

e) Otros recursos humanos disponibles:

Además del personal docente, en el centro se dispone del personal de Administración y Servicios que se indica en la tabla 6.5.

Tabla 6.5.- Personal de Administración y Servicios del centro en los cinco últimos años

CATEGORÍA	2004	2005	2006	2007	2008
Auxiliar de Servicios	1	0	0	0	0
Auxiliar Técnico Informático	2	4	4	3	4
Conserxe	0	0	0	0	1
Oficial de Laboratorio	1	1	1	0	0
Posto Base	0	0	0	0	1
Responsable Asuntos Económicos	1	1	1	1	1
Responsable Unidad	0	0	0	1	1
Secretaría de Decanato	1	1	1	1	1
Tec. Esp. Informática-Esp. Admon. Sist.	1	1	1	1	1
Tec. Esp. Investig.-Esp. Química	1	1	1	2	0
Tec. Investig.	2	2	2	3	2
TOTAL PERSOAL	10	11	11	12	12

f) Previsión de profesorado y otros recursos humanos:

En la tabla 6.6 mostramos una simulación del número de alumnos al cabo de 4 años de su implantación, su distribución en grupos, el número de materias obligatorias y el número de horas dedicadas al trabajo fin de grado y al practicum, que nos permiten hacer un cálculo aproximado del número de profesores a tiempo completo que se necesitan para garantizar toda la docencia del grado. Esta simulación se ha hecho siguiendo los criterios para la elaboración de la Planificación Académica Anual correspondiente al curso 2009-2010 en base a las siguientes hipótesis:

- Un nº promedio de 40 alumnos de nuevo ingreso en los dos primeros años y 60 alumnos de nuevo ingreso en los dos siguientes.
- Una disminución progresiva de estudiantes de la siguiente forma:
 - 10% de repetidores y 10% de tasa de abandono en el curso 2011-2012.
 - 10% de repetidores y 5% de tasa de abandono en los siguientes cursos.
- 10 materias obligatorias de 6 ECTS por año en los 3 primeros cursos y 3 en el último curso.
- 8 materias optativas de 6 ECTS en cuarto curso.
- Para cada materia el encargo docente es de 4 horas/crédito de docencia expositiva (grupos de 80 alumnos), 4 horas/crédito para docencia interactiva (grupos de 20 alumnos) y 0,5 horas/crédito para tutoría presencial en grupos reducidos (grupos de 10 alumnos).
- Todos los estudiantes matriculados en 4º curso realizan el Practicum y el trabajo de fin de grado.
- Un profesor dedica 14 horas a cada trabajo fin de grado que tutoriza.

Con ello se pretende dar una visión aproximada bastante correcta de la realidad de las necesidades docentes en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.

En base a esto la evolución del Nº de alumnos en los 4 primeros años de la titulación será:

CURSO	1º	2º	3º	4º
2010-2011 Nuevos 40	40			
2011-2012 Nuevos 40 10% rep. 10% aband.	44 (40 n. + 4 rep.)	32 De 40 pasan a 2º → 32 ← 4 rep 4 aband.		
2012-2013 Nuevos 60 10% rep. 5% aband.	64 (60 n.+4 rep.)	41 (38n. + 3 rep.) De 44 pasan a 2º →38 ← 4 rep 2 aband.	27 De 32 pasan a 3º → 27 ← 3 rep. 2 aband.	
2013-2014 Nuevos 60 10% rep. 5% aband.	67 (60n.+7 rep.)	58 (54n.+4 rep.) De 64 pasan a 2º→54 ← 7 rep. 3 aband.	38 (35n.+3 rep.) De 41 pasan a 3º → 35 ← 4 rep. 2 aband.	23 De 27 pasan a 4º → 23 ← 3 rep. 1 aband.

Al cabo de 4 años, el nº de alumnos totales en la titulación será de:
200 nuevos – 14 abandonos = 186 alumnos

Tabla 6.6.- Simulación del encargo docente al cabo de 4 años de la implantación del grado.

	1º	2º	3º	4º
curso				
Estudiantes	67	58	38	23
Grupos en docencia expositiva	1	1	1	1
Grupos en docencia interactiva	3	3	2	1
Grupos en tutorías	7	6	4	2
Materias	10	10	12	11
Horas practicum				138
Horas de trabajo fin de grado				322
Horas de docencia expositiva	240	240	240	240
Horas de docencia interactiva	720	720	480	240
Horas de tutorización de grupos	210	180	120	60
Horas de seguimiento y evaluación de actividades, trabajos, pruebas	2010	1740	1140	690
Horas de preparación de exámenes. Gestión y coordinación de la materia	200	200	240	220
Horas curso	3380	3080	2220	1910
Horas totales	10590			
Profesores a tiempo completo (900 horas)	12			

Así pues, a la vista del personal académico disponible y de las necesidades que plantea el nuevo grado, es evidente que la USC dispone de los recursos humanos necesarios para

impartir la totalidad de los créditos del Grado (incluso para asumir la docencia paralela de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos mientras ésta no se extinga), siempre que la entrada se mantenga en 60 estudiantes de nuevo ingreso.

Todo el profesorado disponible tiene una experiencia docente muy amplia tanto en la titulación de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos como en otras titulaciones de la rama de conocimiento de Ciencias de la Salud que se imparten en los Campus de Lugo y de Santiago.

Aunque los objetivos y competencias del nuevo Grado no son del mismo ámbito formativo y laboral que los de la titulación actual (Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos), hay que valorar que muchos de los profesores de esta titulación tutorizan proyectos fin de carrera en los que se desarrollan un gran número de competencias asociadas al Grado de Nutrición Humana y Dietética.

Por todo ello, la adecuación del personal a la puesta en marcha de la nueva titulación parece más que justificada.

Por otro lado, es importante destacar que un elevado porcentaje del profesorado tiene contrastada experiencia profesional y un buen conocimiento del mercado laboral que espera a los futuros graduados.

g) Estimaciones de profesorado necesario para la docencia del nuevo plan:

No se estima necesidades de nuevo profesorado para impartir la docencia del nuevo plan.

h) Otros recursos humanos necesarios:

Según lo indicado en el apartado anterior, para la implantación y puesta en marcha del nuevo título de Grado, se empleará el personal docente disponible en la USC, sin necesidad de realizar nuevas contrataciones.