

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### 5.1 Estructura de las enseñanzas. Explicación general de la planificación del plan de estudios.

El plan de estudios del grado de Nutrición Humana y Dietética se ha estructurado en 4 cursos con una carga lectiva de 60 créditos ECTS por curso, lo que supone una carga total de 240 créditos.

En las asignaturas de formación básica el estudiante adquirirá competencias sobre materias básicas de la rama de ciencias, ciencias de la salud, y artes y humanidades. Estas competencias son generales y podrían ser comunes a otros grados.

Las asignaturas obligatorias propuestas formarán al estudiante en competencias generales del grado de Nutrición Humana y Dietética y para obtener competencias más especializadas se cursarán las materias optativas.

Del total de créditos optativos, 24 de ellos se cursarán obligatoriamente de materias relacionadas con el grado de entre las que se proponen en el plan de estudios y 4,5 permitirán al estudiante elegir otra formación no relacionada directamente con su grado.

El trabajo fin de grado se realizará durante el último curso y tendrá una formación transversal e integradora, donde se aplicarán conocimientos y competencias adquiridas durante la formación del grado.

#### Tabla de organización

CURSO	ASIGNATURAS BÁSICAS		ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	OPTATIVAS		TRABAJO FIN DE GRADO	PRÁCTICAS EXTERNAS	ECTS
	RAMA DE CIENCIAS DE LA SALUD	OTRAS RAMAS		MATERIAS OPTATIVAS	MATERIAS OPTATIVAS ADICIONALES			
1º	48	6	6					60
2º	6		54					60
3º			46,5	13,5				60
4º			9	10,5	4,5	12	24	60
Subtotal	54	6	115,5	24	4,5	12	24	240
TOTAL			115,5	28,5		12	24	240

Asignaturas con 6 ECTS vinculadas a las materias básicas de la rama de Ciencias y Ciencias de la Salud (54 ECTS):

- Anatomía Humana (Curso 1º)
- Química Aplicada (Curso 1º)
- Biología Celular (Curso 1º)
- Bioquímica (Curso 1º)
- Fisiología Humana (Curso 1º)
- Genética Humana (Curso 1º)
- Bioestadística (Curso 1º)
- Psicología General (Curso 1º)
- Fisiopatología (Curso 2º)

Asignaturas básicas de otras ramas (6 ECTS)

- Alimentación y Cultura (Artes y Humanidades. 6 ECTS. Curso 1º)

Asignaturas obligatorias (106,5 ECTS):

- Economía y Gestión de Empresas Alimentarias (6 ECTS. Curso 1º)
- Bromatología (4,5 ECTS. Curso 2º)
- Tecnología de los Alimentos (4,5 ECTS. Curso 2º)
- Nutrición Básica y en el Ciclo Vital (6 ECTS. Curso 2º)
- Deontología (4,5 ECTS. Curso 2º)
- Legislación Alimentaria (4,5 ECTS. Curso 2º)
- Microbiología Alimentaria (6 ECTS. Curso 2º)
- Higiene y Seguridad Alimentarias (6 ECTS. Curso 2º)
- Dietética (6 ECTS. Curso 2º)
- Dietoterapia (6 ECTS. Curso 3º)
- Tecnología Culinaria (6 ECTS. Curso 2º)
- Restauración Colectiva (4,5 ECTS. Curso 3º)
- Patología Nutricional (4,5 ECTS. Curso 3º)
- Alimentación en la Infancia (4,5 ECTS. Curso 3º)
- Salud Pública (6 ECTS. Curso 3º)
- Educación Nutricional (6 ECTS. Curso 2º)
- Epidemiología Nutricional (6 ECTS. Curso 3º)
- Alimentación en la Tercera Edad (4,5 ECTS. Curso 3º)
- Farmacología Aplicada (4,5 ECTS. Curso 3º)
- Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición (6 ECTS. Curso 3º)
- Tecnología de la Información y Documentación Científica en Ciencias de la Salud (4,5 ECTS. Curso 4º)
- Comunicación y marketing alimentario-nutricional (4,5 ECTS. Curso 4º)

Asignaturas optativas (Se ofertan 91,5 ECTS. Se cursan 28,5 ECTS)

- Calidad en la Industria Alimentaria y Control de Calidad de los Alimentos 6
- Endocrinología de la Alimentación 6
- Alimentos Fermentados 6
- Alimentos Ecológicos 6
- Alimentación en la Práctica Deportiva 4,5
- Análisis Sensorial de los Alimentos 4,5
- Nutrición Hospitalaria 4,5
- Fundamentos Nutricionales del Cáncer 4,5
- Fundamentos Nutricionales del Envejecimiento y la Longevidad 4,5
- Alimentación, Ecogastronomía y Diversidad Cultural 4,5
- Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos 4,5
- Nutrigenómica 4,5
- Derechos Humanos y Valores Democráticos 4,5
- Patrimonio Gastronómico Andaluz 4,5
- Alimentación y Fisiología Femenina 4,5
- Alimentación en Situaciones Especiales 4,5
- Bioquímica Clínica 4,5
- Evolución de la Alimentación Humana 4,5

Prácticas en Empresas (24 ECTS)

- Prácticas en Empresa I (12 ECTS. Curso 4º)
- Prácticas en Empresas II (12 ECTS. Curso 4º).

Trabajo Fin de Grado (12 ECTS)

## Organización del plan de estudios.

### Curso 1

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

<b>Asignaturas</b>	<b>Carácter</b>	<b>ECTS</b>	<b>Duración</b>
Anatomía Humana	OB	6	Semestral (1S)
Química Aplicada	OB	6	Semestral (1S)
Biología Celular	OB	6	Semestral (1S)
Bioquímica	OB	6	Semestral (1S)
Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	OB	6	Semestral (1S)
Fisiología Humana	OB	6	Semestral (2S)
Bioestadística	OB	6	Semestral (2S)
Psicología General	OB	6	Semestral (2S)
Genética Humana	OB	6	Semestral (2S)
Alimentación y Cultura	OB	6	Semestral (2S)

### Curso 2

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

<b>Asignaturas</b>	<b>Carácter</b>	<b>ECTS</b>	<b>Duración</b>
Bromatología	OB	4,5	Semestral (1S)
Tecnología de los Alimentos	OB	4,5	Semestral (1S)
Nutrición Básica y Ciclo Vital	OB	6	Semestral (1S)
Deontología	OB	4,5	Semestral (1S)
Legislación Alimentaria	OB	4,5	Semestral (1S)
Microbiología Alimentaria	OB	6	Semestral (1S)
Fisiopatología	OB	6	Semestral (2S)
Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	Semestral (2S)
Dietética	OB	6	Semestral (2S)
Educación Nutricional	OB	6	Semestral (2S)
Tecnología Culinaria	OB	6	Semestral (2S)

### Curso 3

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

<b>Asignaturas</b>	<b>Carácter</b>	<b>ECTS</b>	<b>Duración</b>
Restauración Colectiva	OB	4,5	Semestral (1S)
Patología Nutricional	OB	4,5	Semestral (1S)
Alimentación en la Infancia	OB	4,5	Semestral (1S)
Salud Pública	OB	6	Semestral (1S)
Dietoterapia	OB	6	Semestral (1S)
Optativa 1	OP	4,5	Semestral (1S)
Epidemiología Nutricional	OB	6	Semestral (2S)
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	OB	6	Semestral (2S)
Alimentación en la Tercera Edad	OB	4,5	Semestral (2S)
Farmacología Aplicada	OB	4,5	Semestral (2S)
Optativa 2	OP	4,5	Semestral (2S)
Optativa 3	OP	4,5	Semestral (2S)

### Curso 4

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

<b>Asignaturas</b>	<b>Carácter</b>	<b>ECTS</b>	<b>Duración</b>
Tecnología de la Información y Documentación Científica en Ciencias de la Salud	OB	4,5	Semestral (1S)
Prácticas en Empresas I	OB	12	Semestral (1S)
Comunicación y Marketing alimentario-nutricional	OB	4,5	Semestral (1S)
Optativa 4	OP	4,5	Semestral (1S)
Optativa 5	OP	4,5	Semestral (1S)
Trabajo Fin de Grado	OB	12	Semestral (2S)
Prácticas en Empresas II	OB	12	Semestral (2S)
Optativa 6	OP	6	Semestral (2S)

**El programa de Nutrición Humana y Dietética** capacitará al estudiante para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista y tiene como objetivo formar profesionales expertos que ejerzan las funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras que estén orientadas a la alimentación de la persona o grupos de personas. Estos profesionales conocerán las recomendaciones dietéticas-nutricionales adecuadas según las necesidades fisiológicas, tales como edad y actividad física y patología de los individuos, así como de las comunidades. Además, tendrán siempre en cuenta los principios de protección, promoción de

la salud y prevención de la enfermedad a través de una alimentación sana y equilibrada. Estos conceptos se estructuran en los siguientes módulos didácticos:

### 1. Ciencias Básicas

Este módulo pretende conseguir el aprendizaje por parte del estudiante de los fundamentos de Estructura y función del cuerpo humano. Aspectos bioquímicos de la nutrición humana y metabolismo. Bases estadísticas en Ciencias de la Salud. Aspectos psicológicos, sociales y culturales de la alimentación.

Curso	ECTS	Asignatura
1	6	Anatomía Humana
1	6	Fisiología Humana
2	6	Fisiopatología
1	6	Biología Celular
1	6	Bioquímica
1	6	Genética Humana
1	6	Química Aplicada
1	6	Bioestadística
1	6	Psicología General
1	6	Alimentación y Cultura
3-4	4,5	Alimentación, Ecogastronomía y Diversidad Cultural (Optativa)
3-4	4,5	Nutrigenómica (Optativa)
3-4	4,5	Derechos Humanos y Valores Democráticos (Optativa)
3-4	4,5	Patrimonio Alimentario Andaluz (Optativa)
3-4	4,5	Evolución de la Alimentación Humana (Optativa)
	<b>82,5</b>	<b>TOTAL</b>

### 2. Ciencias de los Alimentos

Este módulo contiene la clasificación, composición química y valor nutritivo de los alimentos. Propiedades físico-químicas y funcionales. Modificaciones de los alimentos en los procesos tecnológicos. Análisis sensorial. Elaboración y conservación de los alimentos. Tablas de composición de alimentos.

Curso	ECTS	Asignatura
2	4,5	Bromatología
2	4,5	Tecnología de los Alimentos
2	6	Tecnología Culinaria
2	6	Microbiología Alimentaria
3-4	4,5	Alimentos Funcionales y Diseño de Nuevos Alimentos

		(Optativa)
3-4	6	Alimentos Fermentados (Optativa)
3-4	6	Alimentos Ecológicos (Optativa)
3-4	4,5	Análisis Sensorial de los Alimentos (Optativa)
	<b>42</b>	<b>TOTAL</b>

### 3. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad

En este módulo se incluye la higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos. Organización y gestión de los servicios de alimentación. Formación de sus profesionales. Implantación y seguimiento de los sistemas de calidad. Trazabilidad alimentaria. Asesoramiento en aspectos publicitarios, alegaciones saludables y colaboración en la protección del consumidor. Gestión de empresas alimentarias.

Curso	ECTS	Asignatura
2	6	Higiene y Seguridad Alimentaria
1	6	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias
2	4,5	Deontología
2	4,5	Legislación Alimentaria
3	4,5	Restauración Colectiva
3-4	6	Calidad en la Industria Alimentaria y Control de la Calidad de los Alimentos (Optativa)
	<b>31,5</b>	<b>TOTAL</b>

### 4. Ciencias de la Nutrición y la Salud

Este módulo comprende nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en las distintas etapas de la vida. Diseño de dietas en situaciones de salud y enfermedad. Fisiopatología nutricional. Evaluación del estado nutricional. Realización de la historia dietética. Tratamiento dietético nutricional. Nutrición hospitalaria, enteral y parenteral. Interacciones fármaco-nutrientes. Aplicación de la informática al diseño de dietas. Legislación y deontología en la práctica dietética.

Curso	ECTS	Asignatura
2	6	Nutrición Básica y Ciclo Vital
3	6	Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición
3	4,5	Farmacología Aplicada
3	4,5	Patología Nutricional
2	6	Dietética
<b>3</b>	6	Dietoterapia

3	4,5	Alimentación en la Infancia
3	4,5	Alimentación en la Tercera Edad
3-4	4,5	Alimentación en la Práctica Deportiva (Optativa)
3-4	6	Endocrinología de la Alimentación (Optativa)
3-4	4,5	Nutrición Hospitalaria (Optativa)
3-4	4,5	Fundamentos Nutricionales del Cáncer (Optativa)
3-4	4,5	Fundamentos Nutricionales del Envejecimiento y la Longevidad (Optativa)
3-4	4,5	Alimentación y Fisiología Femenina (Optativa)
3-4	4,5	Alimentación en Situaciones Especiales (Optativa)
3-4	4,5	Bioquímica Clínica (Optativa)
3-4	4,5	Cineantropometría y Nutrición (Optativa)
	<b>84</b>	<b>TOTAL</b>

### 5. Salud Pública y Nutrición Comunitaria

Este módulo comprende el estudio de los sistemas de salud nacionales e internacionales. Políticas de salud. Relación salud-nutrición. Estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición. Educación nutricional. Planificación y desarrollo de proyectos de alimentación y salud.

Curso	ECTS	Asignatura
3	6	Salud Pública
2	6	Educación Nutricional
3	6	Epidemiología Nutricional
4	4,5	Tecnología de la Información y Documentación Científica en Ciencias de la Salud
	<b>22,5</b>	<b>TOTAL</b>

### 6. Prácticum y Trabajo fin de grado

En este módulo contiene las Prácticas en el ámbito clínico, de la salud pública y empresarial relacionadas con la Nutrición Humana y Dietética, la presentación y defensa de un proyecto de fin de grado. En el Proyecto de Fin de Grado se pretende que el estudiante aborde un problema original de carácter nutricional y/o dietético, ya sea de investigación, de carácter empresarial, de educación o de revisión. El total de créditos que el estudiante debe dedicar a esta asignatura será de 12 ECTS. La puesta en marcha, aprobación y seguimiento de los proyectos de grado debe ser realizada por una comisión nombrada al efecto que debe coordinar e implementar la normativa de realización y evaluación de los proyectos que vayan a realizar los graduados. Los proyectos de grado serán llevados a cabo bajo la dirección y supervisión de un tutor. El tutor podrá pertenecer a la Universidad donde se imparten los estudios de grado (profesor en plantilla, contratado, etc.) o a cualquier otro organismo, centro de investigación o empresa donde se vaya a ejecutar el proyecto. Debiendo ser aprobada la

propuesta del proyecto a realizar por la comisión de coordinación de proyectos de pre-grado antes mencionada.

<b>Curso</b>	<b>ECTS</b>	<b>Asignatura</b>
4	12	Prácticas en Empresa I
4	12	Prácticas en Empresa II
4	12	Trabajo Fin de Grado
	<b>36</b>	<b>TOTAL</b>



## DISTRIBUCIÓN DE LAS UNIDADES DE MATRICULACIÓN POR MÓDULOS

MÓDULOS	CRÉDITOS POR MÓDULO	ASIGNATURA	CURSO	SEMESTRE	ECTS
Ciencias Básicas	82.5	Anatomía Humana	1	1	6
		Fisiología Humana	1	2	6
		Fisiopatología	2	1	6
		Biología Celular	1	1	6
		Bioquímica	1	1	6
		Genética Humana	1	2	6
		Química Aplicada	1	1	6
		Bioestadística	1	2	6
		Psicología General	1	2	6
		Alimentación y Cultura	1	2	6
		Alimentación, Ecogastronomía y Diversidad Cultural	3-4		4,5
		Nutrigenómica	3-4		4,5
		Derechos Humanos y Valores Democráticos	3-4		4,5
		Patrimonio Alimentario Andaluz	3-4		4,5
Evolución de la alimentación Humana	3-4		4,5		
Ciencias de los Alimentos	42	Bromatología	2	1	4,5
		Tecnología de los Alimentos	2	1	4,5
		Tecnología Culinaria	2	2	6
		Microbiología alimentaria	2	1	6
		Alimentos Funcionales y diseño de Nuevos Alimentos	3-4		4,5
		Alimentos Fermentados	3-4		6
		Alimentos Ecológicos	3-4		6

MÓDULOS	CRÉDITOS POR MÓDULO	ASIGNATURA	CURSO	SEMESTRE	ECTS
		Análisis Sensorial de los Alimentos	3-4		4,5
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad	31,5	Higiene y Seguridad Alimentaria	2	2	6
		Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	1	1	6
		Deontología	2	1	4,5
		Legislación Alimentaria	2	1	4,5
		Restauración Colectiva	3	1	4,5
		Calidad en la Industria Alimentaria y Control de la Calidad de los Alimentos	3-4		6
Ciencias de la Nutrición y la Salud	84	Nutrición Básica y Ciclo Vital	2	1	6
		Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	3	2	6
		Farmacología Aplicada	3	2	4,5
		Patología Nutricional	3	1	4,5
		Dietética	2	2	6
		Dietoterapia	3	1	6
		Alimentación en la Infancia	3	1	4,5
		Alimentación en la Tercera Edad	3	2	4,5
		Alimentación en la Práctica Deportiva	3-4		4,5
		Endocrinología de la alimentación	3-4		6
		Nutrición Hospitalaria	3-4		4,5
		Fundamentos Nutricionales del Cáncer	3-4		4,5
		Fundamentos Nutricionales del Envejecimiento y la longevidad	3-4		4,5
		Alimentación y Fisiología Femenina	3-4		4,5
		Alimentación en Situaciones Especiales	3-4		4,5
		Bioquímica Clínica	3-4		4,5
Cineantropometría y Nutrición	3-4		4,5		
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	22.5	Salud Pública	3	1	6

MÓDULOS	CRÉDITOS POR MÓDULO	ASIGNATURA	CURSO	SEMESTRE	ECTS
		Educación Nutricional	2	2	6
		Epidemiología Nutricional	3	2	6
		Tecnología de la Información y Documentación Científica en Ciencias de la Salud	4	1	4,5
Prácticum, Trabajo fin de Grado y /o Reconocimiento de otras Actividades	36	Prácticas en Empresas I	4	1	12
		Prácticas en Empresas II	4	2	12
		Trabajo Fin de Grado	4	2	12
	298.5				298.5

<b>Materias vinculadas a las M. Básicas de Ciencias</b>	<b>54</b>
<b>Materias Básicas de otras Ramas</b>	<b>6</b>
<b>Otras Materias Obligatorias</b>	<b>115,5</b>

### *Distribución de la carga de trabajo en del crédito Europeo (ECTS)*

En la Universidad Pablo de Olavide se entiende que en el ECTS la carga de trabajo del estudiante se distribuye de la siguiente forma:

- 1 Crédito 25 horas de trabajo del estudiante
- Trabajo presencial: trabajo coincidente del profesor y del estudiante: 30%. Esto supone la dedicación de 7,5 horas de clase en sus diferentes modalidades.
- Trabajo particular del estudiante: 60 %. Esto supone la dedicación de 15 horas de trabajo al estudio, la realización de trabajos y otras tareas.
- Evaluación: 10%. Se dedicarán 2,5 horas por cada crédito a la evaluación, tanto de los contenidos como de las competencias.

### *Ordenación de la actividad docente. Catalogación de las asignaturas*

Otra información adicional que debe ser reseñada sobre la planificación del Plan de Estudios, es el sistema adoptado por la Universidad Pablo de Olavide, inspirado en el modelo CIDUA (Comisión para la Innovación Docente de las Universidades Andaluzas), por el que se han diseñado seis modelos de asignaturas, en los que se combinan las distintas actividades docentes y los diversos tamaños de los grupos de estudiantes adecuados a cada forma de actividad. De acuerdo con el Plan Piloto para la

Adaptación al Espacio Europeo de educación Superior, se distinguen tres modelos de actividad docente:

- a. 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, proyecciones, visitas, etc.
- b. Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo: se imparten sobre grupos reducidos (20 estudiantes): su contenido versa sobre las prácticas en laboratorio y sobre el desarrollo de casos prácticos que faciliten la adquisición de competencias por parte del estudiante.
- c. Actividades dirigidas: se imparten sobre grupos muy reducidos (10 estudiantes). Están destinadas a funcionar como seminarios en los que se dirija, por parte del profesor, el proceso de resolución autónoma por el estudiante de problemas científicos e intelectuales.

Siguiendo estos principios, se proponen seis modelos distintos de asignaturas:

	A1	A2	B1	B2	C1	C2
Enseñanzas Básicas	70%	70%	60%	60%	50%	50%
Enseñanzas de Prácticas y de Desarrollo	30%	15%	40%	25%	50%	35%
Actividades dirigidas		15%		15%		15%

En la descripción que sigue sobre módulos y materias, la catalogación de las materias como A1, A2, B1, B2, C1, C2 determinará la metodología y evaluación, por lo que nos iremos refiriendo repetidamente a la clasificación descrita.

Las Prácticas Externas exigen una regulación diferente ya que se considera que la carga formativa radica en el tiempo de presencia y de la participación del alumno en la empresa u organismo que lo acoge.

HORAS	Presencialidad	Evaluación	Trabajo Particular	Total
12 Créditos	240	30	30	300

### *Procedimientos de Coordinación de las Enseñanzas*

La coordinación de las enseñanzas del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla es responsabilidad directa de la Facultad de Ciencias Experimentales, centro al que está adscrito dicho título. Siguiendo las **Directrices para la Implantación de los títulos de Grado** aprobadas en el Consejo de Gobierno de la Upo celebrado en el mes de mayo de 2009 es tarea primera y primordial del Centro asegurar el proceso de coordinación bajo los siguientes principios:

1. Los nuevos títulos de Grado se conciben como Programas Formativos que exigen la realización de diversas actividades de coordinación académica para

- asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos para el mismo, así como la obtención de los resultados previstos.
2. Los Centros establecerán los mecanismos de coordinación de la actividad docente que estimen oportunos para cumplir con los siguientes objetivos:
    - La consecución de los objetivos y de las competencias descritas en el título
    - El correcto aprovechamiento del tiempo de dedicación del estudiante
    - El correcto aprovechamiento de los recursos humanos disponibles
    - El correcto aprovechamiento de los recursos materiales disponibles
  3. Por lo tanto, la coordinación deberá referirse, al menos, a dos ejes temporales:
    - Duración prevista de los estudios conducentes a la obtención del título
    - Actividades a desarrollar en cada uno de los Cursos del Programa Formativo
  4. Instrumentos fundamentales para la coordinación de la actividad docente serán:
    - La Guía Docente se considerará vinculante tanto para los Profesores como para los Alumnos. Se habrá de preparar al menos una Guía Docente para cada Asignatura y Grupo. Las Guías se elaborarán en la aplicación informática disponible y deberán estar publicadas por el Centro antes del comienzo del proceso de matriculación.
    - Proyectos de Innovación y Desarrollo Docente destinados a articular la coordinación en la actividad docente para los títulos de Grado y de dobles títulos de Grado. Conforme al Plan de Innovación y Desarrollo Docente de la Universidad Pablo de Olavide, se establece la posibilidad de que los Centros organicen para cada uno de sus títulos de Grado, en uno, varios, o todos los cursos, mecanismos de coordinación docente para asegurar los objetivos anteriormente descritos.

La Facultad de Ciencias Experimentales ha decidido constituir una Comisión de Coordinación Docente bajo la presidencia del Decano o Vicedecano en el que delegue. Esta comisión, de carácter fundamentalmente docente, estará constituida al menos por los responsables de todas y cada una de las asignaturas que conforman el Programa formativo, constituidos tanto por cursos académicos como por la generalidad del título. Esta comisión, que habrá de reunirse, al menos, dos veces al año, tendrá como funciones la preparación del curso académico siguiente y la comprobación del cumplimiento de los objetivos propuestos.

Para hacer realidad el procedimiento de coordinación, la Universidad Pablo de Olavide ha previsto en su **Plan de Innovación y Desarrollo Docente** una acción destinada específicamente a tal fin. Son los siguientes sus principales elementos.

**Acción 1:** Proyectos destinados a articular la coordinación en la actividad docente para los títulos de Grado:

- Solicitantes: Centros responsables de cada uno de los títulos de Grado. La solicitud deberá contar con el visto bueno de la Junta o Juntas de Centros correspondientes.
- Participantes: El proyecto deberá incluir la totalidad de los responsables de las asignaturas concernidas en cada curso académico y, al menos, al 80% de los profesores con docencia.
- Coordinación: El Proyecto será coordinado por la, o las personas, del equipo directivo del Centro que se designen. Objetivos: Profundizar la coordinación docente en los siguientes aspectos:

- Carga de trabajo del estudiante
  - Organización del calendario y de la jornada de trabajo
  - Realización de actividades transversales
  - Evaluación
  - Cumplimiento de todos los objetivos formativos de las materias recogidas en las memorias de Verificación de los títulos
  - Información y comunicación con el estudiante (Publicación de Guías Docentes, Calendarios, Horarios, Convocatorias de Evaluación)
- Vigencia: Los Proyectos de Innovación y Desarrollo Docente adscritos a esta modalidad entrarán en vigor el 1 de junio del curso académico anterior a su aplicación y se mantendrán hasta la finalización del curso académico afectado.

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia para los títulos de grado.

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica	60
Obligatorias	115,5
Optativas	28,5
Prácticas externas	24
Trabajo fin de grado	12
CRÉDITOS TOTALES	240

Con carácter previo a la expedición del correspondiente título universitario oficial de Graduado/a, los estudiantes deberán acreditar el conocimiento de un segundo idioma, distinto del castellano y de las demás lenguas españolas cooficiales, en el nivel B1 (Inglés) correspondiente al *Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas*. La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo con las previsiones del Convenio de Colaboración suscrito entre las Universidades de Andalucía para la acreditación de lenguas extranjeras, de fecha 2 de julio de 2011, y su posterior desarrollo.

## 5.2 Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

Las acciones de movilidad propuestas para el Grado de Nutrición Humana y Dietética se justifican dentro de la importancia y la oportunidad que supone para los estudiantes conocer otras lenguas, otras culturas, otras formas de entender la enseñanza universitaria; así como, de recibir una docencia más completa y diferente dentro del ámbito de las enseñanzas de Nutrición Humana y Dietética. Así mismo, nuestra Universidad se enriquece con la llegada de estudiantes procedentes de distintos países. Los diferentes programas de movilidad de estudiantes abarcan intercambios con Universidades europeas, de América del Norte e Hispanoamérica y Australia. Por tanto, la oferta y la posibilidad de elección de los estudiantes es muy amplia.

Los programas de intercambios propuestos para el Grado en Nutrición Humana y Dietética y que actualmente están activos para los alumnos de la licenciatura a extinguir son:

Programa Erasmus:

Las Universidades con las que tenemos acuerdos para alumnos de Nutrición Humana y Dietética son:

Universidad	País	Nº Plazas	meses/plazas
University of Life Sciences in Lublin	Polonia	2	5
Instituto Politécnico de Lisboa. Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa (ESTeSL).	Portugal	2	9
Università degli studi di Pavia. Facultad de Farmacia	Italia	1	6
Università degli studi di Pavia. Facultad de Medicina	Italia	3	9
Università degli Studi di Urbino Carlo Bo	Italia	4	9
Universidade do Porto	Portugal	4	9

Los estudiantes reciben una ayuda global en función de la renta per cápita de su familia, los fondos proceden de la Unión Europea, Ministerio de Educación y Ciencia, Junta de Andalucía y UPO.

Programa Atlanticus:

Programa abierto a los estudiantes de todas las titulaciones de la UPO. Consiste en la realización de un período de estudios en universidades de Estados Unidos, Canadá y Australia con reconocimiento académico. Los estudiantes tienen garantizada por regla general el alojamiento, manutención y la matrícula en la Universidad de destino.

Programa Prácticas PUCP:

Programa abierto a los estudiantes de todas las titulaciones de la UPO. Los estudiantes seleccionados hacen prácticas en la Pontificia Universidad Católica del Perú, que son susceptibles de reconocimiento dentro de las titulaciones de la UPO. Los estudiantes tienen garantizado el alojamiento y manutención en la Universidad de destino.

Programa de Estancias Breves de Verano en Universidades de Canadá, Holanda y Estonia

Programa abierto a los estudiantes de todas las titulaciones de la UPO. Los estudiantes realizan, bien cursos de preparación lingüística (inglés) bien cursos de verano especializados. Por regla general tienen cubierto el alojamiento, manutención y las tasas de los cursos a realizar en la Universidad de destino.

Tanto en el programa Atlanticus, Prácticas PUCP y Estancias Breves de Verano, los estudiantes deben sufragar los gastos de desplazamiento, seguro médico y visado.

## Programa Mexicalia

Programa abierto a los estudiantes de todas las titulaciones de la UPO. Los estudiantes seleccionados realizan estancias académicas en Universidades Mexicanas en el marco del acuerdo ANUIES-CRUE. La duración de la estancia es un semestre y está cofinanciada por la Universidad Pablo de Olavide y la entidad financiera BANCAJA.

Los destinos concretados para el curso académico 2008/2009 son: La Universidad de Guadalajara, la Universidad Autónoma del Estado de México, la Universidad Autónoma de Aguascalientes y el Instituto Tecnológico de Sonora

## **PROCEDIMIENTO DE RECONOCIMIENTO DE ESTUDIO PARA LOS ALUMNOS DEL PROGRAMA ERASMUS:**

### **Contrato de estudios**

1. Este es el documento que obliga a la UPO a reconocer y al alumno a cursar las materias especificadas en el contrato.
2. En este documento se consignan tanto las asignaturas que el alumno cursará en la Universidad de destino como aquellas materias que se le reconocerán en la Universidad Pablo de Olavide. Este documento debe estar firmado por el Coordinador Erasmus del Centro, el Decano y el alumno.
3. El alumno deberá, previa información sobre los cursos que se ofertan en la universidad de destino, rellenar el contrato de estudio (disponible en la Web de la Oficina de Relaciones Institucionales y Cooperación), proponiendo las materias que pretende cursar y aquellas que pretende ver reconocidas. Lo remitirá al coordinador académico para que evalúe la propuesta. Es susceptible de reconocimiento cualquier asignatura del plan de estudios siempre que el Coordinador Erasmus del Centro lo autorice.
4. No podrán ser incluidas en el contrato de estudios asignaturas en las que el alumno se haya matriculado anteriormente.
5. Cuando el coordinador del Centro lo requiera, se citará a los alumnos Erasmus a una reunión de coordinación para preparar los contratos de estudio.
6. El coordinador evaluará la propuesta, proponiendo las modificaciones que estime oportunas. Aceptada, será firmada por el Coordinador y el alumno Erasmus.

### **Matrícula en la UPO**

1. La matrícula oficial se realizará en la Universidad Pablo de Olavide, debiendo adjuntar al impreso de matrícula una copia del contrato de estudios. En la Universidad de destino, el estudiante deberá acudir a las oficinas de relaciones internacionales y seguir el procedimiento establecido para inscribirse en las asignaturas que allí cursará.
2. El alumno debe incluir en su matrícula al menos las asignaturas que figuran en su contrato de estudios.



## **Modificación del contrato de estudios**

1. Si el alumno, una vez que se encuentre en la Universidad de destino, no puede cursar alguna de las materias incluidas en su contrato de estudios, deberá dirigirse al Coordinador Erasmus del Centro para proponerle los cambios pertinentes.
2. Tras la firma del contrato no se aceptarán modificaciones del mismo salvo causa justificada.
3. Los cambios del contrato de estudio no implican la modificación de la matrícula en la Universidad Pablo de Olavide.

## **Reconocimiento de estudios y calificaciones**

1. La Universidad de destino remitirá a la Universidad Pablo de Olavide el certificado de la actividad desarrollada por el estudiante, con la indicación de materias, créditos y calificaciones.
2. Recibido dicho informe por la Universidad Pablo de Olavide, el coordinador académico preparará el informe de reconocimiento académico, que será revisado y firmado por el Decano. En él se especificarán las materias y las calificaciones obtenidas, así como las materias que se le reconocerán en la Universidad Pablo de Olavide, de acuerdo con lo establecido en el contrato de estudios. Dicho informe de reconocimiento se remitirá al Área de Gestión Académica para que se incorpore al expediente del alumno.

La Universidad Pablo Olavide dispone de una Oficina de Relaciones Internacionales que las funciones de orientación y apoyo a los estudiantes. Esta oficina está dotada de un director y 4 personas de apoyo administrativo. Los compromisos académicos son supervisados por el equipo decanal de la Facultad, que lleva a término el proceso con el certificado de reconocimiento de las calificaciones de la Universidad de destino.