

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Con respecto a este apartado 5. Planificación de las enseñanzas, el Manual del Sistema de Garantía Interna de la Calidad del Centro dispone de los procedimientos directamente relacionados: PE03: Diseño de la oferta formativa; PC01: Oferta formativa de Grado; PC05: Revisión y mejora de las titulaciones, PC08: Desarrollo de la enseñanza y evaluación del aprendizaje y PC10: Gestión de las prácticas externas.

5.1. ESTRUCTURA DE LAS ENSEÑANZAS

Jerarquizada en Materias y Asignaturas.

5.1.1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tabla 1. Resumen de las materias y su distribución en créditos ECTS

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	126
Optativas	24
Prácticas tuteladas/clínicas	21
Trabajo fin de grado	9
Créditos totales	240

Tabla 2. Relación de materias básicas

Curso	ECTS	Denominación de las materias básicas	Denominación de las asignaturas en que se desglosan las materias básicas	Materia de rama de Ciencias de la salud
1º	6	Anatomía humana	Anatomía	Anatomía Humana
1º	6	Biología	Biología	Biología
1º	6	Química	Química Aplicada	
1º	6	Introducción a las Ciencias de la Salud	Introducción a las Ciencias de la Salud	
1º	6	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	
1º	6	Fisiología	Fisiología	Fisiología
1º	6	Bioquímica	Bioquímica	Bioquímica
1º	6	Psicología	Psicología	Psicología
1º	6	Estadística	Bioestadística	Estadística
1º	6	Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional	Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional	

Tabla 3: Planificación temporal de las materias del título

Alumnos tiempo completo

Materias (tipo)	1°		2°		3°		4°	
	CT1	CT2	CT3	CT4	CT5	CT6	CT7	CT8
Anatomía humana (b)	6							
Biología (b)	6							
Química (b)	6							
Introducción a las ciencias de la Salud (b)	6							
Alimentación y cultura (b)	6							
Fisiología (b)		6						
Bioquímica (b)		6						
Psicología (b)		6						
Estadística (b)		6						
Técnicas de entrevista y Consejo Nutricional (b)		6						
Ciencias de los alimentos (ob)			6	12				
Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión calidad (ob)			9	12				
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud (ob)			15	6	21	6	6	
Nutrición y Comunidad (ob)						18		
Optatividad (op)							24	
Metodología de investigación y práctica basada en la evidencia (ob)								9
Educación Nutricional (ob)								6
Practicum (ob)					9	6		6
Trabajo fin de Grado (ob)								9
	30	30	30	30	30	30	30	30

Alumnos tiempo parcial

Materias (tipo)	1º		2º		3º		4º		5º		6º		7º		8º	
	CT1	CT2	CT3	CT4	CT5	CT6	CT7	CT8	CT9	CT10	CT11	CT12	CT13	CT14	CT15	CT16
Anatomía humana (b)	6															
Biología (b)	6															
Química (b)	6															
Introducción a las ciencias de la Salud (b)		6														
Alimentación y cultura (b)		6														
Fisiología (b)			6													
Bioquímica (b)			6													
Psicología (b)			6													
Estadística (b)				6												
Técnicas de entrevista y Consejo Nutricional (b)				6												
Ciencias de los alimentos (ob)					6		12									
Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión calidad (ob)					9			12								
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud (ob)						15		6	9	6	6	6	6			
Nutrición y Comunidad (ob)									6	6		6				
Optatividad (op)													6	6	6	6
Metodología de investigación y práctica basada en la evidencia (ob)															9	
Educación Nutricional (ob)													6			
Practicum											9	6		6		
Trabajo fin de Grado (ob)																9
	18	12	18	12	15	15	12	18	15	15	15	18	18	12	15	15

csv: 103013332107440084323019

Curso de adaptación

Para el Curso de Adaptación al Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA dirigido a Diplomados/as en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA se establece la duración de un curso académico distribuido en dos semestres.

Los/as Diplomados/as en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA que hayan obtenido la admisión para cursar el curso de adaptación para obtener el Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA por esta universidad tendrán que cursar las asignaturas correspondientes a la materia Trabajo Fin de Grado (9 ECTS), materia Practicum (21 ECTS), Itinerario optativo Calidad de los alimentos (18 ECTS) y la materia Metodología de la Investigación y práctica basada en la evidencia (9 ECTS) siguiendo el cronograma establecido en el plan de estudios:

Materias	Asignaturas	
	CT1	CT2
Metodología de la Investigación y Práctica basada en la evidencia (9 ECTS)	Metodología de la Investigación y práctica basada en la evidencia (9 ECTS).	
Itinerario optativo Calidad de los alimentos (18 ECTS)	Control químico de la calidad de los alimentos (6 ECTS). Control de Calidad Microbiológica de los Alimentos (6 ECTS). Desarrollo de nuevos productos alimentarios (6 ECTS)	
Practicum (21 ECTS)		Practicum de Nutrición Clínica. (9 ECTS). Practicum de Nutrición Comunitaria. (6 ECTS). Practicum de Educación Nutricional. (6 ECTS).
Trabajo Fin de Grado (9 ECTS)		Trabajo Fin de Grado (9 ECTS)

Dadas las características peculiares del alumnado destinatario del Curso de Adaptación, que en su mayoría puede encontrarse trabajando, se planificará la docencia en horarios adecuados, con el doble objetivo de facilitarle el seguimiento del curso y de evitar interferencias docentes entre este alumnado y el que cursa el Grado, siguiendo el cronograma establecido en el plan de estudios.

5.1.2. Explicación general de la planificación del plan de estudios

El título al que se refiere la siguiente memoria es una enseñanza oficial de Grado, y su plan de estudios tiene una duración de 240 ECTS, estructurados en 4 cursos. Está planificado por competencias tal como se recoge en la ficha de verificación del MICIIN, que otorga la capacidad para el ejercicio de la profesión Dietista Nutricionista e inspirado en la Ley de Ordenación de las profesiones sanitarias (RD 1837/2008 de 8 de Noviembre). En primer curso se incluyen aquellas materias de formación básica en Ciencias de la Salud relacionadas con la Nutrición Humana. Al cursarlas el estudiante adquiere competencias del módulo de formación básica de la orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Se diseña de acuerdo a la legislación vigente que incluye 36 ECTS de rama Ciencias de la salud, integrado por las materias Anatomía humana, Biología, Estadística, Fisiología, Bioquímica y Psicología; 6 créditos de otra rama (Ciencias) y los 18 ECTS restantes hasta 60 básicos se completan con materias diseñadas por los proponentes con la siguiente justificación:

Introducción a las ciencias de la salud

La incorporación de una materia como la de *introducción a las ciencias de la salud*, permite situar al futuro graduado en nutrición humana y dietética en su marco natural de las ciencias de la salud. Además de familiarizarlo, desde el método diacrónico, con los presupuestos conceptuales y metodológicos que permiten el abordaje del binomio salud-enfermedad, y establecer una conexión entre la nutrición humana y la dietética y el resto de disciplinas y especialidades que conforman las ciencias de la salud, se desarrollan una serie de competencias encaminadas a proporcionar a los alumnos las herramientas adecuadas para abordar los problemas de naturaleza terminológica que presenta el lenguaje de las ciencias de la salud, o desarrollar el proceso de producción, difusión y recuperación de la información científica. Desde su condición de materia introductoria, a través de la asignatura que la conforma, se desarrollan competencias de naturaleza transversal que pueden ayudar al alumno, como ocurre con las técnicas de trabajo científico, en el desarrollo de actividades y competencias contempladas a lo largo del plan de estudios por otras materias.

Alimentación y cultura

La materia de *alimentación y cultura*, desde su condición de introductoria, permite al futuro graduado en nutrición humana y dietética comprender y analizar los diferentes aspectos que encierra el binomio alimentación y cultura, dentro de una perspectiva amplia y enriquecedora que integre a partir de la visión histórica, las dimensiones, antropológicas y sociales, que complementan la visión más biologicista del problema. A través del análisis

de la evolución histórica de las estrategias alimentarias y sus condicionantes, y de los significados sociales y culturales de los alimentos, el alumno podrá situar los conocimientos propios de una disciplina como la nutrición humana y la dietética en los contextos socioculturales e históricos en los que tendrán que aplicar sus habilidades como futuros profesionales, sin olvidar la condición de factores determinantes del binomio alimentación-nutrición, que cabe otorgar a todos aquellos condicionantes.

Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional

La comunicación con el paciente y la familia es una de las dimensiones fundamentales de la satisfacción con la atención sanitaria. Sistemáticamente este aspecto es uno de los más deficientemente valorados en los estudios sobre la percepción de la calidad de la asistencia sanitaria.

Siendo la satisfacción con la comunicación un resultado final por sí mismo, la literatura científica ha mostrado sistemáticamente que ésta es un determinante esencial de la adherencia del paciente a las recomendaciones de salud y que mejora la intuición y el diagnóstico clínico.

Esta materia, como optativa, se imparte desde hace años en la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Alicante y cuenta con una gran aceptación por parte de los alumnos, quienes han recomendado que con la reforma pasara a ser una materia obligatoria. En ella se potencian actitudes y habilidades de entrevista y comunicación que se consolidan en los cursos posteriores.

Cubre dos de las competencias básicas del módulo de formación básica común señalada en la Orden CIN/2730/2009 sobre los requisitos de verificación de los títulos de Dietista-Nutricionista: 1) “Conocer...las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana y 2) “Adquirir habilidades de trabajo en equipo” (con los pacientes y otros profesionales.

Cubre los objetivos o competencias que los estudiantes deben adquirir, señalados en el punto 1. del subapartado a) del apartado 3 de la orden mencionada (desarrollar la profesión con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas), el punto 2 del mismo subapartado (adquirir habilidades de trabajo en equipo) así como los puntos 5,6 y 7 del subapartado B del apartado 3 (sobre todo el nº 5 “Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita con las personas...”)

Por último, cubre, en parte, la competencia en comunicación oral y escrita (modos de obtener y suministrar consejo en una entrevista clínica), propia de la Universidad de Alicante y que según su normativa interna habrá de estar presentes en todas sus titulaciones de grado.

En segundo curso el estudiante profundizará en el conocimiento y manejo de los alimentos, ingredientes y productos alimentarios. También se abordará su procesado y transformación, su seguridad y control de riesgos y la gestión de calidad de todo el proceso, con el fin de proteger al consumidor. Al final de 2º curso se inicia al alumno en las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, únicamente en el individuo sano, introduciendo al alumno en el conocimiento de los requerimientos nutricionales a lo largo del ciclo vital e identificando las bases de una alimentación saludable. Al inicio del tercer curso, se continúa con materias relacionadas con las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud. Se abordarán las situaciones nutricionales en casos específicos, profundizando en el abordaje dietético de los problemas de salud y en el conocimiento de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. El alumno perfilará su título el último año. Se le proveerá de dos herramientas básicas de integración de competencias: los fundamentos que le permiten sustentar su práctica en la evidencia científica y los instrumentos de intervención sobre la salud de la población a través de la educación nutricional. También se abordará el conocimiento de los límites legales y éticos de la práctica dietética. Finalizando ya sus estudios, el alumno tiene ya el nivel de maduración suficiente para optar entre las distintas materias de la oferta optativa, profundizando en los distintos escenarios nutricionales. La oferta optativa se ha estructurado en cuatro itinerarios de tres asignaturas cada uno: nutrición en el deporte, calidad de alimentos, alimentación, nutrición y población, y por último, nuevas demandas en nutrición y situaciones especiales. El alumno deberá elegir entre uno de los itinerarios ofertados más una asignatura de los restantes para completar la oferta optativa. En particular, en cada itinerario se cuenta con las siguientes asignaturas:

Itinerario 1. Nutrición en el deporte

Nutrición en la actividad física y el deporte
Planificación dietética deportiva
Cineantropometría y composición corporal

Itinerario 2. Alimentación, nutrición y población

Transiciones alimentarias y nutricionales
Gastronomía, tradiciones culinarias y salud
Participación comunitaria y consumo responsable

Itinerario 3 4. Calidad de alimentos.

Control químico de la calidad de alimentos
~~Análisis químico de alimentos~~ *Control de calidad microbiológica de los alimentos.*
Desarrollo de nuevos productos alimentarios

Itinerario 4.3. Nuevas demandas en nutrición y situaciones especiales

Nutrición y Dietética en personas con discapacidad física, psíquica, enfermedades raras y otras situaciones especiales.

Control de peso, imagen corporal y calidad de vida

Fármacos naturales y fitoterapia.

Los 6 créditos ECTS optativos restantes serán elegidos entre las asignaturas correspondientes a algunos de los itinerarios no elegidos.

Todas estas materias, permitirán al alumno, finalmente, elaborar su proyecto fin de grado, favoreciendo la integración de conocimientos, habilidades y actitudes.

En las siguientes tablas se expone la estructura del plan de estudios por curso/semestres, materias, asignaturas, créditos ECTS y módulos a los que corresponden.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO

Primer semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo	ECTS	
Anatomía Humana	Anatomía	Básica	De formación básica	6	
Biología	Biología	Básica	De formación básica	6	
Química	Química Aplicada	Básica	De formación básica	6	
Introducción a las ciencias de la salud	Introducción a las ciencias de la salud	Básica	De formación básica	6	
Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	Básica	De formación básica	6	
				30	TOTAL

Segundo semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo	ECTS	
Fisiología	Fisiología	Básica	De formación básica	6	
Bioquímica	Bioquímica	Básica	De formación básica	6	
Psicología	Psicología	Básica	De formación básica	6	
Estadística	Bioestadística	Básica	De formación básica	6	
Técnicas de entrevista y consejo nutricional	Técnicas de entrevista y consejo nutricional	Básica	De formación básica	6	
				30	TOTAL

SEGUNDO CURSO

Primer semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo		ECTS
			De Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión calidad/ECTS	De Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud/ ECTS	
Ciencias de los alimentos	Bromatología descriptiva	Obligatoria	6		6
Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión calidad	Higiene de los alimentos	Obligatoria	9		9
Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud	Fundamentos de la Nutrición y la Dietética	Obligatoria		7.5	7.5
	Fisiología Nutricional y Fisiopatología	Obligatoria		7.5	7.5
			15	15	30
					TOTAL

Segundo semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo			ECTS
			De Ciencias de los alimentos	De Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión calidad/ECTS	De Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud/ ECTS	
Ciencias de los alimentos	Ciencia y Tecnología Culinaria	Obligatoria	6			6
	Tecnología de los alimentos	Obligatoria	6			6
Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión calidad	Riesgos químicos y biológicos de los alimentos	Obligatoria		6		6
	Gestión de la calidad	Obligatoria		6		6
Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud	Alimentación en el ciclo vital	Obligatoria			6	6
			12	12	6	30
					TOTAL	

TERCER CURSO

Primer semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo		ECTS
			De Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud/ ECTS	Practicum/ ECTS	
Practicum	Practicum de Nutrición Clínica	Obligatorio		9	9
Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud	Dietoterapia y Farmacología	Obligatoria	9		9
	Nutrición Clínica I	Obligatoria	6		6
	Nutrición Clínica II	Obligatoria	6		6
			21	9	30
					TOTAL

Al final del primer semestre de 3º, una vez concluidas las asignaturas teórico prácticas los alumnos realizarán el prácticum de nutrición clínica (las prácticas externas integradas en un rotatorio independiente de 9 ECTS. Las prácticas se harán) en el sector sanitario (hospitales)

Segundo semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo			ECTS
			De Ciencias de la Nutrición , la Dietética y la Salud/ ECTS	De Salud Pública y Nutrición Comunitaria/ECTS	Practicum /ECTS	
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Trastornos del Comportamiento alimentario	Obligatorio	6			6
Practicum	Practicum de Nutrición Comunitaria	Obligatorio			6	6
Nutrición y Comunidad	Salud Pública	Obligatorio		6		6
	Epidemiología Nutricional	Obligatorio		6		6
	Nutrición Comunitaria	Obligatorio		6		6
			6	18	6	30
					TOTAL	

Al final del segundo semestre de 3º, una vez concluidas las asignaturas teórico prácticas de Nutrición y comunidad, los alumnos realizarán el prácticum de nutrición comunitaria en el sector sanitario y comunitario (centros de salud, escuelas, geriátricos, etc.)

CUARTO CURSO

Primer semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo		ECTS	
			ECTS	De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud/ ECTS		
Optativas	Optativa 1	Optativa	6		6	
	Optativa 2	Optativa	6		6	
	Optativa 3	Optativa	6		6	
	Optativa 4	Optativa	6		6	
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Bioética y Derecho	Obligatoria		6	6	
			24	6	30	TOTAL

Segundo semestre

Materia	Asignatura	Carácter	Módulo			ECTS	
			De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud/ ECTS	De Salud Pública y Nutrición Comunitaria/ECTS	Prácticum y Trabajo Fin de Grado/ECTS		
Practicum	Practicum de Educación Nutricional	Obligatoria			6	6	
Metodología de la investigación y práctica basada en la evidencia	Metodología de la investigación y práctica basada en la evidencia	Obligatoria	9			9	
Educación nutricional	Educación nutricional	Obligatoria		6		6	
Trabajo fin de Grado (TFG)	Trabajo fin de Grado	Obligatoria			9	9	
			9	6	15	30	TOTAL

Al final del segundo semestre de 4º, una vez concluidas la asignatura teórico práctica de Educación nutricional, los alumnos realizarán el prácticum de educación nutricional en el sector sanitario y comunitario (centros de salud, escuelas, geriátricos, etc.).

Asimismo, a la conclusión del prácticum de nutrición comunitaria, el alumno iniciará el prácticum trabajo fin de grado, se realizará en el ámbito institucional según la temática del mismo (sanitario, educación, industria alimentaria, etc.)

TABLA RESUMEN DE CRÉDITOS ECTS DEL PLAN DE ESTUDIOS GRADUADO/A EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

	CRÉDITOS 1º		CRÉDITOS 2º		CRÉDITOS 3º		CRÉDITOS 4º		TOTAL ECTS
	1er semestre	2º semestre							
FORMACIÓN BÁSICA	30	30							60
MATERIAS OBLIGATORIAS			30	30	21	24	6	15	126
MATERIAS OPTATIVAS							24		24
PRACTICUM					9	6		6	21
TRABAJO FIN GRADO								9	9
TOTAL ECTS	30	30	30	30	30	30	30	30	240

5.1.3. Mecanismos de coordinación docente con los que cuenta el título

El organigrama de dirección de Escuela cuenta actualmente con:

- Directora
- Subdirectora Diplomatura Enfermería y formación de posgrado
- Subdirectora Diplomatura Nutrición Humana y Dietética
- Secretaria académica
- Estructura de apoyo a partir de la secretaría administrativa de la Escuela.

Con el objetivo de establecer un sistema organizativo que permita la coordinación del programa formativo, se establecen unos criterios generales de coordinación de la titulación a través de la Comisión de Titulación. Además, se establecen criterios generales de promoción, así como también criterios generales metodológicos y de evaluación de los aprendizajes.

Criterio general de coordinación de la titulación

Las comisiones de titulación de la Escuela de Enfermería son órganos de carácter consultivo, que tienen como objetivo velar por el buen funcionamiento del programa formativo y colaborar en los procesos de organización, fijación de objetivos, evaluación y aplicación de los criterios de calidad a las enseñanzas de la titulación. La composición es la siguiente:

- Subdirector de la escuela de enfermería, ordenación académica de nutrición y dietética.
- Secretario académico, que lo será de la misma.
- Un profesor adscrito al Centro a tiempo completo de cada departamento mayoritario responsable de docencia.
- Un profesor adscrito al Centro a tiempo completo del resto de departamentos con docencia en la titulación.
- Un representante del personal de administración y servicios.
- Dos alumnos de la titulación de nutrición humana y dietética.
- Los coordinadores de curso, propuestos por el subdirector, que actuarán como asesores cuando la comisión lo estime oportuno.

Criterios metodológicos generales

En el proceso de enseñanza aprendizaje se emplearán, entre otras, las siguientes actividades formativas:

Clases expositivas: Son clases de teoría en grupo grande, que consistirán básicamente en lecciones impartidas por el profesor, dedicadas a la exposición de los contenidos teóricos y a la resolución de problemas o ejercicios. Se expondrán los aspectos fundamentales de la materia tratada y las claves para que el alumno posteriormente pueda completarlos a nivel individual.

Clases prácticas (seminarios y/o prácticas de problemas): Se realizarán actividades de aplicación de los contenidos teóricos, de desarrollo de aspectos complementarios de la materia, de resolución de cuestiones y problemas que el profesor propone con antelación para que el alumno las estudie y resuelva. Con todo ello, se pretende lograr la asimilación y aclaración de cuestiones fundamentales, así como fomentar la participación activa y crítica del alumno.

Clases prácticas de laboratorio y de ordenador: Las prácticas de laboratorio y de ordenador son importantes, ya que son un complemento de las clases expositivas y un instrumento eficaz para desarrollar las destrezas en el laboratorio, el razonamiento crítico y la comprensión de conceptos. El alumno debe ser capaz de realizar el trabajo experimental y analizar y procesar los datos obtenidos. Esta actividad resulta clave para inculcar el sentido ético del trabajo, tanto en las operaciones realizadas como en el tratamiento correcto y honesto de los resultados. Consistirán generalmente en sesiones en las que se plantearán y desarrollarán experimentos, cálculos o procedimientos de tratamiento y análisis de datos, y se interpretarán los resultados obtenidos.

Clases prácticas (tutorías en grupo): Estas tutorías permiten un seguimiento más directo y personal del alumno. Sirven para orientarlo en la materia, para conocer y desarrollar sus motivaciones y actitudes, trabajar y discutir cuestiones concretas, resolver cualquier dificultad de los alumnos y realizar un seguimiento del trabajo diario relacionado con la asignatura. Este seguimiento más personalizado del alumno puede constituir una herramienta útil para la evaluación continua del estudiante y consolidar la retroalimentación y supervisión del proceso de aprendizaje. Se procurará, en todo caso, que las actividades formativas y la metodología de enseñanza sean las más apropiadas para la impartición de los contenidos de las diferentes asignaturas y la adquisición de las competencias correspondientes. Así, en función de la naturaleza de las distintas partes de la materia objeto de estudio, se podrán utilizar, entre otras, las siguientes actividades formativas: trabajos individuales o en grupo (planificación, realización, exposición y debate), asistencia a conferencias, reuniones o discusiones científicas, visitas a empresas e instituciones, etc. Algunas materias podrían sufrir cambios metodológicos a lo largo del curso por ejemplo, la inclusión de visitas a empresas o instituciones, la asistencia a conferencias, mesas redondas, etc. En función de la disponibilidad para la realización de las diversas actividades, cualquier cambio en la programación se comunicaría a los alumnos, previa autorización del Subdirector de la Titulación con suficiente antelación, para evitar su interferencia con el normal desarrollo de la actividad de enseñanza-aprendizaje. Del volumen de trabajo total del alumno en una asignatura, una gran parte corresponde a trabajo individual o en grupo que el alumno realiza sin la presencia del profesor, aunque en muchos casos puede estar supervisado o dirigido por el profesor utilizando las herramientas que proporciona el Campus Virtual, la intranet propia de la Universidad de Alicante que habilita por defecto un sistema de gestión de contenidos de aprendizaje. En estas horas de trabajo se incluye la preparación de las

Grado en Nutrición Humana y Dietética-con modificaciones 2012
Memoria verificada 29/7/2010

clases, el estudio, ampliación y síntesis de información recibida, la resolución de ejercicios, la elaboración y redacción de trabajos, la preparación y ensayo de exposiciones, la preparación de exámenes, etc.

Criterios generales de evaluación

La evaluación del aprendizaje debe comprender tanto el proceso realizado como el resultado obtenido. El rendimiento del alumno en la materia cursada depende, entre otros factores, de la combinación del esfuerzo realizado y de la capacidad del propio alumno. La forma en que evaluamos condiciona el método de aprendizaje e influye en el aprendizaje mismo.

La evaluación debe servir para comprobar que el alumno ha asimilado los conocimientos básicos que le permitan adquirir las competencias del Título. El examen escrito es una herramienta eficaz, pero la evaluación debe ser, además, el instrumento para verificar que el estudiante ha adquirido todas las competencias desarrolladas en cada asignatura. Por ello, es imprescindible que, además del examen escrito o como alternativa al mismo, se evalúen otras actividades docentes que permitan valorar si el alumno ha adquirido las competencias transversales (genéricas) y las relacionadas con las habilidades que se mencionan en el apartado 3 de esta memoria (exposiciones orales preparadas de antemano, intervenciones de los alumnos en clase, manejo práctico de bibliografía, uso de las TICs en la preparación y exposición de trabajos, trabajo en equipo, etc.). Por tanto, resulta necesario establecer un mecanismo de seguimiento y tutorización del trabajo del estudiante mediante el empleo de una evaluación continuada que debe contribuir de forma decisiva a estimular al estudiante a seguir el proceso y a involucrarse más en su propia formación.

En la normativa de la Universidad de Alicante para la elaboración de los títulos de Grado se ha optado por institucionalizar lo más posible el proceso de evaluación, estableciendo que al menos el 50% de la calificación del alumno se debe obtener siguiendo un procedimiento de evaluación continuada que permita valorar la adquisición de competencias mediante el trabajo personal y las actividades dirigidas en las que ha participado el alumno, sean éstas individuales o colectivas. En todas las asignaturas del Grado la adquisición de competencias podrá valorarse a través de un examen final con cuestiones sobre los contenidos teóricos y prácticos (hasta el 50% de la calificación, dependiendo de la asignatura) y a través de evaluación continua (igual o superior al 50% de la calificación).

La evaluación continua comprenderá el seguimiento del trabajo personal del alumno por medio de controles escritos, trabajos entregados, autoevaluación en red, participación en el aula, tutorías u otros medios explicitados en la programación de la asignatura. El profesor deberá guardar un registro de las calificaciones parciales que le permita razonar la calificación final obtenida por el alumno en el apartado de evaluación continua. La evaluación de las prácticas se incluirá como un porcentaje dentro de la evaluación global, en función de las competencias que desarrolle el alumno con esta actividad.

Los aspectos concretos del sistema de evaluación y los posibles requisitos para superar una asignatura deberán adecuarse a la normativa general de evaluación que apruebe la Junta de Centro, en el marco legislativo de la UA.

La asistencia a las tutorías grupales, clases prácticas y pruebas de evaluación será obligatoria con carácter general. En la ficha anual de cada asignatura y dentro del marco de la normativa que elabore el Centro, se especificará cualquier otra actividad presencial obligatoria. Cada departamento propondrá a la correspondiente Comisión de Coordinación la ponderación que otorgará en cada una de las asignaturas a la evaluación continua y al examen final, respetando la normativa que a tal efecto se implante en la UA, así como la tipología, métodos y características del sistema de evaluación que proponga. Una vez aprobado el programa formativo anual por la Junta de Centro, dicha información deberá quedar explicitada en la guía docente anual de la asignatura.

En el caso de asignaturas con docencia compartida entre varios departamentos, la coordinación estará a cargo de un único departamento, que será responsable de la propuesta de la guía docente de la asignatura. Dicha guía docente, así como el contenido concreto de las distintas pruebas de evaluación deberá ser idéntica para todos los grupos de una misma asignatura.

Criterios para evaluar las prácticas externas

La evaluación de las prácticas externas se realiza contemplando la evaluación de las competencias, tanto por parte del tutor designado por la empresa o institución como por el profesor responsable de la materia (Tutor Académico).

Por tanto, la evaluación de las prácticas externas se realizará a partir de:

- Informe del tutor externo
- Informe del profesor tutor (Tutor académico)
- Memoria de prácticas.

Criterios para evaluar el Trabajo Fin de Grado

La evaluación de los conocimientos, competencias y destrezas adquiridos por el estudiante se completará con la realización del Trabajo de Fin de Grado que se entregará en soporte físico para posteriormente realizar su exposición y defensa ante una comisión compuesta por profesores expertos en la materia en la que se desarrolle el trabajo, de acuerdo con la normativa que puedan establecer la Escuela de Enfermería o la UA al respecto. El Trabajo de Fin de Grado debe incluir, como mínimo, una introducción, los antecedentes existentes sobre el tema, una parte relativa a los materiales y métodos o procedimientos experimentales y el plan de trabajo con un cronograma, los resultados obtenidos, su discusión y un análisis crítico y razonado, las conclusiones que se extraen del trabajo y la bibliografía utilizada.