

2. JUSTIFICACIÓN

2.1. JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO, ARGUMENTANDO EL INTERÉS ACADÉMICO, CIENTÍFICO O PROFESIONAL DEL MISMO

ALEGACIONES 3 – 25/09/2014

Agradeciendo el análisis y valoraciones efectuadas por la Comisión de Evaluación y atendiendo a las observaciones realizadas al **Grado en Nutrición Humana y Dietética** de la Universidad Europea del Atlántico, **ID TÍTULO: 2503050**, en el informe provisional con fecha del **25/09/2014** y según el **EXPEDIENTE Nº: 7614/2013** se informa sobre la subsanación de los aspectos señalados como se detalla a continuación:

Observación al Consejo de Universidades y la Comunidad Autónoma

Este grado compartirá un número importante de materias con el grado de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos. En el nuevo Plan de estudios 21 asignaturas obligatorias y 4 optativas tienen el mismo nombre y la misma carga docente en ECTS que la titulación Ciencia y Tecnologías de los Alimentos de la misma universidad. Se explica en la propia memoria que son dos títulos diferentes "pero con un tronco común que supone el 50% de los créditos totales de ambas titulaciones (120 créditos ECTS), junto con un 25% de créditos totales (60 créditos) específicos de cada uno de los títulos".

En el plan de estudios después de los cambios realizados siguiendo las recomendaciones de la comisión en los diversos informes provisionales ha quedado estructurado de tal manera que las asignaturas obligatorias comunes en ambos planes se han reducido a 12:

- Química General y Análisis Químico.
- Biología Celular.
- Fisiología del Cuerpo Humano I.
- Química Orgánica.
- Biología Molecular.
- Bioquímica.
- Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario.
- Bromatología I.
- Microbiología y Parasitología.
- Bromatología II.
- Toxicología Alimentaria.
- Deontología y Legislación Alimentaria.

El resto de asignaturas obligatorias como puede observarse revisando el plan de estudios de ambas titulaciones tienen nombres, contenidos, actividades formativas y sistemas de evaluación diferentes adaptados a las características de cada una de las titulaciones, aunque obviamente dada la temática común central en temas de alimentación y nutrición de ambos grados existen puntos en común en diversas materias y asignaturas. Sin

embargo, existen grandes diferencias en el enfoque, contenidos y grado de profundización en cada uno de ellos en el resto de asignaturas de ambas titulaciones.

En cuanto a las optativas, el grado en Nutrición Humana y Dietética consta de 18 créditos optativos, de manera que como máximo se podrán añadir 18 créditos optativos más, es decir, 3 asignaturas con la titulación de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos, a escoger entre:

- Producción de Materias Primas Animales.
- Higiene en la Industria Alimentaria.
- Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering.
- Alimentos Funcionales.
- Análisis Sensorial de los Alimentos.

Sin embargo, de estas 5 asignaturas solo 3 son obligatorias en el plan de estudios de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos, las otras 2 asignaturas son optativas en ambos planes.

Teniendo en cuenta lo anterior, se observa que como máximo se podrán cursar 90 créditos en común entre ambas titulaciones lo que implica un 37,5% en común, siempre que se curse el bloque de optativas de 18 créditos común a ambas titulaciones, puesto que de otra forma el porcentaje común sería del 30%, inferior en ambos casos al 50% al que hace referencia el Libro Blanco de ambos planes de estudio. Ya que el propio Libro Blanco, común a ambas titulaciones en la página 96, especifica en su propuesta: *“Como se ha indicado anteriormente la necesidad de unos conocimientos similares en algunas de los bloques o materias para los dos títulos de grado propuestos, como se desglosará un poco más adelante, lleva a un tronco común que supone un 50% de los créditos totales de ambas titulaciones (120 créditos europeos), junto con un 25 % de los créditos totales (60 créditos europeos ECTS) específicos de cada uno de los títulos (el científico/tecnológico y el nutricional/dietético). La capacitación profesional diferenciada entre los egresados de ambos títulos se aportará, por tanto, por el conjunto de ese 25% diferente según el título, complementado por el 25% de los 240 créditos totales que se cursarían como optatividad y obligatoriedad de universidad.”* (Página 96 del Libro Blanco: Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética).” Es por ello que estos planes de estudios dentro del contexto común y revisando otros títulos de similares características ofrecidos en otras universidades españolas de hecho tienen un porcentaje bajo de créditos en común, quedando muy por debajo de lo indicado por el Libro Blanco común a ambas titulaciones, en que se habla de un tronco común de hasta 120 créditos obligatorios comunes a ambas titulaciones.

A la inversa, el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos consta de 24 créditos optativos de manera que, aparte de las 12 asignaturas obligatorias en ambos planes, solo podrían escoger como máximo 24 créditos más comunes entre ambas titulaciones, sumando un total de 96 créditos comunes que también es inferior a los 120 créditos indicados en el Libro Blanco.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe explicitar el mecanismo para comprobar la identidad del candidato ante la posibilidad de realizar en el proceso de admisión la entrevista de forma telefónica.

Agradeciendo la observación, y a la vista de la escasa demanda prevista para este tipo o modalidad de admisión y la inseguridad que genera la implantación de un proceso de verificación de la identidad de la persona que realiza la entrevista personal, se ha acordado la eliminación de la posibilidad de realizar la entrevista de forma telefónica.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Aunque se establecen los criterios de admisión y su ponderación, esta no es detallada para todos los ítems (trayectoria académica y trayectoria personal y extracurricular), ni se indica el procedimiento en el caso de que exista empate en la puntuación en el caso de empate entre varios aspirantes. Estos aspectos deben ser subsanados.

Con el ánimo de clarificar los criterios de admisión y la ponderación de los distintos criterios, se detalla la ponderación de éstos, así como se señala el procedimiento de adjudicación de la plaza de alumno en caso de empate.

En este sentido, la Comisión de Admisiones valorará todos los aspectos de la candidatura en su conjunto, realizando, conforme al perfil de ingreso establecido para el Grado, una evaluación ponderada y global de los siguientes elementos:

- La trayectoria académica (expediente académico y/o modalidad de Bachillerato cursado preferentemente de la rama de Ciencias de la Salud o Ciclo Formativo del ámbito biosanitario): 40%
- La trayectoria personal: 10%
- La trayectoria extracurricular (documentación personal): 10%
- Entrevista personal: 40%.

En la circunstancia de que exista empate en la puntuación entre varios aspirantes, se ha determinado aplicar la siguiente valoración en virtud de las calificaciones aportadas en su expediente académico de acceso: mayor número de "matrículas de honor"; si persistiese el empate, el mayor número de "sobresalientes", si continuase el empate el mayor número de notables... y así sucesivamente.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe aportar y reflejar en la memoria las siguientes cuestiones relacionadas con la propuesta de reconocimiento de 36 créditos por experiencia profesional o laboral: 1) parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento, 2) definición y cuantificación del tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida y 3) justificar dicho reconocimiento en términos de competencias ya que el perfil de egresados ha de ser el mismo.

En el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, se hace referencia al reconocimiento a partir de la experiencia profesional o laboral, estableciéndose que el número de créditos que sean objeto de reconocimiento no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En el punto 4.4 de la Memoria, “Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos”, en su apartado “reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral o profesional” se señala un máximo de 36 créditos, que corresponde con el límite del 15% del total de créditos de la titulación.

Asimismo, en el artículo 36 del Real Decreto 1892 /2008, de 14 de noviembre, por el que se regula las condiciones de acceso a las enseñanzas universitarias de grado, se hace referencia a que entre los criterios de acreditación de la experiencia laboral y profesional para mayores de 40 años, se incluirá la realización de una entrevista personal con el candidato. En este sentido, se manifiesta en la presente Memoria que esta entrevista personal es de obligado cumplimiento. A la fecha de 18 de diciembre de 2013, fecha de envío del presente grado a verificación según lo dispuesto en el artículo 25.1 del Real Decreto 1393/2007, el Real Decreto 1892/2008 está en vigor.

El 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 de oficiales de Grado, deroga el Real Decreto 1892/2008. En el artículo 3, apartado uno, letra h) se establece como uno de los requisitos de admisión para las personas mayores de cuarenta años la experiencia laboral o profesional con una enseñanza. En el artículo 16 del Real Decreto 1892/2008 se desarrolla el acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza estableciendo que los candidatos no deberán poseer ninguna titulación académica habilitante para el acceso y deben haber cumplido los 40 años de edad en el año natural del comienzo del curso académico. El acceso se realizará respecto a unas enseñanzas concretas, a cuyo efecto el interesado dirigirá la correspondiente solicitud. A estos efectos la Universidad elaborará, de acuerdo a las competencias y resultados de aprendizaje de cada una de las materias desarrolladas en el plan, qué experiencia laboral o profesional debe acreditar el candidato para el acceso por esta vía, teniendo en cuenta la heterogeneidad del mercado laboral respecto de la homogeneidad de las competencias y resultados de aprendizaje desarrollados en las materias del plan de estudios. En todo caso el candidato debe realizar una entrevista personal en la que se evaluará por los departamentos académicos adscritos al grado la idoneidad del candidato y su experiencia laboral o profesional. La experiencia laboral o profesional deberá, en todo caso, tener relación directa con las competencias y resultados de aprendizaje de una materia concreta de tal forma que será esta la parte del plan de estudios concreto afectada por el

reconocimiento, con los límites establecidos en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, 36 créditos.

Visto la documentación solicitada al candidato, acreditada ésta y la valoración de la competencia profesional o laboral, dependerá de las características propias de su experiencia profesional o laboral la determinación de la parte del plan de estudios que en su caso quedará reconocida, dentro de los límites máximos establecidos en los párrafos precedentes, y justificando el reconocimiento en términos de competencias, tal como viene desarrollado el plan de estudios de grado.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

La reestructuración del plan de estudios conlleva impartir durante el tercer y cuarto semestres asignaturas muy básicas como son la Biología Celular y la Biología Molecular que deben ubicarse en el primer semestre y, por otra parte, se produce un solapamiento entre la asignatura Nutrición y la asignatura Nutrición y Dietética. Además, la asignatura Nutrición contiene unos resultados de aprendizaje, contenidos y competencias que se solapan con la asignatura Nutrición y Dietética. Estos aspectos deben subsanarse.

Se agradece la observación y siguiendo las indicaciones de la Comisión se han redistribuido las asignaturas mencionadas, quedando el plan de estudios de la siguiente manera:

Curso 1º					
1er Semestre	ECTS	Carácter ¹	2º Semestre	ECTS	Carácter
Química General y Análisis Químico	6	BA OR	Bioquímica	6	BA MR
Biología Celular	6	BA MR	Fisiología del Cuerpo Humano II	6	BA MR
Bioestadística	6	BA MR	Química Orgánica	6	BA OR
Anatomía Humana	6	BA MR	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6	BA OR
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	BA MR	Biología Molecular	6	BA MR
Total	30		Total	30	

¹ Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE.

Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter
Nutrición y Metabolismo	6	OB	Toxicología Alimentaria	6	OB
Microbiología y Parasitología	6	OB	Fisiopatología y Farmacología II	6	OB
Bromatología I	6	OB	Bromatología II	6	OB
Fisiopatología y Farmacología I	6	OB	Salud Pública	6	OB
Nutrición y Dietética	6	OB	Dietética Aplicada	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Higiene y Seguridad Alimentaria	6	OB	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6	OB
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	OB	Deontología y Legislación Alimentaria	6	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Dietoterapia II	6	OB
Dietoterapia I	6	OB	Practicas Externas I	6	PR
Optativa I a elegir entre: <ul style="list-style-type: none"> • Inglés Aplicado a la Nutrición y la Dietética I • Producción de Materias Primas Animales • Intolerancias y Alergias Alimentarias • Psicología de la Motivación • Nutrición y Deporte 	6	OP	Optativa II a elegir entre: <ul style="list-style-type: none"> • Higiene en la Industria Alimentaria • Ayudas Ergogénicas • Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering • Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal • Inglés Aplicado a la Nutrición y la Dietética II 	6	OP
Total	30		Total	30	
Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	OB	Practicas Externas II	24	PR
Nutrición Artificial	6	OB	Trabajo Final de Grado	6	TFG
Educación y Coaching Nutricional	6	OB			



Prescripción dietética	6	OB			
Optativa III, a elegir entre: - Alimentos Funcionales - Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud - Análisis Sensorial de los Alimentos - Resolución de Conflictos y Mediación	6	OP			
Total	30		Total	30	

Además, siguiendo sus indicaciones se han reformulado los contenidos de Nutrición, que ha pasado a llamarse Nutrición y Metabolismo y Nutrición y Dietética así como de los resultados de aprendizaje correspondientes a la materia en que se encuentran ambas asignaturas. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que las competencias y resultados de aprendizaje son asignadas a la materia y no a la asignatura, de manera que en cada asignatura en función de sus contenidos se trabajarán de forma más específica alguna de las competencias, y sus correspondientes resultados de aprendizaje, asignadas en la materia. Por otro lado, no se debe olvidar que las competencias de la presente titulación están marcadas por la orden Orden CIN 730/2009 y por su redacción cada una de ellas encaja en diversas, no solo asignaturas, sino hasta materias.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 6. PERSONAL ACADÉMICO

La información que se a acerca de la experiencia docente e investigadora del personal a contratar se considera que sigue siendo escasa. Esto debe subsanarse.

Se agradece la observación y se ha procedido a ampliar la información del personal a contratar tal y como se puede observar en el apartado 6 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se deben aportar garantías de que todo el equipamiento estará listo para la implantación del plan de estudios que se propone.

Se debe aportar el permiso de ocupación del edificio a pesar de no estar completamente finalizado y plan de actuación en el caso de que no pueda ocuparse el edificio.

Se aporta certificado del arquitecto-director encargado de la dirección facultativa del edificio que alberga las instalaciones de la universidad, del arquitecto técnico, director de la ejecución de las mismas, y del ingeniero industrial, encargado de visar la ejecución de las

instalaciones. Se aporta la licencia de apertura, el certificado final de obra y el hecho de que las instalaciones tienen actividad académica desde el 29 de septiembre de 2014. Asimismo, se aporta certificación de la puesta en marcha de todos los laboratorios para los grados de nutrición humana y dietética.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se debe indicar la capacidad de los laboratorios, su grado de ocupación y si se compartirán con otras titulaciones.

Se agradece la observación, y tal y como se comentó en el anterior informe provisional dicha información se encuentra recogida en el apartado 7.2.1, de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios dentro del sub apartado “PLANIFICACIÓN DE PRÁCTICAS EN LOS LABORATORIOS”. No obstante se ha ampliado y destacado la información solicitada quedando de la siguiente manera:

En lo referente al número de puestos de trabajo cada uno de los laboratorios consta de 15-17 puestos de trabajo. Las prácticas con alumnos se realizarán en grupos reducidos, para poder personalizar el aprendizaje del alumno y favorecer la interacción alumno-profesor. Cada uno de los laboratorios consta de 75 m² como término medio. La capacidad de los laboratorios es de entre 15 a 17 alumnos.

Los laboratorios antes presentados son compartidos con la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a excepción de los laboratorios de Anatomía, Antropometría y la Clínica de Nutrición y Dietética.

Para responder al grado de ocupación de los laboratorios se ha realizado una planificación orientativa provisional de la utilización de los laboratorios para prácticas de la titulación de Nutrición Humana y Dietética, puesto que la ocupación varía en función del semestre y del horario ya sea de mañana o de tarde. Lo que se puede observar es que en cualquier caso la capacidad de los laboratorios presentados es suficiente para dar cabida a las prácticas de todos los grupos tanto de esta titulación como de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos.

Para realizar esta planificación, se ha considerado que cada grupo de clase se dividiría en 3 grupos de prácticas, teniendo en cuenta que cada grupo de prácticas puede llegar a incluir unos 15-17 alumnos para poder dar cabida a todos los alumnos de la titulación. En este mismo sentido se ha considerado que cada semestre cuenta con 15 semanas lectivas.

El horario lectivo de cada laboratorio va desde las 8 de la mañana hasta las 9 de la noche.

De manera que en términos generales se considera que una semana de prácticas en cada uno de los laboratorios puede llegar a albergar hasta 60 horas de prácticas, 30 en horario de mañana y 30 en horario de tarde.

Cronograma de utilización de los laboratorios

		Laboratorio de Biología y Microbiología														
		Semestre 2 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Microbiología y Parasitología	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 4 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Biología Molecular	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 3 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Biología Celular	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
Toxicología Alimentaria	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 5 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Higiene y Seguridad Alimentaria	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															

		Laboratorio de Tecnología Culinaria y Gastronomía															
		Semestre 2 (Las prácticas se realizan por las mañanas)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
		Semestre 4 (Las prácticas se realizan por las mañanas)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Dietética Aplicada	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
		Semestre 6 (Las prácticas se realizan por las mañanas)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Dietoterapia II	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
		Semestre 3 (Las prácticas se realizan por las tardes)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Nutrición y Dietética	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
		Semestre 5 (Las prácticas se realizan por las tardes)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
Dietoterapia I	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
		Semestre 7 (Las prácticas se realizan por las tardes)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Nutrición Artificial	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																

		Laboratorio de Bromatología y Tecnología de los Alimentos															
		Semestre 3 (Las prácticas se realizan por las tardes)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bromatología I	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																
		Semestre 4 (Las prácticas se realizan por las mañanas)															
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Bromatología II	Grupo 1																
	Grupo 2																
	Grupo 3																

		Laboratorio de Anatomía, Antropometría y Clínica de Nutrición y Dietética														
		Semestre 1 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Anatomía Humana	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 3 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Nutrición y Dietética	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 7 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prescripción Dietética	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
Educación y Coaching Nutricional	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 2 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Fisiología del Cuerpo Humano II	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 4 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Dietética Aplicada	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
Fisiopatología y Farmacología II	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															

		Laboratorio de Ingeniería Química e Ingeniería de los Alimentos														
		Semestre 1 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Química General y Análisis Químico	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															
		Semestre 2 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
	Semanas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Química Orgánica	Grupo 1															
	Grupo 2															
	Grupo 3															

		Laboratorio de Bioquímica y Fisiología														
		Semestre 1 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
Semanas		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Química General y Análisis Químico	Grupo 1		■													
	Grupo 2			■												
	Grupo 3				■											
Bioquímica	Grupo 1					■									■	
	Grupo 2						■									■
	Grupo 3							■								■
Fisiología del Cuerpo Humano I	Grupo 1											■				
	Grupo 2												■			
	Grupo 3													■		
		Semestre 3 (Las prácticas se realizan por las tardes)														
Semanas		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Fisiopatología y Farmacología I	Grupo 1								■							
	Grupo 2									■						
	Grupo 3										■					
		Semestre 2 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
Semanas		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Fisiología del Cuerpo Humano II	Grupo 1					■					■					
	Grupo 2						■					■				
	Grupo 3							■					■			
Nutrición	Grupo 1								■							■
	Grupo 2									■						■
	Grupo 3										■					■
		Semestre 4 (Las prácticas se realizan por las mañanas)														
Semanas		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Fisiopatología y Farmacología II	Grupo 1			■												
	Grupo 2				■											
	Grupo 3					■										

Con la información que se puede extraer de los cronogramas presentados anteriormente puede comprobarse que la ocupación media de los laboratorios una vez la titulación esté completamente implantada y con el máximo número de alumnos admitidos en cada uno de los cursos es, en el caso del Laboratorio de Anatomía, Antropometría y Clínica de Nutrición y Dietética del 65%. El Laboratorio de Tecnología Culinaria y Gastronomía alcanza una ocupación media del 60% mayoritariamente por el uso de los graduados de Nutrición Humana y Dietética. La ocupación del Laboratorio de Biología y Microbiología tiene una ocupación de aproximadamente el 40 % por parte de los graduados en Nutrición Humana y Dietética. En el caso de Laboratorio de Ingeniería Química e Ingeniería de los Alimentos la ocupación del 16% por la presente titulación. A continuación, el porcentaje de ocupación del laboratorio de Bioquímica y Fisiología por parte de los graduados en Nutrición humana y Dietética es del 50%. Para finalizar, los datos de ocupación del laboratorio de Bromatología y Tecnología de los Alimentos es del 20% para la presente titulación.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se deben aportar los convenios con los centros donde los estudiantes realizarán las prácticas externas.

En relación a los convenios con empresas e instituciones que garanticen la realización de las prácticas por los estudiantes cabe destacar que la Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico.

En fechas de 10 de junio de 2014 y 31 de julio de 2014 se recibieron sendas recomendaciones en relación a la cuestión de garantizar la realización de prácticas en empresas. La asignatura de prácticas en empresa se encuentra en tercer y cuarto curso. La universidad cuenta con los avales y compromisos, más que suficientes, y por encima del número de alumnos admitidos en el plan de estudios, para garantizar dichas prácticas, cuestión ya informada en la memoria de grado y en las alegaciones realizadas a los informes recibidos. Se aporta relación de compromisos firmados y plazas disponibles en cada caso.

No obstante, dichos convenios jurídicamente no pueden firmarse, convenios de cooperación educativa, puesto que el plan de estudios no está activado. Pero sí los compromisos con las diferentes empresas, organismos e instituciones; relación que se adjunta en el informe emitido por la universidad en fecha de 28 de agosto al informe de ANECA de 31 de julio.

Algunas de las instituciones con compromiso firme para la realización de prácticas son las que siguen:

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
Hospital Universitario Marqués de Valdecilla	Hospital Universitario de medicina general con 851 camas de control público	6 en cocina	Funciones propias del DN de restauración colectiva
		6 en planta	Funciones propias del DN clínico
Hospital Ramón Negrete	Hospital especializado en traumatología y rehabilitación de 30 camas de control público	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
Hospital Santa Clotilde	Hospital general de larga estancia con 139 camas de control privado	4	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Centro Hospitalario Padre Menni	Centro Psiquiátrico con 391 camas de control privado	4	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Centro de Rehabilitación Psiquiátrica de Parayas	Centro Psiquiátrico con 100 camas de control público	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Hospital Comarcal de Laredo	Hospital Universitario general con 110 camas de control público	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Hospital Sierrallana	Hospital Universitario general con 301 camas de control público	4	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Clínica Mompía, S.A.U	Clínica general con 120 camas de control privado	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Tamar Colectividades	Tamar es una empresa especializada en servicios de restauración y catering para colectividades, que desde hace más de 35 años ofrece soluciones a medida en la gestión integral de comedores para centros educativos, empresas públicas y privadas, administraciones, residencias de mayores, y hospitales.	4	Funciones propias del DN en Industria
		12	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
CLECE	CLECE es una empresa de servicios integrales que cuenta con dietistas para sus servicios de restauración colectiva y comercial	26	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Mediterránea Catering	Empresa nacional especializada en restauración colectiva y dieta mediterránea	22	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Grupo Serunión	Serunión es una empresa española, en la que está presente a día de hoy en 2.800 centros, atendiendo diariamente a cerca de 450.000 comensales	24	Funciones propias del DN de Restauración colectiva

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
Catering Eurestcompass	Empresa de más de 45 años de experiencia en restauración colectiva	18	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Sodexo	Empresa de carácter internacional líder en gestión de comedores escolares	26	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Grupo Aramark	Empresa de carácter internacional que gestiona más de 700 centros proporcionando servicios de catering, cafetería y vending	16	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
ACECAN	Asociación de Celíacos de Cantabria que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención secundaria de la celiaquía	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
ACD	Asociación Cántabra de Diabéticos que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención primaria y secundaria de la diabetes	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
SCHTA	Sociedad Cántabra de hipertensión que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención primaria y secundaria de la HTA	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
ALCER	Asociación para la Lucha Contra las Enfermedades Renales que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención secundaria y terciaria de la enfermedad	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
AECC	Asociación Española Contra El Cáncer que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención a todos los niveles de la enfermedad	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
CEAR Príncipe Felipe	Centro deportivo especializado en deportes náuticos con servicio de salud	2	Funciones propias del DN Clínico
ADANER	Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia Nerviosa y Bulimia que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención a todos los niveles de los TCA	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
IBBTEC	El Instituto de Biomedicina y Biotecnología de Cantabria desarrolla las labores de investigación del área de Biomedicina y biotecnología	4	Funciones propias del DN Investigador
IBIOMED	El Instituto de Biomedicina (IBIOMED) es un Instituto de la Universidad de León (España) dedicado a la investigación en las áreas de conocimiento en las que la Biología y otras disciplinas relacionadas sirvan de base para la resolución de problemas de la salud del ser humano	4	Funciones propias del DN Investigador
CIFA	El Centro de Investigación y Formación Agrarias desarrolla las labores de investigación agraria en la Comunidad Autónoma de Cantabria	4	Funciones propias del DN Investigador
LILC	El Laboratorio Interprofesional Lechero desarrolla labores de investigación relacionadas con el sector lácteo	2	Funciones propias del DN Investigador
Nestlé España SA	Empresa líder en alimentación con fábrica en Cantabria especializada en Harinas infantiles y cacao soluble	3	Funciones propias del DN en Empresas
Galletas Gullón S.A	Empresa líder en alimentación con fábrica en Cantabria especializada en galletas y productos dietéticos	3	Funciones propias del DN en Empresas
Estrella Galicia	Empresa nacional de bebidas fermentadas especializada en cerveza con distribuidora en Cantabria	3	Funciones propias del DN en Empresas
Bimbo Iberia	Empresa líder en alimentación con sede en Cantabria especializada en productos de Panadería	2	Funciones propias del DN en Empresas
San Miguel	Empresa líder en bebidas fermentadas con distribuidora en Cantabria	2	Funciones propias del DN en Empresas
Valles Unidos del Ason	Cooperativa de productos lácteos de Cantabria	3	Funciones propias del DN en Empresas

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
Conservera de Besaya S.L	Empresa de transformación, tratamiento y distribución de productos alimenticios especializada en productos en conserva	2	Funciones propias del DN en Empresa
SONINGEO	Consultoría y laboratorio de calidad y seguridad alimentaria	2	Funciones propias del DN en Empresa
Real Club Racing de Santander	Club deportivo con diversas instalaciones y equipos deportivos de alto rendimiento	4	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública

Lo anterior implica que aunque se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto el punto en el que nos encontramos, el hecho del compromiso que ya existe con estas empresas e instituciones para formalizar los correspondiente convenios de prácticas garantiza ya la realización de las mismas, todo ello teniendo en cuenta el cronograma de implantación del plan de estudios y el hecho de que la universidad cuenta con dos cursos académicos completos hasta el tercer curso para nuevos compromisos y para la puesta en marcha del COIE (Centro de Orientación e Inserción al Empleo) y el observatorio ocupacional.

La clara vocación hacia las prácticas e inserción laboral se demuestra en las Jornadas de Orientación Profesional, que se han organizado el pasado mes de febrero, marzo y abril, con el denominador común de qué necesita el sector y cuál debe ser el perfil profesional en cada grado; aportado ya en la memoria de grado.

Igualmente resaltar, de lo aportado ya en la memoria de grado, sin pretender resultar reiterativos, que la vinculación de la Universidad hacia el mercado y la realización de prácticas de los alumnos a partir del tercer año no es sólo un compromiso docente porque así viene establecido en la necesidad de activar las asignaturas de prácticas en empresas, obligatorio para todos los estudiantes para finalizar sus estudios de grado. El compromiso va más allá en el plano investigador y en el análisis de los egresados de la Universidad en el mercado laboral. El COIE (Centro de Orientación e Inserción al Empleo), servicio administrativo al que se hace referencia en la memoria, realiza las tareas administrativas para facilitar los convenios de prácticas entre la universidad y las empresas interrelacionando los servicios académicos de la universidad, tutor académico del alumno, con los responsables de las empresas encargados de tutelar las prácticas garantizando que el alumno adquiere las competencias necesarias con la realización de las mismas.

Además, en el COIE se integra el "Observatorio Ocupacional". Este Observatorio estará a su vez relacionado con la Cátedra de Economía de la Educación que activa una de las líneas de investigación de CITICAN, Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria, fundación sin ánimo de lucro constituida por la Universidad Europea del Atlántico e inscrita en el Registro de Fundaciones de Cantabria.

El Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria (CITICAN), inscrito en el Registro de Fundaciones de Cantabria con fecha 30 de mayo de 2014, y publicada su inscripción en el Boletín Oficial de Cantabria el día 11 de junio de 2014, es una organización privada de naturaleza fundacional y sin ánimo de lucro que nace como una unidad interdepartamental de la Universidad Europea del Atlántico.

<https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=269320>

En particular, en la memoria de creación de la Universidad se hacía referencia a una línea de investigación que desarrollará el CITICAN (punto 2.2.2.8 línea de investigación: economía de la educación) para cuyo desarrollo es preciso formalizar convenios de cooperación educativa además de analizar el mercado laboral, las prácticas que realizan los alumnos, el análisis de la inserción laboral de los egresados y el análisis de la educación como inversión para un estudiante de acuerdo a las teorías del capital humano; información relevante aportada en la memoria de grado.

Recomendación:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los programas de movilidad que se presentan son generales para toda la Universidad y no se aportan los convenios específicos ni las plazas disponibles para el presente título. Se recomienda que se elaboren convenios específicos para la presente titulación dentro de los programas de movilidad.

Se agradece la presente recomendación. Desde el lunes 29 de septiembre de 2014 está puesto en marcha el Servicio de Relaciones Internacionales a cargo de la doctora Kim Griffin. Tal como se exponía en los anteriores informes el 1 de septiembre de 2014 se contrata a Kim Griffin McNeil, Ph.D. y se la nombra Directora de Relaciones Internacionales de la Universidad Europea del Atlántico con las siguientes funciones:

- Dirigir, crear, establecer, desarrollar, evaluar programas de movilidad de alumnos y profesores.
- Incorporar estrategias de internacionalización en grados y posgrados, tanto en la docencia como en la investigación.

El currículum de la doctora Griffin en el área de relaciones internacionales es extenso y sin pretender abundar en ello solo indicar que en el curso 2013-2014 ha ejercido en SPAIN EDUCATION PROGRAMS como Directora Académica y responsable de asesorar y evaluar programas en el extranjero para universidades y escuelas secundarias de los Estados Unidos. También en el curso anterior ejerció como Directora Académica de la Fundación Comillas.

Una de las primeras funciones que está previsto ejecutar es el establecimiento de convenios de movilidad con países del entorno próximo europeo, especialmente las relacionadas con el programa Erasmus. Asimismo, teniendo en cuenta los convenios firmados y las titulaciones ofertadas por las universidades de destino se distribuirán equitativamente las plazas disponibles para las distintas titulaciones de grado implantadas en la Universidad Europea del Atlántico.

Estos convenios se sumarán a los convenios firmados por la Universidad Europea del Atlántico en virtud del Convenio firmado con la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER), la cual tiene entre sus fines promover la movilidad de estudiantes entre sistemas universitarios, especialmente iberoamericanos. Se exponen en el presente punto los Convenios firmados con 70 universidades en Iberoamérica, África y Europa, y los compromisos que la Universidad adquiere en materia de intercambio y movilidad dentro del Espacio Europeo de Educación Superior.

FIN DE LAS ALEGACIONES 3

ALEGACIONES 2 – 31/07/2014

Agradeciendo el análisis y valoraciones efectuadas por la Comisión de Evaluación y atendiendo a las observaciones realizadas al **Grado en Nutrición Humana y Dietética** de la Universidad Europea del Atlántico, **ID TÍTULO: 2503050**, en el informe provisional con fecha del **31/07/2014** y según el **EXPEDIENTE Nº: 7614/2013** se informa sobre la subsanación de los aspectos señalados como se detalla a continuación:

Observación al Consejo de Universidades y la Comunidad Autónoma

Este grado compartirá un número importante de materias con el grado de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos. En el nuevo Plan de estudios 21 asignaturas obligatorias y 4 optativas tienen el mismo nombre y la misma carga docente en ECTS que la titulación Ciencia y Tecnologías de los Alimentos de la misma universidad. Se explica en la propia memoria que son dos títulos diferentes "pero con un tronco común que supone el 50% de los créditos totales de ambas titulaciones (120 créditos ECTS), junto con un 25% de créditos totales (60 créditos) específicos de cada uno de los títulos".

Se debe tener en cuenta que con los cambios solicitados ambos planes de estudios han reducido considerablemente sus créditos comunes, reduciéndose las asignaturas obligatorias comunes a 12, y pudiéndose escoger tan solo 18 créditos más a través de las optativas. De manera que como máximo se podrán cursar 90 créditos en común entre ambas titulaciones lo que implica un 37,5 % en común, siempre que se curse el bloque de optativas de 18 créditos puesto que de otra forma el porcentaje común sería del 30%, inferior en todo caso al 50% al que se refiere el Libro Blanco de ambos planes de estudio, cuando según el propio Libro Blanco común a ambas titulaciones especifica en su propuesta: "Como se ha indicado anteriormente la necesidad de unos conocimientos similares en algunas de los bloques o materias para los dos títulos de grado propuestos, como se desglosará un poco más adelante, lleva a un tronco común que supone un 50% de los créditos totales de ambas titulaciones (120 créditos europeos), junto con un 25 % de los créditos totales (60 créditos europeos ECTS) específicos de cada uno de los títulos (el científico/tecnológico y el nutricional/dietético, página 96 del Libro Blanco: Título de Grado

en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética).” Es por ello que estos planes de estudios tienen un porcentaje elevado de créditos en común, aunque como se pone de manifiesto inicialmente estos créditos en comunes no superan lo indicado por el Libro Blanco común a ambas titulaciones.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 2. JUSTIFICACIÓN

El título no cuenta con un grupo científico con experiencia docente e investigadora que lo vertebré y esté en condiciones de ponerlo en marcha con garantía académica. El personal académico tiene escasa formación y experiencia.

Se agradece la observación y siguiendo las indicaciones de la Comisión en el apartado 6 de la memoria se ha incluido la descripción completa del grupo científico con experiencia docente, investigadora y profesional acreditada para la puesta en marcha del plan de estudios con la garantía académica necesaria.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 2. JUSTIFICACIÓN

Los procedimientos externos de consulta no se detallan correctamente, se indica que: “se han consultado a profesionales y académicos de referencia en el sector o vinculados a áreas de conocimiento afines” sin indicar, en la memoria, cual han sido el procedimiento exacto seguido y los referentes externos consultados. Esto debe subsanarse.

Se agradece la observación y se ha procedido a incluir la información completa de los procedimientos externos de consulta empleados en el diseño del presente título:

PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNOS

En relación con las consultas externas, en primer lugar, esta propuesta de título se ha realizado mediante la consulta de los referentes externos indicados en el punto 2.2. Por otra parte, la Comisión Redactora contó con el asesoramiento de asociaciones, académicos y profesionales vinculados a las áreas de conocimiento afines al Grado con el objeto de obtener análisis externos y consejos sobre la idoneidad del Grado y su correlación con los objetivos y competencias generales y específicas del mismo. Entre ellos cabe destacar funcionarios de los cuerpos docentes, dietistas-nutricionistas en activo de los diferentes perfiles profesionales, además también se consultó a profesionales del ámbito de las Ciencias de la Salud, como biólogos y médicos especialistas en endocrinología. En las reuniones que se llevaron a cabo con estos agentes externos la Comisión Redactora tomó nota de sus indicaciones y fueron tenidas en cuenta e incorporadas en la memoria del grado. Indicamos a continuación algunas de las entidades externas contactadas:

- Universidad de León
- Universidad de Vic

- Università Politecnica delle Marche
- Universidad de Sevilla
- Hospital Universitario de Girona, Dr. Josep Trueta
- Universidad de Granada
- Conservera del Besaya
- IBIOMED (Instituto de Biomedicina de la Universidad de León)
- Hospital Universitario de Bellvitge
- Nestlé
- Galletas Gullón
- Ivitalia
- CLECE
- SODEXO
- ARAMARK
- Grupo de Investigación "Pediatria en Desarrollo". Hospital Universitario Marqués de Valdecilla
- Fundación Instituto de Investigación Marqués de Valdecilla (IDIVAL)
- Centro Sanitario Integral Abey-Aycan.
- SONINGEO
- Real Racing Club de Santander
- Centro Hospitalario Padre Menni
- Parque Científico y Tecnológico de Cantabria

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe explicitar el mecanismo para comprobar la identidad del candidato ante la posibilidad de realizar en el proceso de admisión la entrevista de forma telefónica.

Se establece que, en todo caso, además de comprobar la identidad del candidato a partir de los datos facilitados, cualquier tipo de documentación que éste deba aportar debe realizarse mediante procedimiento por escrito con la aportación de los documentos originales que deban entregarse según lo especificado en los puntos anteriores de documentación.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe aclarar el nivel de entrada de cada una de las lenguas para todos los nuevos estudiantes según el marco común europeo de referencia para las lenguas. En algunas partes de la memoria se indica que el nivel necesario es el B2 y en otras el A2 e incluso el A1. Se debe revisar todo este apartado, ya que incluso se hace referencia a la posibilidad de cursar la titulación en inglés (“Candidatos no hispanohablantes que aspiran a cursar parcialmente sus estudios en inglés”).

Se agradece la observación y se revisa y abrevia este apartado, eliminando específicamente del mismo cualquier referencia a la posibilidad de cursar la titulación en inglés (Candidatos que aspiran a cursar parcialmente sus estudios en inglés).

Respecto al nivel de entrada de conocimientos de inglés y considerando la importante reducción de la carga lectiva de idioma inglés como consecuencia de la adaptación del Plan de Estudios a partir del Informe Provisional I, se considera que este nivel de entrada deberá ser el A1.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se deben establecer los criterios de admisión y su ponderación en previsión de que se pudiera dar la situación de que la demanda supere a la oferta de plazas de nuevo ingreso.

Se agradece la valoración indicada en cuanto a los criterios de admisión y su necesidad de estar ponderados. En este sentido se señalan los criterios generales y ponderación de los mismos asociados al proceso de admisión y las características de la entrevista personal:

Considerando el reciente 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, que deroga la normativa anterior por el que se redactó la Memoria de esta grado de Nutrición Humana y Dietética (RD. 1892/2008) y dando por sentado que el objetivo del proceso de admisión es seleccionar a aquellas personas que destaquen por su currículo académico, actividades extracurriculares realizadas y habilidades interpersonales, permitiéndoles un óptimo aprovechamiento de la formación.

En este sentido, la Comisión de Admisiones, cuya composición se detalla en la Memoria del título, valorará todos los aspectos de la candidatura en su conjunto, realizando, conforme al perfil de ingreso establecido para el Grado, una evaluación ponderada y global de los siguientes elementos:

- La trayectoria académica (expediente académico y/o modalidad de Bachillerato cursado preferentemente de la rama de Ciencias de la Salud o Ciclo Formativo del Ámbito biosanitario): 40%.
- La trayectoria personal y extracurricular (documentación personal): 20%
- Entrevista personal: 40 %.

Todos estos elementos se valorarán por la Comisión de Admisiones, tanto documentalmente como de forma directa en la entrevista personal con la persona aspirante. Por ello el proceso de admisión se articula sobre tres instrumentos generales para determinar toda la información disponible sobre los candidatos en relación con los criterios de admisión, como son la revisión documental tanto académica como personal y la entrevista personal.

En cuanto a la entrevista personal, la Universidad Europea del Atlántico expresa su compromiso por dispensar un trato personalizado y contacto directo con los estudiantes desde el inicio de su aproximación a nuestra Institución. El número reducido de admisiones por año permiten el conocimiento personal de cada candidato a alumno, valorando de

modo individualizado sus capacidades, actitudes, intereses formativos y futuras expectativas profesionales.

La entrevista personal suministra una información muy rica sobre las motivaciones y aspiraciones de los candidatos, junto con su habilidad de comunicar y demostrar una capacidad analítica destacable.

Los principales aspectos a valorar en los candidatos mediante la entrevista son:

- El nivel de compromiso con su desarrollo profesional y personal en este espacial ámbito del conocimiento 50 %.
- Las aptitudes para la innovación y la creatividad en la formación : 25 %
- La predisposición a la convivencia universitaria y aceptación de la diversidad multicultural : 25 %

Así mismo, la entrevista ofrece a los candidatos la posibilidad de interacción con los representantes de la universidad, al poder formular sus dudas, expresar sus comentarios sobre la organización, funcionamiento de la universidad en general y sobre el desarrollo del programa formativo al que aspira a incorporarse.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe aportar y reflejar en la memoria las siguientes cuestiones relacionadas con la propuesta de reconocimiento de 36 créditos por experiencia profesional o laboral: 1) parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento, 2) definición y cuantificación del tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida y 3) justificar dicho reconocimiento en términos de competencias ya que el perfil de egresados ha de ser el mismo.

En virtud de las observaciones efectuadas, se señala que en el Criterio 5 de las Memorias se aporta los contenidos solicitados en el Informe Provisional.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se debe definir una asignatura básica de Bioquímica y otra como obligatoria de Bioquímica de los alimentos. (REVISAR LA REDACCIÓN).

Agradeciendo la observación, no se ha podido localizar en el presente título ninguna mención a una asignatura de “Bioquímica de los alimentos”. Se agradecería que nos indicaran donde aparece dicha asignatura para subsanar el error.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

La materia Antropología y Psicología del comportamiento alimentario no es básica de la rama de salud y sólo la parte de "psicología" podría ser considerada básica de Ciencias de la Salud. Esto debe modificarse.

Se agradece la observación y se ha procedido a modificar la rama a la cual se encuentra adscrita dicha asignatura.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben concretar los mecanismos de coordinación docente con los que contará el título.

En fecha de 10 de junio de 2013 se recibe en la universidad informe provisional de evaluación del título de Grado en Nutrición Humana y Dietética en el que se hace referencia a la motivación actual.

La Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto el punto en el que nos encontramos.

No obstante lo anterior en el “punto 9. Sistema de Garantía de Calidad” de la presente memoria se establece un organigrama funcional y en el “punto 6. Personal Académico” una estructura organizativa en el personal docente e investigador (PDI) que directamente sirve de transmisión en el punto presente respecto de los procedimientos de coordinación docente, tanto vertical como horizontal.

En el plano vertical nos encontramos con un vicerrectorado de ordenación académica y profesorado (VOAP) que entre otras competencias tiene las relativas a la coordinación docente de las actividades formativas y sistemas de evaluación de los tres centros en los que se estructura la Universidad Europea del Atlántico (Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Politécnica Superior y Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades) en las que se integran las catorce titulaciones de Grado, en particular el Grado en Nutrición Humana y Dietética que se integra dentro de la Facultad de Ciencias de la Salud. En el Grado en Nutrición Humana y Dietética se nombra al Director Académico de Grado. Asiste en las tareas de coordinación docente vertical y horizontal el Gabinete Pedagógico y Tutorial que se encarga del diseño, implantación y seguimiento del Plan de Acción Tutorial (PAT). Todas estas tareas son coordinadas por el Decano o Director de la Facultad de Ciencias de la Salud bajo la dependencia del Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado, y con la asistencia en la Facultad del Secretario de la Facultad de Ciencias de la Salud. En cuanto a la distribución de competencias se establece el siguiente ámbito competencial.

VICERRECTOR DE ORDENACIÓN ACADÉMICA Y PROFESORADO DECANO / DAG / DEP.

- ROA / RPFC / Rcov. / Rtrans /
- Asistencia POD al Consejo Rector
- Elaboración Propuesta Calendario UNEATLANTICO
- CV. Profesorado
- Recepción Horarios-Exámenes
- Calendario administrativo-académico PDI
- Espacios Docentes

DECANO FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

- Guía Académica
- Asignación de Tutores Facultad o Escuela
- Asistencia Secretaría Nuevos Alumnos: recepción y captación
- Permanencia Docente / Suspensión de Clases (Ausencia de profesores)
- Convocatoria de encuestas docentes
- PFC: Convocatorias / Organización / ...
- Practicum: Control de Convenios de Prácticas
- Dirección Funcional de la Secretaría Académica del Centro
- Coordinación con la Secretaria Administrativa
- Plan Docente Anual-Impreso Matrícula
- Guía Docente: Control sobre entrega de Guías Docentes
- Actas de Calificación: Control sobre entrega de Actas de Calificación
- Elaboración de Propuesta de Horarios / Asignación de Clases
- Calendario Exámenes/Evaluación - Cambio examen ROA
- Guía Docente: Custodia de la Guía Docente Anual

DIRECTOR ACADÉMICO DEL GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

- Coordinación de Tutores Grado
- Revisión Guía Docente: Supervisión de cumplimiento de los parámetros del Grado
- Transferencia y Reconocimiento: recepción desde Secretaría y propuesta de resolución.
- Cambio no puntuales evaluación (Adaptación Curricular)
- Calidad: Informe del título / procedimientos de calidad / indicadores / ...
- Asistencia Secretaría Nuevos Alumnos: recepción y captación
- Practicum: Alumnos en Practicum Docente / Organización
- Colaborar con el COIE en la orientación profesional
- Implementación de sistemas de Evaluación del Aprendizaje del Alumno
- Gabinete. Pedagógico y Tutorial Diseño, implantación y seguimiento del PAT (Plan de Acción Tutorial)
- Diseño y coordinación con los DAG (Director Académico de Grado) de la Guía Docente
- Coordinación y organización de encuestas docentes
- Diseño de sistemas de Evaluación del Aprendizaje del Alumno
- Asistencia a SG en Elecciones de Alumnos a través de Tutores
- Coordinación de DAG a efectos de Tutores

En virtud de lo expuesto anteriormente y de la estructura apuntada tomamos en consideración el calendario académico en la Universidad. Inicialmente los tutores académicos y responsables de la docencia de cada asignatura se reúnen, antes del inicio del semestre, para proponer cuándo van a exigir a los alumnos los trabajos periódicos en la evaluación continua evitando asimismo excesiva concentración de trabajos en la misma semana lectiva de las diferentes asignaturas con el objeto de planificar adecuada y regularmente el trabajo autónomo de los estudiantes. Se establece entre los profesores que imparten asignaturas dentro del mismo semestre una Junta de Seguimiento en la semana 8 de cada cuatrimestre docente bajo la coordinación del Tutor de Grupo (profesor que coordina las actividades docentes y tutela al grupo/curso en cada titulación). Asimismo al finalizar cada cuatrimestre- semestre se convoca una Junta de Evaluación. En estas Juntas primeramente se establece un sistema de seguimiento y finalmente un sistema de recogida de información en el que se evalúa la coordinación de las actividades formativas y los sistemas de evaluación implantados para el seguimiento del desarrollo de la actividad docente para los alumnos matriculados en un grupo o curso de referencia, tal como también podemos observar en el subproceso del SIGC (sistema interno de garantía de calidad) que se establece en el punto 9. Igualmente entre los profesores responsables de asignaturas comprendidas en una materia dentro del plan de estudios existe una coordinación vertical con el objeto de evaluar que las competencias generales y específicas de la materia sean adquiridas por el alumno en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Estos profesores responsables de analizar el desarrollo docente de la materia se integran dentro de un departamento, tal como señalamos en el punto 6, distinguiendo por tanto las tareas docentes, investigadoras y administrativas dentro de la universidad, a la vez procurando la coordinación entre las mismas.

Con todo ello queda garantizada la coordinación docente, investigadora y administrativa del personal docente e investigador adscrito al plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Las actividades formativas son idénticas en prácticamente todas las materias y presentan una carga enseñanza práctica muy baja.

Agradeciendo las observaciones y siguiendo su recomendación se ha procedido por un lado a aumentar el número de actividades formativas de la Universidad efectuando un desglose de varias categorías previas así como la carga de prácticas de todas las materias que lo componen para poder garantizar la adquisición de todas las competencias del título.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben ajustar las actividades formativas a las características de cada una de las materias. Por otra parte, se debe elevar en general la componente práctica de las materias que componen el plan de estudios para garantizar la adquisición de todas las competencias del título.

Agradeciendo las observaciones y siguiendo la recomendación de la Comisión se ha procedido por un lado a aumentar el número de actividades formativas de la Universidad efectuando un desglose de varias categorías previas de actividades formativas así como revisando la asignación de cada categoría a cada materia, asimismo en esta revisión también se ha modificado la carga de prácticas de todas las materias que componen el Título para poder garantizar la adquisición de todas las competencias del título.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los resultados de aprendizaje resultan demasiado escuetos y no se alcanzan en general con los créditos asignados. Por ejemplo, los resultados de aprendizaje de las asignaturas Química y Análisis Químico, Microbiología y Parasitología, Fisiopatología y Farmacología, Nutrición, Dietética, entre otras, resultan difícilmente alcanzables con 6 créditos.

Se agradece la observación y teniendo en cuenta sus indicaciones se ha procedido a reformular los resultados de aprendizaje tal y como se puede observar en el apartado 5 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios y a reestructurar el plan de estudios para poder garantizar la adquisición de todas las competencias del título, quedando tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Curso 1º					
1er Semestre	ECTS	Carácter ²	2º Semestre	ECTS	Carácter
Química General y Análisis Químico	6	BA OR	Química Orgánica	6	BA OR
Bioquímica	6	BA MR	Fisiología del Cuerpo Humano II	6	BA MR
Bioestadística	6	BA MR	Nutrición	6	OB
Anatomía Humana	6	BA MR	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6	BA OR
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	BA MR	Microbiología y Parasitología	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter

² Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE.

Biología Celular	6	BA MR	Biología Molecular	6	BA MR
Toxicología alimentaria	6	OB	Bromatología II	6	OB
Bromatología I	6	OB	Fisiopatología y Farmacología II	6	OB
Fisiopatología y Farmacología I	6	OB	Salud Pública	6	OB
Nutrición y Dietética	6	OB	Dietética Aplicada	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Higiene y Seguridad Alimentaria	6	OB	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6	OB
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	OB	Deontología y Legislación Alimentaria	6	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Dietoterapia II	6	OB
Dietoterapia I	6	OB	Practicas Externas I	6	PR
Optativa I a elegir entre: - Producción de Materias Primas Animales - Nutrición y Deporte - Intolerancias y Alergias Alimentarias - Psicología de la Motivación - Inglés Aplicado a la Nutrición y Dietética I	6	OP	Optativa II a elegir entre: - Higiene en la Industria Alimentaria - Ayudas Ergogénicas - Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering - Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal - Inglés Aplicado a la Nutrición y Dietética II	6	OP
Total	30		Total	30	
Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	OB	Practicas Externas II	24	PR
Nutrición Artificial	6	OB	Trabajo Final de Grado	6	TFG
Educación y Coaching Nutricional	6	OB			

Prescripción Dietética	6	OB			
Optativa III, a elegir entre: - Alimentos Funcionales - Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud - Análisis Sensorial de los Alimentos - Resolución de Conflictos y Mediación	6	OP			
Total	30		Total	30	

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Aunque se ha reducido la carga lectiva obligatoria destinada al aprendizaje de la lengua inglesa, pasando 12 créditos del mismo a materias optativas, esta carga sigue siendo excesiva, ya que la misma no tiene contenidos específicos de Nutrición Humana y Dietética. Por otra parte, se debe indicar cómo se va a asegurar que, sin una obligatoriedad de ingreso con un nivel de inglés predeterminado (en las condiciones de acceso, sólo se indica una recomendación), en 1 año de duración de la enseñanza entre el inglés I y II los estudiantes vayan a alcanzar un nivel B2.

Se agradece la observación y tomando en cuenta sus recomendaciones se ha procedido a eliminar la obligatoriedad del inglés, y se ha reducido su peso a 2 asignaturas optativas con contenidos específicos relacionados con la Nutrición Humana y la Dietética.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

La asignatura “Nutrición I” se ha suprimido y se ha pasado a denominar Bioquímica Nutricional, por lo que los contenidos de Nutrición quedan restringidos a 6 créditos los cuales son claramente insuficientes para alcanzar los resultados de aprendizaje, los contenidos y las competencias asignadas a dicha materia.

Se agradece la observación y se ha procedido a reestructurar los contenidos tanto de bioquímica como de nutrición quedando tal y como se puede observar en la tabla anterior y en el apartado 5 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Aunque se ha incluido la asignatura “Higiene y Seguridad Alimentaria, se le han incorporado los contenidos y competencias de “Calidad” por lo que la impartición de todos estos contenidos en 6 créditos es claramente insuficiente para alcanzar los resultados de aprendizaje, los contenidos y las competencias asignadas a dicha materia.

Teniendo en cuenta su indicación al respecto se ha procedido a reestructurar las asignaturas de Higiene y Calidad para asegurar que se alcancen los resultados de aprendizaje, los contenidos y las competencias asignadas a dicha materia tal y como se puede consultar en el apartado 5 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben detallar más las actividades formativas y los sistemas de evaluación de las asignaturas Prácticas externas I y II.

Se agradece la observación y se ha completado la información de las asignaturas de Prácticas Externas I y II quedando como siguen a continuación:

Prácticas Externas I

Se trata de unas prácticas preprofesionales que realiza el estudiante en un contexto laboral auténtico. Estas funciones a desarrollar pueden ser en cualquiera de los perfiles laborales establecidos para el dietista-nutricionista: en el ámbito clínico, en el ámbito comunitario y de salud pública, en el ámbito de la restauración colectiva y social, en el ámbito de la industria o en el ámbito investigador. Con especial énfasis en los ámbitos de restauración colectiva y comunitaria. Estas prácticas serán siempre dirigidas por tutores especialistas en cada uno de los contenidos a tratar y con amplia experiencia en la materia. Los contenidos concretos y las características de las tareas concretas que realizan los estudiantes durante este período de prácticas están determinados por la empresa/institución y son supervisados tanto por el tutor de prácticas de la institución como por el tutor asignado de la propia Universidad. Al finalizar el periodo de prácticas el alumno deberá elaborar una memoria descriptiva sobre la experiencia laboral vivida.

Prácticas Externas II

Se inicia al alumno en el desarrollo de las actividades profesionales propias del Dietista-Nutricionista en un contexto laboral auténtico, estas funciones a desarrollar pueden ser en cualquiera de los perfiles laborales establecidos para el dietista-nutricionista: en el ámbito clínico, en el ámbito comunitario y de salud pública, en el ámbito de la restauración colectiva y social, en el ámbito de la industria o en el ámbito investigador. . Con especial énfasis en los ámbitos de clínica e investigación. Los contenidos concretos y las características de las tareas concretas que realizan los estudiantes durante el período de están determinados por la empresa/institución y son supervisados tanto por el tutor de prácticas de la institución como por el tutor asignado de la propia Universidad. Al finalizar el

periodo de prácticas el alumno deberá elaborar una memoria descriptiva sobre la experiencia laboral vivida.

Tanto en el caso de las Prácticas Externas I como las Prácticas Externas II las actividades prácticas realizadas en la institución podrán ser complementadas, cuando sea necesario, por formación teórica práctica específica proporcionada por la propia institución, por el tutor de la misma o por el tutor de la Universidad.

De forma previa al inicio de las prácticas tendrá lugar un seminario para orientar a los estudiantes sobre el desarrollo de las prácticas externas y las tareas que tendrán que realizar, incluida la memoria de prácticas.

Durante el período de prácticas, entre otras, se podrán establecer, las siguientes actividades formativas si bien para cada caso concreto y en función de las particularidades del centro de prácticas, de los tutores asignados y del alumno se establecerán unas concretas:

- 2 seminarios: uno de forma previa al inicio de las prácticas para orientar a los estudiantes sobre el desarrollo de las prácticas externas y las tareas que tendrán que realizar, incluida la memoria de prácticas, y uno a la mitad de su desarrollo para evaluar su seguimiento y valoración.
- Actividades progresivas de inmersión/planificación/observación en la práctica profesional del Dietista-Nutricionista
- Actividades de intervención propias del dietista-nutricionista en el perfil laboral en que se desarrollan las prácticas.
- Elaboración de Informes y documentación propios de la función profesional del Dietista-Nutricionista
- Tutorías

Tanto en las Prácticas Externas I como en las Prácticas Externas II se realizará una evaluación educativa con intención formativa, es decir, que busca que los alumnos comprendan lo que están aprendiendo, que le den sentido y que puedan valorar lo que hacen y cómo lo hacen, así como, con el apoyo necesario, saber cómo mejorar en el futuro. Para ello se realizarán de forma continuada actividades teórico prácticas en donde el alumno deberá demostrar la adquisición de conocimientos de cada una de las fases de aprendizaje tanto con el tutor de la institución como de la Universidad.

La evaluación se realizará en colaboración entre el tutor designado por la Universidad, el tutor de prácticas de la institución y el propio alumno que ha de ser consciente y objetivar su proceso de maduración profesional y personal en el centro de prácticas.

Dentro de la evaluación se considerará que el alumno dirija las actividades de intervención a realizar en el centro de prácticas, bajo la supervisión del tutor de la institución donde se desarrollen. Esta evaluación se realizará mediante la observación del alumno durante la dirección y ejecución de las mismas, y el comentario y análisis posterior del Tutor con el propósito de calificar sus recursos prácticos en el desarrollo de las actividades realizadas independientemente el ámbito en el que se desarrollen las mismas.

La responsabilidad de la calificación final corresponderá al tutor designado por la Universidad, que recabará el informe de quien tutoriza en la institución donde se han

desarrollado las prácticas así como la memoria descriptiva realizada por el alumno y le realizará una entrevista si se considera necesario.

Los criterios utilizados para valorar los procesos y producciones que el estudiante realiza, tomando en consideración las competencias y capacidades que se pretende desarrollen, harán referencia a:

- Capacidad de análisis y comprensión de las situaciones objeto de las prácticas.
- Capacidad para utilizar sus conocimientos, de manera creativa, en el contexto específico en que desarrolle sus prácticas.
- Capacidad para colaborar en el análisis de situaciones socioeducativas y en la elaboración de propuestas de intervención.
- Capacidad para reflexionar sobre la realidad donde realizan sus prácticas y sobre las propias ideas para comunicarlas de forma clara, original y rigurosa, utilizando diversos formatos expositivos.
- Iniciativa, autonomía y responsabilidad en las tareas realizadas.

Los procedimientos de evaluación podrán incluir:

- Entrevista sobre el proceso de aprendizaje (0-10% del peso de la nota)
- Observación del trabajo del estudiante, a cargo del tutor de la institución donde se realizan las prácticas y del tutor designado por la Universidad. Se valorará especialmente la asistencia al centro de prácticas, el trabajo desarrollado, la asistencia a seminarios y tutorías, las actividades realizadas en el centro de prácticas, etc. (60-70% del peso de la nota)
- Realización de una memoria de prácticas (10-20% del peso de la nota)
- Procesos de autoevaluación (0-10% del peso de la nota)

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los contenidos de determinadas asignaturas son poco amplios para adquirir las competencias que se proponen en algunas de las asignaturas por ejemplo: Química y Análisis Químico, Microbiología y Parasitología, Fisiopatología y Farmacología, Nutrición, Dietética, Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad, entre otras.

Se agradece la observación y tomando en cuenta las recomendaciones efectuadas por la Comisión se ha procedido con la reestructuración del plan de estudios y a indicar de forma más desarrollada los contenidos de cada materia. Como se ha indicado anteriormente, el plan de estudios del Título queda de la siguiente manera:

Curso 1º

1er Semestre	ECTS	Carácter ³	2º Semestre	ECTS	Carácter
Química General y Análisis Químico	6	BA OR	Química Orgánica	6	BA OR
Bioquímica	6	BA MR	Fisiología del Cuerpo Humano II	6	BA MR
Bioestadística	6	BA MR	Nutrición	6	OB
Anatomía Humana	6	BA MR	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6	BA OR
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	BA MR	Microbiología y Parasitología	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter
Biología Celular	6	BA MR	Biología Molecular	6	BA MR
Toxicología alimentaria	6	OB	Bromatología II	6	OB
Bromatología I	6	OB	Fisiopatología y Farmacología II	6	OB
Fisiopatología y Farmacología I	6	OB	Salud Pública	6	OB
Nutrición y Dietética	6	OB	Dietética Aplicada	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Higiene y Seguridad Alimentaria	6	OB	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6	OB
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	OB	Deontología y Legislación Alimentaria	6	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Dietoterapia II	6	OB
Dietoterapia I	6	OB	Prácticas Externas I	6	PR
Optativa I a elegir entre: - Producción de Materias Primas Animales	6	OP	Optativa II a elegir entre: - Higiene en la Industria Alimentaria	6	OP

³ Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE.

- Nutrición y Deporte - Intolerancias y Alergias Alimentarias - Psicología de la Motivación - Inglés Aplicado a la Nutrición y Dietética I			- Ayudas Ergogénicas - Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering - Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal - Inglés Aplicado a la Nutrición y Dietética II		
Total	30		Total	30	
Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	OB	Prácticas Externas II	24	PR
Nutrición Artificial	6	OB	Trabajo Final de Grado	6	TFG
Educación y Coaching Nutricional	6	OB			
Prescripción Dietética	6	OB			
Optativa III, a elegir entre: - Alimentos Funcionales - Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud - Análisis Sensorial de los Alimentos - Resolución de Conflictos y Mediación	6	OP			
Total	30		Total	30	

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los programas de movilidad que se presentan son generales para toda la Universidad y no se aportan los convenios específicos ni las plazas disponibles para el presente título. Esto debe subsanarse.

En fecha de 10 de junio de 2013 se recibe en la universidad informe provisional de evaluación del título de Grado en Nutrición Humana y Dietética en el que se hace referencia a la motivación actual. En el informe de alegaciones se hizo referencia a que el plan de estudios contempla acciones de movilidad con lo siguiente:

“El plan de estudios contempla acciones de movilidad. La Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica

propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto en el punto en el que nos encontramos. No obstante lo anterior, en el presente punto hay que destacar que la Universidad está promovida por la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER), la cual tiene entre sus fines promover la movilidad de estudiantes entre sistemas universitarios, especialmente iberoamericanos. Se exponen en el presente punto los Convenios firmados con 70 universidades en Iberoamérica, África y Europa, y los compromisos que la Universidad adquiere en materia de intercambio y movilidad dentro del Espacio Europeo de Educación Superior. Además, también se indican cuestiones relativas a las acciones de movilidad de la Universidad Europea del Atlántico”.

En el punto 5. Planificación de las enseñanzas, 5.1. Descripción del plan de estudios, apartado B. Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes, se hace referencia a 71 convenios firmados en la actualidad que amparan la movilidad de estudiantes lo cual indica la importancia de la movilidad en la Universidad Europea del Atlántico. En relación a la carta Erasmus, en la medida que se trata de un grado de nueva implantación en una universidad de reciente creación la universidad no puede en términos jurídicos promover este tipo de convenios puesto que para ello es preciso y necesario implantar el plan de estudios. No obstante queda reflejado en los convenios ya firmados la sensibilidad de la universidad en materia de movilidad e internacionalización y el compromiso de que ésta se integrará en los programas de movilidad Erasmus.

A estos efectos el 1 de septiembre de 2014 se contrata a Kim Griffin McNeil, Ph.D. y se la nombra Directora de Relaciones Internacionales de la Universidad Europea del Atlántico con las siguientes funciones de dirigir, crear, establecer, desarrollar, evaluar programas de movilidad de alumnos y profesores. Incorporar estrategias de internacionalización en grados y posgrados, tanto en la docencia como en la investigación. El currículum de la doctora Griffin en el área de relaciones internacionales es extenso y sin pretender abundar en ello solo indicar que en el curso 2013-2014 ha ejercido en SPAIN EDUCATION PROGRAMS como Directora Académica como responsable de asesorar y evaluar programas en el extranjero para universidades y escuelas secundarias de los Estados Unidos siendo en el curso anterior la Directora Académica de la Fundación Comillas.

La Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico.

Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto en el punto en el que nos encontramos.

No obstante lo anterior, en el presente punto hay que destacar que la Universidad está promovida por la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER), la cual tiene entre

sus fines promover la movilidad de estudiantes entre sistemas universitarios, especialmente iberoamericanos.

Se exponen en el presente punto los Convenios firmados con 70 universidades en Iberoamérica, África y Europa, y los compromisos que la Universidad adquiere en materia de intercambio y movilidad dentro del Espacio Europeo de Educación Superior.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Aunque se han incluido contenidos de determinadas materias básicas, siguen existiendo carencias en Biología Celular y Molecular, Química y Análisis Químico, Microbiología y Parasitología, Farmacología, Endocrinología, Nutrición, Dietética, Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad, entre otras. Además la inclusión de estos contenidos en las materias ya existentes supone una reducción del tiempo del que se dispone para impartir los contenidos originales, por lo que debe revisarse profundamente la reestructuración del plan de estudios.

Aunque se han ampliado los contenidos relacionados con la Fisiopatología creando dos nuevas asignaturas no parece razonable que estas asignaturas se llamen Patología Nutricional y Dietoterapia I y II, cuando el contenido de las mismas pertenece en su mayor parte al ámbito de la Fisiopatología. Además siguen sin poder adquirir las competencias relacionadas con las Farmacología, ya que sólo se han ampliado los de Fisiopatología. Esto debe corregirse.

Se agradece la observación y siguiendo las indicaciones de la Comisión se ha procedido con la reestructuración del plan de estudios que, como se ha indicado anteriormente, queda de la siguiente manera:

Curso 1º					
1er Semestre	ECTS	Carácter ⁴	2º Semestre	ECTS	Carácter
Química General y Análisis Químico	6	BA OR	Química Orgánica	6	BA OR
Bioquímica	6	BA MR	Fisiología del Cuerpo Humano II	6	BA MR
Bioestadística	6	BA MR	Nutrición	6	OB
Anatomía Humana	6	BA MR	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6	BA OR
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	BA MR	Microbiología y Parasitología	6	OB

⁴ Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE.

Total	30		Total	30	
Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter
Biología Celular	6	BA MR	Biología Molecular	6	BA MR
Toxicología alimentaria	6	OB	Bromatología II	6	OB
Bromatología I	6	OB	Fisiopatología y Farmacología II	6	OB
Fisiopatología y Farmacología I	6	OB	Salud Pública	6	OB
Nutrición y Dietética	6	OB	Dietética Aplicada	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Higiene y Seguridad Alimentaria	6	OB	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6	OB
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	OB	Deontología y Legislación Alimentaria	6	OB
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Dietoterapia II	6	OB
Dietoterapia I	6	OB	Prácticas Externas I	6	PR
Optativa I a elegir entre: - Producción de Materias Primas Animales - Nutrición y Deporte - Intolerancias y Alergias Alimentarias - Psicología de la Motivación - Inglés Aplicado a la Nutrición y Dietética I	6	OP	Optativa II a elegir entre: - Higiene en la Industria Alimentaria - Ayudas Ergogénicas - Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering - Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal - Inglés Aplicado a la Nutrición y Dietética II	6	OP
Total	30		Total	30	
Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	OB	Prácticas Externas II	24	PR

Nutrición Artificial	6	OB	Trabajo Final de Grado	6	TFG
Educación y Coaching Nutricional	6	OB			
Prescripción Dietética	6	OB			
Optativa III, a elegir entre: - Alimentos Funcionales - Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud - Análisis Sensorial de los Alimentos - Resolución de Conflictos y Mediación	6	OP			
Total	30		Total	30	

Como puede observarse en la tabla anterior con la reestructuración del plan se han incluido 6 créditos más de Química, 12 créditos de Biología Celular y Molecular, se han ampliado en 6 créditos los contenidos de fisiopatología y farmacología creando una asignatura de Fisiopatología y Farmacología II, que incluye temas de endocrinología, al igual que la asignatura de Fisiología del Cuerpo Humano II. De la misma manera siguiendo las recomendaciones de la comisión se ha modificado la estructura de la asignatura de Higiene y Seguridad Alimentaria, eliminando los contenidos de calidad de manera que se podrán ampliar los créditos destinados a temáticas de higiene y microbiología alimentaria. Del mismo modo se han ampliado los créditos de Nutrición, Dietética y Dietoterapia con la reestructuración de las asignaturas de las materias correspondientes.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben precisar con más detalle y ajustar los sistemas de evaluación a las características de cada una de las materias.

Se agradece la observación y siguiendo las recomendaciones de la comisión se ha procedido a precisar con más detalle y ajustar los sistemas de evaluación a las características de cada una de las materias del plan tal y como puede observarse en el apartado 5 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 6. PERSONAL ACADÉMICO

Con el fin de evaluar la adecuación del personal académico a los objetivos del Grado, se debe proporcionar información agregada del perfil docente de todo el profesorado. El perfil docente es la descripción de la experiencia docente (asignaturas impartidas, programas específicos,...) del profesorado (sin nombres ni currículos) en materias relacionadas con la temática del grado. El perfil investigador es la descripción de las líneas y trabajos de investigación del profesorado relacionados con la temática del grado. Por otra parte, el porcentaje de personal académico acreditado con compromiso docente es sólo un 27,7%. Además más del 50% del profesorado carece de más de 5 años de experiencia docente, más del 70% del profesorado carece de más de 5 años de experiencia investigadora y más del 60% del profesorado carece de más de 5 años de experiencia profesional. Lo cual es claramente insuficiente y hace inviable la implantación de la titulación solicitada. Esto debe subsanarse.

La plantilla de profesorado que se presenta es claramente insuficiente con 18 profesores con los porcentajes de dedicación que se presentan, en los que sólo 3 profesores tienen una dedicación del 90% o superior, o lo que es lo mismo, según se indica en el texto, con 7,4 profesores equivalentes a tiempo completo no se puede impartir toda una titulación. Además, se indica que los laboratorios de prácticas tienen 15 plazas dotadas; esto significa que se deberán hacer como mínimo 3 ó 4 grupos de prácticas. El número de profesores propuestos se considera bajo en función de los grupos de prácticas que se programen, puesto que el número de horas prácticas se considera insuficiente. Esto debe corregirse.

Se debe indicar la experiencia profesional de los profesores encargados de coordinar y tutorizar las prácticas.

Se detectan carencias en el profesorado para la implantación de asignaturas del primer curso como por ejemplo en Fisiología del cuerpo humano I y II, Antropología y Psicología del comportamiento alimentario. Esto debe corregirse.

Teniendo en cuenta que el cuadro de equivalencia a jornada completa es igual que el propuesto para la titulación de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos debería aclararse en qué condiciones se impartirá esta titulación y se debe explicar cómo va a repercutir que en ambas titulaciones la misma relación de profesorado (numerados del 1 al 18) comparta tiempo completo con los mismos porcentajes en ambas titulaciones.

Se debe aportar un cronograma de contratación de profesorado que asegure la incorporación de nuevos docentes, así como los requisitos que se les exigirán y las áreas de conocimiento donde se incorporarán.

Se incluyen distintas estadísticas relativas al personal docente e investigador (PDI) de naturaleza académica, laboral, investigadora y profesional. Asimismo se incluye el perfil docente e investigador de todos los profesores vinculados al grado en los primeros cursos, con precontrato firmado, y los perfiles de nueva contratación que nos permite cumplir con

los objetivos del Grado. Se aporta el perfil docente investigador y la experiencia docente de todos los profesores vinculados al grado de referencia. Como consecuencia del cambio de ciertas asignaturas vinculadas a áreas de conocimiento concretas a raíz de los cambios realizados en el plan de estudio como consecuencia de los dos informes provisionales recibidos se ha reevaluado el personal docente e investigador adscrito al grado (el aportado se derivaba de compromisos adquiridos en la fecha de presentación del grado – antes de diciembre de 2013-) y se ha mantenido aquel profesorado con perfil docente e investigador de mayor experiencia además de aportar ciertos perfiles que han surgido de compromisos posteriores a la fecha de diciembre de 2013 y que no estaban aportados en la redacción de la memoria de grado original.

Se puede comprobar que el número de doctores y acreditados es muy superior a los mínimos exigidos por la normativa aplicable para personal docente e investigador, además de estar asegurado la contratación y precontratación de personal docente e investigador para todos los primeros cursos. El número de profesores propuestos, el total, superior al inicialmente aportado, que incluía únicamente a aquellos profesores que dedicaban más del 40% de su jornada docente al presente grado, implica un número de profesores adscritos al grado claramente más que suficiente para garantizar la docencia y la investigación en el grado.

Estos compromisos garantizan que la contratación deba efectuarse antes del inicio del curso académico 2014-2015 (22 de septiembre). El cuadro de profesores propuesto cuenta con la suficiente experiencia académica, investigadora y profesional, en este último caso para hacerse cargo de manera adecuada de las prácticas que se realizan a partir del tercer curso.

Además de aportar el perfil completo y currículum del profesorado adscrito al plan se aporta las asignaturas a las que se encuentran adscritos todos los profesores.

Por otra parte, argumentado en la memoria del presente grado, el hecho de que existan ciertas áreas de conocimiento comunes entre los grados de nutrición humana y dietética y de ciencia y tecnología de los alimentos implica que ciertos profesores pertenecientes al departamento de ciencias de salud impartan docencia en ambos grados, algo que no debe extrañar puesto que es común, típico y ordinario en la ordenación académica en una universidad.

Además se aporta un cronograma de contratación de profesorado y el perfil docente e investigador recomendable en función de las áreas de conocimiento donde se incorporan.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Aunque se indica la fecha prevista de finalización de la 1ª fase de las obras, no se aporta un compromiso de finalización de obras, sólo se aporta una previsión de finalización de la 1ª fase de las obras. Debe adjuntarse un compromiso de finalización de obras, permiso de ocupación del edificio a pesar de no estar

completamente finalizado y plan de actuación en el caso de que no pueda ocuparse el edificio.

Se aporta la certificación del compromiso del arquitecto encargado de la dirección facultativa, del arquitecto técnico, encargado de la dirección de ejecución, de la empresa constructora y de la propiedad que garantizan que las instalaciones estarán finalizadas en agosto de 2014, y la certificación de la constructora de que las obras están ejecutadas en agosto de 2014, de acuerdo a la planificación de la construcción que no ha sufrido retraso alguno respecto a los tiempos previstos. Durante el mes de septiembre se ha planificado dotar de muebles todo el edificio, contrato formalizado en febrero de 2014, y a la instalación de los equipos informáticos, contrato formalizado en junio de 2014.

En el punto 7 se describe con suficiente claridad el uso y adecuación de las instalaciones, medios materiales e infraestructuras para la correcta impartición del grado. Se destaca nuevamente en el punto 7 de la presente memoria de grado instalaciones, recursos materiales y servicios que justifican el correcto desarrollo del plan de estudios teniendo en cuenta, en todo caso, el calendario de implantación del mismo según un cronograma que se establece en el punto 10, esto es, curso a curso hasta la completa activación de todos los cursos, puesto que el primer año, 2014-2015, únicamente estará activado el primer curso.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Aunque en las alegaciones se aportan los metros cuadrados de los 5 laboratorios solicitados, los puestos disponibles en cada laboratorio y el porcentaje de ocupación de dichos laboratorios no se aportan en la memoria. Se debe aportar la planificación y organización de las prácticas en dichos laboratorios e incorporar en la memoria todas las características anteriores.

Se agradece la observación y se ha procedido a incluir la información solicitada anteriormente dentro de la memoria, así como la planificación y organización de las prácticas en dichos laboratorios tal y como puede comprobarse en el apartado 7 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se debe aportar los convenios de los centros donde se desarrollarán los 30 créditos de prácticas indicando el número de plazas de cada centro, una breve descripción de sus características y las tareas que desarrollarán los estudiantes de acuerdo con lo regulado por la orden CIN correspondiente.

En relación a los convenios con empresas e instituciones que garanticen la realización de las prácticas por los estudiantes cabe destacar que la Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico.

En el punto 2 de la memoria de grado del presente plan de estudios se aporta avales de empresas e instituciones que por la actividad que desarrollan están íntimamente ligadas a una parte de las salidas profesionales del plan de estudios de referencia y en los avales se hace referencia a dos cuestiones básicas:

- a. La satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.
- b. La predisposición de la institución para la firma de un convenio de prácticas y, en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Se trata de empresas e instituciones relacionadas con salidas profesionales previstas en el plan de estudios, en algunos casos son referencias de máximo nivel, incluso de primer nivel en su ámbito de actividad tanto a nivel nacional como internacional.

Algunas de las instituciones con compromiso firme para la realización de prácticas son las que siguen:

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
Hospital Universitario Marqués de Valdecilla	Hospital Universitario de medicina general con 851 camas de control público	6 en cocina	Funciones propias del DN de restauración colectiva
		6 en planta	Funciones propias del DN clínico
Hospital Ramón Negrete	Hospital especializado en traumatología y rehabilitación de 30 camas de control público	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Hospital Santa Clotilde	Hospital general de larga estancia con 139 camas de control privado	4	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Centro Hospitalario Padre Menni	Centro Psiquiátrico con 391 camas de control privado	4	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
Centro de Rehabilitación Psiquiátrica de Parayas	Centro Psiquiátrico con 100 camas de control público	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Hospital Comarcal de Laredo	Hospital Universitario general con 110 camas de control público	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Hospital Sierrallana	Hospital Universitario general con 301 camas de control público	4	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Clínica Mompía, S.A.U	Clínica general con 120 camas de control privado	2	Funciones propias del DN clínico y de restauración Colectiva
Tamar Colectividades	Tamar es una empresa especializada en servicios de restauración y catering para colectividades, que desde hace más de 35 años ofrece soluciones a medida en la gestión integral de comedores para centros educativos, empresas públicas y privadas, administraciones, residencias de mayores, y hospitales.	4	Funciones propias del DN en Industria
		12	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
CLECE	CLECE es una empresa de servicios integrales que cuenta con dietistas para sus servicios de restauración colectiva y comercial	26	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Mediterránea Catering	Empresa nacional especializada en restauración colectiva y dieta mediterránea	22	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Grupo Serunión	Serunión es una empresa española, en la que está presente a día de hoy en 2.800 centros, atendiendo diariamente a cerca de 450.000 comensales	24	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Catering Eurestcompass	Empresa de más de 45 años de experiencia en restauración colectiva	18	Funciones propias del DN de Restauración

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
			colectiva
Sodexo	Empresa de carácter internacional líder en gestión de comedores escolares	26	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
Grupo Aramark	Empresa de carácter internacional que gestiona más de 700 centros proporcionando servicios de catering, cafetería y vending	16	Funciones propias del DN de Restauración colectiva
ACECAN	Asociación de Celíacos de Cantabria que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención secundaria de la celiacía	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
ACD	Asociación Cántabra de Diabéticos que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención primaria y secundaria de la diabetes	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
SCHTA	Sociedad Cántabra de hipertensión que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención primaria y secundaria de la HTA	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
ALCER	Asociación para la Lucha Contra las Enfermedades Renales que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención secundaria y terciaria de la enfermedad	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
AECC	Asociación Española Contra El Cáncer que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención a todos los niveles de la enfermedad	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública
CEAR Príncipe Felipe	Centro deportivo especializado en deportes náuticos con servicio de salud	2	Funciones propias del DN Clínico
ADANER	Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia Nerviosa y Bulimia que tiene como finalidad la difusión, educación y prevención a	2	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
	todos los niveles de los TCA		
IBBTEC	El Instituto de Biomedicina y Biotecnología de Cantabria desarrolla las labores de investigación del área de Biomedicina y biotecnología	4	Funciones propias del DN Investigador
IBIOMED	El Instituto de Biomedicina (IBIOMED) es un Instituto de la Universidad de León (España) dedicado a la investigación en las áreas de conocimiento en las que la Biología y otras disciplinas relacionadas sirvan de base para la resolución de problemas de la salud del ser humano	4	Funciones propias del DN Investigador
CIFA	El Centro de Investigación y Formación Agrarias desarrolla las labores de investigación agraria en la Comunidad Autónoma de Cantabria	4	Funciones propias del DN Investigador
LILC	El Laboratorio Interprofesional Lechero desarrolla labores de investigación relacionadas con el sector lácteo	2	Funciones propias del DN Investigador
Nestlé España SA	Empresa líder en alimentación con fábrica en Cantabria especializada en Harinas infantiles y cacao soluble	3	Funciones propias del DN en Empresas
Galletas Gullón S.A	Empresa líder en alimentación con fábrica en Cantabria especializada en galletas y productos dietéticos	3	Funciones propias del DN en Empresas
Estrella Galicia	Empresa nacional de bebidas fermentadas especializada en cerveza con distribuidora en Cantabria	3	Funciones propias del DN en Empresas
Bimbo Iberia	Empresa líder en alimentación con sede en Cantabria especializada en productos de Panadería	2	Funciones propias del DN en Empresas

INFORMACIÓN DE PRÁCTICAS			
Institución / Centro / Empresa	Descripción	Nº de alumnos anuales	Tareas a desarrollar por los alumnos
San Miguel	Empresa líder en bebidas fermentadas con distribuidora en Cantabria	2	Funciones propias del DN en Empresas
Valles Unidos del Ason	Cooperativa de productos lácteos de Cantabria	3	Funciones propias del DN en Empresas
Conservera de Besaya S.L	Empresa de transformación, tratamiento y distribución de productos alimenticios especializada en productos en conserva	2	Funciones propias del DN en Empresa
SONINGEO	Consultoría y laboratorio de calidad y seguridad alimentaria	2	Funciones propias del DN en Empresa
Real Club Racing de Santander	Club deportivo con diversas instalaciones y equipos deportivos de alto rendimiento	4	Funciones propias del DN Comunitario o de Salud Pública

Lo anterior implica que aunque se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto el punto en el que nos encontramos, el hecho del compromiso que ya existe con estas empresas e instituciones para formalizar los correspondiente convenios de prácticas garantiza ya la realización de las mismas, todo ello teniendo en cuenta el cronograma de implantación del plan de estudios y el hecho de que la universidad cuenta con dos cursos académicos completos hasta el tercer curso para nuevos compromisos y para la puesta en marcha del COIE (Centro de Orientación e Inserción al Empleo) y el observatorio ocupacional.

La clara vocación hacia las prácticas e inserción laboral se demuestra en las Jornadas de Orientación Profesional, que se han organizado el pasado mes de febrero, marzo y abril, con el denominador común de qué necesita el sector y cuál debe ser el perfil profesional en cada grado; aportado ya en la memoria de grado.

Igualmente resaltar, de lo aportado ya en la memoria de grado, sin pretender resultar reiterativos, que la vinculación de la Universidad hacia el mercado y la realización de prácticas de los alumnos a partir del tercer año no es sólo un compromiso docente porque así viene establecido en la necesidad de activar las asignaturas de prácticas en empresas, obligatorio para todos los estudiantes para finalizar sus estudios de grado. El compromiso va más allá en el plano investigador y en el análisis de los egresados de la Universidad en el mercado laboral. El COIE (Centro de Orientación e Inserción al Empleo), servicio administrativo al que se hace referencia en la memoria, realiza las tareas administrativas

para facilitar los convenios de prácticas entre la universidad y las empresas interrelacionando los servicios académicos de la universidad, tutor académico del alumno, con los responsables de las empresas encargados de tutelar las prácticas garantizando que el alumno adquiere las competencias necesarias con la realización de las mismas.

Además, en el COIE se integra el “Observatorio Ocupacional”. Este Observatorio estará a su vez relacionado con la Cátedra de Economía de la Educación que activa una de las líneas de investigación de CITICAN, Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria, fundación sin ánimo de lucro constituida por la Universidad Europea del Atlántico e inscrita en el Registro de Fundaciones de Cantabria.

El Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria (CITICAN), inscrito en el Registro de Fundaciones de Cantabria con fecha 30 de mayo de 2014, y publicada su inscripción en el Boletín Oficial de Cantabria el día 11 de junio de 2014, es una organización privada de naturaleza fundacional y sin ánimo de lucro que nace como una unidad interdepartamental de la Universidad Europea del Atlántico.

<https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=269320>

En particular, en la memoria de creación de la Universidad se hacía referencia a una línea de investigación que desarrollará el CITICAN (punto 2.2.2.8 línea de investigación: economía de la educación) para cuyo desarrollo es preciso formalizar convenios de cooperación educativa además de analizar el mercado laboral, las prácticas que realizan los alumnos, el análisis de la inserción laboral de los egresados y el análisis de la educación como inversión para un estudiante de acuerdo a las teorías del capital humano; información relevante aportada en la memoria de grado.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se deben aportar los criterios específicos en el caso de extinción del título.

El Subproceso P02/SP03 - Criterios para la Eventual Suspensión del Título del Proceso P02 - Garantía de Calidad de los Programas Formativos establece los procesos y mecanismos que permiten a la Universidad Europea del Atlántico definir las actividades previstas para llevar a cabo la suspensión de un título en base a los requisitos legales y a los resultados obtenidos en las diferentes revisiones, cuando el título no haya alcanzado los niveles de calidad especificados. En el caso de la suspensión, este proceso garantiza el adecuado desarrollo del mismo hasta su finalización.

Recomendación

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se recomienda que se describa el perfil de ingreso recomendado en el presente título.

Además de lo indicado en el punto 4, referente al perfil del candidato, el perfil de ingreso recomendado para el presente título es el del alumno procedente de la modalidad de bachillerato de Ciencias y Tecnología.

Recomendación

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se recomienda que la asignatura Nutrición y Deporte sea optativa.

Se agradece la observación y siguiendo las indicaciones de la Comisión de Evaluación se ha procedido a incluir la Nutrición y Deporte como asignatura optativa y a destinar los créditos a otras de las materias sugeridas por la comisión para completar y mejorar el plan de estudios.

FIN DE LAS ALEGACIONES 2

ALEGACIONES

Agradeciendo el análisis y valoraciones efectuadas por la Comisión de Evaluación y atendiendo a las observaciones realizadas al **Grado en Nutrición Humana y Dietética** de la Universidad Europea del Atlántico, **ID TÍTULO: 2503050**, en el informe provisional con fecha del **10/06/2014** y según el **EXPEDIENTE Nº: 7614/2013** se informa sobre la subsanación de los aspectos señalados como se detalla a continuación:

Observación al Consejo de Universidades y la Comunidad Autónoma

Este grado compartirá un número importante de materias con el grado de ciencia y tecnologías de los alimentos. Una comparación de los dos planes de estudio permite comprobar que tanto en uno como en otro hay asignaturas de igual denominación y contenido: Química y Análisis Químico, Bioquímica, Bioestadística, TIC, Nutrición I, Antropología, Inglés I, II, III y IV, Bromatología I, Microbiología y Parasitología, Bromatología II, Toxicología Alimentaria, Análisis sensorial, Diseño, Gestión de la calidad, Economía y Gestión, Higiene, Nutrición II, Deontología, Epidemiología, Coaching, si bien en algunos casos las asignaturas son obligatorias en un plan y optativas en el otro. En el Plan de Nutrición Humana y Dietética, esto puede ser más destacado, porque al tener obligatoriamente que hacer 30 créditos de prácticas y 6 de TFM, el número de asignaturas que se comparten se incrementa comparativamente con el otro plan.

Los dos grados propuestos (Grados en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnologías de los Alimentos) presentan especificidades propias de cada titulación, aunque comparten asignaturas que remiten al tronco común de las Ciencias de la Salud. Tal y como indica el propio Libro Blanco común a las 2 titulaciones (ANECA, 2005) ambas titulaciones tienen necesidad de unos conocimientos similares en algunos de los bloques o

materias lo que deservoca en la propuesta de 2 títulos diferentes pero con un tronco común que supone un 50% de los créditos totales de ambas titulaciones (120 créditos europeos), junto con un 25 % de los créditos totales (60 créditos europeos ECTS) específicos de cada uno de los títulos (el científico/tecnológico y el nutricional/dietético). En el plan propuesto gran parte de las asignaturas en común, tal y como ponen de manifiesto la propia Comisión de Evaluación, son optativas en uno de los dos planes o inclusive en los 2 planes, teniendo los alumnos por lo menos otras 2 opciones de asignaturas optativas a su elección de tal forma que el número de asignaturas comunes finales en el itinerario curricular de los alumnos es inferior al número de asignaturas compartidas por ambos planes.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El ISCED 1 presenta una fórmula “(=725+726+727)” que se debe aclarar, mientras que el ISCED 2 se debe eliminar al no corresponder a las competencias del grado.

Se agradece la observación y se ha procedido a su corrección, incluyendo como código ISCED 1: 720-Salud y eliminando el ISCED 2.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 2. JUSTIFICACIÓN

Se deben aportar referentes nacionales de la titulación, máxime cuando la misma tiene reconocida competencia profesional.

Se agradece la observación y se ha incluido en la Justificación, en el apartado 2.2 REFERENTES EXTERNOS QUE AVALEN LA ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA A CRITERIOS NACIONALES O INTERNACIONALES PARA TÍTULOS DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS ACADÉMICAS la siguiente información la siguiente información:

A la hora de elaborar el presente título se han tomado como referencia fundamental los siguientes referentes nacionales:

- En primer lugar el Libro Blanco de los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética (Aneca, 2005), que ha sido una referencia importante para definir los objetivos y competencias del graduado en Nutrición Humana y Dietética. Éste ha utilizado como referencia 200 Universidades e instituciones europeas de 15 países, A pesar de la falta de consenso en relación con el trabajo realizado para las dos titulaciones, el Libro Blanco ofrece un trabajo de gran calidad en relación con la titulación en Nutrición Humana y Dietética. A través de una amplia consulta a diversas asociaciones profesionales, empleadores y egresados, y el estudio de referentes de calidad en el entorno nacional y europeo, el Libro Blanco recoge los perfiles profesionales, objetivos y competencias generales y

específicas de la titulación, así como un detallado Plan de Estudios desarrollado por bloques temáticos.

- La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo (BOE 26/03/2009), por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Resolución 2642 de 5 de febrero de 2009 (BOE N° 41,17/02/2009) de la Secretaría de Estado de Universidades, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros, por el que se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.
- El documento de consenso sobre el Perfil de las competencias profesionales del Dietista- Nutricionista, elaborado y publicado en el 2003 por las Universidades Españolas que impartían la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y avalado por la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN).
- Las recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos de Universidades Españolas que imparten la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y que agrupa a 18 Universidades Españolas. Esta Conferencia de Decanos se ha venido reuniéndose de Octubre de 2005 y ha elaborado diversos documentos entre los que destacan los del Consenso de Murcia 2007, Consenso de Barcelona 2008, y Consenso de Madrid en 2008 y 2009
- Las Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007).
- La Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.
- Documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo del documento de directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster sobre Materias Básicas por Rama de Conocimiento del 15 de Febrero de 2007.
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de Abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de Universidades.
- Documento del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la propuesta de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster del 21 de Diciembre de 2006.
- Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado.
- Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, 26 de junio de 2007.
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Conferencia sobre el Significado y Estado Actual del Espacio Europeo de Educación Superior, (presentado en la Facultad de Medicina UCM por la Prof^a Raffaella Pagani). Curso 2004/2005.
- Así como los planes de estudios de diversas Universidades españolas entre las que destacan las indicadas en la siguiente tabla:

UNIVERSIDAD	PROVINCIA	CENTRO	TIPO UNIVERSIDAD
Universidad de Navarra	Navarra	Facultad de Farmacia	Privada
Universidad Alfonso X el Sabio	Madrid	Facultad de Ciencias de la Salud	Privada
Universitat de Vic	Barcelona	Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud	Privada
Universidad de Zaragoza	Zaragoza	Facultad de Ciencias de la Salud y el Deporte	Pública
Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea	Vizcaya	Facultad de Farmacia	Pública
Universitat Rovira i Vigili	Tarragona	Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud	Pública
Universidad de Valladolid	Valladolid	Facultad de Medicina	Pública
Universitat de Lleida	Lleida	Facultad de Medicina	Pública
Universidad Pablo de Olavide	Sevilla	Facultad de Experimentales	Pública
Universidad de Granada	Granada	Facultad de Farmacia	Pública
Universidade de Santiago de Compostela	La Coruña	Facultad de Ciencias	Pública
Universidad Autónoma de Madrid	Madrid	Facultad de Ciencias	Pública
Universitat de Barcelona	Barcelona	Campus de la Alimentación de Torribera	Pública
Universidad Complutense de Madrid	Madrid	Facultad de Medicina	Pública
Universidad de Alicante	Alicante	Escuela Universitaria de Enfermería	Pública
Universitat de València	Valencia	Facultad de Farmacia	Pública
Universitat Ramon Llull	Barcelona	Escuela Universitaria de Enfermería, Fisioterapia y Nutrición Blanca	Privada
Universidad Católica San Antonio (UCAM)	Murcia	Facultad de Ciencias de la Salud, Actividad Física y el Deporte	Privada

UNIVERSIDAD	PROVINCIA	CENTRO	TIPO UNIVERSIDAD
Universidad de Murcia	Murcia	Facultad de Ciencias Sociosanitarias	Pública
Universidad CEU San Pablo	Madrid	Facultad de Farmacia	Privada

Además también se han utilizado los siguientes referentes internacionales:

- Los documentos de consenso de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) a través de sus diferentes reuniones (2001, Reino Unido; 2003, Dinamarca; 2004, Burdeos, Alemania; 2005). Todas estas reuniones se plasmaron en un documento titulado "Estándares Europeos para la Formación y Actuación Profesional en Materia de Dietética". <http://www.efad.org/everyone>
- Los acuerdos de la Red Temática DIETS (Dietitians Improving Education and Training across Europe). Esta Red, financiada por la UE cuenta, con más de 100 instituciones universitarias de 28 países (<http://www.thematicworkdietetic.ue/>) Entre sus objetivos principales se encuentra armonizar la enseñanza universitaria en Nutrición Humana y Dietética en toda Europa. Para ello, toma como referencia el modelo Tuning (Tuning Educational Structures in Europe: <http://tuning.unideusto.org/tuningeu> y la "Quality Assurance Agency for Higher Education" ha sido una buena fuente de inspiración. Esta tiene un "Subject Benchmark Statemant" de Nutrición Humana y Dietética publicado en Julio de 2001.
- Planes de estudios de universidades europeas, de otros países o internacionales de calidad o interés contrastado.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 2. JUSTIFICACIÓN

Se debe aportar el grupo académico de solvencia académica que vertebre el título.

Se agradece la observación y se procede a adjuntar al final del documento de alegaciones los avales académicos de que dispone el presente título. Para ampliar la información sobre el cuerpo académico de la Titulación se recomienda revisar el apartado 6 de la memoria: Personal Académico.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 2. JUSTIFICACIÓN

Se deben detallar los procedimientos externos de consulta realizados para la elaboración del título.

Tal como se señala en el punto 2.3.2 de este documento, la propuesta del título se ha realizado mediante la consulta de los referentes externos a los que se hace referencia en

el punto 2.2. Además, se ha consultado a profesionales y académicos de referencia en el sector o vinculados a áreas de conocimiento afines.

Estas consultas se han llevado a cabo a lo largo de la elaboración del plan de estudios con el fin de asegurar unos estándares de calidad adecuados, así como de contrastar cómo el plan de estudios permite alcanzar los objetivos propuestos. En el punto 2.3.2 de este documento se pueden consultar los avales académicos con los que se cuenta para este título.

Tal como se expone a lo largo de la Memoria de Grado la Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico.

Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación. Ello supone, tal como se expone en el punto 6 de la presente memoria, que el personal docente e investigador será de nueva contratación, en su mayoría, existiendo ya compromisos docentes. En lo que se refiere con procedimientos de consulta interno, teniendo en cuenta la idiosincrasia a la que nos referimos (universidad nueva y plan de estudios de nueva implantación), estos procedimientos se han reservado a las comisiones creadas ad hoc (punto 2.3.1) y a las reuniones mantenidas intra-plan de estudio e inter-planes de estudios. Los integrantes de cada comisión de plan de estudios han consultado los referentes nacionales e internacionales a los que se hace referencia en el punto 2.2 y se han mantenido reuniones entre sí, tal como se establece en el punto 2.3.1 con el objeto de establecer pautas en la elaboración de cada plan. A su vez los directores académicos de cada grado establecen reuniones periódicas para establecer pautas genéricas que puedan aplicarse transversalmente en todos los planes. Y, por último, se hacen un check externo sobre la vía de la observación y la experimentación. Se observa cómo las propuestas realizadas están correlacionadas con las distintas propuestas de grado existentes y con los documentos generales, informes, grados afines, estudios diversos,..., que integran los referentes nacionales e internacionales. Además se solicita a referentes externos, una vez elaborada la propuesta del grado, distintas opiniones fundadas en la experiencia académica y profesional. Estas opiniones influyen en la reconfiguración, en su caso, del grado hasta obtener propuestas finales correlacionadas con los objetivos del plan de estudios y avaladas por académicos y profesionales con experiencia contrastada en cada sector.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 3. COMPETENCIAS

Se deben de redactar nuevamente las competencias generales y específicas de acuerdo con lo especificado por la Orden CIN 730/2009. El listado de competencias que aparece en la memoria resulta desmesurado en su número (148) y difícil de evaluar.

Agradecemos las indicaciones recibidas y atendiendo a las mismas, se han incluido las competencias que se citan en el apartado 3 de la orden CIN 730/2009 como generales, que deben ser adquiridas por todos los estudiantes. Además, se ha procedido con la revisión y corrección de todas las competencias específicas del título reduciendo considerablemente su número. En estos términos, las competencias generales y específicas del plan de estudios quedan de la siguiente manera:

Competencias Generales (CG)

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos:

- CG1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información:

- CG5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos:

- CG8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud:

- CG12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria:

- CG19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- CG22. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica:

- CG23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
- CG24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes

G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva:

- CG25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados

- CG27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación:

- CG29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Competencias Específicas (CE)

Competencias propias del grado y orientadas a la consecución de un perfil específico de egresado.

De acuerdo con lo dispuesto en la Orden CIN/730/2009, se recogen las siguientes competencias como específicas:

- CE1: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE2: Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida
- CE3: Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- CE4: Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE5: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE6: Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE7: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE8: Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE9: Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE10: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- CE11: Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE12: Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las

modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

- CE13: Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE14: Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE15: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE16: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE17: Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
- CE18: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE19: Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE20: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE21: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE22: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE23: Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
- CE24: Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE25: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE26: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE27: Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE28: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE29: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE30: Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE31: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE32: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE34: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud

- CE36: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE37: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
- CE38: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
- CE39: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE40: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41: Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado
- CE42: Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE43: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- CE44: Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE45: Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE46: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE47: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista
- CE48: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE49: Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- CE50: Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
- CE51: 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
- CE52: Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE53: Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- CE54. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
- CE55: Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- CE56: Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 3. COMPETENCIAS

Las competencias que sólo se adquieren en las materias optativas y, por lo tanto no las adquirirán todos los estudiantes, no deben figurar en este apartado.

Agradecemos la observación y se ha procedido a eliminar las competencias que sólo se adquieren en las materias optativas de este apartado.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

La información de este apartado es extensa, contradictoria y confusa, lo que dificulta su evaluación y no permitirá que una vez la memoria sea verificada sea un documento de referencia para el título.

Se incluye en el presente apartado de la memoria “Acceso y Admisión de Estudiantes” los sistemas de información previa a la matriculación, los requisitos de acceso y criterios de admisión, el apoyo y orientación a estudiantes, una vez matriculados y el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos. La información suministrada es extensa toda vez que recoge los perfiles de ingreso recomendados, los canales de difusión de información para potenciales alumnos, los procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes, el apoyo y orientación a estudiantes, una vez matriculados y los requisitos de acceso y procedimientos de admisión. De todas estas cuestiones podríamos delimitar los procesos de naturaleza administrativa interna de los de naturaleza más externa, dirigidos al conocimiento directo del alumno, de aquellos que se derivan del cumplimiento de la normativa aplicable en materia de requisitos de acceso (conjunto de requisitos necesarios para cursar enseñanzas universitarias de grado en Universidades españolas, requisitos previos a la admisión en la universidad) de los procedimientos de admisión (conjunto de actuaciones que tienen por objetivo la adjudicación de las plazas ofrecidas por la universidad entre quienes cumplen los requisitos de acceso). La universidad se compromete a informar públicamente, entre otros medios a través de su página web para cada grado, de cuáles son los requisitos de acceso y los procedimientos de admisión, con el objeto de que la información sea precisa y, en todo caso, el alumno conozca fehacientemente cuáles son estos requisitos y estos procedimientos.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe aclarar los procedimientos y las garantías de los estudiantes matriculados en el caso que se ejerza el “derecho a abrir o cerrar los grupos o asignaturas correspondientes en función del número de alumnos matriculados”.

Se elimina la reserva en cuanto a grupos o asignaturas y en relación al compromiso de funcionamiento de la universidad respecto al grado de referencia se actuará de acuerdo a

lo dispuesto por la normativa aplicable que, en todo caso, compromete a la universidad según dispone el Real Decreto 557/1991, que establece en su artículo 11, apartado b, que las Universidades deberán *“Formalizar el compromiso de mantener en funcionamiento la Universidad y cada uno de sus centros durante un período mínimo que permita finalizar sus estudios a los alumnos que, con un aprovechamiento académico normal, los hubieran iniciado en ella”*.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe eliminar cualquier referencia a los “alumnos extraordinarios” y a los “régimenes especiales” en la memoria ya que no son estudiantes del grado que se propone.

Se elimina la referencia a los alumnos extraordinarios, que no forman parte de los alumnos matriculados en el plan de estudios, y se elimina igualmente la referencia a los “régimenes especiales”.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Los estudiantes deben poder realizar sus estudios a tiempo parcial como se indica en el primer apartado de la memoria, por lo que no se les puede obligar en este apartado a matricularse de la totalidad de las asignaturas que establece el plan de estudios para el primer curso.

Se indica la posibilidad de matrícula parcial según la tabla que se adjunta en el punto 1.3. de la presente memoria de grado que hace referencia a los ECTS de matrícula necesarios según curso y tipo de matrícula (matrícula a tiempo completo y matrícula a tiempo parcial).

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se indica la posibilidad de realizar la entrevista telefónicamente. Debe indicarse el mecanismo para comprobar la identidad, ya que como se relata en la memoria, la entrevista personal es la vía para comprobar algunos de los méritos aportados por el candidato.

Se establece que, en todo caso, además de comprobar la identidad del candidato a partir de los datos facilitados, cualquier tipo de documentación que éste deba aportar debe realizarse mediante procedimiento por escrito con la aportación de los documentos originales que deban entregarse según lo especificado en los puntos anteriores de documentación.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

La información sobre las lenguas recomendadas (castellana e inglesa) es confusa y contradictoria. Se debe recomendar el nivel de entrada de cada una de las lenguas para todos los nuevos estudiantes según el marco común europeo de referencia para las lenguas.

El título de grado propuesto se imparte única y exclusivamente en idioma castellano.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se indica el reconocimiento de hasta 78 créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias. Este reconocimiento no puede plantearse hasta que el título no esté verificado y se disponga de un convenio con la comunidad autónoma correspondiente para este fin. Hasta que esta información se aporte se debe eliminar esta posibilidad de la memoria.

De acuerdo a lo indicado, se elimina de la memoria este punto.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe aportar y reflejar en la memoria las siguientes cuestiones relacionadas con la propuesta de reconocimiento de 36 créditos por experiencia profesional o laboral: 1) parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento, 2) definición del tipo de experiencia profesional que podrá ser reconocida y 3) justificar dicho reconocimiento en términos de competencias ya que el perfil de egresados ha de ser el mismo.

En virtud de las observaciones efectuadas, se señala que en el Criterio 5 de las Memorias se aporta los contenidos solicitados en el Informe Provisional.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se debe indicar que se podrán reconocer hasta 6 créditos por actividades culturales, deportivas.

Se agradece la aportación y se realiza la modificación para la convalidación de créditos.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se debe reconsiderar la planificación académica del título debido a las distorsiones observadas en el desarrollo de las distintas materias, que no permiten la adquisición de competencias propias de la profesión de nutricionista de acuerdo con la Orden CIN/730/2009. A modo de ejemplo se aportan las deficiencias detectadas.

Agradeciendo estas observaciones, el plan de estudios del grado en Nutrición Humana se ha revisado y reorganizado quedando expresado de la siguiente manera:

Curso 1º					
1er Semestre	ECTS	Carácter ⁵	2º Semestre	ECTS	Carácter
Química y análisis químico	6	BA OR	Bioquímica Nutricional	6	BA MR
Bioquímica	6	BA MR	Fisiología del Cuerpo Humano II	6	BA MR
Bioestadística	6	BA MR	Bromatología I	6	OB
Anatomía Humana	6	BA MR	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6	BA MR
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	BA MR	Microbiología y Parasitología	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter
Inglés I	6	BA OR	Inglés II	6	BA OR
Toxicología alimentaria	6	OB	Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad	6	OB
Bromatología II	6	OB	Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal	6	OB
Fisiopatología y Farmacología	6	OB	Salud Pública	6	OB
Nutrición	6	OB	Dietética	6	OB
Total	30		Total	30	

⁵ Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE.

Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Nutrición y Deporte	6	OB	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6	OB
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	OB	Deontología y Legislación Alimentaria	6	OB
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Patología nutricional y Dietoterapia II	6	OB
Patología Nutricional y Dietoterapia I	6	OB	Practicas Externas I	6	PR
Optativa I a elegir entre: - Producción de Materias Primas Animales - Intolerancias y Alergias Alimentarias - Psicología de la Motivación - Inglés III	6	OP	Optativa II a elegir entre: - Higiene en la Industria Alimentaria - Ayudas Ergogénicas - Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering - Ingles IV	6	OP
Total	30		Total	30	
Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	OB	Practicas Externas II	24	PR
Nutrición Artificial	6	OB	Trabajo Final de Grado	6	TFG
Educación y Coaching Nutricional	6	OB			
Prescripción Dietética	6	OB			
Optativa III, a elegir entre: - Diseño e Innovación en Alimentación - Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud - Análisis Sensorial de los Alimentos - Resolución de Conflictos y Mediación	6	OP			
Total	30		Total	30	

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben concretar los mecanismos de coordinación docente con los que contará el título.

En referencia a la consideración anterior indicar que en el punto 6.1. de la memoria original se hace referencia al profesorado y otros recursos humanos necesarios para llevar a cabo el plan de estudios propuestos y, en particular, se establece los siguiente:

“Una vez elaborado el punto 5 de la memoria de verificación (véase el cronograma en el punto 2 de la presente memoria de grado de cómo se ha planificado el proceso de consulta y diseño del correspondiente Plan de Estudio) de cada Grado, se procederá a la integración de las asignaturas propuestas en áreas de conocimiento y éstas en materias. Con ello se pretende cumplir dos objetivos: uno, garantizar que las competencias académicas que un alumno debe adquirir en el proceso de enseñanza-aprendizaje se encuentren interiorizadas a través de todas las asignaturas que integran una materia, tal como se establece en los correspondientes libros blancos de la ANECA; dos, la integración de las asignaturas en materias y éstas en ramas de conocimiento permite adscribir al personal docente e investigador a las estructuras de los departamentos académicos.

Debido al tamaño de la Universidad y la oferta de titulaciones de grado, está prevista la constitución de cinco departamentos, equivalentes a las cinco ramas de conocimiento y, a su vez, a los cinco grupos en los que se subdivide las titulaciones de grado ofrecidas por la Universidad:

- *Departamento de Salud y Alimentación. Se integrará las materias específicas de los grados de ciencias de la actividad física y del deporte, nutrición y dietética, ciencia y tecnología de los alimentos e ingeniería de las industrias agrarias y agroalimentarias.*
- *Departamento de Ingeniería. Se integrará las materias específicas de los grados de ingeniería informática e ingeniería de la organización industrial.*
- *Departamento de Ciencias Sociales. Se integrará las materias específicas de los grados de administración y dirección de empresas, ciencias políticas y de la administración y psicología.*
- *Departamento de Idiomas y Educación. Se integrará las materias específicas de los grados en lenguas aplicadas y traducción e interpretación.*
- *Departamento de Ciencias de la Información. Se integrará las materias específicas de los grados de periodismo, publicidad y relaciones públicas y comunicación audiovisual.*

A cada departamento se adscriben las materias propias de la rama, teniendo en cuenta las especificidades propias de la titulación de grado que se coordinan específicamente adscritas a los mismos, con ello la actividad docente e investigadora de las áreas de conocimiento integradas en cada rama estarán agrupadas dentro del departamento. Con ello también se pretende crear inercias y sinergias entre el personal docente e investigador adscrito a cada departamento, además de proveer una gestión centralizada de los procesos de ordenación académica e investigadora y de actividad administrativa dentro de la Universidad.

La Universidad contará con un Programa de Gestión Académica e Investigadora que centralizará todos los procesos y, en particular, también todo lo relativo al Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) en el que se está trabajando, que se elevará a la ANECA para su evaluación dentro de los parámetros del Programa AUDIT. Igualmente en lo relativo a la actividad docente del profesorado respecto al programa DOCENTIA. Todo ello se podrá llevar a cabo de una forma eficiente a través de la plataforma informática GAAI (Gestión Académica, Administrativa e Investigadora) que englobará los procesos administrativos (preinscripción, matrícula, adscripción tutorial, campus virtual, registros académicos,...), los procesos académicos (plan de organización docente, adscripción departamental, ordenación académica,...) y los procesos investigadores (currículo vitae investigador, producción investigadora, adscripción a áreas de conocimiento,...), lo que permitirá que cualquier personal docente e investigador de la Universidad puede analizar qué trabajos se están realizando relacionados con un campo de conocimiento concreto, sea cual fuere la disciplina, implicando, a su vez, el necesario trabajo colaborativo en el seno de la Universidad.

Téngase en cuenta que la adscripción de las áreas de conocimiento a una materia y de una materia a un departamento implica la coordinación de campos de conocimiento afines en materias docentes e investigadoras, mientras que la adscripción del personal docente e investigador de los grados a facultades o escuelas implica la adscripción de grados por rama de conocimiento a la gestión administrativa de la facultad o escuela. En ocasiones los criterios son coincidentes, las más de las veces, pero en ocasiones la adscripción siguiendo uno u otro criterio implica diferencias entre los planos de naturaleza más investigadora, más propios del departamento, y los planos de naturaleza más administrativa, más propios de la facultad o escuela. Por ejemplo, Ingeniería de las Industrias Agrarias y Agroalimentarias es un grado de la rama de ingeniería y, por tanto, administrativamente se encuentra adscrito a la Escuela Politécnica Superior, mientras que parte de las materias más específicas del Grado, por su orientación a la economía, tienen más que ver con Administración y Dirección de Empresas, un grado de la rama de ciencias sociales que adscribimos a la facultad de humanas y sociales. Las divisiones administrativas implican coordinar servicios administrativos, en ocasiones también docentes, mientras que las divisiones departamentales implican coordinar actividad docente e investigadora.

Es frecuente que los trabajos propios de un área de conocimiento impliquen la concentración de algunas disciplinas, lo que no implica que otras colateralmente no puedan aportar. Por ejemplo, en el campo de la nutrición es frecuente la colaboración de las áreas más propias de la nutrición y dietética, además de las relacionadas con el campo de las ciencias y la tecnología de los alimentos e incluso de las industrias agrarias y agroalimentarias, pero no es obstáculo para que, siguiendo el ejemplo, los desórdenes alimenticios no puedan tener un enfoque desde el campo de la psicología, no exista relación entre la nutrición y el rendimiento deportivo, la alimentación a nivel global no pueda analizarse desde el campo de la ciencia política, o que las ciencias de la información no tengan importancia en el campo de la alimentación. La gestión centralizada de todos los procesos permitirá potenciar los grupos de investigación y facilitará el trabajo colaborativo entre el personal docente e investigador.

La adscripción de todas las asignaturas a una materia y ésta a una rama, nuevamente teniendo en cuenta el tamaño de la Universidad y el número de titulaciones ofertadas,

permite potenciar el trabajo docente e investigador del personal docente e investigador. Por ello, la Universidad creará cinco departamentos: salud-alimentación, ingeniería, ciencias sociales, idiomas-educación y ciencias de la información, y adscribirá a estos departamentos las materias propias de las ramas afines.

Lo anterior implica que una asignatura del grado pueda estar integrada en un departamento más afín a una rama de conocimiento a la que no está adscrita el grado en cuestión, puesto que la adscripción del grado a una rama de conocimiento lo es porque concentra el mayor número de asignaturas vinculadas a materias propias de esta rama de conocimiento.

En función de la ordenación académica y del plan de organización docente en el que se adscribe el personal docente a las asignaturas del curso académico, se podrá adscribir el personal docente e investigador (PDI) a los departamentos correspondientes, creando una seguridad académica en los procesos. Los trabajos de investigación del personal docente e investigador, convenientemente clasificados, implicarán la adscripción a un campo de conocimiento concreto, o campos afines, lo que conlleva, igualmente, que todo el PDI será consciente no sólo del trabajo de investigación que está desarrollando sino del trabajo de investigación que se está desarrollando en toda la universidad. Estos procesos potencian el trabajo colaborativo y aportan ideas innovadoras desde todos los enfoques del conocimiento. El departamento será el “motor” de la actividad docente e investigadora coordinado por los servicios de gestión de la universidad y, en particular, con la gestión académica, administrativa, investigadora y colaborativa de los servicios del CITICAN (Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria), fundación en la que la Universidad es el “fundador” e inscrita en el Registro de Fundaciones de Cantabria.

A su vez, la estructura departamental está íntimamente relacionada con la estructura de gestión académica y administrativa de la Universidad, en particular las Facultades y Escuelas, y, a su vez, con la estructura académica y administrativa de cada grado, a través del director académico de grado (DAG) que, en particular, elabora los informes de seguimiento del grado, en el plano académico, docente, administrativo e investigador.

El programa de Gestión Académica Administrativa e Investigadora (GAAI) permite facilitar todos los procesos de este tipo y dota a la universidad de una herramienta eficaz en la gestión de los procesos y en la necesaria calidad de los servicios docentes, administrativos e investigadores, especialmente. Toda la actividad docente e investigadora, en particular, que desarrolla el personal docente e investigador nutrirá automáticamente su currículum académico, a su vez la actividad investigadora nutrirá el currículum del departamento al que se encuentre adscrito y a su vez todo ello nutrirá el capítulo de investigación de la Memoria Anual de la Universidad”.

Con todo ello queda garantizada la coordinación docente, investigadora y administrativa del personal docente e investigador adscrito al plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben adaptar las actividades formativas a los contenidos de cada materia.

Se agradece la observación y se ha procedido con la revisión del plan de estudios a una reorganización de las materias del plan y por tanto a la adaptación de las actividades formativas a los contenidos de cada una de las nuevas materias. Sin embargo se debe tener en cuenta que tal como se recoge y se define en el apartado D. Metodologías de enseñanza – aprendizaje y actividades formativas del punto 5.1. de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios, la Universidad Europea del Atlántico ha establecido un modelo de aprendizaje común a todos sus grados y por tanto materias. En función de los conocimientos y competencias que en cada uno se pretenda que los alumnos desarrollen, se primarán más unos aspectos metodológicos (actividades formativas, metodologías docentes) y formas de evaluación que otras.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los cambios en el apartado de competencias deberán repercutirse en las asignaciones.

Debería distinguirse claramente qué competencias son obligatorias por estar establecidas en la orden y cuales son añadidas. Las competencias obligatorias de la orden deben redactarse de la misma forma que están redactadas en la citada orden.

Se agradece la observación y se ha procedido a realizar una reformulación reasignación de las competencias del grado tal y como se puede consultar en el apartado 5 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Por otro lado, tan solo se han incluido como competencias obligatorias y específicas aquellas incluidas en la orden CIN/730/2009.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los resultados de aprendizaje no se corresponden con las competencias indicadas ni con las competencias de la Orden CIN/730/2009.

Se agradece la observación y se ha procedido a realizar una reformulación y reasignación de los resultados de aprendizaje de las diferentes materias que componen el grado tal y como se puede consultar en el apartado 5 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se destinan 24 créditos obligatorios al aprendizaje de la lengua inglesa. No se justifica que se destine el 10% de los créditos en un Grado en Nutrición Humana y Dietética, máxime cuando ninguna de la asignatura de inglés tiene contenidos en Nutrición Humana y Dietética.

Agradeciendo esta observación, el plan de estudios del grado en Nutrición Humana se ha revisado y reorganizado quedando expresado de la siguiente manera:

Curso 1º					
1er Semestre	ECTS	Carácter ⁶	2º Semestre	ECTS	Carácter
Química y análisis químico	6	BA OR	Bioquímica Nutricional	6	BA MR
Bioquímica	6	BA MR	Fisiología del Cuerpo Humano II	6	BA MR
Bioestadística	6	BA MR	Bromatología I	6	OB
Anatomía Humana	6	BA MR	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6	BA MR
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	BA MR	Microbiología y Parasitología	6	OB
Total	30		Total	30	
Curso 2º					
3er Semestre	ECTS	Carácter	4º Semestre	ECTS	Carácter
Inglés I	6	BA OR	Inglés II	6	BA OR
Toxicología alimentaria	6	OB	Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad	6	OB
Bromatología II	6	OB	Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal	6	OB
Fisiopatología y Farmacología	6	OB	Salud Pública	6	OB
Nutrición	6	OB	Dietética	6	OB
Total	30		Total	30	

⁶ Formación Básica de la Misma Rama= BA MR; Formación Básica de Otras Ramas= BA OR; Carácter Obligatorio=OB; Carácter Optativo= OP; Trabajo de Fin de Grado=TFG; Prácticas Externas= PE.

Curso 3º					
5º Semestre	ECTS	Carácter	6º Semestre	ECTS	Carácter
Nutrición y Deporte	6	OB	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6	OB
Restauración Colectiva, Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	OB	Deontología y Legislación Alimentaria	6	OB
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	OB	Patología nutricional y Dietoterapia II	6	OB
Patología Nutricional y Dietoterapia I	6	OB	Practicas Externas I	6	PR
Optativa I a elegir entre: - Producción de Materias Primas Animales - Intolerancias y Alergias Alimentarias - Psicología de la Motivación - Inglés III	6	OP	Optativa II a elegir entre: - Higiene en la Industria Alimentaria - Ayudas Ergogénicas - Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering - Ingles IV	6	OP
Total	30		Total	30	
Curso 4º					
7º Semestre	ECTS	Carácter	8º Semestre	ECTS	Carácter
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	OB	Practicas Externas II	24	PR
Nutrición Artificial	6	OB	Trabajo Final de Grado	6	TFG
Educación y Coaching Nutricional	6	OB			
Prescripción Dietética	6	OB			
Optativa III, a elegir entre: - Diseño e Innovación en Alimentación - Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud - Análisis Sensorial de los Alimentos - Resolución de Conflictos y Mediación	6	OP			
Total	30		Total	30	

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

La asignatura “Nutrición I” no se corresponde con la materia básica “Bioquímica” de la rama de ciencias de la salud. La asignatura “Nutrición I” no puede ser una materia básica de acuerdo con el Real Decreto 1393/2007. Se debe corregir.

Se agradece la observación y se ha procedido a la reestructuración del plan y sus materias básicas tal y como puede comprobarse en la tabla del aspecto anterior y en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Respecto a este punto, es necesario señalar que de los 18 créditos correspondientes a la Materia Estructura y Función del Cuerpo Humano, los 18 pertenecen a la rama de conocimiento Ciencias de la Salud, pero a materias diferentes según el Anexo II del RD 1393/2007. Los 6 créditos de la asignatura Anatomía Humana pertenecen a la materia Anatomía Humana, y los 12 créditos de las asignaturas de Fisiología del Cuerpo Humano, pertenecen a la materia Fisiología.

Dicha distinción se puede apreciar en la tablas expuesta del punto 5.1 de la memoria y en la Memoria correspondiente registrada en el Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios, sin embargo se debe tener en cuenta que en el apartado Resumen de Materias, los créditos aparecen duplicados en el Resumen por Carácter, al parecer por un error de la aplicación, mostrando 312 créditos en lugar de los 294 que se muestran en el Resumen por Despliegues y que es el número correcto.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se debe incluir como asignatura obligatoria la Higiene y Seguridad Alimentaria, y no como optativa con la orientación “industrial”. Para ello se debe desglosar los conocimientos de la asignatura Gestión de la calidad.

Se agradece la observación y con la reestructuración del plan se ha modificado la asignatura existente de “Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria” para dar lugar a la de “Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad” con carácter obligatorio, cuyos contenidos desglosados pueden consultarse en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los contenidos y las actividades de la asignatura Prácticas externas I y II (de 6 y 24 créditos) deben ser mucho más detalladas. Asimismo debe explicarse de forma más clara el sistema de evaluación de esta materia.

Se agradece la observación y se ha procedido a ampliar la información solicitada tal y como puede comprobarse en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Los contenidos de las materias están poco detallados no permitiendo comprobar si se alcanzan las competencias indicadas ni las descritas en la orden. Se debe ampliar y detallar los contenidos de las materias que contienen un mayor número de asignaturas.

Se agradece la observación y con la reestructuración del plan de estudios se ha procedido a disminuir por un lado el número de asignaturas por materia y por otro lado a ampliar la información de los contenidos de cada una de ellas tal y como puede comprobarse en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se han asignado 146 competencias específicas a las materias “Trabajo Fin de Grado” y “Practicum”. Es un número excesivo de competencias que impide analizar su adquisición. Se debe reducir.

Se agradece la observación y con la reestructuración del plan de estudios se ha procedido a reducir el número de competencias asignadas al Trabajo Fin de Grado y al Practicum tal y como puede comprobarse en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se debe ampliar la información sobre los programas de movilidad que desarrollará la universidad.

El plan de estudios contempla acciones de movilidad. La Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto en el punto en el que nos encontramos. No obstante lo anterior, en el presente punto hay que destacar que la Universidad está promovida por la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER), la cual tiene entre sus fines promover la movilidad de estudiantes entre sistemas universitarios, especialmente iberoamericanos. Se exponen en el presente punto los Convenios firmados con 70 universidades en Iberoamérica, África y Europa, y los compromisos que la Universidad adquiere en materia de intercambio y movilidad dentro del Espacio Europeo de Educación Superior. Además, también se indican cuestiones relativas a las acciones de movilidad de la Universidad Europea del Atlántico.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

El plan de estudios tiene carencias en materias básicas (Biología Celular y Molecular y Fisiología) y en materias de formación clínica como fisiopatología y endocrinología, higiene y salud pública.

Se agradece la observación y se ha procedido a incluir los contenidos de las materias básicas de Biología Molecular y Celular, siguiendo las indicaciones propuestas por el Libro Blanco para la Titulación (ANECA, 2005) en su anexo VII Tabla 1 se han incluido dentro de los contenidos formativos comunes Bioquímica y Estructura y Función del Cuerpo Humano, respectivamente. Además se ha aumentado la carga de créditos de Fisiología a 12 créditos. Respecto a las materias de formación clínica indicadas, se han aumentado los créditos de Fisiopatología con la reestructuración del plan al generar las asignaturas de Patología Nutricional y Dietoterapia I y Patología Nutricional y Dietoterapia II siguiendo las indicaciones propuestas por el Libro Blanco para la Titulación (ANECA, 2005) en su anexo VII Tabla 1. Los contenidos de endocrinología, siguiendo las indicaciones propuestas por el Libro Blanco para la Titulación (ANECA, 2005) en su anexo VII Tabla 1 se han incluido dentro de los contenidos formativos comunes Estructura y Función del Cuerpo Humano. En cuanto a los contenidos de Higiene y Seguridad Alimentaria tal y como se solicitaba anteriormente se han desglosado y ampliado en la asignatura “Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad”, además dentro del Bloque de Contenidos Formativos de “Higiene y Seguridad Alimentaria” tal y como se indica en el Libro Blanco para la Titulación (ANECA, 2005) en su anexo VII Tabla 1, también se cuenta con las asignaturas de “Microbiología y

Parasitología” y “Toxicología Alimentaria”, sumando un total de 18 créditos. En cuanto a la Salud Pública se ha incluido una nueva asignatura denominada “Salud Pública” en el segundo curso. Todos estos cambios pueden consultarse en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se deben desglosar las materias con un número elevado de créditos o ampliar y detallar las actividades formativas y los contenidos.

Se agradece la observación y con la reestructuración del plan de estudios se ha procedido a disminuir tanto el número de asignaturas por materia como a ampliar la información de los contenidos de cada una de ellas tal y como puede comprobarse en la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

No se pueden adquirir las competencias relacionadas en seis créditos de la asignatura Fisiopatología y Farmacología.

Se agradece la observación y tal como se ha indicado anteriormente se han aumentado los créditos de Fisiopatología con la reestructuración del plan al generar las asignaturas de Patología Nutricional y Dietoterapia I y Patología Nutricional y Dietoterapia II siguiendo las indicaciones propuestas por el Libro Blanco para la Titulación (ANECA, 2005) en su anexo VII Tabla 1.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se aportan tres sistemas de evaluación, en los que dos son pruebas finales. Se deben redactar los sistemas de evaluación como tales ampliando las modalidades de los sistemas para adaptarlos a los contenidos.

Tal y como se recoge y se define en el apartado *D. Metodologías de enseñanza – aprendizaje y actividades formativas* del punto 5.1. de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios, la Universidad Europea del Atlántico ha establecido un modelo de aprendizaje y evaluación común a todos sus grados. En función de los conocimientos y competencias que en cada materia/asignatura se pretenda que los alumnos desarrollen, se primarán más unos aspectos metodológicos (actividades formativas, metodologías docentes) y formas de evaluación que otras. A partir de la información que sobre estos aspectos se ofrece en

cada una de las materias que componen el grado, se pueden inferir los elementos metodológicos y evaluativos que se priorizan en cada asignatura.

Tal y como se puede consultar en el apartado IV de dicho apartado las actividades de evaluación se llevan a cabo para valorar el grado de adquisición de los contenidos y de las competencias por parte del estudiante. Este tipo de actividad, cuando no requiere un tiempo acotado para la realización de pruebas concretas (exámenes, presentaciones, etc.), puede superponerse con actividades autónomas (por ejemplo, trabajos de curso) o supervisadas (por ejemplo, prácticas externas o trabajo de fin de grado).

Es sumamente importante que las actividades de evaluación sean coherentes con los objetivos, competencias, contenidos y metodologías formativas que se aplican. En este sentido, sería inadecuado aplicar métodos de aprendizaje centrados en el logro de competencias y llevar a término un tipo de evaluación que solo permita valorar la adquisición de contenidos teóricos. Por este motivo, las actividades de evaluación deben ser diversas y combinar aquellas que sirven para valorar la adquisición y comprensión de conocimientos teóricos (las más habituales son los exámenes, de elección entre diferentes respuestas, de distinción verdadero o falso, de desarrollo, etc.) con aquellas otras que permiten la evaluación del logro de competencias (por ejemplo, ejecución de tareas reales o simuladas, informes o memorias, trabajos o proyectos, elaboración de portafolios).

Asimismo, si partimos de la base de que la adquisición de competencias es gradual y para aprender hace falta situar al alumno en el centro del proceso formativo, la evaluación no puede quedarse únicamente en la comprobación de resultados finales, sino que esta debe integrarse dentro de un sistema de evaluación continuada y formativa. Sistema por el que se apuesta en la Universidad Europea del Atlántico.

Para el diseño e implementación de una evaluación integrada en el proceso de enseñanza-aprendizaje se hace necesario considerar los elementos siguientes:

- a) Posibilitar tanto la evaluación de resultados como la evaluación de los procesos.
- b) Poner el énfasis en la reflexión en la acción antes, durante y después de iniciar el proceso de aprendizaje.
- c) Permitir que los estudiantes desarrollen su capacidad de evaluar sus aprendizajes y los de sus compañeros.
- d) Compartir tareas evaluativas entre docente y estudiantes.
- e) Valorar los resultados y los procesos e indicar cómo mejorar el aprendizaje.
- f) Incorporar la autoevaluación y la evaluación entre iguales.
- g) Explicitar y compartir con los estudiantes los criterios de evaluación.

Teniendo en cuenta todos estos parámetros, en la Universidad Europea del Atlántico las actividades de evaluación se clasifican de la siguiente manera:

- **Pruebas teóricas finales:** Se trata de actividades escritas u orales, orientadas a la evaluación de resultados, que tienen lugar al finalizar el período formativo y cuyo propósito último es valorar la adquisición de contenidos y conocimientos teóricos. Las más habituales son los exámenes: de elección entre diferentes respuestas, de distinción de verdadero o falso, de desarrollo, etc.
- **Pruebas prácticas finales:** Se trata de actividades escritas u orales, orientadas a la evaluación de resultados, que tienen lugar al finalizar el período formativo y cuyo

propósito último es valorar la adquisición de contenidos prácticos e instrumentales. Por ejemplo, la ejecución de tareas reales como la traducción de un texto, la resolución de un caso práctico, el análisis de los componentes de un alimento, la elaboración de un programa de entrenamiento y su implementación, una prueba oral de inglés, etc.

- **Actividades de evaluación continua y formativa:** Se trata de actividades escritas u orales, orientadas principalmente a la evaluación de procesos, que tienen lugar durante el proceso formativo y cuyo objetivo último es valorar el progreso del alumno y orientarlo de manera que consiga alcanzar los objetivos formativos especificados. Aquí se incluye la realización de actividades prácticas (en grupo o de manera individual), la elaboración de trabajos (en grupo o individualmente); la realización de informes y de portafolios, la realización de pruebas (teóricas o prácticas), etc.

Asimismo, en relación con estas actividades, se ha establecido que las de evaluación continua y formativa reciban, como mínimo, un 30% de la ponderación.

Por lo que se refiere al sistema de calificaciones y según el RD 1125/2003, el nivel de aprendizaje conseguido por los estudiantes se expresará con calificaciones numéricas de 0 a 10.

La evaluación debe especificarse con claridad en la guía docente de las asignaturas y debe formar parte del proceso formativo (oportunidad para la mejora del estudiante). En cada asignatura se debe establecer una relación equilibrada entre asistencia y participación, evaluación formativa y/o continua y evaluación parcial y/o final, y calificación final, y toda esta información ha de hacerse constar en la guía docente, así como las condiciones previas para presentarse a exámenes finales (de prueba única). El profesor encargado de cada asignatura ha de establecer, gestionar y controlar la eficacia de los procesos de enseñanza/aprendizaje, la eficacia de la asistencia a las actividades académicas de los estudiantes y su implicación en los procedimientos de evaluación.

Como se puede deducir de la metodología de evaluación de la Universidad, las actividades de evaluación de las materias/asignaturas están íntimamente ligadas a las metodologías docentes utilizadas en la materia/asignatura. Pues como se ha explicado anteriormente con este modelo la Universidad Europea del Atlántico pretende evaluar todo el proceso de aprendizaje del alumno y por ello en las materias/asignaturas se incluye un alto porcentaje de evaluación continua en relación a las actividades formativas realizadas en la materia, en ese sentido se pueden destacar: a través del seguimiento individualizado del alumno y su participación en las distintas actividades (clases, debates, etc.), a través de la elaboración y exposición de memorias o trabajos, elaboración y resolución de casos prácticos, diseño y participación de sesiones prácticas, etc. También se debe tener en cuenta que con la reestructuración del plan de estudios en materias con un menor volumen de asignaturas resultan más específicos tanto las metodologías docentes utilizadas como los sistemas de evaluación aplicados a cada una de ellas.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 6. PERSONAL ACADÉMICO

Se debe aportar un cuadro con el profesorado, su porcentaje de dedicación al título, las asignaturas que impartirán, experiencia docente e investigadora y área de conocimiento y formación.

En el organigrama que se aporta con los profesores doctores y acreditados sólo indica que hay un 27,7% de profesores acreditados (5 profesores, de los que 3 son contratados doctores). El resto de profesores son 9 licenciados colaboradores y 4 contratados doctores.

Este organigrama no indica si estos profesores son ya plantilla de la titulación o se irán incorporando hasta que la docencia del grado sea completa (4 años). Se debe indicar.

Teniendo en cuenta que el cuadro de equivalencia a jornada completa es igual que el propuesto para la titulación de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos debería aclararse en qué condiciones se impartirá esta titulación y se debe explicar cómo va a repercutir que en ambas titulaciones la misma relación de profesorado (numerados del 1 al 18) comparta tiempo completo con los mismos porcentajes en ambas titulaciones.

Se establecen las necesidades de profesorado pero no se indica el cronograma de contratación. Se deben aportar. El perfil y la formación del profesorado y personal docente de apoyo disponibles no son adecuados. Poco más del 50% de los profesores que impartirán docencia en la titulación son doctores, y sólo el 27,7% del total de los doctores está acreditado en alguna de las figuras que reconoce la ANECA cuando la legislación (Artículo 7 del Real Decreto 557/1991) dispone que sea el 60%. La propuesta presenta un profesorado con escasa experiencia docente e investigadora.

Se debe aportar información sobre el profesorado encargado en coordinar y tutorizar las prácticas externas.

Se incluyen distintas estadísticas relativas al personal docente e investigador (PDI) de naturaleza académica, laboral, investigadora y profesional. Asimismo se incluye el perfil docente e investigador del núcleo básico del profesorado que nos permite cumplir con los objetivos del Grado y el porcentaje de dedicación del núcleo básico del profesorado al título. Estos compromisos garantizan que la contratación deba efectuarse antes del inicio del curso académico 2014-2015 (22 de septiembre). El cuadro de profesores propuesto cuenta con la suficiente experiencia académica, investigadora y profesional, en este último caso para hacerse cargo de manera adecuada de las prácticas que se realizan a partir del tercer curso.

En el cuadro que se aporta se establece el porcentaje de dedicación del personal docente e investigador al título de referencia, partiendo de la consideración de personal docente e investigador contratado a tiempo completo pero que imparte docencia en un área de

conocimiento que pudiera estar representado con asignaturas en el presente grado y en otros.

El organigrama que se aporta, en relación al 27,7 % de profesores acreditados que se indica en el informe provisional de evaluación de la solicitud de verificación del presente plan de estudios, los profesores de referencia son aquellos con los que existe un compromiso docente, puesto que el presente grado es de nueva implantación, al igual que todos los grados de la universidad puesto que es una universidad de reciente creación. Además, de estos profesores vinculados al grado de referencia, que están adscritos fundamentalmente a asignaturas de los primeros cursos, se irán incorporando profesores y éstos, en todo caso, se incorporan según protocolo de selección de PDI que está previsto en el punto 9 (Sistema de Garantía Interno de Calidad –SGIC-) y según cronograma de implantación del plan de estudios previsto en el punto 10 de la presente memoria. El perfil y la formación del profesorado inicial que se completará con incorporaciones, a medida que se activan nuevos cursos, conlleva el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de exclusividad (60%), doctores (50%) y acreditados (30%) de acuerdo a lo previsto en la Ley Orgánica de Universidades y el Real Decreto 557/1991 que regulan los porcentajes mínimos de profesores contratados en régimen de exclusividad, el porcentaje de profesores doctores y el porcentaje de éstos que deben estar acreditados.

El cuadro de equivalencia a jornada completa se ha realizado sobre la base de qué número de profesores son necesarios para la impartición de una carga lectiva (escenario de los primeros cursos) para cada plan de estudios, es por ello que coincide el escenario entre los planes de grado en nutrición humana y dietética y grado en ciencia y tecnología de los alimentos. No obstante que ambos grados comparten una gran parte de áreas de conocimiento afines, existen diferencias sustanciales entre los mismos, no sólo a nivel académico, en relación a las asignaturas que se desarrollan en cada grado, sino también de salidas profesionales, aunque ciertamente comparten algunas de ellas. En el cuadro que se aporta de “descripción de perfil” se observa de manera expresa cómo estamos hablando en la mayor parte de los casos de distintos docentes, aunque coincida también en alguno de ellos, puesto que se trata de la misma área de conocimiento.

En relación a los convenios con empresas e instituciones que garanticen la realización de las prácticas por los estudiantes cabe destacar que la Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto las prácticas externas y, a su vez, en el profesorado encargado de coordinar y tutorizar las prácticas. Los referentes externos, nacionales e internacionales, que se han tenido en cuenta para la elaboración del grado, las consultas realizadas.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se debe indicar la fecha prevista de finalización de obras, y la universidad debe garantizar la adquisición de equipamientos necesarios para la implantación del plan de estudios que se propone.

Se debe aportar la documentación que comprometa la finalización del edificio para el comienzo de la implantación de la titulación.

Se aporta el estado actual de ejecución de las obras de edificación de la Universidad Europea del Atlántico y la certificación del compromiso del arquitecto encargado de la dirección facultativa, del arquitecto técnico, encargado de la dirección de ejecución, de la empresa constructora y de la propiedad que garantizan que las instalaciones estarán finalizadas en agosto de 2014. Asimismo, se describe con suficiente claridad el uso y adecuación de las instalaciones, medios materiales e infraestructuras para la correcta impartición del grado. Se destaca nuevamente en el punto 7 de la presente memoria de grado instalaciones, recursos materiales y servicios que justifican el correcto desarrollo del plan de estudios teniendo en cuenta, en todo caso, el calendario de implantación del mismo según un cronograma que se establece en el punto 10, esto es, curso a curso hasta la completa activación de todos los cursos, puesto que el primer año, 2014-2015, únicamente estará activado el primer curso.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Aunque se disponen de cinco laboratorios donde desarrollar la docencia de esta titulación, el número de puestos de estos laboratorios es reducido (11). Se debe indicar los metros cuadrados de cada laboratorio disponible para esta titulación, los puestos disponibles, el equipamiento y el porcentaje de utilización referido al título.

Se agradecen los comentarios al respecto y en lo referente al número de puesto de trabajo cada uno de los laboratorios consta de 15 puestos de trabajo. Las prácticas con alumnos se realizarán en grupos reducidos, para poder personalizar el aprendizaje del alumno y favorecer la interacción alumno-profesor. Cada uno de los laboratorio consta de 75m². El porcentaje de utilización estimado para el presente grado es de un 20%. El equipamiento disponible de cada uno de los laboratorios puede consultarse en en el apartado 7 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se debe indicar los medios disponibles para la docencia de la Anatomía Humana.

Se agradece la observación y se ha incluido los medios indicados en el apartado 7 de la Memoria correspondiente registrada en la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales Universitarios.

Aspecto a subsanar:

CRITERIO 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Se debe aportar los convenios de los centros donde se desarrollarán los 30 créditos de prácticas indicando el número de plazas de cada centro, una breve descripción de sus características y las tareas que desarrollarán los estudiantes de acuerdo con lo regulado por la orden CIN correspondiente.

En relación a los convenios con empresas e instituciones que garanticen la realización de las prácticas por los estudiantes cabe destacar que la Universidad Europea del Atlántico es una institución universitaria de reciente creación, con personalidad jurídica propia y forma de fundación, sin ánimo de lucro, que realiza el servicio público de la educación superior a través de la investigación, la docencia y el estudio, según Ley de Cantabria 5/2013, de 5 julio, (BOE de 25 de julio) por la que se reconoce como universidad a la Universidad Europea del Atlántico. Lo anterior implica que se trata de una Universidad de reciente reconocimiento y el presente Grado es de nueva implantación, todo lo cual tiene su efecto el punto en el que nos encontramos, en el hecho del compromiso de la universidad en formalizar los convenios de prácticas para la realización de las mismas a partir del tercer, convenios que deberán formalizarse durante los dos primeros cursos del cronograma de implantación de la universidad previsto en el punto 10.

No obstante, los referentes externos, nacionales e internacionales, que se han tenido en cuenta para la elaboración del grado, las consultas realizadas y la clara vocación de la universidad hacia la inserción laboral garantizan convenios con empresas e instituciones para la realización de las prácticas para los estudiantes, que, por otra parte, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de convenios de cooperación educativa, no pueden realizarse hasta que el alumno no tenga superada al menos la mitad de la carga lectiva del plan de estudios, por tanto, no antes del tercer curso.

La clara vocación hacia las prácticas e inserción laboral se demuestra en las Jornadas de Orientación Profesional, que se han organizado el pasado mes de febrero, marzo y abril, con el denominador común de qué necesita el sector y cuál debe ser el perfil profesional en cada grado. En las mismas, la universidad ha contado con académicos y profesionales vinculados a los grados. En particular se han realizado las gestiones con las empresas que han participado, todas ellas de primer nivel en cada sector de referencia vinculado al grado académico y se han formalizado los compromisos en materia de “convenios de cooperación educativa” para la realización de las prácticas. Nuevamente insistimos que dichas prácticas deben realizarse cuando el alumno ha superado al menos la mitad de la

carga lectivo y, por tanto, no antes del tercer curso. Aportamos el calendario de jornadas realizado y la composición de las distintas mesas.

LUNES 24 DE FEBRERO.

19.30 HORAS ATENEO DE SANTANDER

JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Periodismo

Comunicación Audiovisual

Publicidad y Relaciones Públicas

(Modera) Sr. D. **Manuel Ángel Castañeda**. Presidente del Ateneo de Santander.

Sr. D. **Félix Villalba**. Director de El Mundo Cantabria.

Sr. D. **Federico Fernández Díez**. Académico de la Universidad Europea del Atlántico. Experto en Comunicación Audiovisual.

Sr. D. **Gerardo Sisniega**. Jefe de informativos de la Cadena Cope Cantabria.

Sr. D. **Carlos Paniagua**. Consultor de Publicidad.

MIÉRCOLES 26 DE FEBRERO

19.30 HORAS CÁMARA DE COMERCIO DE TORRELAVEGA

JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Periodismo

Comunicación Audiovisual

Publicidad y Relaciones Públicas

(Modera) Sr. D. **Manuel Ángel Castañeda**. Presidente del Ateneo de Santander.

Sr. D. **Federico Fernández Díez**. Académico de la Universidad Europea del Atlántico. Experto en Comunicación Audiovisual.

Sr. D. **Miguel del Río Martínez**. Jefe de Relaciones Institucionales del Parlamento de Cantabria.

Sr. D. **Pedro Aresti Núñez**. Director de Contenidos de la Cadena Ser Cantabria.

Sr. D. **Miguel Ángel Pérez Jorrín**. Redactor jefe de Economía de El Diario Montañés.

JUEVES 6 DE MARZO

20.00 HORAS ATENEO DE SANTANDER

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Administración y Dirección de Empresas

Ciencias Políticas y de la Administración

Sr. D. **Ramón Tamames**. Catedrático de Estructura Económica y miembro de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas.

Sr. D. **Pablo G. Mexía**. Letrado de las Cortes Generales. Profesor de Derecho y Gobierno en el College of William & Mary (Virginia, EE .UU).

(Modera) Excmo. Sr. D. **Rubén Calderón Iglesias**. Rector Magnífico de la Universidad Europea del Atlántico.

JUEVES 13 DE MARZO

19.30 HORAS ATENEO DE SANTANDER

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Nutrición Humana y Dietética

Ciencia y Tecnologías de los Alimentos

Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Sr. D. **Ricardo A. Sánchez**. Director de Organización y Personas. GULLÓN.

Sr. D. **Agustín Conde**. Jefe de Fabricación-Área de Nutrición. NESTLÉ.

Sra. Dña. **Laura Monje**. Dpto Pediatría. Hospital U. Marqués de Valdecilla.

Sra. Dña. **Sandra Sumalla**. Directora académica del Grado de Ciencia y Tecnologías de los Alimentos de la Universidad Europea del Atlántico.

(Modera) Sr. D. **Iñaki Elío**. Director académico del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea del Atlántico.

MIÉRCOLES 19 DE MARZO

19.30 HORAS IES MARQUÉS DE SANTILLANA, TORRELAVEGA

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Ciencias de la Actividad Física y del Deporte

Sr. D. **Joaquín Díaz**. Secretario de la Federación Española de Psicología del Deporte.

Sr. D. **Pedro López**. Seleccionador Nacional de Fútbol Femenino Sub-19.

Sr. D. **Diego Soto**. Entrenador del Club Balonmano Torrelavega.

Sra. Dña. **Olga Molinero**. Profesora Doctora. Investigadora del IBIOMED. Universidad de León.

(Modera) Excmo. Sr. D. **Rubén Calderón**. Rector Magnífico de la Universidad Europea del Atlántico.

JUEVES 20 DE MARZO

19.30 HORAS ATENEO DE SANTANDER

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Ciencias de la Actividad Física y del Deporte

Sr. D. **Pedro López**. Seleccionador Nacional de Fútbol Femenino Sub-19.

Sr. D. **Juan Carlos Granado**. Entrenador de Atletas Olímpicos.

Sr. D. **José Antonio Cotorro**. Especialista en Medicina Deportiva. Director Médico Ivitalia.com

Sra. Dña. **Olga Molinero**. Profesora Doctora. Investigadora del IBIOMED. Universidad de León.

(Modera) Ilmo. Sr. D. **Roberto Ruiz**. Secretario General de la Universidad Europea del Atlántico.

JUEVES 27 DE MARZO

19.30 HORAS ATENEO DE SANTANDER

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Ingeniería Informática

Ingeniería de Organización Industrial

Sr. D. **Javier Saro**. Jefe del Servicio de Informática. GOBIERNO DE CANTABRIA

Sr. D. **Vicente Alciturri**. Secretario de la junta asesora. ASCENTIC.

Sr. D. **Javier Ruiz**. Responsable del Dto. Ingeniería de Producción. CHASSIS BRAKES INTERNATIONAL.

Sr. D. **Yves Díaz-de-Villegas**. Director Internacional de Compras. SERCOBE.

Sr. D. **Vicente Jiménez Vallina**. Responsable funcional de Homologaciones, Medio Ambiente y Recepción de Materiales/Soldadura. EVOBUS.

(Modera) Excmo. Sr. D. **Rubén Calderón**. Rector Magnífico de la Universidad Europea del Atlántico.

MIÉRCOLES 2 DE ABRIL

19.30 HORAS IES MARQUÉS DE SANTILLANA DE TORRELAVEGA

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Psicología

Sr. D. **Ramón Alzate**. Catedrático de Análisis y Resolución de Conflictos de la Universidad del País Vasco.

Sr. D. **Marian González**. Premio Nacional de Psicología y directora del centro Balance de Santander.

Sr. D. **Susanna Isern**. Psicóloga y escritora.

Sr. D. **Ivonne Crispin**. Directora académica del Grado de Psicología de la Universidad Europea del Atlántico.

(Modera) Excmo. Sr. D. **Rubén Calderón**. Rector Magnífico de la Universidad Europea del Atlántico.

JUEVES 3 DE ABRIL

19.30 HORAS ATENEO DE SANTANDER

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Psicología

Sr. D. **Ramón Alzate**. Catedrático de Análisis y Resolución de Conflictos de la Universidad del País Vasco.

Sr. D. **Joaquín Díaz**. Secretario de la Federación Española de Psicología del Deporte.

Sra. Dña. **Susanna Isern**. Psicóloga y escritora.

Sra. Dña. **Marian González**. Premio Nacional de Psicología y directora del Centro Balance de Santander

(Modera) Sra. Dña. **Ivonne Crispin**. Directora académica del Grado de Psicología de la Universidad Europea del Atlántico.

JUEVES 10 DE ABRIL

19.30 HORAS ATENEO DE SANTANDER

I JORNADAS DE ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Lenguas Aplicadas

Traducción e Interpretación

Sr. D. **Joaquín Calvo**. Jefe de la Unidad de Traducción Española del Comité Económico y Social Europeo y del Comité de las Regiones.

Sra. Dña. **Silvia Pueyo**. Directora académica de los Grados de Lenguas Aplicadas y Traducción e Interpretación de la Universidad Europea del Atlántico.

(Modera) Excmo. Sr. D. **Rubén Calderón**. Rector Magnífico de la Universidad Europea del Atlántico.

Nos gustaría añadir en este punto, sin pretender resultar reiterativos, que la vinculación de la Universidad hacia el mercado y la realización de prácticas de los alumnos a partir del tercer año no es sólo un compromiso docente porque así viene establecido en la necesidad de activar las asignaturas de prácticas en empresas, obligatorio para todos los estudiantes para finalizar sus estudios de grado. El compromiso va más allá en el plano investigador y en el análisis de los egresados de la Universidad en el mercado laboral. El COIE (Centro de Orientación e Inserción al Empleo), servicio administrativo al que se hace referencia en la memoria, realiza las tareas administrativas para facilitar los convenios de prácticas entre la universidad y las empresas interrelacionando los servicios académicos de la universidad, tutor académico del alumno, con los responsables de las empresas encargados de tutelar las prácticas garantizando que el alumno adquiere las competencias necesarias con la realización de las mismas.

Además, en el COIE se integra el “Observatorio Ocupacional”. Este Observatorio estará a su vez relacionado con la Cátedra de Economía de la Educación que activa una de las líneas de investigación de CITICAN, Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria, fundación sin ánimo de lucro constituida por la Universidad Europea del Atlántico e inscrita en el Registro de Fundaciones de Cantabria.

El Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria (CITICAN), inscrito en el Registro de Fundaciones de Cantabria con fecha 30 de mayo de 2014, y publicada su inscripción en el Boletín Oficial de Cantabria el día 11 de junio de 2014, es una organización privada de naturaleza fundacional y sin ánimo de lucro que nace como una unidad interdepartamental de la Universidad Europea del Atlántico.

<https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=269320>

En particular, en la memoria de creación de la Universidad se hacía referencia a una línea de investigación que desarrollaría el CITICAN (punto 2.2.2.8 línea de investigación: economía de la educación) para cuyo desarrollo es preciso formalizar convenios de cooperación educativa además de analizar el mercado laboral, las prácticas que realizan los alumnos, el análisis de la inserción laboral de los egresados y el análisis de la educación como inversión para un estudiante de acuerdo a las teorías del capital humano.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN DE ECONOMÍA DE LA EDUCACIÓN Y SOCIEDAD DEL CONOCIMIENTO

a) Denominación de la línea de investigación. Economía de la Educación y Sociedad del Conocimiento.

b) Rama de conocimiento, Facultad o Escuela, Áreas de Conocimiento.

- Ciencias sociales
- Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Internacional de Santander.
- Grado en Administración y Dirección de Empresas
- Economía, empresa, ciencias de la educación.
- Código clasificación Unesco: 5311.02, 5312.04, 5802.02, 5909.04

c) Descripción detallada de la línea de investigación.

En la actualidad existe un elevado número de estudiantes que anualmente se matriculan y “demandan” educación superior en nuestras universidades, para iniciar o continuar con su formación académica, profesional, técnica o vocacional. Simultáneamente nos encontramos críticas respecto a la rentabilidad de estos estudios. Las elevadas tasas de desempleo para los estudiantes que finalizan anualmente su etapa universitaria incorporándose al mercado laboral nos hacen sospechar de su rentabilidad, a lo que se añade un rendimiento salarial poco halagüeño. Este tipo de críticas, frecuentemente con escaso contraste e insuficientes evidencias científicas, focalizan su atención en las tasas de desempleo y en el rendimiento en términos salariales, dejando a un lado el análisis de la inversión en el proyecto educativo que realiza el estudiante y, más aún, no contrastan los datos respecto a los que se hubiera obtenido si el estudiante no hubiera finalizado su etapa universitaria y se hubiera incorporado al mercado laboral.

Algunos de los interrogantes que surgen al observar este incremento en la demanda educativa son: ¿por qué estas cifras aumentan anualmente?, ¿cuáles son los agentes motivadores para acceder al ciclo superior después de cursar los ciclos educativos previos?

Aunque las respuestas a este tipo de preguntas resulten sencillas desde un punto de vista intuitivo, debemos analizar esta cuestión con mayor profundidad y rigor. En la respuesta a estos interrogantes se encuentran los factores que motivan a un individuo a ampliar su nivel educativo formal y tal cuestión es relevante no sólo para el propio individuo sino también para potenciar una política educativa congruente con los objetivos sociales y económicos a nivel global; de ahí que su trascendencia sea más significativa de lo que pueda parecer a primera vista.

Este tipo de estudios son objeto de análisis por la Economía de la Educación, que nace como una especialidad diferente de la investigación económica hace más de medio siglo, aunque la influencia que puede tener la educación y la formación en los hombres sobre la productividad de su trabajo y, con ello, sobre su progreso individual y, a la vez, global, es apuntado por los primeros economistas clásicos. Ahí tenemos la aportación, entre otros, de Adam Smith. La presente línea de investigación se enmarca dentro de esta disciplina.

Si por economía entendemos “la ciencia social, que investiga y estudia cómo los individuos, los grupos, las instituciones y las sociedades eligen posibles alternativas conducentes a que los recursos materiales y financieros limitados produzcan y satisfagan una serie de necesidades humanas” (Fermoso, 1997:13), por economía de la educación podría entenderse “la ciencia que administra la educación” (Fermoso, 1997:20). Las investigaciones en economía de la educación han incidido fundamentalmente en varios aspectos: la demanda de educación, la oferta de educación, costes y producción en el mercado, análisis de la intervención en educación, financiación de la educación, factores productivos, etc.

Dentro de estos aspectos, el presente estudio se encuadra en el primero de ellos, en el análisis de los factores explicativos que permiten analizar por qué se demanda educación, en especial educación superior, y, especialmente, si la teoría del capital humano es significativa como modelo explicativo de la Educación Superior. Más aún, para un análisis de la rentabilidad de la educación pretendemos identificar fuentes de valor adicional procedentes de las opciones implícitas del proyecto educativo que hasta ahora no son tenidas en cuenta en los estudios de rentabilidad de la inversión. Y más aún, pretendemos realizar un estudio globalizado de la cuestión a partir de datos obtenidos en distintos países, con el objeto de contrastar no sólo nuestra hipótesis de partida sino analizar diferencias, si las hubiere, entre unos países y otros.

En nuestro quehacer cotidiano convivimos con conceptos como sociedad del conocimiento, sociedad de la información, tecnologías de la información y la comunicación, economía del conocimiento, economía de la información,..., y simultáneamente nos preocupa cómo un mayor número de egresados de nuestras universidades no encuentran fácilmente empleo. Nos ofrecen un nuevo modelo productivo basado en la sociedad del conocimiento y, a su vez, nos encontramos publicadas noticias que nos alertan de la “escasa” rentabilidad de los títulos universitarios. Ante este dilema: ¿es posible que la educación superior sea demandada en la actualidad como una fuente de inversión para el desarrollo futuro del estudiante?

Si consideramos un nuevo modelo productivo de crecimiento basado en el conocimiento, en la sociedad de la información⁷, en las tecnologías de la información y la comunicación (TIC)⁸, en la economía de la información⁹ y en la economía del conocimiento¹⁰, la economía de la educación nos brinda aportaciones valiosas a tener en cuenta para un nuevo modelo basado en el conocimiento.

La influencia de la formación y de la educación en el conocimiento, y en la productividad del individuo, es indudable. Más allá de consideraciones macroeconómicas del conocimiento, respecto al crecimiento y desarrollo económico de las sociedades, nos preguntamos si la educación superior puede ser considerada una inversión rentable para el individuo, estudio más microeconómico de la cuestión, y, con ello, puede considerarse que dicho condicionante es suficiente para que la educación sea demandada por éste.

Frecuentemente se ha apuntado la influencia de la educación en la productividad del individuo, la influencia de esta productividad en la producción, la influencia de la producción en el crecimiento económico y la influencia del crecimiento económico en el desarrollo económico.

Así, la economía de la educación se ha centrado en estos aspectos básicos: por un lado, el análisis de la teoría del capital humano como factor determinante de la demanda de educación y, por otro, en la relación existente entre la formación académica y la productividad del individuo, a nivel microeconómico, o del crecimiento económico, a nivel macroeconómico. Nuestro estudio se enmarcaría en el aspecto microeconómico del análisis.

El “mercado educativo” es un mercado; el sustantivo es mercado, el adjetivo es educativo. Existe un oferta, la que realizan los centros educativos, no entramos en la provisión de dicha oferta ni en analizar aquí el submercado educativo dentro del mercado, y una demanda, la que realizan los estudiantes. Dejando a un lado la etapa educativa de demanda obligatoria, que por razones obvias ofrece una externalidad positiva y es provista de manera pública o privada, pero financiada públicamente en su mayoría, el resto de etapas educativas es demandado por alguna razón que se atribuye al individuo, si no es obligatoria. Nos preguntamos sí la teoría del capital humano nos ofrece un modelo explicativo en la actualidad para que la educación superior sea demandada por el individuo. Qué otras fuentes de valor pueden considerarse en el modelo que aporten credibilidad a la Educación Superior como proyecto inversor por parte del individuo.

Si el individuo entiende la educación como una inversión, demandaría educación hasta el punto en el que la inversión fuera rentable, hasta el punto que los gastos dedicados a su

⁷ Como aquella en la cual la creación, distribución y manipulación de la información forman parte importante de las actividades culturales y económicas.

⁸ Como un conjunto de técnicas, desarrollos y dispositivos avanzados que integran funcionalidades de almacenamiento, procesamiento y transmisión de datos.

⁹ Que entendemos como el estudio del comportamiento de las relaciones entre los agentes económicos en situaciones en las que existen asimetrías de información y la modelización de procesos en los cuales hay que tomar decisiones cuando la información disponible es incompleta.

¹⁰ Que entendemos como el análisis del comportamiento y los hechos relacionados con la aplicación económica del saber. Así, la economía del conocimiento es análisis económico y usa, por tanto, su metodología de análisis, y por aplicación económica del conocimiento entendemos la aplicación a los procesos productivos de conocimiento tecnológico y científico, así como de habilidades y técnica por parte de los agentes.

educación fueran compensados con los rendimientos futuros de ésta, en forma de mayores salarios o menores tasas de paro. Sí la teoría del capital humano nos ofrece alguna explicación del porqué se demanda educación sería relevante su consideración como modelo explicativo de la demanda educativa. Pero la cuestión relevante no acaba ahí, además de un análisis de los rendimientos de la educación frente a sus costes y certidumbre, como inversión, analizamos cómo se ha estudiado la rentabilidad de esta educación en los modelos. La mayor parte de los estudios se limitan a analizar el rendimiento de la educación en términos salariales y empleo. ¿Es suficiente este rendimiento para compensar el coste de la inversión? ¿Existe algún otro valor atribuible a la educación que pueda ser identificado y, más aún, valorado?

No es frecuente que la economía, o las revistas de economía general, se hayan preocupado por estos aspectos más propios de la economía de la educación. Aunque últimamente se ven más indicios de la preocupación por estos aspectos. Resulta cuanto menos paradójico que la Educación sea objeto de análisis, de críticas, de confrontación, amén de que la Educación implica la asignación de unos recursos significativos y se le atribuyen no pocas externalidades en los países occidentales y, a la vez, el análisis de su rendimiento sea escasamente estudiado. Otras disciplinas, las ciencias de la educación, sí que estudian los fenómenos económicos de la formación, de la educación, y los efectos sobre la productividad, sobre el nivel salarial y sobre el empleo.

Situamos al conocimiento como el nuevo maná, “la sociedad del conocimiento”, y simultáneamente encontramos fuertes críticas sobre la aportación que el sistema de educación superior aporta a la sociedad y al individuo, especialmente críticas en este último aspecto. Es aquí dónde queremos mostrar nuestra aportación, en el análisis del capital humano, en la aportación de éste al individuo.

d) Hipótesis, objetivos y preguntas con necesidad de respuesta que sirven de fundamento a la línea de investigación.

El presente estudio pretende responder a varios objetivos, algunos intermedios, otros finales. Existe un objetivo genérico, el análisis de la teoría del capital humano y su adecuación al momento actual. Para ello pretendemos obtener evidencias empíricas en distintos países analizados.

Junto a un objetivo de investigación, propiamente dicho, confluyen otros objetivos institucionales, en relación a qué evidencias existen de la aportación de la educación superior al individuo, por ende a la sociedad en su conjunto. Qué puede aportar una institución de educación superior en algunos de esos países. La educación superior, ¿es vista como una inversión productiva por los individuos?, ¿qué evidencias existen? Esto nos lleva a plantearnos el problema de investigación, qué interrogantes nos planteamos, y las hipótesis de partida, qué respuestas pretendemos demostrar frente al interrogante planteado.

Por último, existe un objetivo más preciso y concreto: identificar opciones implícitas en un proyecto educativo que poseen un valor cualitativo para el individuo, para planificar correctamente su planificación inversora. Más aún, algunas de estas opciones implícitas son objeto de valoración, derechos intangibles que están en el núcleo del proyecto de inversión en educación superior.

- **Problema de investigación**

Nuestro problema de investigación, nuestro interrogante básico, se plantea en el análisis de rentabilidad de la educación superior dentro de la teoría del capital humano como modelo explicativo de la demanda de educación superior. Nos preguntamos, ¿somos capaces de identificar opciones implícitas en un proyecto de educación superior?, ¿qué valor, en ocasiones, podemos atribuir a estas opciones implícitas? Hasta llegar aquí nos enfrentamos a dos interrogantes primarios: ¿la educación superior es rentable? ¿La teoría del capital humano es un modelo explicativo significativo de la demanda de educación superior? Concretamente pretendemos demostrar que la educación superior, como proyecto de inversión, encierra opciones implícitas que somos capaces de identificar y, en algunos casos, valorar cuantitativamente.

De esta manera, el interrogante básico de la presente tesis radica en el estudio y análisis de la rentabilidad de la educación superior y en la búsqueda de evidencias de otras fuentes adicionales de valor que se derivan de las opciones implícitas del proyecto.

- **Hipótesis de partida**

La hipótesis central de nuestro estudio es que una parte significativa del valor total de un proyecto educativo procede de sus opciones implícitas, tanto desde el punto de vista cualitativo como cuantitativo. Es la respuesta que pretendemos demostrar a los interrogantes planteados. Encontramos frecuentemente fuentes de valor que no encuentran valoración dentro de los modelos tradicionales de valoración y que son capaces de inclinar la balanza para animarnos a dedicar nuestro tiempo a ampliar las etapas educativas frente a la incorporación inmediata en el mercado laboral; la etapa de educación superior presenta una rentabilidad que va más allá del rendimiento en términos salariales o de empleo.

Con el método propuesto pretendemos aplicar nuestra técnica de valoración a una muestra representativa de datos que nos permita obtener y demostrar cómo somos capaces de identificar otras fuentes de valor adicional y, adicionalmente, otros métodos de valoración que nos permitan ofrecer respuestas relevantes a los interrogantes planteados.

La elección del método propuesto para el análisis de la rentabilidad de la educación superior se encuentra en el hecho de que somos capaces de identificar fuentes de valor disponibles para el estudiante-inversor que están más cerca del análisis de opciones implícitas de un proyecto inversor que del análisis de valoración de proyectos siguiendo un método tradicional de valoración. Este tipo de opciones, activos intangibles, ofrecen a su titular (estudiante) un potencial de posibilidades que son contingentes, que podrán ejercerse o no, pero que están a su alcance en el momento de tomar en consideración la inversión actual, ésta conlleva potenciales opciones implícitas en el futuro que aportan un valor adicional al proyecto de inversión, en nuestro caso al proyecto de educación superior.

Las respuestas que nos ofrece el análisis propuesto, y que ofrecemos a los interrogantes, son múltiples: la teoría del capital humano es un modelo significativamente explicativo de la demanda de educación superior, el proyecto educativo es visto por el estudiante como una inversión que le reportará un retorno relevante en términos de salarios y empleo y, además,

somos capaces de identificar opciones implícitas en un proyecto educativo que encierran un valor cualitativo nada despreciable y, en ocasiones, son cuantificables.

También analizamos interrogantes planteamos respecto al ajuste de las distintas teorías explicativas de la educación superior en relación con los hechos que observamos en la realidad en el mercado de trabajo y como frecuentemente obtenemos las respuestas de la complementariedad de dos o más modelos analizados en los que el capital humano se muestra como una variable relevante del modelo, a partir del análisis de los datos obtenidos en distintos países.

Asimismo, planteamos un análisis pormenorizado de la educación superior como proyecto de inversión analizando los rendimientos de la misma en términos de ingresos salariales y empleo, conjuntamente con el coste directo e indirecto que supone llevar a cabo el proyecto y la certidumbre de que el proyecto pueda llevarse a efecto. Además, ofrecemos un método que nos permite identificar, seleccionar y evaluar proyectos alternativos sobre la óptica de las opciones implícitas que se encuentran encerradas detrás del proyecto.

- **Metodología, técnica y procedimiento.**

En el análisis del objeto de investigación planteamos un enfoque cualitativo y cuantitativo¹¹. El enfoque cualitativo nos servirá para plantearnos un problema de investigación, expuesto anteriormente. Este enfoque lo utilizamos para descubrir y refinar preguntas de investigación (Grinnell, 1997). El estudio no comienza con el planteamiento de una teoría concreta sino observando el mundo universitario en particular y el mundo social en general. El descenso de la inserción laboral de los titulados universitarios, en los últimos años, provoca el análisis inductivo, explorando y describiendo, para, posteriormente, generar perspectivas teóricas. Así, del análisis concreto surgió el primer interrogante: ¿cuáles son las razones o los motivos que le llevan a un estudiante para matricularse en una institución universitaria? A partir de este primer interrogante nos planteamos un segundo interrogante, ¿la educación superior ofrece suficiente rentabilidad para compensar el tiempo y el dinero invertido? Las hipótesis surgieron del proceso, no surgiendo aún un análisis numérico. Del análisis de las cifras que anualmente se derivan de los estudios realizados surgen los mismos interrogantes. Tratamos de indagar dentro de la experiencia vivida por cada estudiante antes de tomar la decisión de “invertir” en educación superior. A partir de estos interrogantes planteados y de las evidencias observadas llegamos a la teoría del capital humano como modelo explicativo de la demanda de educación superior. A la par, analizamos otras teorías alternativas, a veces complementarias, como la teoría del consumo, la teoría de las señales, filtro o credencialismo y la teoría intergeneracional o de origen socioeconómico. Todas ellas analizaban el porqué de la demanda de educación superior sobre distintos enfoques. Esto nos llevó al enfoque cuantitativo, proponiendo un problema de estudio delimitado y concreto: el análisis de la rentabilidad de la educación superior, planteándonos aquí ya preguntas de investigación sobre la cuestión específica.

¹¹ Hernández Sampieri, Fernández-Collado y Baptista Lucio (2006)

Una vez planteado el problema de estudio revisamos el estado de la cuestión, la literatura sobre el tema. Examinamos investigaciones realizadas en países de nuestro entorno y en países de América Latina que evidenciaban la rentabilidad de la educación superior en términos de ingresos salariales y empleo; se aporta un análisis de las evidencias internacionales encontradas. No obstante, observamos que a menudo las investigaciones restringen el estudio al análisis de los rendimientos, también de los costes, pero no a un análisis de coste-beneficio, esto es, no se aportaba evidencia empírica suficiente del análisis de rendimiento de la educación en términos de valoración de un proyecto de inversión: identificando, seleccionando, evaluando,..., costes y beneficios del proyecto. Esto nos servirá para plantear nuestro primer marco teórico, el análisis de rentabilidad de la inversión sobre un enfoque costes-beneficio, considerando el rendimiento de la educación en términos de salarios y empleo, por un lado, y costes directos e indirectos, por otro. Para ello nos basamos en el valor actualizado neto como modelo clásico de valoración de proyectos de inversión. Sometemos a prueba las hipótesis planteadas considerando el proyecto de inversión en educación superior frente a la alternativa de incorporarse al mercado laboral inmediatamente después de finalizar la enseñanza media. Es entonces cuando nos surge un tercer interrogante: ¿existe alguna otra fuente de valor en el proyecto educativo que seamos capaces de identificar y valorar?

El interrogante se nos plantea porque el enfoque del valor actualizado neto nos ofrece valores que dependen del horizonte temporal elegido. El estudiante, si considera que la educación superior es una inversión, tratará de obtener el mayor beneficio de su tiempo, y de su dinero o el de su familia, bien empleándolo en ampliar su nivel educativo, bien ampliando su educación formal a través de la educación superior.

Es posible que el valor actual neto del proyecto educativo pueda ser positivo, lo que implicaría que el proyecto es rentable. Pero el análisis del proyecto alternativo puede ofrecernos un valor superior, lo que implicaría que maximizar el valor presente descontado del tiempo del estudiante nos llevaría a optar por la incorporación inmediata al mercado laboral frente a la ampliación de la educación formal; dependerá del horizonte temporal objeto de estudio. Para responder al interrogante planteado nos servimos de una técnica concreta: el análisis de opciones reales en los proyectos de inversión empresarial. Es aquí cuando tratamos de analizar qué fuentes de valor adicional se pueden atribuir al proyecto educativo inversor y pretendemos valorar cualitativa y cuantitativamente estas fuentes de valor.

- **Muestras**

La población objeto de estudio es doble: por un lado, los individuos que amplían su nivel educativo formal y finalizan sus estudios universitarios, por otro, quienes no lo hacen y se incorporan al mercado laboral después de iniciar sus enseñanzas medias. Y todo ello analizado sobre muestras estadísticas obtenidas en distintos países. Así, distinguimos entre quienes poseen un título universitario y quienes no lo poseen¹². Analizamos muestras

¹² No obstante, como analizaremos en el presente estudio, este supuesto implicará no medir si realmente lo significativo es la educación superior y el mayor conocimiento que adquiere el individuo, que permitirá una productividad mayor de su trabajo y, con ello, mayores rendimientos en términos de salario y empleo, o la certificación o señal de su título, que en un mercado de competencia imperfecta le permite una segmentación o discriminación respecto a quienes no lo poseen.

representativas de esta población que obtenemos de numerosas fuentes estadísticas y de varios años, en particular obtenemos datos estadísticos, en el caso español, de la Encuesta de Presupuestos Familiares, del Panel de Hogares, Encuesta de Población Activa ¹³, de Estadísticas Financieras del Banco de España, de las Estadísticas Universitarias del Consejo de Universidades,..., fuentes estadísticas directas que nos ofrecen datos relevantes sobre los cuales basar nuestro análisis. Y de igual forma procederemos a la obtención de dichos datos en distintos países. Indirectamente, citando las fuentes, obtenemos datos relevantes de estudios de investigación realizados en este campo, son muestras indirectas que aportan significación a nuestros resultados.

Las variables que observamos y analizamos son varias: rendimiento salarial, tasas de empleo, experiencia laboral, relación salario-educación-experiencia, graduados universitarios, estudiantes matriculados, tasas de graduación, tasas de abandono, costes educativos, presupuestos públicos en educación, etc. Las fuentes nos proporcionan datos de variables relevantes en el modelo para la aplicación de la técnica propuesta y que nos permiten un análisis del rendimiento de la educación en términos de ingresos salariales, en términos de empleo, análisis de costes y certidumbre de la inversión. El análisis nos permite un estudio agregado del objeto para, posteriormente, aplicar el método y la técnica propuesta.

Según el método y la técnica de análisis, ofrecemos resultados simplificados basados en nuestro modelo que nos permiten identificar opciones implícitas en un proyecto educativo que somos capaces de valorar cualitativa y cuantitativamente.

En particular el Rector de la Universidad Europea del Atlántico participó en la puesta en marcha del Observatorio Ocupacional en otra Universidad y además de desarrollar su tesis doctoral en economía de la educación ha publicado algún estudio en materia de inserción laboral apoyado en las empresas con las que la Universidad había formalizado convenios de cooperación educativa.

García Manjón, J.V., Calderon Iglesias, R. y Fernández Ramos, Y. (2007): *“Informe sobre el acceso de los egresados de la UEMC al mercado laboral 2007”*. Valladolid, Servicio de Publicaciones. Universidad Europea Miguel de Cervantes. ISBN. 978-84-692-4227-8 y García Manjón, J.V., Calderon Iglesias, R. y Fernández Ramos, Y. (2008): *“Análisis de la inserción laboral de los egresados: pautas en el acceso al primer empleo”*. Valladolid, Servicio de Publicaciones. Universidad Europea Miguel de Cervantes. ISBN. 978-84-936853-7-9

Aspectos a subsanar:

CRITERIO 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Se ha aportado el procedimiento p03/Sp06 dónde se describe el programa de prácticas, sin embargo se debe aportar información adicional dónde se detalle el procedimiento por el cual se garantizará la calidad de las prácticas externas y la forma en que la información generada se utilizará para la revisión y mejora

¹³ Instituto Nacional de Estadística en nuestro país, por ejemplo.

Atendiendo al reporte aportado se ha procedido a realizar aclaraciones en el procedimiento P03/SP06. En todo caso, este procedimiento se encuentra enlazado con el subproceso P06/SP01 “Recogida y Análisis de la Información”, que es un procedimiento dedicado exclusivamente para el análisis y posterior determinación de acciones de mejora para los diferentes subprocesos que integran el SGIC. En él queda determinada una selección del personal que evaluará los datos, que realizará los informes pertinentes y que determinará las acciones de mejora que llevarán en caso necesario a mejorar y poder garantizar que el proceso evaluado cumple con los criterios de calidad, la política y el contenido establecidos en las actividades del mismo.

Aspectos a subsanar:

CRITERIO 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Se ha aportado el procedimiento p03/Sp04 dónde se describe el programa de movilidad, sin embargo se debe aportar información adicional dónde se detalle el procedimiento por el cual se garantizará la calidad de los programas de movilidad y la forma en que la información generada se utilizará para la mejora.

Atendiendo al reporte aportado se ha procedido a realizar aclaraciones en el procedimiento P03/SP04. En todo caso, este procedimiento se encuentra enlazado con el subproceso P06/SP01 “Recogida y Análisis de la Información”, que es un procedimiento dedicado exclusivamente para el análisis y posterior determinación de acciones de mejora para los diferentes subprocesos que integran el SGIC. En él queda determinada una selección del personal que evaluará los datos, que realizará los informes pertinentes y que determinará las acciones de mejora que llevarán en caso necesario a mejorar y poder garantizar que el proceso evaluado cumple con los criterios de calidad, la política y el contenido establecidos en las actividades del mismo.

Aspectos a subsanar:

CRITERIO 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Se debe aportar el procedimiento de análisis de la satisfacción con la formación recibida de los egresados y la forma en que la información generada se utilizará para la revisión y mejora del título.

Atendiendo a su indicación, se ha añadido el subproceso P06/SP02 “Recogida y Análisis de los resultados sobre inserción Laboral” al Sistema de Garantía Interno de Calidad.

Aspectos a subsanar:

CRITERIO 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Se deben aportar los criterios específicos en el caso de extinción del título.

Con el fin de aportar los criterios específicos en el caso de extinción del título, se ha modificado el proceso “P02/SP03 - Criterios para la Eventual Suspensión del Título” incluyendo los criterios que indicamos a continuación:

- No obtener un informe de acreditación positivo por parte de la ANECA y el plan de ajustes no subsane las deficiencias encontradas.
- Se considera que el título ha realizado modificaciones de modo que se produzca un cambio apreciable en su naturaleza y objetivos.
- A petición del Patronato de la Universidad Europea del Atlántico.
- Tras la modificación de los planes de estudios y la comunicación al Consejo de Universidades para su posterior valoración por ANECA, ésta considera que tales modificaciones suponen un cambio apreciable en la naturaleza y objetivos del título previa-mente inscrito en el RUCT, lo que supone que se trata de un nuevo plan de estudios y se procede a actuar como corresponde a un nuevo título.
- Anualmente se incluye en el Informe del Título un análisis de los principales indicadores para su seguimiento, y del estudio de su análisis podría determinar su suspensión.

Recomendación:

CRITERIO 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Se recomienda especificar más claramente las garantías de los estudiantes en caso de suspensión o extinción del título.

Agradecemos la recomendación y atendiendo a la misma se ha revisado el procedimiento “P02/SP03 - Criterios para la Eventual Suspensión del Título”, y se han realizado cambios en la descripción de las etapas que ayuden a aclarar el proceso.

Recomendación:

CRITERIO 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

Se recomienda establecer la frecuencia de los estudios de inserción laboral y a cuantos años después de la graduación se realizarán.

Atendiendo a la recomendación, se ha realizado los cambios en el P06/SP02 donde se indica claramente que se realizarán estudios en el momento de la finalización de los estudios, al año, a los dos años y la posibilidad de realizarlos también a los cinco años, de forma que se pueda evaluar correctamente la inserción de los egresados en el mercado laboral, y la información recogida pueda ayudar a mejorar los diferentes planes de estudio.

FIN DE LAS ALEGACIONES

Los estudios universitarios en el ámbito de la nutrición y la dietética son recientes en España (BOE nº 90 de 15 de abril de 1998). No obstante en los países más avanzados de Europa, estos estudios están consolidados y tienen una larga tradición, como demuestra la existencia de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EDAF), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa y que tiene entre sus objetivos fomentar el desarrollo de la dietética y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes en esta materia.

La Universidad de Navarra puso en marcha como título propio los estudios de Dietética y Alimentación Humana en 1989. Posteriormente en el estado español, la Universidad del país Vasco y la Universidad de Barcelona a través de su centro adscrito: Centro de Estudios Superiores de Nutrición y Dietética (CESNID) ofertaron esta carrera universitaria como título propio. Unos años después, la publicación del Real Decreto 433/98, de 20 de marzo de 1998 estableció el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. Eso permitió la implantación del nuevo título homologado para todo el estado Español a partir del curso 1999-2000 en otras universidades españolas.

Es destacable, que a pesar de lo reciente de los estudios, la profesión de dietista-nutricionista a la que habilita este título es una profesión regulada. Las directrices al título siguen lo dispuesto en los artículos 2 y 7 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, en la que se contienen los aspectos básicos de las profesiones sanitarias tituladas y dónde la profesión de Dietista-Nutricionista se conforma como una profesión regulada. Concretamente, según el artículo 7 del Proyecto de nueva Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias (LOPS) "los diplomados Universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación y nutrición de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, de acuerdo con los principios de promoción de la salud y prevención y tratamiento dietético nutricional."

Los planes de estudios conducentes a la obtención de los títulos de Grado que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, deberán cumplir, además de lo previsto en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Resolución 2642 de 5 de febrero de 2009 (BOE nº 41,17/02/2009) de la Secretaría de Estado de Universidades, donde se estableció las condiciones a las que deberían adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habilitaran para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista y la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, (BOE nº 73, 26/03/2009), donde se definieron los requisitos necesarios para la verificación de dichos títulos universitarios oficiales. La propuesta presentada aquí se ha basado en esta legislación, teniendo en cuenta la situación actual tanto española como cántabra para asegurar la mejor formación posible de los alumnos y su máxima adaptación al mercado laboral.

Según datos del Libro Blanco de los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética (Aneca 2005), en la "Encuesta de egresados" realizada, los resultados concluyeron que en relación al trabajo actual, el 59% de titulados en NHD desempeñaba un trabajo relacionado con su Diplomatura, y del 41% restante, el 12% trabajaba en temas relacionados con otras titulaciones, el 17% en temas no relacionados con sus estudios universitarios y el 12% restante está desempleado. No se

pudo valorar el efecto de la reciente inclusión de dicha titulación en la Ley de profesiones sanitarias (26 de noviembre de 2003), normativa que deberá permitir su incorporación en el mercado laboral de estos profesionales en puestos de la Sanidad Pública. Como conclusión de este apartado, el informe de la ANECA dedujo la clara necesidad social y laboral de esta titulación, ya que cubren un alto porcentaje de puestos laborales en su ámbito.

La alimentación y la nutrición juegan un papel importante en la calidad de vida de las personas, por este motivo se debe tener en cuenta en la promoción de la salud, en la prevención de ciertos trastornos y también en el tratamiento de numerosas enfermedades, todo esto de mano de la realización de actividad física y/o deporte, mejoraría sobremedida el tratamiento y prevención de lo antes citado. Simultáneamente, los avances en el campo de la Biomedicina están abriendo posibilidades insospechadas, hace algunos años, para el mantenimiento y prevención de la salud mediante una adecuada alimentación. Para ello, es necesaria la presencia de Dietistas-Nutricionistas con una formación avanzada y especializada en nutrición, alimentación.

Para poder comprender mejor cómo la alimentación y la nutrición son unos de los factores que más inciden en el desarrollo de las enfermedades, la Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que de los 10 riesgos que más perjudican a la salud, 6 están directamente relacionados con la alimentación y la nutrición (Fuente: World Health Organization. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation on Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916. WHO Geneva, 2003). Los 6 riesgos relacionados con la alimentación y la nutrición son:

- Hipertensión,
- Alcohol,
- Colesterol elevado,
- Deficiencia de hierro,
- Obesidad y,
- Sobrepeso.

Según el informe de estadísticas sanitarias mundiales para el año 2012, publicado por la OMS, cada año mueren en el mundo 2,8 millones de personas debido al sobrepeso y la obesidad, los cuales aumentan el riesgo de padecer coronariopatías, accidentes cerebrovasculares isquémicos, diabetes mellitus tipo 2 y algunos tipos de cáncer frecuentes. La prevalencia mundial de la obesidad (IMC superior a 30) casi se ha duplicado entre los años 1980 y 2008.

Según la OMS los factores dietéticos son responsables del 30% de los cánceres en los países industrializados (World Health Organization. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation on Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916. WHO Geneva. 2003).

La OMS señalaba en su Asamblea General del año 2004 (informe 54) que el 66% de las muertes, a nivel mundial, se debían a problemas relacionados con la nutrición, animando a los gobiernos a formar profesionales en este campo. En un informe más reciente (2008), la misma OMS ha publicado una nueva evaluación de la carga mundial de morbilidad, proporcionando un cuadro integral del estado de la salud a escala regional y mundial,

donde las enfermedades cardiovasculares son la principal causa de mortalidad global, ocasionando el 29 % de todos los fallecimientos anuales. Por otro lado, tanto la enfermedad cardiovascular, como el cáncer y la diabetes tipo 2, todas relacionadas con la alimentación y el estilo de vida, son responsables de 2 de cada 3 muertes. También la Asociación Española Contra el Cáncer insiste en que, siete de cada diez cánceres se pueden ser evitados cambiando la alimentación y el estilo de vida. Desde un punto de vista epidemiológico, esto se traduce en que, aproximadamente, un tercio de las muertes que ocurren por cáncer en nuestro país, son debidas a factores dietéticos.

La OMS establece las enfermedades más comunes relacionadas con la nutrición, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo:

- la obesidad,
- la diabetes,
- las enfermedades cardiovasculares,
- el cáncer,
- la osteoporosis y,
- las enfermedades dentales.

Además, la OMS advierte que un bajo consumo de frutas y hortalizas causa más de 2,7 millones de muertes al año, un 30% de las cardiopatías isquémicas, un 20% de los cánceres gastrointestinales y un 10% de las enfermedades cerebrovasculares.

La enfermedad cardiovascular, el cáncer y la diabetes tipo 2, claramente relacionadas con la alimentación, son responsables de 2 de cada 3 muertes en Estados Unidos, según las asociaciones americanas del cáncer, de la diabetes y del corazón (Fuentes: Eyre H, Kahn R, Robertson RM, Clark NG, Doyle C, Hong Y, Gansler T, Glynn T, Smith RA, Taubert K, Thun MJ; American Cancer Society; American Diabetes Association; American Heart Association. Preventing cancer, cardiovascular disease, and diabetes: a common agenda for the American Cancer Society, the American Diabetes Association and the American Heart Association. *Circulation*. Jun 29; 109(25):3244-55. 2004.).

En las economías desarrolladas, como es el caso de España, la mejora de la dieta puede ser el mayor factor modificable para reducir la incidencia de enfermedades relacionadas con la alimentación, donde las enfermedades cardiovasculares y los cánceres son causantes de aproximadamente dos tercios de todas las muertes (Fuente: Pomerleau J, McKee M, Lobstein T, Knai C. The burden of disease attributable to nutrition in Europe. *Public Health Nutr*. 2003 Aug; 6(5):453-61. Review).

En España, el 87,4% de todas las muertes están causadas por enfermedades no transmisibles. Entre las 5 primeras, se encuentran 3 que están directamente relacionadas con la alimentación (Fuentes: World Cancer Research Fund / American Institute for Cancer Research. *Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer: a Global Perspective*. Washington DC: AICR, 2007. Instituto Nacional de Estadística, datos de 2006, publicados en 29 abril 2008.):

- Enfermedades cardiovasculares (35%): 120.760 muertes/año.
- Cáncer (33 %): 101.683 muertes/año.
- Diabetes (3%): 9.675 muertes/año.

Según la conferencia Internacional sobre Determinantes ambientales y laborales en el cáncer, celebrada en Asturias en el año 2011, (Fuente: WHO First International Conference on Environmental and Occupational Determinants of Cancer: Interventions for Primary Prevention) los efectos cancerígenos en humanos derivan del resultado de la exposición a la radiación, a los contaminantes del aire, del agua y de los alimentos así como la exposición diaria del consumidor a productos hechos por el hombre.

En el año 2007, 1.6 millones de casos nuevos de diabetes en personas mayores de 20 años de edad fueron diagnosticados., según informan los datos del 2008 publicados por American Diabetes Association.

A raíz de todos los datos mostrados podemos concluir que la alimentación y la nutrición se encuentran entre los factores más determinantes de la promoción de la salud y de la prevención de gran parte de las enfermedades más prevalentes de la sociedad actual (Documentos de consulta: World Health Organization. Food and health in Europe: a new basis for action. WHO. 2002. y Hampl JS, Anderson JV, Mullis R; American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: the role of dietetics professionals in health promotion and disease prevention. J Am Diet Assoc. Nov; 102(11):1680-7. 2002.), haciendo que los estudios especializados en ámbitos de la salud, junto con la tecnología e innovación alimentaria y la realización de actividad física y deporte, tomen cada vez mayor auge e importancia en el país y en el mundo para bien de toda la humanidad.

Así mismo, no se puede dejar de lado la importancia que juegan en la salud y disponibilidad de alimentos las empresas en el ámbito agroalimentario. Hablando concretamente en la industria española, el sector de la alimentación y bebidas, con el 20% de la producción industrial total, es el primer sector de la industria manufacturera en España, aportando el 15% del valor añadido total anual y ocupando más del 17% de la población activa.

Estos datos ponen de manifiesto la importante evolución que ha sufrido esta industria, especialmente tras la integración de España en la Unión Europea, triplicando las inversiones orientadas a su desarrollo con objeto de potenciar su dinamismo. Entre las principales preocupaciones del sector industrial destaca el deseo de potenciar el prestigio de la marca, así como la excelencia del producto, condiciones fundamentales que las convierten en un instrumento estratégico para mejorar las rentas de empresarios agroalimentarios, entendidos éstos como productores agrarios o agroindustriales de primera y ulterior transformación. La calidad aparece así como condición necesaria para lograr el éxito en un mercado agroalimentario cada vez más turbulento y donde la mayor complejidad de los procesos de producción obliga al empresario a usar los procedimientos de normalización y control de la calidad análogos a los del resto de las empresas, tanto en lo referente al producto como a procesos y procedimientos. La calidad (nutricional e higiénica) es una importante fuente de ventaja competitiva, no tan sólo como un fin en sí mismo, sino como un medio más para tratar de satisfacer, del mejor modo posible, los deseos de los consumidores. (Fuente: Vilar Hernandez, Juan; Stahnke, Wolfgang B. y Nuñez Torres, Sebastián. Sistemas de Gestión de la Calidad en el Sector Agroalimentario. *Agroalim*, Ene. 2004, vol.9, no.18, p.87-93. ISSN 1316-0354.).

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, las diferentes empresas del sector agroalimentario manifiestan cada vez mayor preocupación por incrementar la calidad, ya sea con la comercialización de productos saludables como con la necesidad de asegurar que los alimentos producidos son seguros. Por lo tanto, se ha abierto un nuevo campo para el ejercicio profesional de los Dietistas-Nutricionistas que permitan solucionar esta preocupación.

El fuerte crecimiento de la demanda de profesionales con esta formación por parte de las empresas públicas y privadas tanto del sector sanitario, como agroalimentario permite estimar una demanda creciente de profesionales de Nutrición Humana y Dietética en los próximos años, lo cual exige una adecuada respuesta por parte del sistema universitario. La formación universitaria como dietista-nutricionista es en la actualidad una oferta atractiva y con una gran demanda social, como lo pone de manifiesto el número de solicitudes para cursar el grado de Nutrición Humana y Dietética en las diversas Universidades españolas que lo ofertan actualmente.

Por tanto, el campo de actuación del diplomado en Nutrición Humana y Dietética en nuestra sociedad es muy amplio, pudiendo ejercer en ámbitos muy diversos. Según datos del Libro Blanco de los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética (ANECA, 2005), existen hasta 9 perfiles profesionales diferentes:

1. Gestión y control de calidad de procesos y productos.
2. Desarrollo e innovación de procesos y productos.
3. Seguridad alimentaria.
4. Restauración colectiva.
5. Nutrición comunitaria y Salud pública.
6. Nutrición clínica.
7. Comercialización, Comunicación y Marketing.
8. Asesoría legal, científica y técnica.
9. Procesado de alimentos.

Según el indicador TEA (Total Entrepreneurial Activity), que mide la actividad emprendedora de las regiones españolas, Cantabria se situaba en 2009 en la cuarta posición, más de un punto por encima de la media española. Concretamente el sector servicios cuenta con el dato que informa que una de las actividades más productivas que la media nacional y referente en cuanto a datos de ocupación la ocupa la educación, entre otras como la hostelería o la inmobiliaria. La implantación del Grado en Nutrición Humana y Dietética favorecerá un aumento del desarrollo de aquellas áreas relacionadas con los sectores de aplicación de la profesión del Dietista-Nutricionista, entre los que se encuentran el sector hospitalario, industrial, de alimentación, etc.

Las posibilidades de diversificación de estudios suponen uno de los factores, entre otros, que contribuyen al desarrollo del sector de la educación. Por este motivo, la implantación de la Universidad Europea del Atlántico ayudará a generar un mayor aporte expansivo a la oferta de educación universitaria en el ámbito de las ciencias de la salud y de la investigación, entre otros. Entre esta expansión en la oferta de educación universitaria, se halla la implantación de manera innovadora del Grado en Nutrición Humana y Dietética, cuya aparición va a comportar que la Universidad Europea del Atlántico sea pionera en

impartir esta formación en el territorio cántabro. Hasta la actualidad, Cantabria ofrece formación universitaria en la rama de ciencias de la salud con grados como medicina o enfermería y fisioterapia, éstos dos últimos como escuelas universitarias. Por este motivo, la creación del grado de Nutrición Humana y Dietética resulta un aliciente para complementar la oferta educativa en la rama de ciencias de la salud, e impulsar por primera vez los estudios de grado de Nutrición Humana y Dietética en la comunidad cántabra. Asimismo, la aparición de este grado en el territorio cántabro va a permitir que los estudiantes de esta comunidad puedan acceder a los estudios de la titulación en nutrición y dietética sin tener que desplazarse a otras comunidades y cambiar su residencia habitual. Del mismo modo, permitirá mayor facilidad de acceso para las comunidades colindantes con Cantabria como el Principado de Asturias y la Rioja, donde cabe destacar que aún no se imparte esta titulación. Todo ello desencadenaría que el censo de la población estudiantil se vería incrementado significativamente evitando una salida de estudiantes cántabros a otras comunidades más lejanas donde se imparte esta titulación.

Cabe destacar que según datos del Libro Blanco, respecto a la demanda de acceso a los estudios de nutrición humana y dietética, la demanda en primera preferencia supera la oferta de plazas disponibles en la mayoría de los centros que la imparten, por lo que al menos en la mitad de las universidades se ha establecido una nota de acceso a la titulación superior a 6.

Como se ha visto anteriormente una correcta alimentación, incide directamente en la prevención, manejo y tratamiento de enfermedades y consecuentemente en una mejora del estado de salud. Por ello la impartición del Grado en Nutrición Humana y Dietética va a beneficiar a la población cántabra en una asistencia profesional impartida por graduados universitarios con la formación adecuada, ya que estos profesionales cubrirán una demanda que quedaba descubierta hasta ahora en el territorio cántabro y que debía recurrir a profesionales de otras comunidades autónomas para cubrir.

2.1.1. TÍTULOS QUE HABILITAN PARA EL EJERCICIO DE UNA ACTIVIDAD PROFESIONAL REGULADA

El grado propuesto habilita y cumple con todo lo dispuesto para la profesión de dietista-nutricionista. Esta profesión está regulada por la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. El artículo 2.1 de la citada ley dispone que, de conformidad con el artículo 36 de la Constitución, y a los efectos de esta ley, son profesiones sanitarias, tituladas y reguladas, aquellas cuya formación pregraduada o especializada se dirige específica y fundamentalmente a dotar a los interesados de los conocimientos, habilidades y actitudes propias de la atención a la salud, y que están organizadas en colegios profesionales oficialmente reconocidos por los poderes públicos, de acuerdo con lo previsto en la normativa específicamente aplicable. La citada ley define, asimismo, en el artículo 7.2.g) a las personas que ejercen dicha profesión como los diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética que desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública. Mediante Resolución de 5 de febrero de 2009 de la Secretaría de Estado de Universidades, se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros

por el que se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de dietista-nutricionista. La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, establece los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista con los cuales cumple el grado que se propone. Acorde con lo dispuesto en la Orden anteriormente indicada el plan de estudios propuesto incluye un bloque de formación básica de 60 créditos, un bloque de ciencias de los alimentos de 18 créditos, un bloque de higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad de 24 créditos, un bloque de ciencias de la nutrición, la dietética y la salud de 54 créditos, un bloque de salud pública y nutrición comunitaria de 18 créditos, y un Practicum y un trabajo de fin de grado que en su conjunto suman 36 créditos.

2.2. REFERENTES EXTERNOS QUE AVALEN LA ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA A CRITERIOS NACIONALES O INTERNACIONALES PARA TÍTULOS DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS ACADÉMICAS

~~Los principales referentes externos utilizados para la elaboración del Grado en Nutrición Humana y Dietética:~~

A la hora de elaborar el presente título se han tomado como referencia fundamental los siguientes referentes nacionales:

- En primer lugar el Libro Blanco de los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética (Aneca, 2005), que ha sido una referencia importante para definir los objetivos y competencias del graduado en Nutrición Humana y Dietética. Éste ha utilizado como referencia 200 Universidades e instituciones europeas de 15 países, A pesar de la falta de consenso en relación con el trabajo realizado para las dos titulaciones, el Libro Blanco ofrece un trabajo de gran calidad en relación con la titulación en Nutrición Humana y Dietética. A través de una amplia consulta a diversas asociaciones profesionales, empleadores y egresados, y el estudio de referentes de calidad en el entorno nacional y europeo, el Libro Blanco recoge los perfiles profesionales, objetivos y competencias generales y específicas de la titulación, así como un detallado Plan de Estudios desarrollado por bloques temáticos.
- Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo (BOE 26/03/2009), por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- ~~Libro Blanco de los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética (Aneca 2005), ha sido una referencia importante para definir los objetivos y competencias del graduado en Nutrición Humana y Dietética. Éste ha utilizado como referencia 200 Universidades e instituciones europeas de 15 países, A pesar de la falta de consenso en relación con el trabajo realizado para las dos titulaciones, el Libro Blanco ofrece un trabajo de gran calidad en relación con la titulación en Nutrición Humana y Dietética. A través de una amplia consulta a diversas asociaciones profesionales, empleadores y egresados, y el estudio de referentes de calidad en el entorno nacional y europeo, el Libro Blanco recoge los perfiles profesionales, objetivos y competencias generales y específicas de la~~

titulación, así como un detallado Plan de Estudios desarrollado por bloques temáticos.

- Los documentos de consenso de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) a través de sus diferentes reuniones (2001, Reino Unido; 2003, Dinamarca; 2004, Burdeos, Alemania; 2005). Todas estas reuniones se plasmaron en un documento titulado "Estándares Europeos para la Formación y Actuación Profesional en Materia de Dietética". www.efad.org
- Los acuerdos de la Red Temática DIETS (Dietitians Improving Education and Training across Europe). Esta Red, financiada por la UE cuenta, con más de 100 instituciones universitarias de 28 países (www.thematicnetworkdietetic.eu) Entre sus objetivos principales se encuentra armonizar la enseñanza universitaria en Nutrición Humana y Dietética en toda Europa. Para ello, toma como referencia el modelo Tuning (Tuning Educational Structures in Europe: <http://tuning.unideusto.org/tuningeu> y la "Quality Assurance Agency for Higher Education" ha sido una buena fuente de inspiración. Esta tiene un "Subject Benchmark Statemant" de Nutrición Humana y Dietética publicado en Julio de 2004.
- Resolución 2642 de 5 de febrero de 2009 (BOE N° 41,17/02/2009) de la Secretaría de Estado de Universidades, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros, por el que se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.
- El documento de consenso sobre el Perfil de las competencias profesionales del Dietista- Nutricionista, elaborado y publicado en el 2003 por las Universidades Españolas que impartían la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y avalado por la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN).
- Las recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos de Universidades Españolas que imparten la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y que agrupa a 18 Universidades Españolas. Esta Conferencia de Decanos se ha venido reuniéndose de Octubre de 2005 y ha elaborado diversos documentos entre los que destacan los del Consenso de Murcia 2007, Consenso de Barcelona 2008, y Consenso de Madrid en 2008 y 2009.
- Las Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007).
- La Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias.
- Documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo del documento de directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster sobre Materias Básicas por Rama de Conocimiento del 15 de Febrero de 2007.
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de Abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de Universidades.
- Documento del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la propuesta de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster del 21 de Diciembre de 2006.
- Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado.
- Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, 26 de junio de 2007.

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Conferencia sobre el Significado y Estado Actual del Espacio Europeo de Educación Superior, (presentado en la Facultad de Medicina UCM por la Prof^a Raffaella Pagani). Curso 2004/2005.
- Así como los planes de estudios de diversas Universidades españolas entre las que destacan las indicadas en la siguiente tabla:

UNIVERSIDAD	PROVINCIA	CENTRO	TIPO UNIVERSIDAD
Universidad de Navarra	Navarra	Facultad de Farmacia	Privada
Universidad Alfonso X el Sabio	Madrid	Facultad de Ciencias de la Salud	Privada
Universitat de Vic	Barcelona	Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud	Privada
Universidad de Zaragoza	Zaragoza	Facultad de Ciencias de la Salud y el Deporte	Pública
Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea	Vizcaya	Facultad de Farmacia	Pública
Universitat Rovira i Vigili	Tarragona	Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud	Pública
Universidad de Valladolid	Valladolid	Facultad de Medicina	Pública
Universitat de Lleida	Lleida	Facultad de Medicina	Pública
Universidad Pablo de Olavide	Sevilla	Facultad de Experimentales	Pública
Universidad de Granada	Granada	Facultad de Farmacia	Pública
Universidade de Santiago de Compostela	La Coruña	Facultad de Ciencias	Pública
Universidad Autónoma de Madrid	Madrid	Facultad de Ciencias	Pública
Universitat de Barcelona	Barcelona	Campus de la Alimentación de Torribera	Pública
Universidad Complutense de Madrid	Madrid	Facultad de Medicina	Pública
Universidad de Alicante	Alicante	Escuela Universitaria de Enfermería	Pública

UNIVERSIDAD	PROVINCIA	CENTRO	TIPO UNIVERSIDAD
Universitat de València	Valencia	Facultad de Farmacia	Pública
Universitat Ramon Llull	Barcelona	Escuela Universitaria de Enfermería, Fisioterapia y Nutrición Blanquerna	Privada
Universidad Católica San Antonio (UCAM)	Murcia	Facultad de Ciencias de la Salud, Actividad Física y el Deporte	Privada
Universidad de Murcia	Murcia	Facultad de Ciencias Sociosanitarias	Pública
Universidad CEU San Pablo	Madrid	Facultad de Farmacia	Privada

Además también se han utilizado los siguientes referentes internacionales:

- Los documentos de consenso de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) a través de sus diferentes reuniones (2001, Reino Unido; 2003, Dinamarca; 2004, Burdeos, Alemania; 2005). Todas estas reuniones se plasmaron en un documento titulado "Estándares Europeos para la Formación y Actuación Profesional en Materia de Dietética". <http://www.efad.org/everyone>
- Los acuerdos de la Red Temática DIETS (Dietitians Improving Education and Training across Europe). Esta Red, financiada por la UE cuenta, con más de 100 instituciones universitarias de 28 países (<http://www.thematicworkdietetic.ue/>) Entre sus objetivos principales se encuentra armonizar la enseñanza universitaria en Nutrición Humana y Dietética en toda Europa. Para ello, toma como referencia el modelo Tuning (Tuning Educational Structures in Europe: <http://tuning.unideusto.org/tuningeu> y la "Quality Assurance Agency for Higher Education" ha sido una buena fuente de inspiración. Esta tiene un "Subject Benchmark Statement" de Nutrición Humana y Dietética publicado en Julio de 2001.
- Planes de estudios de universidades europeas, de otros países o internacionales de calidad o interés contrastado.

OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN RELEVANTE PARA PLANIFICAR LAS ENSEÑANZAS QUE SE HAN TENIDO EN CUENTA:

- GONZÁLEZ, J. y WAGENAAR, R. eds. (2005): [*Tuning educational structures in Europe II. Universities' contribution to the Bologna process*](#). Universidad de Deusto y Universidad de Groningen.
- COMISIÓN PARA LA RENOVACIÓN DE LA METODOLOGÍAS EDUCATIVAS EN LA UNIVERSIDAD (2006): *Propuestas para la renovación de las metodologías educativas en la Universidad*. Madrid, Ministerio de Educación, Secretaría General de Universidades

- THE QUALITY ASSURANCE AGENCY FOR HIGHER EDUCATION (2006): *Guidelines for preparing programme specifications*. Londres.
- Bernal Agudo, J.L. (2006): *Pautas para el diseño de una asignatura desde la perspectiva de los ECTS*
- De Miguel Díaz, M. (2004): "Adaptación de los planes de estudio al proceso de convergencia europea". Vicerrectorado de Convergencia Europea de Postgrado y Títulos Propios. Universidad de Oviedo. Oviedo.
- De Miguel Díaz, m. (Dir.); Alfaro Rocher, I.J.; Apocada Urquijo, P.; Arias Blanco, J.M.; García Jiménez, E.; Lobato Fraile, C. y Pérez Boullosa, A. (2005): "Modalidades de enseñanza centradas en el desarrollo de competencias. Orientaciones para promover el cambio en el marco del EEES". Proyecto EA2005-0118. Programa de estudios y análisis. Dirección General de Universidades. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Escalona Orcao, A.I. y Loscertales Palomar, B. (2007): Las actividades de enseñanza y aprendizaje, [en línea] *Pautas y materiales para la renovación metodológica de la docencia universitaria* ['http://ice.unizar.es/qidocuz/calidad/disenyo_05.php'](http://ice.unizar.es/qidocuz/calidad/disenyo_05.php) [3 de junio 2008]

2.3. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS Y EXTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS

A propuesta del Responsable Institucional de la Universidad, durante la fase de creación de la Universidad se trabajó en paralelo sobre cuatro elementos:

1. Ley de creación de la Universidad.
2. Redacción del punto 5 de las Memorias de Grado.
3. Definición de las necesidades de las instalaciones para la definición del proyecto de arquitectura.
4. Necesidades de Recursos Humanos, en particular de Personal Docente e Investigador (PDI)

En particular, para el punto 2, que transcurrió en paralelo al proceso de creación de la universidad, se constituyó una comisión de grado, en la que se integraba un director de grado, para cada una de las titulaciones propuestas de grado por la universidad, que fundamentalmente centralizaba el proceso de conformación de la memoria de grado, y en particular el punto 5 de la misma (plan de estudio). Este trabajo además se organizaba individualmente, para cada plan de estudio, y conjuntamente para todos los grados de la Universidad, con la coordinación del Responsable Institucional de la Universidad, hoy Rector de la misma una vez que la universidad ha sido creada y se ha acordado el nombramiento. Esto último con el objeto de mantener criterios uniformes como universidad y, a su vez, para respetar ciertas competencias transversales que se pretendía imbuir en todos los planes de estudio (idiomas, comunicación, tecnología, empresa,...).

Se designó el 12 de julio de 2012 los representantes de cada una de las titulaciones para la configuración de los planes de estudio al Espacio Europeo de Educación Superior. Se

inician entonces los trabajos y las reuniones de las Comisiones de Trabajo (Redactoras del Plan de Estudios) de cada una de las titulaciones, y se nombra un Director Académico de Grado (DAG) responsable de coordinar y centralizar todas las cuestiones relativas al Grado. En particular, se estudian grados implantados en otras universidades, necesidades del grado en particular y el libro blanco de referencia. Además se cuenta en cada comisión de grado con cinco profesores que representen al menos cinco áreas de conocimiento distintas en cada grado. Posteriormente se incorporaron dos miembros adicionales a la Comisión que el objetivo de servir de apoyo en la fase final de preparación de la memoria.

Los mencionados profesores miembros de la Comisión han mantenido consultas permanentes con los restantes miembros especialistas en las distintas áreas de conocimiento. En el cuadro que se incluye a continuación se especifica, siguiendo un orden cronológico, el proceso de trabajo seguido para dar a conocer el Libro Blanco del Grado y se detalla el proceso de consulta, reuniones y elaboración del plan de estudios¹⁴:

Acción	Fechas	Descripción
1	13/06/2012	Envío del Libro Blanco por correo al profesorado de la titulación de Nutrición Humana y Dietética.
2	20/06/2012	Reunión para todo el profesorado con el objeto de presentar las líneas generales del trabajo a realizar para la configuración de los Planes de Estudio.
3	22/06/2012	Invitación a profesores de áreas de conocimiento afines al Grado para participar en las Comisiones de Trabajo.
4	28/06/2012	Presentación del Libro Blanco del Grado a los profesores y selección de los miembros que conformarán la Comisión Redactora del Plan.
5	04/07/2012	Primera reunión de la Comisión Redactora. Búsqueda de documentación de referencia (universidades españolas y europeas de prestigio, documentos de Colegios Profesionales y Asociaciones, etc.) y determinación de un plan de trabajo para la Comisión.
6	19/07/2012	Segunda reunión de la Comisión Redactora. Puesta en común de referentes encontrados por los miembros de la Comisión y definición de objetivo del Grado a partir de la documentación encontrada.
7	14/09/2012	Reunión informativa para los directores de las Comisiones sobre pautas generales de la Universidad para la adaptación de los planes de estudio al Espacio Europeo de Educación Superior.

¹⁴ También se utilizó en la elaboración de este plan documentación proporcionada en relación con el perfil del egresado y su empleabilidad.

Acción	Fechas	Descripción
8	20/11/2012	Tercera reunión de la Comisión Redactora. Aprobación del objetivo de la titulación descrito en la anterior reunión y comienzo de la definición de competencias genéricas a partir de documentos de referencia, utilizando como base el Libro Blanco.
9	14/12/2013	Cuarta reunión de la Comisión Redactora. Aprobación de competencias genéricas descritas en la anterior reunión y definición de competencias específicas a partir de las descritas en el Libro Blanco.
10	24/01/2013	Quinta reunión de la Comisión Redactora. Revisión de competencias genéricas y delimitación final de las mismas.
11	06/03/2013	Sexta reunión de la Comisión Redactora. Aprobación de competencias específicas descritas en la anterior reunión y definición de materias y asignaturas del plan de estudios. Para su definición se utilizaron las directrices marcadas por el Libro Blanco.
12	17/04/2013	Séptima reunión de la Comisión Redactora. Inicio de la definición del plan de estudios. Definición de materias en relación con las competencias que se cubren y número de asignaturas por materia siguiendo las recomendaciones del Libro Blanco.
13	23/05/2013	Octava reunión de la Comisión Redactora. Definición de las asignaturas que conforman cada materia y conexión de las mismas con las competencias que se han definido para el Grado.
14	20/06/2013	Remisión del borrador del plan de estudios al Patronato de la Universidad. Aprobación por Consejo Rector.
15	18/07/2013	Novena reunión de la Comisión Redactora. Unificación de criterios en la redacción de la memoria.
16	12/09/2013	Remisión del borrador de la memoria redactada del plan de estudios e inicio de consultas externas finales.
17	16/10/2013	Análisis por parte de la Comisión Redactora del Plan de las reflexiones y mejoras sugeridas por el Consejo Rector. Incorporación de mejoras en la memoria.
18	28/11/2013	Introducción de los datos de la memoria en el programa VERIFICA.

PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNOS

En relación con las consultas externas, en primer lugar, esta propuesta de título se ha realizado mediante la consulta de los referentes externos indicados en el punto 2.2. ~~Por otra parte, se ha contado con el asesoramiento de académicos vinculados a las áreas de conocimiento afines al Grado con el objeto de obtener análisis externos y consejos sobre la idoneidad del Grado y su correlación con los objetivos y competencias generales y específicas del mismo. Asimismo se han consultado asociaciones y colegios profesionales de referencia.~~ Por otra parte, la Comisión Redactora contó con el asesoramiento de asociaciones, académicos y profesionales vinculados a las áreas de conocimiento afines al Grado con el objeto de obtener análisis externos y consejos sobre la idoneidad del Grado y su correlación con los objetivos y competencias generales y específicas del mismo. Entre ellos cabe destacar funcionarios de los cuerpos docentes, dietistas-nutricionistas en activo de los diferentes perfiles profesionales, además también se consultó a profesionales del ámbito de las Ciencias de la Salud, como biólogos y médicos especialistas en endocrinología. En las reuniones que se llevaron a cabo con estos agentes externos la Comisión Redactora tomó nota de sus indicaciones y fueron tenidas en cuenta e incorporadas en la memoria del grado. Indicamos a continuación algunas de las entidades externas contactadas:

- Universidad de León
- Universidad de Vic
- Università Politecnica delle Marche
- Universidad de Sevilla
- Hospital Universitario de Girona, Dr. Josep Trueta
- Universidad de Granada
- Conservera del Besaya
- IBIOMED (Instituto de Biomedicina de la Universidad de León)
- Hospital Universitario de Bellvitge
- Nestlé
- Galletas Gullón
- Ivitalia
- CLECE
- SODEXO
- ARAMARK
- Grupo de Investigación "Pediatria en Desarrollo". Hospital Universitario Marqués de Valdecilla
- Fundación Instituto de Investigación Marqués de Valdecilla (IDIVAL)
- Centro Sanitario Integral Abey-Aycan.
- SONINGEO
- Real Racing Club de Santander
- Centro Hospitalario Padre Menni
- Parque Científico y Tecnológico de Cantabria

A continuación se adjuntan los avales académicos para este título.



Hospital Universitari de Girona
Doctor Josep Trueta

Avinguda de França s/n
17007 Girona
Telèfon 972 940 200
www.gencat.net/ics/trueta

Girona, 18 febrero 2014

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Responsable de la Unidad de Dietética i Nutrición de la Institución: Hospital Universitari de Girona, Dr. Josep Trueta, mi apoyo mediante este aval académico.

En Girona , a 18 de febrero de 2014


Pibernat Tomàbell, Anna
Col·legiada 553
DUI - Dietista
Hospital Universitari de Girona
Doctor Josep Trueta - Tel. 972 94 02 00





Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de TITULAR UNIVERSIDAD FISILOGIA
de U. DE LEON mi apoyo mediante
este aval académico.

En LEON, a 28 de FEBRERO de 2014

Fdo:



PILAR SANCHET COLLADO



FACULTAD DE ODONTOLOGÍA
Órganos de Gobierno



Fecha: Sevilla, a 05 de marzo de 2014

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Decano de la Facultad de Odontología de la Universidad de Sevilla mi apoyo mediante este aval académico.

En Sevilla, a 5 de marzo de 2014



Fdo.: Pedro Bullón Fernández
Decano





Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Catedrática Fisiología
de la Universidad de León mi apoyo mediante
este aval académico.

En León, a 28 de febrero de 2014

Fdo: MARÍA JENÍ TUÑÓN
GONZÁLEZ



M. J. Tuñón



Università Politecnica delle Marche

Dipartimento di Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche



Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Profesor Titular en Bioquímica y Catedrático Idoneo de Nutrición de la Università Politecnica delle Marche mi apoyo mediante este aval académico.

En Ancona, a 3 de Marzo de 2014

Prof. Maurizio Battino





Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de CONTRAYENDO DOCTOR DE FISIOLÓGIA
de UNIVERSIDAD DE LEÓN mi apoyo mediante
este aval académico.

En LEÓN, a 28 de FEBRERO de 2014



MARÍA JOSÉ CUEVAS GONZÁLEZ



Granada, 21 de marzo de 2014

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada mi apoyo mediante este aval académico.

En Granada, a 21 de marzo de 2014

Firmado: José Luis Quiles Morales




Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD
de LA UNIVERSIDAD DE LEÓN mi apoyo mediante
este aval académico.

En LEÓN, a 26 de FEBRERO de 2014

Fdo: 
JOSÉ MARÍA PUENTE GUTIÉRREZ



Carta de aval académico

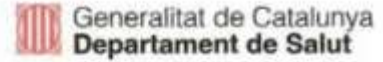
Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Catedrático de Universidad
de la Universidad de León mi apoyo mediante
este aval académico.

En León, a 3 de enero de 2014

Fdo: JAVIER GONZÁLEZ GAUCO





CARTA DE AVAL ACADÉMICO

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación en Grado de Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Europea del Atlántico, tengo el placer de manifestar mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado.

Expreso en mi calidad de Coordinadora de Dietética, de la Unidad de Dietética y Nutrición Clínica del Hospital Universitario de Bellvitge, mi apoyo mediante este aval académico.

L' Hospitalet de Llobregat, a 4 de marzo de 2014

Firma y sello

Firmado: M^a Concepción Vilarasau Farré





Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. La predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en mi calidad de Director de Organización y Personas de la Compañía Galletas Gullón S.A. mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Aguilar de Campoo, a 26 de agosto de 2014

Ricardo A. Sánchez Montañés
Director de Organización y Personas



Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en calidad de Director del Instituto de Biomedicina (IBIOMED) mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En León, a 2 de Agosto de 2014



Fdo: Javier González Gallego



En Santander a 28 de Agosto de 2014

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. La predisposición de mi institución para la firma, en su caso, de un convenio de colaboración.

Así, expreso en calidad de Directora General del Parque Científico y Tecnológico de Cantabria, mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Santander, a 28 de Agosto de 2014



Fdo: Andrea Pérez González
Sdad Gestora del PCTCAN S.L



Parque Científico y Tecnológico de Cantabria,
P- 20 C/Isabel Torres, 9,
CP 39011 Santander (Cantabria)
Tfno: 942 541 338; Fax: 942 266 301
email: soningeo@soningeo.com
Página web: www.soningeo.com

Consultoría y Laboratorio de Control de Calidad:

- Laboratorio de Análisis físico-químico y microbiológico de aguas (consumo, continentales, residuales,...); Legionella; Control Agroalimentario
- Geotecnia y Medio Ambiente.
- Inspecciones medioambientales: aguas residuales y suelos contaminados
- Asistencias Técnicas, Control y dirección de obras. Infraestructuras viarias
- Dpto. Ingeniería y Proyectos.
- Formación

En Santander, a 27 de agosto de 2014

Revisado por parte de la dirección y de todo nuestro equipo técnico perteneciente al Laboratorio de Seguridad Alimentaria de Soningeo el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética, elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en calidad de Director del Departamento de Seguridad Alimentaria de la Institución Laboratorios Soningeo S.L. mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

Arturo Martínez Villegas

Director.
Dpto. Seguridad Alimentaria

SONINGEO, S.L.
C.I.F. B-20012173

PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE CANTABRIA, P-20
C/. Isabel Torres, 9 - 39011 Santander (Cantabria)
Tfno. 942 54 13 38 / Fax 942 26 63 01
soningeo@soningeo.com

Certificaciones: Calidad ISO 9001:2008, Medio Ambiente ISO 14001:2004; Acreditaciones ENAC según normas UNE-EN ISO/IEC 17025 en Ensayos de Hormigón y Ensayos Medioambientales. Consultar alcances en www.enac.es. Adherida al Registro EMAS: ES-CA-000051; Entidad Colaboradora de la Admón. Hidráulica (MAGRAMA) como Laboratorio de Ensayo y Organismo de Inspección. Empresa registrada por la Consejería de Sanidad para el análisis de aguas de consumo humano ESPMDD002420; Laboratorio inscrito en el Registro de Laboratorios de Control de Calidad de la Edificación en los ensayos y pruebas de servicio: Pruebas de Geotecnia (GT), Ensayos de Viales (V5), Pruebas de servicio, Ensayos de Hormigón Estructural (EH), Ensayos de Obras de fábrica y albañilería (EFA), Ensayos de estructuras de madera (EM).



En Madrid a 8 de agosto de 2014

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la **titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética** elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. La predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en mi calidad de Director Técnico de Restauración de la Institución de CLECE,S.A. mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Madrid, a 8 de Agosto de 2014



Fdo.- Enrique Ordoñez Sanchez

Carta de aval académico

D. Iñigo Pardo Carrera provisto de D.N.I. Nº 46.74.22.34R como Apoderado de la empresa ARAMARK y domicilio en Barcelona, en la calle Aribau, 200-210 quinta planta.

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en calidad de Apoderado de la Institución de Aramark Servicios de Catering S.L.U mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Santander, a 6 de agosto del 2014

ARAMARK
Servicios de Catering, S.L.U.
C/ Aribau, 200-210
5.ª Planta
08036 BARCELONA
CEL: 93 55 11 51



Iñigo Pardo Carrera
Aramark

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en mi calidad de Apoderado de Conservera del Besaya S.L. mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Torrelavega, a 4 de agosto de 2014.

Firmado,

D. Fermín García Balbás

Consulta privada Nutrición y Dietética

Laura Monje Pardo

Graduada y Máster en NHD

Especialista en Nutrición Clínica y TCA

Experta en obesidad y Nutrición pediátrica

(nº 08 Asociada ADINCAN)

Santander, 21 de agosto de 2014

Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en calidad de Dietista-Nutricionista de la Institución de Consulta Privada de Nutrición y Dietética mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En __Santander__, a __21__ de __Agosto__ de 2014

Firma y Sello





Carta de aval académico

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en calidad de Director de Fútbol Base de la Institución Real Racing Club S.A.D. mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Santander, a 4 de agosto de 2014





Hermanas
Hospitalarias
CENTRO HOSPITALARIO PADRE MENNI

Revisado el programa académico y la memoria de grado del plan de estudios de la titulación de Grado en Nutrición Humana y Dietética elaborado por la UNIVERSIDAD EUROPEA DEL ATLÁNTICO, tengo el placer de manifestar:

- a. mi satisfacción con los objetivos de formación académica y profesional descritos en la Memoria del Grado indicado y,
- b. la predisposición de mi institución para la firma de un convenio de prácticas y en consecuencia, recibir estudiantes de la titulación.

Así, expreso en calidad de Director Gerente de la Institución Centro Hospitalario padre Menni mi apoyo y colaboración mediante este aval académico.

En Santander, a 27 de agosto de 2014



Fdo.: Carlos Víctor Pajares García