos de las habilidades y destrezas necesarias para manejar los Sistemas de Recuperación de la Información, tanto los más tradicionales, como las bases de datos bibliográficas, como los que pueden resultar accesibles a través de Internet.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.		
CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.		
CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.		
CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.		
CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.		
CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).		
CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.		
CG9 - Planificación y gestión del tiempo.		
CG10 - Habilidades de investigación.		
CG11 - Capacidad crítica.		
CG12 - Trabajo en equipo.		
CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.		
CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.		
CG15 - Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE33 - Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.		
CE37 - Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.		
CE52 - Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.		
CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.		
CE54 - Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanzas Básicas: se imparte sobre un grupo completo (60 estudiantes), e incorpora la enseñanza teórica, los fundamentos metodológicos y los conceptos esenciales de la disciplina. Podrán incorporarse también conferencias, así como otras actividades de corte teórico que estimulen el debate y la participación del alumnado.	17	50
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes). Incluyen las prácticas de laboratorio, el uso de las aulas de informática y resolución de problemas y casos prácticos en seminarios.	17	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Las Enseñanzas Básicas consistirán en clases magistrales moduladas con actividades encaminadas al estímulo del debate y la participación del alumnado en clase. Están orientadas principalmente a que el estudiante adquiera tanto las competencias generales como las específicas de la materia.		
Mediante las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se reforzarán las competencias específicas de carácter más instrumental, mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en teoría. La metodología tiene un enfoque claramente experimental y va encaminada a un mayor protagonismo del alumno que en las enseñanzas básicas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El sistema de evaluación se regirá conforme a lo establecido por la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de 3 de junio de 2014, siendo, de acuerdo con dicha Normativa, la evaluación continua el sistema considerado como preferente, pudiéndose aplicar de modo general a las Enseñanzas Básicas, Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo y Actividades Dirigidas, de modo que se garantice al estudiante la posibilidad de adquirir las competencias y conocimientos de un modo progresivo y secuenciado.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: PRÁCTICUM Y TRABAJO FIN DE GRADO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: PRÁCTICAS EN EMPRESA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
12	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: PRÁCTICAS EN EMPRESA I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
12		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: PRÁCTICAS EN EMPRESAS II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>RESULTADOS DEL APRENDIZAJE</p> <p>La asignatura pretende que el alumno refuerce y aplique los conocimientos que ha adquirido a lo largo del grado. Su principal objetivo es adquirir la experiencia laboral relacionada con la nutrición y la alimentación.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS</p> <p><i>Materia Prácticas en Empresas</i></p> <p>Prácticas en Empresas I y II: selección posición de prácticas y empresa: el alumno selecciona y ordena las posiciones de prácticas que más se adecuen a sus intereses. relación con el tutor interno: el alumno mantiene entrevistas con tutor interno de la universidad en diferentes momentos del desarrollo de las prácticas. relación con el tutor de la empresa: el alumno debe mantener relación directa y continua con tutor en la empresa (persona que le orientará durante prácticas). Estancia de prácticas: el alumno debe realizar estancia de 340 horas en la posición de prácticas correspondiente y realizar las funciones asignadas y previstas en la propuesta de prácticas. Elaboración de trabajo resumen: el alumno elabora un trabajo en el que resume las características de la empresa donde ha realizado las prácticas y describe las tareas y funciones que ha desarrollado en ella. defensa trabajo resumen: el alumno expone y defiende el trabajo realizado ante un tribunal</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p> <p>PERIODO PRÁCTICO en una empresa privada; empresa pública; administración central, autonómica, provincial o local; organismo autónomo, agencia, en un OPIS, en centros de investigación, en ONG¿s especializadas o en cualquier otro centro u organismo nacional o internacional en el que pueda realizar un aprendizaje en el ámbito de la nutrición humana y dietética como inicio del ejercicio profesional.</p> <p>SISTEMAS DE EVALUACIÓN</p> <p>Se contemplan tanto el Informe del tutor externo, la asistencia a tutorías y entregas realizadas durante las prácticas (según establece la Guía Docente de la asignatura) como, la Memoria que el alumno ha de entregar al finalizar sus prácticas y la exposición de las mismas.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
No existen datos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		

No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: TRABAJO FIN DE GRADO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: TRABAJO FIN DE GRADO		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se realizará durante el último curso y tendrá una formación transversal e integradora, donde se aplicarán los conocimientos y las competencias adquiridas durante la formación del grado.

5.5.1.3 CONTENIDOS

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Materia Trabajo Fin de Grado

Trabajo Fin de Grado: El Trabajo de Fin de Grado debe reunir una serie de características generales que se resumen a continuación: i) Debe tratarse de un proyecto de investigación, desarrollo o revisión de nuevos conocimientos básicos y/o aplicados en cualquier aspecto de la Nutrición Humana y la Dietética; ii) Debe estar bien definido y constar de entidad suficiente; iii) Debe tener una expectativa razonable para su realización completa en el tiempo asignado y evitar trabajo excesivamente repetitivo; iv) Debe implicar el uso de conceptos y/o aplicaciones prácticas avanzadas y/o novedosas; v) Para los proyectos de investigación o desarrollo experimental debe utilizar una variedad de técnicas instrumentales y evitarse que se reduzca en exclusiva a trabajo de biblioteca o bibliográfico y vi) Debe promover el contacto de los estudiantes con la literatura científica básica y/o aplicada actual del área de la Nutrición Humana y la Dietética. Al finalizar su proyecto el alumno debe demostrar una buena visión integrada del proceso de I+D+i, desde el descubrimiento de nuevos conocimientos básicos hasta el desarrollo de aplicaciones concretas de dicho conocimiento.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Trabajo autónomo del estudiante
- Tutorización por parte del profesor

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- Informe final que el tutor Académico ha de realizar sobre el TFG tutelado. Tiene dos partes: i. Evaluación del desarrollo del trabajo y ii. La evaluación de la memoria del TFG.
- Defensa pública del TFG por parte del estudiante ante un Tribunal Evaluador del TFG.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

No existen datos

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

No existen datos

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Pablo de Olavide	Otro personal docente con contrato laboral	16.9	66.7	0
Universidad Pablo de Olavide	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	15.5	72.7	0
Universidad Pablo de Olavide	Profesor Contratado Doctor	28.2	100	0
Universidad Pablo de Olavide	Ayudante Doctor	4.2	100	0
Universidad Pablo de Olavide	Profesor Titular de Universidad	22.5	100	0
Universidad Pablo de Olavide	Catedrático de Universidad	8.5	100	0
Universidad Pablo de Olavide	Ayudante	1.4	0	0
Universidad Pablo de Olavide	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	2.8	100	0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
60	30	85
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2. Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados</p> <p>La Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, cuenta con un Sistema Abierto de Garantía Interna de Calidad (SAGIC) evaluado positivamente sin condiciones por ANECA en el marco del Programa AUDIT (convocatoria 2007). Dicho SAGIC está formado por los siguientes documentos: un Manual de Calidad que incluye una descripción general del Sistema de Garantía Interna de Calidad de los Centros y Títulos de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, de acuerdo con las directrices de los Programas AUDIT y VERIFICA elaborados por la ANECA; y un Manual de Procedimientos, en el que se concreta el Sistema de Garantía Interna de Calidad de los Centros y Títulos de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, en procedimientos. De esta forma, la aplicación de este SAGIC a la Facultad de Ciencias Experimentales y a sus títulos, ha dado lugar al Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Facultad de Ciencias Experimentales y sus Títulos que está formado por dos documentos: un Manual de Calidad del Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Facultad de Ciencias Experimentales y sus Títulos y un manual de procedimientos del Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Facultad de Ciencias Experimentales y sus Títulos. Por tanto, el Sistema de Garantía Interna de Calidad de la Facultad de Ciencias Experimentales y sus Títulos no es más que una particularización del SAGIC de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, a dicha Facultad y a sus Títulos. El Sistema Abierto de Garantía Interna de Calidad de los Centros y sus Títulos incluye algunos procesos claves que servirán de soporte al proceso de evaluación del progreso y los resultados.</p> <p>Son los siguientes:</p> <p>PC02: Revisión y mejora de la calidad de los programas formativos: El objeto de este procedimiento es establecer la sistemática a aplicar en la revisión y control periódico de los programas formativos de los Centros de la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, y, por tanto, en el Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.</p>		

PC07: Evaluación del Aprendizaje: El objeto de este procedimiento es establecer cómo la Facultad garantiza la eficiente evaluación continua y por competencias del aprendizaje de los estudiantes.
 PC12: Análisis de los resultados del aprendizaje: Este procedimiento nos permite garantizar que se miden y se analizan los resultados del aprendizaje, de la inserción laboral y de la satisfacción de los distintos grupos de interés. Asimismo si existen y cómo se gestionan los mecanismos de decisiones a partir de los mismos para la mejora de la calidad de las enseñanzas del Título de Grado.
 PC13: Suspensión del Título: El objetivo de este procedimiento es establecer el modo por el cuál la Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, procede a la suspensión de un título en atención a las condiciones académicas y sociales de su desarrollo.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.upo.es/fcex/contenido?pag=/portal/fcex/responsabilidad/Calidad_SGIC_FCEX&menuid=&vE=
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2009
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
<p>10.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudio</p> <p>Se establecerá un sistema de reconocimiento de los estudios cursados en la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética para aquellos estudiantes que se vean obligados o deseen continuar cursando los estudios conducentes a la obtención del título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Pablo de Olavide.</p>	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4029000-41015019	Diplomado en Nutrición Humana y Dietética-Facultad de Ciencias Experimentales

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
31230735R	ANTONIO	GALLARDO	CORREA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Ctra. de Utrera, Km.1	41013	Sevilla	Sevilla
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrplandoc@upo.es	667038034	954349238	Decano de la Facultad de Ciencias Experimentales
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
27316370Y	EUGENIO MANUEL	FEDRIANI	MARTEL
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Ctra. de Utrera, Km.1	41089	Sevilla	Sevilla
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrplandoc@upo.es	677806126	954349238	Vicerrector de Planificación Docente
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
27316370Y	EUGENIO MANUEL	FEDRIANI	MARTEL
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Ctra. de Utrera, Km. 1	41013	Sevilla	Sevilla

EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrplandoc@upo.es	677806126	954349238	Vicerrector de Planificación Docente

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :Justificación.pdf

HASH SHA1 :DE9DCAD633734A5EA9F2FE1BA8C12ABED4BEA872

Código CSV :117961552191149861657667

Ver Fichero: Justificación.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :04_1_Sistemas de información previo.pdf

HASH SHA1 :6354E9D37B04770A775B1F53B2263F45FCB7BC16

Código CSV :203298999912319282773421

Ver Fichero: 04_1_Sistemas de información previo.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :05_1_Descripción del Plan de Estudios.pdf

HASH SHA1 :6BF5021AF53793EA72835D7D09E8679DCFB1DCEB

Código CSV :204269839225277734842208

Ver Fichero: 05_1_Descripción del Plan de Estudios.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :06_1_Personal Académico.pdf

HASH SHA1 :975C7D0C9B8AF9DF3C51DA232873584038ABE0CE

Código CSV :204228237705020329352457

Ver Fichero: 06_1_Personal Académico.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6_2_Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 :57AC4BB68331B9F666BB10671E1C3AB396675FBE

Código CSV :203329767924110255896562

Ver Fichero: 6_2_Otros Recursos Humanos.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :07_Recursos materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 :7DC404AA69EF5DFD60244FBB24368FB9D9998729

Código CSV :204228468830800535609665

Ver Fichero: 07_Recursos materiales y servicios.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :08_1_Justificación de los indicadores propuestos.pdf

HASH SHA1 :06840452D2C8129D9FB3236DCD07F821B6657814

Código CSV :203329813616806319425956

Ver Fichero: 08_1_Justificación de los indicadores propuestos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10_Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :A209F4C5C6F26181807279B6201B7F54D9FAE24D

Código CSV :204057074307817292362177

Ver Fichero: 10_Calendario de implantación.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Delegacion_Firma_Vicerrector.pdf

HASH SHA1 :338FADB81D485238523FBEE5E98D62F306E2E4B3

Código CSV :203296037989217508213120

Ver Fichero: Delegacion_Firma_Vicerrector.pdf

