

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad Complutense de Madrid	Facultad de Medicina (MADRID)	28027035	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Nutrición Humana y Dietética Aplicada		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada por la Universidad Complutense de Madrid			
RAMA DE CONOCIMIENTO			
Ciencias de la Salud			
CONJUNTO	CONVENIO		
No			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
José María Alunda Rodríguez	Vicerrector de posgrado y Formación Continua de la Universidad Complutense de Madrid		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	05342333P		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
José María Alunda Rodríguez	Vicerrector de Posgrado y Formación Continua de la Universidad Complutense de Madrid		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	05342333P		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
José Luis Álvarez-Sala Walther	Decano de la Facultad de Medicina		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	50276729V		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Edificio de Alumnos. Avda. Complutense s/n	28040	Madrid	913941878
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
ees_master@rect.ucm.es	Madrid	913941440	

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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

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

	En: Madrid, AM 14 de febrero de 2012
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada por la Universidad Complutense de Madrid	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
Especialidad en Nutrición Humana y Dietética clínica aplicada				
Especialidad en Nutrición Humana y Dietética poblacional y estilo de vida				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias de la Salud		Medicina		
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad Complutense de Madrid				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
010		Universidad Complutense de Madrid		
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
15	33	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Especialidad en Nutrición Humana y Dietética clínica aplicada	15.0	
Especialidad en Nutrición Humana y Dietética poblacional y estilo de vida	15.0	

1.3. Universidad Complutense de Madrid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
28027035	Facultad de Medicina (MADRID)

1.3.2. Facultad de Medicina (MADRID)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Si	No	No

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
50	50	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.ucm.es/normativa		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada
CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo
CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia
CG5 - Saber comunicar adecuadamente los avances científicos relacionados con la nutrición y su aplicación dietética, utilizando correctamente las tecnologías de la información para ello
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Incrementar la capacidad de análisis y síntesis
CT2 - Adquirir la capacidad de organización y planificación
CT3 - Incrementar la capacidad de gestión adecuada de la información
CT4 - Incrementar la empatía y mejorar la capacidad de trabajo en equipo
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1.1 - Ser capaz de diseñar estrategias de investigación nutricional en poblaciones humanas, planteando hipótesis causales a partir de la observación científica y proponer estudios dietéticos con validez interna y externa
CE1.2 - Ser capaz de aplicar adecuadamente la deontología de los estudios en poblaciones humanas y las Leyes que regulan los estudios nutricionales en poblaciones humanas
CE1.3 - Saber comprender la situación del conocimiento actual sobre dieta y salud respecto de los mecanismos evolutivos de las poblaciones humanas
CE1.4 - Saber reconocer los distintos mecanismos por los que los medios de comunicación pueden influir en las pautas dietéticas de los distintos grupos sociales, sabiendo valorar la publicidad y marketing en nutrición, alimentación y dietética con rigor científico y ética profesional
CE2.1 - Saber como el tejido adiposo es el orquestador endocrinológico y emisor de señales en el lenguaje del apetito, así como la influencia de los ritmos circadianos en este proceso
CE2.2 - Saber determinar los cambios que acontecen en el tejido adiposo en diferentes patologías, como la obesidad y el síndrome metabólico, y saber aplicar los fundamentos de las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención y el tratamiento de la obesidad

CE2.3 - Saber valorar la importancia de la dieta en la modificación de la expresión fenotípica del genotipo y su uso en la prevención de la enfermedad de base genética, así como su papel en la acción terapéutica de la dieta
CE2.4 - Saber evaluar los estudios de asociación en Nutrigenética y saber aplicar los estudios de nutrigenética en las enfermedades relacionadas con el metabolismo del hierro, obesidad y enfermedades crónicas
CE2.5 - Saber detectar y manejar las interacciones de los fármacos con los nutrientes
CE3.1 - Ser capaz de diseñar e interpretar las metodologías y el uso de datos epidemiológicos humanos así como los resultados de los ensayos en animales para la extrapolación al hombre en el análisis del riesgo
CE3.2 - Ser capaz de diseñar e interpretar las metodologías y el uso de datos epidemiológicos humanos así como los resultados de los ensayos en animales para la extrapolación al hombre en el análisis del riesgo
CE3.3 - Ser capaz de valorar adecuadamente el efecto que las nuevas tecnologías de procesado tienen en la calidad nutritiva de los alimentos y distinguir, en función de ello, las opciones más adecuadas para cada tipo de producto
CE3.4 - Ser capaz de aplicar los nuevos avances en la formulación, los procesos de conservación y transformación y el envasado a la selección de alimentos más adecuados a cada situación y al desarrollo y diseño de dietas más saludables
CE4.1 - Ser capaz de establecer estrategias de análisis para identificar situaciones de riesgo nutricional y corregir desviaciones de los patrones dietéticos adecuados para los deportistas y las poblaciones que practican deporte.
CE4.2 - Ser capaz de diseñar, llevar a cabo, analizar datos y obtener resultados de una investigación aplicada a la cineantropometría y nutrición deportiva, en todo tipo de poblaciones e individuos
CE4.3 - Ser capaz de educar a la población que practica deporte en la elección de las distintas posibilidades de alimentación con el fin de optimizar el estado de salud y el rendimiento deportivo, participando en actividades de promoción de la salud, desarrollando hábitos dietéticos saludables y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición deportiva
CE5.1 - Ser capaz de establecer un plan de detección e intervención terapéutica en la dieta de las poblaciones humanas en sus distintas etapas de la vida en función del contexto individual y colectivo
CE5.2 - Ser capaz de elaborar un plan dietético para poblaciones gestantes en riesgo de malos resultados perinatales
CE5.3 - Ser capaz de establecer prioridades de actuación comunitaria sobre la nutrición y la dieta de las poblaciones desplazadas o refugiadas en función de la estratificación biológica de las mismas
CE6.1 - Saber aplicar los conocimientos y resultados de la investigación en nutrición y dietética a los distintos modelos de presentación del Síndrome Metabólico
CE6.2 - Ser capaz de entender y reconocer los distintos modelos de presentación de las enfermedades Neurológicas y de Cabeza y Cuello en los que se pueda aplicar los resultados de la investigación en Nutrición Clínica Aplicada.
CE6.3 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos en los tratamientos dietéticos de los diferentes modelos de presentación de los trastornos nutricionales en pacientes trasplantados, con enfermedad Inflamatoria intestinal y con Errores Metabólicos de presentación en edad avanzada en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada.
CE6.4 - Ser capaz de entender que la dieta, como riesgo atribuible, modifica el riesgo individual y colectivo de padecer enfermedades crónicas, especialmente carcinomas
CE6.5 - Ser capaz de indicar la intervención quirúrgica en el tratamiento de determinadas patologías derivadas de alteraciones dietéticas y metabólicas
CE6.6 - Saber determinar, interpretar y evaluar los riesgos de la cirugía en el enfermo con problemas nutricionales, así como los efectos de la cirugía y sus complicaciones en el metabolismo y el estado nutricional de los pacientes
CE7.1 - Saber reconocer la importancia de la hidratación y su relación con la salud, siendo capaz de comunicar estos conocimientos a las poblaciones de mayor riesgo
CE7.2 - Ser capaz de valorar funcional y analíticamente las bebidas analcohólicas y alcohólicas
CE7.3 - Saber interpretar y reconocer la influencia de determinados estilos de vida en la elección y mantenimiento de una dieta, diagnosticando las alteraciones bioquímicas y metabólicas consecuencia de algunas elecciones dietéticas
CE7.4 - Ser capaz de valorar los condicionantes culturales, sociológicos, psicológicos y de diversa naturaleza que influyen de modo determinante en las elecciones dietéticas y saber utilizarlos para mejorar la nutrición de las diferentes poblaciones
CE7.5 - Ser capaz de adquirir elementos de juicio y criterio científico adecuado para diagnosticar la interacción entre xenobióticos y nutrientes de la dieta, así como establecer pautas dietéticas aceptables que eliminen la peligrosidad de los mismos.
CE7.6 - Ser capaz de diferenciar entre alergias e intolerancias a los alimentos y lo qué es un alérgeno alimentario

CE7.7 - Saber aplicar las pruebas diagnósticas en alergias e intolerancias a los alimentos, así como asumir las bases del tratamiento de los pacientes alérgicos e intolerantes a alimentos

CE7.8 - Saber evaluar el impacto de la alergia a los alimentos en el ámbito de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva, identificando los alérgenos en el etiquetado y las fichas técnicas de los productos

CE3.5 - Ser capaz de interpretar, gestionar y controlar los retos y peligros emergentes relacionados con la higiene y seguridad de los alimentos, así como de implementar las estrategias y metodologías actuales empleadas para su prevención y control

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2. Requisitos de acceso y sistemas de admisión

Requisitos de acceso

Pueden acceder al máster personas que tengan cualquier titulación universitaria oficial española u otra expedida por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior. El programa está dirigido principalmente a Graduados, licenciados o diplomados en Ciencias de la Salud que deseen especializarse en nutrición. **Para cursar el máster es recomendable haber seguido alguno de los estudios que se detallan a continuación:**

licenciatura o grado en Medicina, licenciatura o grado en Farmacia, licenciatura o grado en Ciencias y tecnologías de los alimentos, Diplomatura o grado en Dietética, Diplomatura o grado en Enfermería.

Los criterios de valoración que serán utilizados en el proceso de admisión al máster en “Nutrición humana y dietética aplicada” serán:

- Expediente académico en la titulación de acceso (máximo-20).
- Formación (exceptuando titulación de acceso) (máximo- 20).
- Curriculum vitae(máximo-30).
- Adecuacion del perfil del candidato a objetivos del Master (máximo-30)

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3. Apoyo a estudiantes

Una vez los estudiantes se hayan matriculado en el Máster, se realizan diferentes acciones con el objetivo de dar a conocer a los alumnos la estructura del centro y el alcance de los estudios que acaban de matricular.

En el acto de Bienvenida que organiza la Facultad de Medicina de la UCM, el equipo de Dirección, explica a los alumnos los Servicios del centro y de la Universidad, así como las características de los estudios que acaban de emprender, completando el acto con una visita guiada por los diferentes Departamentos participantes en el Máster que llevan a cabo los profesores responsables de las diferentes materias. Se les entrega, además, una guía completa de toda la información académica,

programas, profesores, aulas y horarios, así como las direcciones de los profesores responsables, de los departamentos y los diferentes Servicios y folletos informativos sobre el “Estatuto del estudiante”

Jornadas de Biblioteca y de Campus Virtual

Las Jornadas de Biblioteca las organiza el personal de la Biblioteca y en ella se les explica el funcionamiento tanto de la Sala como de los servicios que la Biblioteca ofrece a los alumnos y a los investigadores.

En cuanto a la Jornada de Campus Virtual, se organiza por el coordinador del Campus Virtual de la Facultad junto con el responsable del aula de Informática para informar de todos los Servicios informáticos puestos a su disposición , así como la creación de cuentas de correo de cada estudiante en el servicio “webmail”

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
3	24

Adjuntar Título Propio

Ver anexos. Apartado 4.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
3	9

Aunque en la actualidad el número de créditos mínimos/máximos procedentes de Títulos propios y experiencia profesional susceptibles de ser reconocidos son los citados previamente, estará supeditado o condicionado al Reglamento de la Universidad Complutense de Madrid sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos.

La Universidad Complutense tiene publicado el Reglamento de Reconocimiento y Transferencia de créditos en Grados y Másteres en la siguiente dirección web:

<http://www.ucm.es/normativa>

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver anexos. Apartado 5.

5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clases teóricas

Prácticas de laboratorio

Prácticas clínicas		
Seminarios de casos clínicos		
Seminarios de resolución de supuestos prácticos		
Exposición de temas en profundidad por parte del alumno		
Tutorías personales y conjuntas		
Trabajo tutelado		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante una prueba de conocimientos cuyo nivel oscilará entre el 20% y el 80% según materias		
Igualmente se realizará una prueba de interpretación de casos clínicos y destrezas de laboratorio, entre el 20% y el 50% de la nota de evaluación		
La evaluación de los seminarios y supuestos prácticos, así como de los trabajos de exposición, será continuada y constituirá, junto con el informe del tutor, entre el 20 y el 40% de la nota de evaluación .		
Finalmente el alumno tendrá que presentar y defender el Trabajo Fin de Máster ante el tribunal que se constituya al efecto y que es condición ineludible para la obtención del Máster		
5.5 NIVEL 1: Módulo 1. Módulo general obligatorio		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Materia 1.INVESTIGACION EN NUTRICION HUMANA Y TRANSFERENCIA DE RESULTADOS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS MATERIA	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

- 1) diseño de estudios en poblaciones humanas,
- 2) deontología de los estudios en poblaciones humanas y Leyes que regulan los estudios nutricionales en poblaciones humanas,
- 3) situación del conocimiento actual sobre nutrición y salud y mecanismos evolutivos,
- 4) proposición de hipótesis, determinación de objetivos de un estudio, recogida de los datos en alimentación, validez interna y validez externa de los estudios de investigación, análisis, obtención y presentación de resultados, etc...

- ¿ Estudiar la relación entre los medios de comunicación social (prensa, cine...) en la conducta de las poblaciones, en especial la conducta alimentaria.
- ¿ Los medios de comunicación social en la difusión científica de la nutrición y la educación alimentaria.
- ¿ Publicidad y marketing en nutrición, alimentación y dietética.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

Seleccione un valor

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seleccione un valor		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Seleccione un valor

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seleccione un valor	0.0	0.0

NIVEL 2: Materia 2. LOS ALIMENTOS EN LA PREVENCIÓN Y EN LA TERAPÉUTICA

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS MATERIA	6	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El concepto de tejido adiposo ha sufrido un cambio altamente significativo en la última década y ha pasado a ser una fuente de estudio prioritario dentro de las ciencias de la salud. A través del desarrollo de nuestra asignatura, el alumno conocerá todos los aspectos de este tejido que son fundamentales para la comprensión de una buena parte de nuestro metabolismo, en relación directa con el estado nutricional. El conjunto de temas a tratar aportarán información sobre la adipogénesis de los tipos de tejido adiposo y el resto de poblaciones celulares capaces de almacenar grasas, así como de su distribución en los distintos depósitos corporales. Se planteará la gran ventaja que supone este tejido como fuente de células mesenquimales en el adulto. El estudio de su aspecto endocrino, inmunológico y señalizador de procesos oxidativos e inflamatorios permitirá adentrarnos en la histofisiología y todo ello servirá de base para abordar las patologías asociadas a las alteraciones del estado nutricional.</p> <p>Se manejará información relevante sobre las bases genéticas de la nutrición y la modificación fenotípica a través de la dieta, conociendo los principios de la nutrigenómica y sus aplicaciones en la elección de las dietas así como su interés como campo de conocimiento esencial para mejorar la salud individual y poblacional tanto en la actualidad como su previsible desarrollo en investigación básica y aplicada. Por otro lado se hará hincapié en la importancia de las interacciones entre dieta y fármacos, para evitar los efectos deletéreos de la una sobre los otros o, en su caso, potenciar los beneficios de los mismos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
Seleccione un valor		
Seleccione un valor		
Seleccione un valor		
Seleccione un valor		
Seleccione un valor		
Seleccione un valor		
Seleccione un valor		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Materia 3. TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LA NUTRICIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS MATERIA	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
9		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - La evaluación de la seguridad de cualquier sustancia presente en los alimentos implica ensayos de toxicidad, por ello un objetivo principal es dar un conocimiento de los ensayos existentes para la evaluación del riesgo. Los objetivos de los ensayos son determinar el tipo o clase de efectos tóxicos, la potencia en la producción de los efectos, y la disposición de la sustancia. El objetivo específico es establecer el nivel sin efecto adverso observable (NOAEL) e identificar la dosis por debajo del umbral para cualquier efecto adverso, así como conocer los estándares para contaminantes y aditivos en los alimentos, la ingesta diaria aceptable (IDA) o la ingesta diaria tolerable (TDI) y otros valores guía basados en la salud. - Ofrecer las nuevas innovaciones en las tecnologías aplicadas a los ensayos de toxicidad que proporcionan conocimientos para detectar alteraciones genéticas y metabólicas en las células y tejidos para detectar la presencia de bajos niveles de compuestos. - Presentar los biomarcadores de uso epidemiológico para definir los estudios de biomonitorización - Ofrecer las herramientas para el análisis del riesgo: identificación de la peligrosidad, evaluación de la dosis-respuesta, evaluación de la peligrosidad o evaluación de la exposición y caracterización del riesgo. - Ofrecer los instrumentos para el manejo del riesgo: control de la exposición de niveles apropiados y monitorización de aquellos niveles que aseguren que existe una reducción satisfactoria del riesgo (procedimientos puestos a punto por las Administraciones públicas, Agencias Europeas e Internacionales, Compañías multinacionales y Centros de Investigación). - Analizar la predicción de las consecuencias toxicológicas de sustancias presentes en los alimentos para el hombre. - Conocer los riesgos sanitarios derivados de la exposición a productos químicos presentes en los alimentos, residuos de contaminantes químicos, biológicos y biotecnológicos, de medicamentos, biocidas, de productos sanitarios, zoonosológicos y fitosanitarios en los alimentos de origen animal y vegetal, así como la prevención de los riesgos asociados con los mismos - Conocer la reglamentación relativa a los residuos de medicamentos y sustancias de uso sanitario, zootécnico, zoonosológico y fitosanitario y sus repercusiones para la salud así como conocer los aspectos técnicos de las actuaciones para conocer los efectos básicos para el desarrollo de un sistema de gestión integral. 		

- Presentar el riesgo de alimentos derivados de organismos modificados genéticamente tras su liberación y distribución.
- Capacitar a los alumnos en la realización de informes de experto y/o periciales relacionados con la evaluación del riesgo.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

Seleccione un valor

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

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

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

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

No existen datos

NIVEL 2: Materia 4. LA ALIMENTACIÓN Y LA PRÁCTICA DEPORTIVA

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	OBLIGATORIA	
----------	-------------	--

ECTS MATERIA	6	
--------------	---	--

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
------------------	------------------	------------------

6		
---	--	--

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
------------------	------------------	------------------

--	--	--

ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
------------------	------------------	------------------

--	--	--

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
-------------------	-------------------	-------------------

--	--	--

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
-------------------------------	--	--

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
------------	---------	---------

Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Analizar la ontogenia para comprender el desarrollo normal del cuerpo humano y sus alteraciones. Reconocer e identificar los diferentes morfotipos humanos, teniendo en cuenta las variables “nutrición y ejercicio”.</p> <p>Proporcionar al alumno las bases de la terminología antropométrica Comprender los conceptos fundamentales del análisis cineantropométrico: proporcionalidad, somatotipo y composición corporal Determinar el nivel de salud y mejora del reconocimiento físico en función de las variaciones antropométricas e índices de salud Conocer las necesidades energéticas y nutricionales que requieren las distintas especialidades deportivas Manejar los macro y micronutrientes para la elaboración de una dieta equilibrada en el deportista. Conocer las pautas adecuadas de hidratación del deportista. Conocer y adaptar las pautas de nutrición a las distintas edades a las que se practica deporte; y en deportistas con patología específica. Conocer y adaptar las pautas de nutrición e hidratación en las distintas edades a las que se practica deportista discapacitado. Conocer la situación actual del dopaje.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p>		

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada		
CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo		
CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Materia 5. GESTIÓN DE LA DIETA EN POBLACIONES ESPECIALES		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS MATERIA	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
5.5.1.3 CONTENIDOS
<p>Anciano polimedicado y dieta. Comorbilidad y calidad de vida. Gestión dietética de la población de riesgo en el final de la edad adulta y el inicio de la senectud. Cuestiones éticas. El anciano malnutrido. Indicadores de calidad asistencial en anciano institucionalizado y no institucionalizado Diseño de estudios con población anciana. Nutrición y sarcopenia Nutrición y dieta durante la preconcepción y la gestación. Prevención malformaciones congénitas. Enfermedades endocrino-metabólicas maternas. Aspectos nutricionales en Medicina materno-fetal La nutrición del RN prematuro, BPN y macrosomías La nutrición en la infancia vulnerable (enfermedades crónicas y enfermedades agudas) La gestión de las crisis alimentarias: migraciones y catástrofes</p>
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
<p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p> <p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p> <p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades</p> <p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p>CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada</p> <p>CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada</p> <p>CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo</p> <p>CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia</p> <p>CG5 - Saber comunicar adecuadamente los avances científicos relacionados con la nutrición y su aplicación dietética, utilizando correctamente las tecnologías de la información para ello</p>

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: Módulo 2. Módulo de especialización		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Materia 6. LOS NUEVOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y SUS CONSECUENCIAS: LAS PANDE MIAS DEL SIGLO XXI		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS MATERIA	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Humana y Dietética clínica aplicada		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Influencia de la Nutrición Clínica en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades neurológicas degenerativas en sus diferentes fases. Terapia Nutricional		

Influencia de la Nutrición Clínica en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades de la Cabeza y Cuello. Terapia Nutricional

Influencia de la Nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades del Esófago, gástrica y duodenal. Terapia Nutricional.

Influencia de la Nutrición en la evolución y tratamiento del enfermo trasplantado. Terapia Nutricional

Influencia de la Nutrición en la evaluación y tratamiento en el Síndrome de Intestino corto. Terapia Nutricional.

Influencia de la Nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de la Enfermedad Inflamatoria Intestinal. Terapia Nutricional.

Influencia de la Nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de los errores metabólicos de presentación en la edad adulta. Terapia Nutricional

Indicaciones y Aplicación del Tratamiento Nutricional Artificial. Necesidades por parte del paciente/profesional/centro. Programación y seguimiento del tratamiento Nutricional. Situaciones especiales. Resultados esperables.

Educación Terapéutica en Nutrición Clínica: Objetivos generales/específicos. Evaluación de los Programas de Nutrición Clínica. Indicadores

Conceptos fisiopatológicos básicos de la enfermedad coronaria.

Cardiopatía isquémica: Definición clínica. métodos de diagnóstico y tratamiento.

Dislipemias: Clasificación. Diagnóstico y tratamiento

Hipertensión arterial: Clasificación, fisiopatología y clínica básica.

Obesidad: Clasificación, fisiopatología y clínica básica.

Métodos de control de los factores de riesgo y su importancia en la disminución y prevención primaria de la cardiopatía isquémica. Prevención primaria del cáncer. Sensibilidad de las clasificaciones de riesgo dietético del cáncer en prevención secundaria. La dieta en la prevención terciaria del cáncer. Tratamiento dietético del cáncer según estadios y clasificación CIE-9. Cánceres especiales.

La cirugía como elemento de terapia y complicaciones nutricionales. Actuaciones dietéticas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada		
CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada		
CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo		
CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia		
CG5 - Saber comunicar adecuadamente los avances científicos relacionados con la nutrición y su aplicación dietética, utilizando correctamente las tecnologías de la información para ello		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
NIVEL 2: Materia 7. ELECCIONES DIETÉTICAS COMO FORMA DE VIDA Y SU RELACION CON LA SALUD		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS MATERIA	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	15	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Nutrición Humana y Dietética poblacional y estilo de vida		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Concepto, clasificación y tipos de bebidas. Bebidas nutritivas, estimulantes, refrescantes y bebidas para deportistas. Características, composición e incidencia en la salud. Bebidas alcohólicas. Clasificación y composición. Efectos beneficiosos y perjudiciales de su consumo. Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas		
Dietas como forma de vida. Deficiencias nutricionales en las dietas excéntricas. Detección de trastornos asociados a las dietas excéntricas. Utilización de complementos y suplementos dietéticos. El problema de las interacciones xenobióticas en los suplementos de origen natural		
Alergenos y contaminantes alérgicos de los alimentos. Importancia, diagnóstico y terapéutica de las alergias y las intolerancias alimentarias. Elecciones en la dieta.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada		
CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada		
CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia		

CG5 - Saber comunicar adecuadamente los avances científicos relacionados con la nutrición y su aplicación dietética, utilizando correctamente las tecnologías de la información para ello		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: Módulo 3. Trabajo Fin de Máster		
5.5.1 Datos Básicos del Módulo		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS MATERIA	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El objeto de esta materia es que el alumno desarrolle un trabajo original, bajo la tutela de los profesores del Máster, desde su concepción, utilizando todos los recursos que ya ha adquirido, hasta la presentación de un informe final siguiendo la estructura estandarizada de presentación de trabajos científicos en el ámbito de la Nutrición Humana y la dietética, con pleno respeto deontológico y de honestidad científica.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Ser capaz de comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada		
CG2 - Saber aplicar en los individuos y en las poblaciones, los avances científicos en la nutrición y la dieta humanas, así como conocer las responsabilidades legales de las actividades profesionales en el campo de la Nutrición Humana y la dietética aplicada		
CG3 - Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en poblaciones sanas y enfermas, a nivel individual y colectivo		
CG4 - Ser capaz de aplicar sus conocimientos avanzados en el campo de la Nutrición Humana y Dietética aplicada respetando a otros profesionales de la salud, trabajando en equipo y teniendo como meta la motivación por la calidad y la excelencia		
CG5 - Saber comunicar adecuadamente los avances científicos relacionados con la nutrición y su aplicación dietética, utilizando correctamente las tecnologías de la información para ello		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Complutense de Madrid	Catedrático de Universidad	12.3	100.0	10.0
Universidad Complutense de Madrid	Catedrático de Escuela Universitaria	1.5	100.0	10.0
Universidad Complutense de Madrid	Profesor Titular	30.8	100.0	40.0
Universidad Complutense de Madrid	Profesor Titular de Escuela Universitaria	3.8	100.0	10.0
Universidad Complutense de Madrid	Profesor Contratado Doctor	4.6	100.0	10.0
Universidad Complutense de Madrid	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	35.4	100.0	20.0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver anexos. Apartado 6.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver anexos. Apartado 6.2				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS	
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %
80	20
TASA DE EFICIENCIA %	
80	
TASA	VALOR %
No existen datos	
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS	
<p>8.2.- PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROGRESO Y LOS RESULTADOS. Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada La valoración global del aprendizaje de los estudiantes se realizará fundamentalmente con el Trabajo de Fin de Máster, ya que su objetivo es valorar de manera conjunta los objetivos generales de la titulación, <u>sin perjuicio de lo expuesto en el apartado 5.4.- Sistemas de evaluación, que en su conjunto valoran los resultados del aprendizaje en las distintas materias que componen este máster</u> En todo caso se aplicarán los sistemas de evaluación de los resultados en el aprendizaje de los estudiantes que establezca la Universidad Complutense de Madrid.</p>	

La Comisión de Calidad de la titulación realizará el seguimiento del progreso de los estudiantes, de la consecución de los resultados del aprendizaje y de las tasas de rendimiento previstas de esta titulación. Para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje de los estudiantes también se tendrá en cuenta la información recogida en la medición de calidad de la enseñanza y profesorado (según se menciona en el punto 9.2.1 de la memoria), la información de las encuestas de inserción laboral, de los programas de movilidad y de los diferentes procedimientos especificados en el Sistema de Información y, además, se contará con la opinión del profesorado y de los estudiantes, expresada en las encuestas de satisfacción. La Universidad Complutense de Madrid, por medio del Vicerrectorado de Calidad de la Docencia, hará un seguimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje de cada título y emitirá los correspondientes informes y propuestas de mejora

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.ucm.es/calidad
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2013
Ver anexos, apartado 10.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
Se prevee que los únicos estudiantes que requerirían algún tipo de adaptación serían aquellos cuya titulación de Grado fuese ajena a las que se pide como requisito para acceder al Máster, según consta en los apartados 4.2 y 4.4 del Punto 4.	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
50276729V	José Luis	Álvarez-Sala	Walther
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda Séneca, 2	28040	Madrid	Madrid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
decanato@med.ucm.es	913941301	913941235	Decano de la Facultad de Medicina
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
05342333P	José María	Alunda	Rodríguez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio de Alumnos. Avda. Complutense s/n	28040	Madrid	Madrid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
ees_master@rect.ucm.es	913941878	913941440	Vicerrector de Posgrado y Formación Continua de la

			Universidad Complutense de Madrid
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
05342333P	José María	Alunda	Rodríguez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio de Alumnos. Avda. Complutense s/n	28040	Madrid	Madrid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
ees_master@rect.ucm.es	913941878	913941440	Vicerrector de posgrado y Formación Continua de la Universidad Complutense de Madrid

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : 2 JUSTIFICACION_m_2ª.pdf

HASH SHA1 : dZZ9rjoTMZgZelHECfcfQIBqeRI=

Código CSV : 74771679480734374510925

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA APLICADA.

ALEGACIONES AL INFORME RECIBIDO DE FECHA 31/5/2012

EXPEDIENTE 5161/2012

ID TÍTULO 4313544

AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN EN LA CALIDAD Y ACREDITACIÓN
TÍTULO: MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA APLICADA.

ASPECTOS QUE NECESARIAMENTE DEBEN MODIFICARSE

Recibidas las segundas indicaciones de la Comisión evaluadora del Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada, de fecha 31 de mayo de 2012, se ha procedido a subsanar en el Criterio 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES, lo correspondiente al punto 4.4, SISTEMA DE TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS, indicando los créditos procedentes de títulos propios y experiencia profesional susceptibles de ser reconocidos. Así se ha introducido como Reconocimiento de créditos cursados en Títulos propios un mínimo de 3 y un máximo de 24, como Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional serán un mínimo de 3 y un máximo de 9, según normativa de la UCM. Se introduce que este reconocimiento estará supeditado al Reglamento de la Universidad Complutense de Madrid sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos

Una vez recibidas las indicaciones de la Comisión Evaluadora del Máster en nutrición Humana y Dietética Aplicada, hemos procedido a revisar el documento a fin de realizar las adecuadas modificaciones propuestas por esa Comisión. Para ello se han valorado todos y cada uno de los apartados que han de ser modificados.

1.- Siguiendo las pertinentes indicaciones realizadas por la Comisión Evaluadora, respecto de las Competencias, se han revisado las mismas en el apartado 3 y se han realizado las siguientes modificaciones al respecto:

CRITERIO 3. COMPETENCIAS.- Se ha procedido a eliminar y modificar las competencias generales 2, 4 y 5 que estaban erróneamente redactadas al ser propias de grado.

De la misma manera se ha procedido a modificar las competencias específicas que pudieran ser confundidas con competencias propias de otros grados, así como a reformular y sintetizar las 63 competencias específicas propuestas, dejándolas en 34 competencias.

2.- Del mismo modo, siguiendo las pertinentes indicaciones realizadas por la Comisión Evaluadora, respecto del Acceso y admisión de estudiantes:

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES:

El enlace a la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos ya está operativo <http://www.ucm.es/normativa>

3.- A continuación y siguiendo las pertinentes indicaciones realizadas por la Comisión Evaluadora, respecto del personal:

CRITERIO 6.1.- PERSONAL ACADÉMICO.- Se ha procedido a especificar, dentro de cada categoría de profesorado, su vinculación con la Universidad, el porcentaje que supone respecto del total de profesorado de máster, así como la carga docente en el Máster de cada una.

Igualmente se ha especificado la media de quinquenios y sexenios del profesorado, como profesorado con experiencia docente e investigadora

CRITERIO 6.2.- PERSONAL DE APOYO.- Se ha procedido a desglosar el resto de personal con el que cuenta la Facultad de Medicina

4.- Finalmente se ha revisado el criterio correspondiente a resultados previstos, siguiendo las pertinentes indicaciones realizadas por la Comisión Evaluadora, respecto de los Resultados Previstos:

CRITERIO 8.2.- RESULTADOS PREVISTOS.- Se han añadido los diferentes mecanismo previstos para valorar el progreso y los resultados del aprendizaje

2.- JUSTIFICACION

La Universidad Complutense de Madrid, como Universidad con vocación de servicio a la sociedad y destacada como entidad científica y humanista de reconocida categoría, ofrece dentro de su programa de titulaciones la de Grado en Nutrición Humana y Dietética, aprobada por la Aneca en 2009 y cuya puesta en marcha ha tenido lugar durante el curso 2010-11, por lo que una vez implantados dichos estudios, con gran aceptación por parte de los alumnos, se ofrece una especialización en forma de Máster Universitario orientado a la especialización profesional, desde el máximo rigor científico, desterrando los conceptos y aplicaciones que no se vean avaladas por el método científico. Existe hoy día un campo específico dentro del Journal Citation Reports Science Edition, denominado Nutrition and Dietetics en la que se incluyen 58 revistas científicas, así como numerosas sociedades científicas tanto en España como internacionales.

El aumento de la esperanza de vida en el último siglo, junto a los cambios producidos en el modo de vida de las poblaciones humanas, han producido un considerable aumento de la incidencia de enfermedades crónicas, de manera que hoy día las principales causas de muerte son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer y las enfermedades endocrino-metabólicas, todas ellas relacionadas con la dieta. Así, la obesidad, actualmente uno de los mayores retos de salud pública para el siglo XXI, etiquetada por primera vez como epidemia y para cuya prevención se desarrolla el marco de la estrategia global de “Dieta, actividad física y salud” aprobada por casi 200 países en la Asamblea Mundial de la Salud, celebrada en Ginebra en Mayo del 2004, junto a la diabetes mellitus, hipertensión arterial, osteoporosis, las hiperlipidemias e hipertrigliceridemias, suponen una pandemia de proporciones cada vez más alarmantes. El tratamiento de estas enfermedades no solo requiere de farmacología, sino también de terapia nutricional. Esto hace necesaria la formación especializada de profesionales de la salud para el correcto desarrollo de terapias dietéticas como parte de un tratamiento integral de los pacientes. Por otro lado, la dieta es uno de los estilos de vida que mayor capacidad de

prevención de las enfermedades crónicas ha mostrado a lo largo de la historia, existiendo hoy día un vasto campo de conocimientos en relación con la capacidad de los elementos de la misma como factores de protección específicos para determinados aspectos relacionados con la enfermedad de larga duración, tales como la capacidad antiinflamatoria u antioxidante de determinados conjuntos de nutrientes o la inducción de apoptosis de células aberrantes, entre otros. La investigación en el ámbito de la nutrición y su aplicación dietética para promover la salud de las poblaciones es, sin duda, emergente y su aplicación tanto en prevención primaria como en prevención secundaria y terciaria, perentoria y oportuna.

Aunque es conocida desde la antigüedad, la inquietud por la influencia de la alimentación en la salud humana ha experimentado un enorme aumento por parte de todos los sectores sociales en tiempo muy reciente. Los avances de la Biomedicina están abriendo posibilidades insospechadas desde hace muy pocos años para el mantenimiento y prevención a partir de la salud mediante la alimentación. Ello es objeto de extraordinario interés en el mundo de la investigación y se ha hecho presente en los centros de comercio de alimentos con productos cuyos fabricantes hacen alegaciones de salud, más o menos explícitas, no siempre con el debido fundamento. Debe tenerse en cuenta también que, recientemente, las disciplinas científicas mencionadas al principio han experimentado extraordinarios avances científicos y han aportado conocimientos de gran interés para poder abordar, en la mejor situación histórica, los retos de la alimentación. A los progresos de las ciencias clásicas se acaban de unir las aportaciones de “nuevas ciencias” de intenso desarrollo en la actualidad, como la Proteómica y la Nutrigenómica, que abren posibilidades inmensas para la alimentación humana y que deben formar parte del currículo formativo de los nuevos profesionales de la alimentación.

Tradicionalmente se pensaba que la posibilidad de influir con la dieta sobre la prevención cardiovascular se limitaba a modificar los niveles de colesterol plasmático y, en menor grado, otros factores de riesgo como la hipertensión o el metabolismo de la glucosa. Sin embargo, la investigación más reciente ha permitido establecer un nuevo paradigma, según el cual los nutrientes pueden influir en los fenómenos biológicos modulando el proceso del envejecimiento, por su capacidad para modificar la expresión génica. Hoy sabemos que al interactuar sobre distintos factores de transcripción, activan o silencian genes relacionados con muchas funciones biológicas. El Profesor Grande Covian dijo “el hombre primero quiso comer para sobrevivir; luego quiso comer e incorporó la gastronomía a su mundo cultural. Ahora, además, quiere comer salud.” Las tendencias mundiales en alimentación indican un interés creciente de los consumidores por aquellos alimentos que además de nutrirnos nos aportan un beneficio específico para la salud.

La estructura del Máster que se presenta, permite la especialización profesional en el campo de la Nutrición Humana y Dietética en aquellas áreas de especial interés como la nutrición deportiva, nutrición y envejecimiento, la nutrición en las enfermedades crónicas o en las poblaciones especialmente vulnerables, la importancia de la dieta para el tratamiento de patologías y el control de los principales trastornos producidos por las dietas inadecuadas de la población, sin olvidar el estudio de las alergias alimentarias, cuya incidencia va en

aumento, sin olvidar la necesidad de profundización en los conocimientos que, desde la investigación básica, aportan la biología celular, la farmacología y la bioquímica, enfatizando la necesidad de una sólida formación en método científico, así como la necesidad de comunicación clara y efectiva a los distintos agentes sociales para la mejora de la salud de la población, objetivo último de la nutrición humana.

Este Máster nace pues, con una triple finalidad; por un lado ofrecer a los graduados, diplomados y licenciados que quieran mejorar y completar su formación en el campo de la dietética y nutrición humanas, la oportunidad de realizar dicha formación especializada, por otro ofrecerles los créditos necesarios para acceder al doctorado y, finalmente ser un ámbito de formación continuada y actualizada que profundice en los diferentes aspectos de la nutrición y la dietética humana con el objetivo de promover la salud de poblaciones e individuos y mantener y recuperar la salud.

El Máster universitario en Nutrición humana y dietética de la Universidad Complutense proporciona una formación integral, y se brinda una formación específica de carácter científico, humanista y social que, por sí sola, justifica la oportunidad de su oferta siendo transversal y globalizadora en diferentes aspectos del ámbito de la nutrición humana y la dietética aplicada que abarca cuestiones dietéticas y tecnológicas y está orientado hacia una especialización profesional en el ámbito sanitario o de la salud pública mediante el uso de la nutrición como arma terapéutica para el tratamiento de la enfermedad o como herramienta preventiva para el mantenimiento de la salud. Este máster capacita para llevar a cabo una función social y sanitaria de enorme importancia, que cubre la gran demanda de profesionales especializados en nutrición cuya presencia se está volviendo imprescindible en el ámbito sanitario y hospitalario, en la hostelería y la restauración colectiva, en la industria alimentaria, en la educación y en las instituciones u organismos dedicados a la promoción de la salud.

Tras la puesta en marcha de los estudios de grado, la Universidad Complutense de Madrid decidió ofertar una formación avanzada y complementaria a los mismos en forma de estudios de Máster con el objeto de ampliar y profundizar en el conocimiento de los diferentes campos científicos y humanísticos.

Por esta razón, la Facultad de Medicina, como centro responsable de la titulación de grado en Nutrición Humana y Dietética creó una Comisión para realizar y ofrecer un Máster Universitario que complementase dichos estudios de grado. Dicha comisión, presidida por el Vicedecano de posgrado, solicitó de las Facultades implicadas, el nombramiento de un representante de la misma para proceder a la elaboración de la ficha de la titulación y se constituyó con un representante de la Facultad de Medicina, un representante de la Facultad de Veterinaria y un representante de la Escuela universitaria de Enfermería, Podología y Fisioterapia, además de la delegada del Decano para Nutrición Human y Dietética. El Vicedecano de posgrado delegó a su vez, la presidencia de la comisión en la delegada del Decano, por lo que, en la actualidad está conformada por:

Delegada del decano para Nutrición Humana y Dietética

Representante de la Facultad de Veterinaria

Representante de la Facultad de Medicina

Representante de la Escuela de Enfermería, Fisioterapia y Podología

Con este fin, dicha Comisión se constituyó el 11 enero de 2011, elaborando una ficha del Máster que fue aprobada por las Juntas de las Facultades implicadas (Medicina, Veterinaria y Escuela de Enfermería) y posteriormente aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad Complutense en su reunión de 25 de febrero de este año y remitida al Vicerrectorado de EEES el día 4 de marzo.

Desde esta fecha se ha trabajado en la elaboración de un plan de estudios de Máster que cumpliendo con los objetivos expuestos, resulte flexible y atractivo para los titulados en el área de Ciencias de la Salud, siguiendo en todo momento las recomendaciones del Vicerrectorado de EEES.

Es por ello, que la comisión delegada de la Junta de Facultad, elaboró una serie de principios rectores de dichos trabajos de elaboración

- a) Un Máster de clara orientación profesional en Nutrición humana y dietética aplicadas a la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad
- b) Que capacite a los alumnos para la obtención del doctorado y la realización de trabajos de investigación
- c) Que esté orientado al futuro de la alimentación humana y al desarrollo de habilidades profesionales a medida que avance el conocimiento científico
- d) Que sea lo suficientemente flexible para incorporar nuevos conocimientos a medida que éstos se vayan produciendo
- e) Que incorpore a los miembros de la Comunidad Científica de la Universidad Complutense cuya capacitación profesional y ámbitos de investigación estén relacionados con la alimentación, nutrición y dieta de las poblaciones humanas. Por ello ha de ser pluridisciplinar, interdepartamental e interfacultativo.

Estos principio de actuación han sido sometidos a la consideración de la Comisión de Posgrado de la Facultad de Medicina en su reunión de 11 de marzo 2011, así como a los diferentes Departamentos implicados en la docencia de la titulación, en diversas reuniones desde el día 26 de enero. Una vez establecidos los componentes principales del plan de estudios y sus principios rectores, se volvió a someter a la consideración de la Comisión de Posgrado de la Facultad de Medicina, aprobándose el plan de estudios por dicha Comisión en su reunión de 22 de septiembre de 2011.

En cuanto a las referencias externas utilizadas en la elaboración del Máster, se han consultados distintos planes de estudio de Máster tanto españoles como de otros países europeos, así como algunos Máster americanos y australianos, cuyos objetivos declarados son similares a los principios del Máster que se presenta. Entre ellos cabe destacar el Máster Universitario en Nutrición Clínica

de la Universidad de Navarra, el Máster Oficial de Postgrado Nutrición Humana de la Universidad de Granada, el Máster interuniversitario de las Universidades de Barcelona y la Universidad Rovira i Virgili en Alimentación y Nutrición, los Máster en Clinical Nutrition y el Master Applied Human Nutrition de la London Metropolitan University, así como el Programme in Clinical Nutrition and Metabolism, organizado por La Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo (THE EUROPEAN SOCIETY ON CLINICAL NUTRITION AND METABOLISM), el multicolaborativo Máster Universitario europeo en Alimentación, Nutrición y metabolismo (E-Menu) realizado por la colaboración entre las Universidades de Maastricht, Navarra, Auergne, Copenhague, Burdeos, el Instituto Karolinska y la Escuela técnica de Zurich

Se han consultado otras Máster europeos como el Máster de Nutrición Clínica de la Universidad de Oxford (Reino Unido). Y también se han consultado los Master of Dietetics (MDiet) de la Universidad Otago de Nueva Zelanda, el Master of Nutrition and Dietetics de la Universidad de Camberra y el Master of Science (Nutrition & Dietetics) Universidad de Nueva Gales del Sur.

En lo que se refiere a Máster de los Estados Unidos, tanto el Máster de Nutrición Humana de la Universidad Rosalind Franklin University of Medicine and Science de Chicago, el Máster de Nutrición Humana de la Universidad de New Haven, el Máster de Science on Human Nutrition de la Universidad de Columbia (Nueva York) y el programa que combina el Master on Nutrition/Doctorado en Salud Pública de la Friedman School of Nutrition Science & Policy y la Tufts University School of Medicine (Massachusetts).

Por otro lado se han tenido muy en cuenta las recomendaciones de diferentes foros nacionales y europeos, como La Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD), y la asociación Española de Dietistas Nutricionistas (AEDN) como órgano de representación del colectivo español de dietista nutricionistas ante la EFAD (European Federation of Associations of Dietitians). Esta Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD, www.efad.org), es una federación constituida por asociaciones de dietistas y nutricionistas de 28 países representando a más de 20.000 dietistas en toda Europa, que viene desarrollando distintas actividades con el objetivo de consensuar la formación y actuación del Dietista-Nutricionista en el continente Europeo, entre los cuáles cabe citar:

a.- El documento de consenso sobre los “Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética” publicado en Junio de 2005. Este documento pretende servir de marco de referencia en la formación universitaria de los dietistas-nutricionistas en la Unión Europea. En dicho documento se recogen los perfiles profesionales en Europa, las competencias generales y específicas del dietista-nutricionista, así como los contenidos para una adecuada formación y alcance de dichas competencias (Anexo 1) y cuyo contenido se basa en trabajos previos realizados bajo el auspicio de la Quality Assurance Agency for Higher Education (www.qaa.ac.uk/).

b.- La constitución de la RED Temática DIETS (Dietitians Improving Education and Training across Europe) www.thematicnetworkdietetics.eu, de la que la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense forma parte. Esta red temática cuenta actualmente con más de 100 instituciones de 28 países. Entre

los objetivos principales de la red temática, se encuentran los de armonizar la formación universitaria europea en Nutrición Humana y Dietética. Para ello, toma como referencia el modelo Tuning (Tuning Educational Structures in Europe; <http://tuning.unideusto.org/tuningeu/>) y el documento de calidad anteriormente referido. El documento de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) sobre los *Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética* (www.efad.org) aprobado en Junio del 2005. El documento *"The Standards of Education and Training"* (*The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2006*, www.qaa.ac.uk/).

Asimismo, se han tenido en cuenta las recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación de nutrición humana y dietética fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia el mes de febrero de 2007, respecto de los diferentes campos de actuación y colectivos diana del trabajo en nutrición humana y dietética: clínica, comunitaria y de salud pública, colectividades, la industria, la docencia y educación sanitaria y la investigación, así como las recomendaciones de la VII Asamblea General de la Conferencia de Decanos y directores de centros, en su reunión de 4 de noviembre de este año de 2011.

Además se ha tenido presente en todo momento los documentos del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la Propuesta de *Directrices para la elaboración de títulos Universitarios* de Grado y Master del 21.12.2006, complementado con el documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo sobre las Materias Básicas por Ramas de Conocimiento del 15.02.2007 y con el Real Decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales de 25.06 2007.

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : 4.1 SISTEMASDE INFORMACION PREVIO.pdf

HASH SHA1 : cN5PEYHgWcrPFG25ije8uUhvy3w=

Código CSV : 70004857118335722211423

4.1. Sistemas de información previo. Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética aplicada

Toda la información referente a los estudios y al centro está a disposición de cualquier persona interesada en la página web de la Universidad Complutense de Madrid (www.ucm.es)

El estudiante de nuevo ingreso recibe una guía completa con toda la información necesaria sobre el Máster, con el calendario académico, fechas de exámenes y programas de cada asignatura. También recibe información de los Servicios administrativos: Secretaría, Información y Registro.

Se envía información a Centros Universitarios y Académicos de la Comunidad de Madrid, que puedan tener relación con los estudios del Máster, así como a Universidades latinoamericanas y a Universidades Europeas con convenios Erasmus, así como a antiguos alumnos de la UCM.

Igualmente se envía información a las Sociedades Españolas de Nutrición, Dietética y áreas relacionadas.

La difusión de información sobre esta titulación se desarrolla en varios niveles. El primero tiene que ver con las actividades de difusión llevadas a cabo por la Universidad Complutense sobre las titulaciones ofertadas y sus contenidos. El segundo nivel, más específico, tiene que ver con las actividades desarrolladas por la propia Facultad de Medicina para la difusión de las titulaciones que imparte. En este sentido cabe destacar la publicación en programas e informes impresos, páginas Web [<http://www.ucm.es/centros/webs/fmed>] y diversos medios de comunicación de la oferta de títulos con su descripción y características, permitiendo de este modo que los futuros estudiantes puedan tener una idea cabal de las posibilidades de estudios en los centros correspondientes. Junto a esta información previa, se adjuntan los canales y vías que permitan a los futuros estudiantes conocer los detalles de la titulación, acudiendo a la página Web de la misma y/o solicitando información al Centro responsable. Junto a estas actividades se incluyen otras que facilitan la orientación a los estudiantes una vez realizado su ingreso en la Universidad. Estas actividades son: a. Jornadas de información sobre el plan de estudios, los contenidos, los objetivos y el desarrollo del Máster. b. Difusión, a través de Internet [www.ucm.es/centros/webs/fmed], de información relacionada con los planes de estudio, los contenidos, los descriptores, los programas y el funcionamiento. c. Inclusión de información en la Guía del Estudiante.

Con todas estas actividades, además de incluir información sobre la titulación, se especifican los procesos de acceso y matriculación a la misma. El perfil de acceso es el de un estudiante comprometido en la búsqueda de soluciones, previo análisis científico de los principales problemas relacionados con la dieta. Por este motivo se pide un tipo de estudiante con empatía y creatividad, interesado en nuevas tecnologías y avances terapéuticos, con capacidad para articular ideas y expresarlas correctamente por escrito y en público, con predisposición para el diálogo y para comprender el punto de vista del otro, con un buen manejo de las TIC –muy especialmente de Internet- y con una cierta solvencia en la búsqueda y sistematización de la información.

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : 5.1 DESCRIPCION DEL PLAN DE ESTUDIOS.pdf

HASH SHA1 : n8laOTcVvTKRBsfAnBmKzISeTo=

Código CSV : 70004878891281142383789

5. Planificación de las enseñanzas

5.1. descripción del plan de estudios

Para obtener la titulación de Máster Universitario en Nutrición y Dietética Aplicada, el estudiante deberá superar 60 créditos ECTS. Este número de créditos ECTS se distribuye entre la totalidad de las materias integradas en el plan de estudios que conduce a la obtención del título universitario oficial, en función del número de horas de trabajo del estudiante para la ejecución y acreditación de estas materias. El número de créditos ECTS por asignatura es una estimación del tiempo que un estudiante puede invertir para alcanzar las competencias asociadas a dicha asignatura.

El Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada sigue una conformación en tres módulos, uno básico y otro de especialización, que, a su vez está constituido cada uno por diferentes materias que abarcan desde aspectos básicos de investigación en poblaciones humanas, transferencia y comunicación de resultados, actualización de conocimientos, hasta aspectos específicos de la dieta en relación a los estilos de vida, así como su importancia en las enfermedades más prevalentes y finalmente un módulo de trabajo Fin de Máster que integra todos los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados en los módulos previos.

El alumno podrá o bien realizar los 15 créditos totales de una de las dos materias del módulo de especialización y obtener así una especialidad, o elegir diferentes asignaturas de las materias del módulo de especialización hasta completar los 15 créditos necesarios, si es que no desea especialización.

El Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada, se estructura en tres módulos:

1.- Módulo I general (33 ECTS) obligatorio

Módulo obligatorio formado por cinco materias: INVESTIGACION EN NUTRICION HUMANA Y TRANSFERENCIA DE RESULTADOS, LOS ALIMENTOS EN LA PREVENCIÓN Y EN LA TERAPÉUTICA, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN Y LA PRÁCTICA DEPORTIVA Y GESTIÓN DE LA DIETA EN POBLACIONES ESPECIALES.

En la materia INVESTIGACION EN NUTRICION HUMANA Y TRANSFERENCIA DE RESULTADOS, se hará una revisión completa, profunda y exhaustiva de las características de la investigación con seres humanos, en todo lo que compete a la nutrición y dieta humanas, así como de la difusión de los resultados científicos a la sociedad a través de los medios de comunicación

La materia LOS ALIMENTOS EN LA PREVENCIÓN Y EN LA TERAPÉUTICA, se orienta a la adquisición de nuevos conocimientos y aplicaciones de la investigación actual en materia de dieta como modulador de la expresión génica y sus aplicaciones en investigación aplicada.

Esta misma orientación se da en la materia LA ALIMENTACION Y LA PRÁCTICA DEPORTIVA, como exponente de la interacción de diferentes

factores modificadores del efecto y el impacto de la dieta en la salud modulada por la actividad deportiva

Respecto de la materia **TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LA NUTRICIÓN** se pretende capacitar al alumno para la evaluación del análisis de riesgos relacionados con la dieta, así como hacer frente a los nuevos retos que la producción y distribución de alimentos plantea

Finalmente, en este primer módulo la materia **GESTIÓN DE LA DIETA EN POBLACIONES ESPECIALES**, hace hincapié en la necesidad de actuaciones concretas en poblaciones humanas, vulnerables por cualquier causa así como en poblaciones de riesgo biológico o social, con necesidades específicas tanto de requerimientos nutricionales básicos como de corrección de desviaciones de la dieta, origen o consecuencia de su propia debilidad

2.- Módulo de especialización (15 ECTS) optativo

Es un módulo constituido por dos materias constituidas por diferentes asignaturas optativas. Las materias que constituyen este módulo conforman un itinerario profesionalizante que cubre diferentes aspectos de la nutrición y dietética humanas tanto en su vertiente terapéutica como en nutrición comunitaria.

El alumno podrá o bien realizar los 15 créditos totales de una de las dos materias del módulo de especialización y obtener así una especialidad, o elegir diferentes asignaturas de las materias del módulo de especialización hasta completar los 15 créditos necesarios, si es que no desea especialización.

Así, la materia **LOS NUEVOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y SUS CONSECUENCIAS: LAS PANDEMIAS DEL SIGLO XXI**, se adscribe a la necesidad de conocer en profundidad la influencia de la nutrición clínica en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades que constituyen las primeras causas de muerte en las sociedades desarrolladas, en sus diferentes fases, así como los fundamentos de la terapia Nutricional. El conjunto de la materia conforma la especialidad en Nutrición humana y dietética clínica aplicada.

Finalmente la materia de este módulo, **ELECCIONES DIETÉTICAS COMO FORMA DE VIDA Y SU RELACION CON LA SALUD**, explica los mecanismos por los que la dieta forma parte de un determinado estilo de vida y las consecuencias biológicas de los aspectos sociales, antropológicos y culturales de las elecciones dietéticas. Además explora la importancia de la composición de los alimentos y su elección en una dieta a la hora de valorar el impacto de los mismos como desencadenantes alergénicos. El conjunto de la materia conforma la especialidad en Nutrición humana y dietética poblacional y estilo de vida.

3.- Módulo de trabajo fin de Máster (12 ECTS) obligatorio

Este es un módulo obligatorio en el que el alumno deberá desarrollar un trabajo original en Dietética y nutrición humana, bajo la dirección de profesores del Máster. El objetivo de dicho trabajo es completar de manera práctica la

formación científica del alumno y capacitarle para elaborar y desarrollar un trabajo en el campo de la Nutrición humana y la dietética, capacitándole para aplicar sus conocimientos, actitudes y aptitudes a diferentes escenarios complejos relacionados con la dieta como modulador o modificador de la salud de los individuos y las colectividades.

5.2. Actividades formativas

Las actividades formativas se componen de:

Clases teóricas

Prácticas de laboratorio y prácticas clínicas

Seminarios de casos clínicos y supuestos prácticos

Trabajo del alumno en actividades presenciales

Tutorías personalizadas y conjuntas

Trabajo personal del alumno

Trabajo tutelado

5.3. Metodologías docentes

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica, en la que el alumno trabajará en escenarios reales en el Centro hospitalario, así como resolviendo diferentes escenarios de laboratorio.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos del módulo y materia correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a seminarios de casos clínicos y de supuestos prácticos en que se exponen las características de los diferentes problemas que se pueden encontrar y la manera eficiente de resolver dichas situaciones en escenarios verosímiles.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

5.4. Sistemas de evaluación

La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante una prueba de conocimientos cuyo nivel oscilará entre el 20% y el 80% según materias

Igualmente se realizará una prueba de interpretación de casos clínicos y destrezas de laboratorio, entre el 20% y el 50% de la nota de evaluación

La evaluación de los seminarios y supuestos prácticos, así como de los trabajos de exposición, será continuada y constituirá, junto con el informe del tutor, entre el 20 y el 40% de la nota de evaluación .

Finalmente el alumno tendrá que presentar y defender el Trabajo Fin de Máster ante el tribunal que se constituya al efecto y que es condición ineludible para la obtención del Máster

5.5. Módulo I:

5.5.1 Datos básicos del Módulo. Módulo General 33ECTS

Materia I. INVESTIGACION EN NUTRICION HUMANA Y TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Obligatorio

ECTS 6

Despliegue temporal semestral

ECTS semestre 1 6 ECTS semestre 2 0

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

Tipos de diseño de estudios en poblaciones humanas,

Deontología,

Mecanismos evolutivos, en relación a la dieta

Validez de los resultados de un estudio de investigación dietético

Relaciones entre medios de comunicación social y la conducta de las poblaciones

Medios de comunicación social en la difusión científica de la nutrición y la educación alimentaria.

5.5.1.3 Contenidos

- 1) diseño de estudios en poblaciones humanas,
- 2) deontología de los estudios en poblaciones humanas y Leyes que regulan los estudios nutricionales en poblaciones humanas,
- 3) situación del conocimiento actual sobre nutrición y salud y mecanismos evolutivos,
- 4) proposición de hipótesis, determinación de objetivos de un estudio, recogida de los datos en alimentación, validez interna y validez externa de los estudios de investigación, análisis, obtención y presentación de resultados, etc...
- 5) Estudiar la relación entre los medios de comunicación social (prensa, cine...) en la conducta de las poblaciones, en especial la conducta alimentaria.
- 6) Los medios de comunicación social en la difusión científica de la nutrición y la educación alimentaria.
- 7) Publicidad y marketing en nutrición, alimentación y dietética.

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB1.- Capacidad de comprender lo que es la ciencia y la investigación científica, en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada.
CB2.- Ser capaz de realizar una revisión crítica bibliográfica y un meta-análisis
CB3.- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas, siguiendo el método científico
CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica Aplicada
CB8.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y

no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CG1.- Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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
CG5.- Ser capaz de realizar la comunicación de manera efectiva, con los pacientes, la comunidad, 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 el estado de salud, la nutrición deportiva y sus hábitos de vida

5.5.1.5.2 Específicas

CEM1.1.- Ser capaz de diseñar estrategias de investigación dietética en poblaciones humanas

CEM1.2 Conocer y aplicar la deontología de los estudios en poblaciones humanas y las Leyes que regulan los estudios nutricionales en poblaciones humanas,

CEM1.3 Valorar la situación del conocimiento actual sobre dieta y salud respecto de los mecanismos evolutivos,

CEM1.4 Ser capaz de plantear hipótesis causales y proponer estudios dietéticos con validez interna y externa

CEM1.5 Identificar los distintos mecanismos por los que los medios de comunicación pueden influir en las pautas dietéticas de los distintos grupos sociales

CEM1.6 Evaluar la publicidad y marketing en nutrición, alimentación y dietética con rigor científico y ética profesional

5.5.1.5.3 Actividad formativa

	horas	presencialidad
Clase teórica	30	100
Prácticas	10	100
Seminarios	10	100
Tutoría	4	50
Evaluaciones	4	100
Trabajo alumno	92	0

5.5.1.5.4. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica, en la que el alumno trabajará en escenarios reales en el Centro hospitalario, así como resolviendo diferentes escenarios de laboratorio.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos del módulo y materia correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a seminarios de casos clínicos y de supuestos prácticos en que se exponen las características de los diferentes problemas que se pueden encontrar y la manera eficiente de resolver dichas situaciones en escenarios verosímiles.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

5.5.1.5.5. Sistema de evaluación

La evaluación de los conocimientos teóricos se realizará mediante una prueba de conocimientos cuyo nivel será entre el 20 y el 60%

Igualmente se realizarán trabajos de clase con un porcentaje de entre el 20 y el 50%

La evaluación de los supuestos prácticos entre 20% y 40%

Materia LOS ALIMENTOS EN LA PREVENCIÓN Y EN LA TERAPÉUTICA

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Obligatorio

ECTS 6

Despliegue temporal semestral

ECTS semestre 1 6

ECTS semestre 2 0

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

El concepto de tejido adiposo ha sufrido un cambio altamente significativo en la última década y ha pasado a ser una fuente de estudio prioritario dentro de las ciencias de la salud. A través del desarrollo de nuestra asignatura, el alumno conocerá todos los aspectos de este tejido que son fundamentales para la comprensión de una buena parte de nuestro metabolismo, en relación directa con el estado nutricional. El conjunto de temas a tratar aportarán información sobre la adipogénesis de los tipos de tejido adiposo y el resto de poblaciones celulares capaces de almacenar grasas, así como de su distribución en los distintos depósitos corporales. Se planteará la gran ventaja que supone este tejido como fuente de células mesenquimales en el adulto. El estudio de su aspecto endocrino, inmunológico y señalizador de procesos oxidativos e inflamatorios permitirá adentrarnos en la histofisiología y todo ello servirá de base para abordar las patologías asociadas a las alteraciones del estado nutricional.

Además se manejará información relevante sobre las bases genéticas de la nutrición y la modificación fenotípica a través de la dieta, la importancia de las interacciones entre dieta y fármacos

5.5.1.3 Contenidos

Obtener información cierta y actual para entender los procesos histofisiológicos que tienen lugar en el tejido adiposo.

Conocer la distribución anatómica de los diferentes depósitos de grasa corporal.

Proporcionar los conocimientos necesarios para valorar los beneficios o perjuicios de desequilibrio del tejido adiposo sobre el organismo.

Manejar la información fidedigna para analizar e identificar cualquier nueva investigación publicada sobre el tema.

Aportar conocimientos teóricos suficientes para poder integrarse en grupos de investigación.

Ser capaces de integrar estos conocimientos con los del resto de las materias con el fin último de mantener una población sana a través de la adecuada nutrición

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica Aplicada
CB6.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética
CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CG1.- Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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
CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

5.5.1.5.2 Específicas

CE 2.1.- Ser capaz de describir con detalle la histofisiología del tejido adiposo blanco y pardo y su distribución anatómica, incluyendo los depósitos ectópicos.

CE2.2.- Profundizar en el estudio de la adipogénesis y en el papel que el tejido adiposo cumple como fuente de células madre en el individuo adulto.

CE2.3.- Conocer y comprender los acontecimientos que tienen lugar en el organismo en relación con las señales que recibe y emite el tejido adiposo, su regulación y su significado histofisiológico.

CE2.4.- Estudiar este tejido como orquestador endocrinológico y emisor de señales en el lenguaje del apetito, así como la influencia de los ritmos circadianos en este proceso.

CE2.5.- Analizar los cambios que acontecen en el tejido adiposo en diferentes patologías, como la obesidad y el síndrome metabólico.

CE2.6.- Adquirir conocimientos fundamentados sobre las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención y el tratamiento de la obesidad

CE2.7.- Valorar la importancia de la dieta en la modificación del genotipo y su uso en la prevención de la enfermedad de base genética

CE2.8.- Conocer y aplicar el papel del dietista-nutricionista en la farmacovigilancia y en la detección y manejo de interacciones fármaco-nutriente

CE2.9.- Saber evaluar los estudios de asociación en Nutrigenética

CE2.10.- Aplicar los estudios de nutrigenética: enfermedades relacionadas con el metabolismo del hierro y obesidad

CE2.11.- Conocer y saber realizar Técnicas de genotipado y detección de mutaciones.

5.5.1.5.6 Actividad formativa

	horas	presencialidad
Clase teórica	32	100
Prácticas	6	100
Seminarios	10	100
Tutoría	3	50
Evaluaciones	4	100
Trabajos alumno	20	20
Autoaprendizaje	75	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica, en la que el alumno trabajará en escenarios reales en el Centro hospitalario, así como resolviendo diferentes escenarios de laboratorio.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos del módulo y materia correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a seminarios de casos clínicos y de supuestos prácticos en que se exponen las características de los diferentes problemas que se pueden encontrar y la manera eficiente de resolver dichas situaciones en escenarios verosímiles.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

Examen escrito sobre los contenidos de las clases presenciales. (30-65%)

- Evaluación de los trabajos propuestos (informe escrito y/o exposición oral) (20-25%)

- Evaluación continua de la participación en las actividades presenciales y del uso de las herramientas virtuales (20-40%)

Materia TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LA NUTRICIÓN

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Obligatorio

ECTS 9

Despliegue temporal semestral

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

- La evaluación de la seguridad de cualquier sustancia presente en los alimentos implica ensayos de toxicidad, por ello un objetivo principal es dar un conocimiento de los ensayos existentes para la evaluación del riesgo. Los objetivos de los ensayos son determinar el tipo o clase de efectos tóxicos, la potencia en la producción de los efectos, y la disposición de la sustancia. El objetivo específico es establecer el nivel sin efecto adverso observable (NOAEL) e identificar la dosis por debajo del umbral para cualquier efecto adverso, así como conocer los estándares para contaminantes y aditivos en los alimentos, la ingesta diaria aceptable (IDA) o la ingesta diaria tolerable (TDI) y otros valores guía basados en la salud.
- Ofrecer las nuevas innovaciones en las tecnologías aplicadas a los ensayos de toxicidad que proporcionan conocimientos para detectar alteraciones genéticas y metabólicas en las células y tejidos para detectar la presencia de bajos niveles de compuestos.
- Presentar los biomarcadores de uso epidemiológico para definir los estudios de biomonitorización
- Ofrecer las herramientas para el análisis del riesgo: identificación de la peligrosidad, evaluación de la dosis-respuesta, evaluación de la peligrosidad o evaluación de la exposición y caracterización del riesgo.
- Ofrecer los instrumentos para el manejo del riesgo: control de la exposición de niveles apropiados y monitorización de aquellos niveles que aseguren que existe una reducción satisfactoria del riesgo (procedimientos puestos a punto por las Administraciones públicas, Agencias Europeas e Internacionales, Compañías multinacionales y Centros de Investigación).
- Analizar la predicción de las consecuencias toxicológicas de sustancias presentes en los alimentos para el hombre.
- Conocer los riesgos sanitarios derivados de la exposición a productos químicos presentes en los alimentos, residuos de contaminantes químicos, biológicos y biotecnológicos, de medicamentos, biocidas, de productos sanitarios, zoonosológicos y fitosanitarios en los alimentos de origen animal y vegetal, así como la prevención de los riesgos asociados con los mismos.
- Conocer la reglamentación relativa a los residuos de medicamentos y sustancias de uso sanitario, zootécnico, zoonosológico y fitosanitario y sus repercusiones para la salud así como conocer los aspectos técnicos de las actuaciones para conocer los efectos básicos para el desarrollo de un sistema de gestión integral.
- Presentar el riesgo de alimentos derivados de organismos modificados genéticamente tras su liberación, y distribución.
- Capacitar a los alumnos en la realización de informes de experto y/o periciales relacionados con la evaluación del riesgo.

5.5.1.3 Contenidos

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica Aplicada

CB6.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos
--

dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética
CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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
CG3.- Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en todos sus ámbitos
CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

5.5.1.5.2 Específicas

CE3.1.- Adquirir los conocimientos fundamentales metodológicos para la determinación del potencial de nocividad de los contaminantes y otras sustancias presentes en los alimentos para la salud humana

CE3.2.-Familiarizarse con las metodologías y aplicaciones de los programas de análisis del riesgo y uso de datos epidemiológicos humanos y de datos en animales para la extrapolación al hombre.

CE3.3.-Manejar y elaborar correctamente informes de experto y/o periciales relacionados con la evaluación del riesgo.

CE3.4.-Conocer y prevenir los riesgos asociados a sustancias presentes en los alimentos, así como la legislación relativa a los mismos.

CE3.5.- Adquirir conocimientos de la normativa general sobre evaluación del riesgo y de los sistemas de alerta rápida, gestión de crisis y situaciones de emergencia en materia de seguridad alimentaria

CE3.6.- Valorar el efecto que las nuevas tecnologías de procesado tienen en la calidad nutritiva de los alimentos y distinguir, en función de ello, las opciones más adecuadas para cada tipo de producto.

CE3.7.- aplicar los nuevos avances en la formulación, los procesos de conservación y transformación y el envasado a la selección de alimentos más adecuados a cada situación y al desarrollo y diseño de dietas más saludables

CE3.8.- Identificar y reconocer los peligros bióticos y abióticos emergentes asociados al consumo de alimentos

CE3.9.- Aplicar las estrategias y los métodos actuales de garantía de la seguridad alimentaria

CE3.10.- Estar en condiciones de identificar las implicaciones que la globalización y el cambio climático tienen sobre la seguridad alimentaria.

5.5.1.5.6 Actividad formativa

	horas	presencialidad
Clase teórica	45	100
Prácticas	15	100

Seminarios	15	100
Tutoría	6	50
Evaluaciones	4	100
Trabajos alumno	20	20
Autoaprendizaje	135	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica resolviendo diferentes escenarios de laboratorio.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos del módulo y materia correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a sesiones prácticas, seminarios y lectura crítica de artículos científicos. Los temas serán expuestos por el profesor y discutidos con los alumnos bajo la supervisión del profesor. Se realizarán sesiones en el laboratorio que, además de complementar y profundizar el programa teórico, permitirán al alumno utilizar materiales y técnicas propias de la competencia de la materia y ampliar su formación científica.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

Todas las actividades propuestas contarán con el apoyo del Campus Virtual de la UCM, en el que el alumno tendrá acceso a material didáctico, recursos bibliográficos y diversos documentos de interés para el aprendizaje de las asignaturas de la materia

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

La evaluación se realizará de manera continua a lo largo de la actividad docente, mediante:

10%-40% asistencia a las clases teóricas y/o prácticas (mínimo 70% de asistencia)

10-20% consultas en tutorías

10-30% exámenes

30%-50% elaboración y exposición de un Tema relacionado con uno o más aspectos de los temas teóricos que se imparten en la disciplina

10% participación activa en los debates que se realizarán en la exposición de los distintos temas

Materia LA ALIMENTACIÓN Y LA PRÁCTICA DEPORTIVA

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Obligatorio

ECTS 6

Despliegue temporal semestral

ECTS semestre 1 6

ECTS semestre 2 0

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

Estudio de la constitución morfológica del cuerpo humano, considerando la Cineantropometría como la disciplina científica que estudia el tamaño, la forma, las proporciones, la maduración y la composición del cuerpo humano. Su propósito es ayudar a comprender los estados de salud y el movimiento humano en el contexto del crecimiento, el ejercicio, la aptitud física y la nutrición." Conseguir el estdo óptimo de rendimiento deportivo con herramienta y prevencion de lesiones

Divulgar el conocimiento de las necesidades de alimentación y nutrición en las distintas especialidades deportivas, así como en las diferentes edades en las que se practica deporte, en deportista con patología específica y en discapacitados, capacitando al alumno para el manejo de la alimentación y las dietas en el deporte. Conocer la situación actual del dopaje. Establecer un Informe Dietético-Deportivo o a unas pautas Higiénico-Nutricionales para el deportista

5.5.1.3 Contenidos

Analizar la ontogenia para comprender el desarrollo normal del cuerpo humano y sus alteraciones.

Reconocer e identificar los diferentes morfotipos humanos, teniendo en cuenta las variables "nutrición y ejercicio".

Proporcionar al alumno las bases de la terminología antropométrica

Comprender los conceptos fundamentales del análisis cineantropométrico: proporcionalidad, somatotipo y composición corporal

Determinar el nivel de salud y mejora del reconocimiento físico en función de las variaciones antropométricas e índices de salud

Conocer las necesidades energéticas y nutricionales que requieren las distintas especialidades deportivas.

Manejar los macro y micronutrientes para la elaboración de una dieta equilibrada en el deportista.

Conocer las pautas adecuadas de hidratación del deportista.

Conocer y adaptar las pautas de nutrición a las distintas edades a las que se practica deporte; y en deportistas con patología específica.

Conocer y adaptar las pautas de nutrición e hidratación en las distintas edades a las que se practica deportista discapacitado.

Conocer la situación actual del dopaje.

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB1.- Capacidad de comprender lo que es la ciencia y la investigación científica, en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada.
CB2.- Ser capaz de realizar una revisión crítica bibliográfica y un meta-análisis
CB3.- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas, siguiendo el método científico
CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del

dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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

CG3.- Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en todos sus ámbitos

CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

5.5.1.5.2 Específicas

CE4.1.- Capacitar para valorar los factores de riesgo del deportista y poder organizar su alimentación y nutrición en todas sus disciplinas, edades y patologías así como en los discapacitados.

CE4.2.- Capacitar para trabajar de forma individual y en equipo en el ámbito de la salud y el deporte de las poblaciones humanas.

CE4.3.- Capacidad para resolver los problemas diarios de la consulta en cineantropometría y nutrición deportiva

Específicas

CE4.5.-Ser capaz de diseñar, llevar a cabo, analizar datos y obtener resultados de una investigación aplicada a la cineantropometría y nutrición deportiva, en todo tipo de poblaciones e individuos.

CE4.5.-Ser capaz de transferir los resultados de las investigaciones y el aumento del conocimiento científico al campo de la cineantropometría, nutrición humana y la dietética aplicada la deporte, en situaciones especiales.

CE4.6.- Ser capaz de conocer los conceptos generales de la antropometría y de sus métodos de estudio, la terminología antropométrica y el conocimiento y manejo de las técnicas y métodos antropométricos en relación con la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de optimizar la salud y prevenir la enfermedad

CE4.7.-Ser capaz de establecer estrategias de análisis para identificar situaciones de riesgo nutricional y corregir desviaciones de los patrones dietéticos adecuados para los deportistas y las poblaciones que practican deporte.

CE4.8.-Ser capaz de educar a la población que practica deporte en la elección de las distintas posibilidades de alimentación con el fin de optimizar el estado de salud y el rendimiento deportivo, participando en actividades de promoción de la salud desarrollando hábitos dietéticos saludables (suficientes, equilibrados, variados y adaptados) y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición deportiva (por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional y los estilos de vida propios del deportista como son los viajes por competiciones deportivas.

CE4.9.-Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en la disciplina de la cineantropometría y nutrición deportiva los principios éticos, responsabilidades legales y del 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.

5.5.1.5.6 Actividad formativa

horas presencialidad

Clase teórica	37	100
Prácticas	25	100
Seminarios	6	100
Tutoría	6	50
Evaluaciones	6	100
Autoaprendizaje	130	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

Lecciones magistrales: El profesor presentará los contenidos básicos de la asignatura. Sesiones prácticas sobre la técnica antropométrica y la interpretación de los resultados y la aplicación a la nutrición deportiva.

Seminarios: El Profesor con grupos reducidos de estudiantes someterá a discusión determinados problemas de la disciplina con el objeto de reflexionar desde criterios lógicos. **Autoaprendizaje:** Los estudiantes trabajaran contenidos específicos de la asignatura, esto se iniciará con la exposición por parte del profesor al grupo correspondiente de alumnos, de la información básica necesaria, los aspectos fundamentales de cada actividad y su desarrollo.

Trabajos del alumno: Los alumnos, durante un tiempo de trabajo personal y basándose en los conocimientos adquiridos y búsquedas bibliográficas, desarrollarán la actividad de realizar una ficha antropométrica a 20 personas que se entregara al final de Máster o bien otro tipo de trabajo que podrá ser expuesto posteriormente al grupo de estudiantes. El alumno realizara: cálculo de índices antropométricos, componentes somatotípicos y otros parámetros antropométricos relacionados con la evaluación del estado nutricional y de la salud. Trabajo final de asignatura que incluye análisis de resultados obtenidos mediante la técnica antropométrica de desarrollar la actividad de realizar una ficha antropométrica a 20 personas. **Tutorías:** Orientación para la realización los trabajos. Orientación sobre búsqueda de lecturas complementarias y responder a las dudas o problemas surgidos durante el aprendizaje

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

Los criterios e instrumentos de evaluación, así como la repercusión que tendrán en las calificaciones finales, se fijarán por asignaturas. Deberán ser aprobados por los Departamentos encargados de la docencia y se harán públicos antes de comenzar el semestre que corresponda.

- Evaluación continuada en clases teóricas
- Exámenes escritos tipo ensayo o test o preguntas cortas.
- Exámenes prácticos. Con modelos en antropometría
- Trabajos dirigidos de 20 estudios antropométricos
- Sistema de evaluación:

Realización de un trabajo relacionado con cualquier tema del programa propuesto en nutrición deportiva y la realización de un examen tipo test de 30 preguntas de respuesta múltiple. Para superar la asignatura se necesita una puntuación mínima en el trabajo y el examen de 5.

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales.

Materia GESTIÓN DE LA DIETA EN POBLACIONES ESPECIALES

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Optativo

ECTS 6

Despliegue temporal semestral

ECTS semestre 1 3

ECTS semestre 2 3

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

Comprender las diferentes necesidades dietéticas en las diferentes etapas de la vida, como elemento indispensable para el mantenimiento y mejora del estado de salud y su importancia en la obtención del objetivo de salud óptima en la población, así como las necesidades específicas de las poblaciones en riesgo de enfermar por su especial vulnerabilidad fisiológica, social y antropológica

5.5.1.3 Contenidos

Anciano polimedcado y dieta. Comorbilidad y calidad de vida.

Gestión dietética de la población de riesgo en el final de la edad adulta y el inicio de la senectud. Cuestiones éticas.

El anciano malnutrido. Indicadores de calidad asistencial en anciano institucionalizado y no institucionalizado

Diseño de estudios con población anciana.

Nutrición y sarcopenia

Nutrición y dieta durante la preconcepción y la gestación. Prevención malformaciones congénitas. Enfermedades endocrino-metabólicas maternas.

Aspectos nutricionales en Medicina materno-fetal

La nutrición del RN prematuro, BPN y macrosomías

La nutrición en la infancia vulnerable (enfermedades crónicas y enfermedades agudas)

La gestión de las crisis alimentarias: migraciones y catástrofes

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB1.- Capacidad de comprender lo que es la ciencia y la investigación científica, en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada.

CB2.- Ser capaz de realizar una revisión crítica bibliográfica y un meta-análisis

CB3.- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas, siguiendo el método científico

CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica Aplicada

CB5.- Conocer los Principios Éticos de la investigación con personas en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada

CB6.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética

CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB8.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
--

CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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

CG3.- Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en todos sus ámbitos

CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

5.5.1.5.2 Específicas

CE5.1.- Ser capaz de establecer un plan de detección e intervención en las distintas etapas de la vida en función del contexto de trabajo

CE5.2.- Ser capaz de comprender la importancia de la nutrición y la dieta en la interacción metabólica que desequilibra el ciclo celular e induce la enfermedad.

CE5.3.- El alumno deberá conocer las características fundamentales del envejecimiento a nivel digestivo y sus consecuencias, especialmente cuando coexiste polifarmacia y comorbilidad.

CE5.4.- El alumno será capaz de establecer un plan de detección e intervención en ancianos malnutridos en función del contexto de trabajo: comunidad, hospital o residencia de ancianos, aplicando los criterios de calidad y consenso existentes.

CE5.5.- El alumno conocerá los fundamentos de diseño para estudios planificados sobre población anciana.

CE5.6.- Ser capaz de elaborar un plan dietético para poblaciones gestantes en riesgo de malos resultados perinatales

CE5.7.- Poder establecer prioridades de actuación comunitaria sobre poblaciones desplazadas en función de la estratificación biológica de la misma

CE5.8.- Determinar planes estratégicos de intervención dietética, aplicando sus conocimientos técnicos, teniendo en cuenta las diferentes circunstancias biológica y sociales de las poblaciones y los individuos.

5.5.1.5.6 Actividad formativa

	horas	presencialidad
Clase teórica	30	100
Prácticas	10	100
Seminarios	10	100
Tutoría	4	50
Evaluaciones	4	100
Trabajos alumno y		20
Autoaprendizaje	96	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica resolviendo diferentes escenarios.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos la materia y de la asignatura correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a sesiones prácticas, seminarios y lectura crítica de artículos científicos. Los temas serán expuestos por el profesor y discutidos con los alumnos bajo la supervisión del profesor.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

Todas las actividades propuestas contarán con el apoyo del Campus Virtual de la UCM, en el que el alumno tendrá acceso a material didáctico, recursos bibliográficos y diversos documentos de interés para el aprendizaje de las asignaturas de la materia

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

Diseño de un estudio (validación de herramientas de despistaje o diagnósticas en diferentes niveles asistenciales, propuestas educativas para cuidadores de pacientes con demencia, planes para optimizar la alimentación en instituciones sanitarias y residenciales, etc), en diferentes grupos de población (10%-30%):

Asistencia a seminarios y supuestos prácticos y elaboración de una memoria (10%-30%)

Evaluación continuada de la participación en los debates, seminarios y tutorías (20%)

Examen oral de los contenidos y resolución de supuestos prácticos (10%-60%)

5.5. Módulo II:

5.5.1 Datos básicos del Módulo. Módulo de Especialización 15 ECTS Especialidad Nutrición Humana y Dietética clínica aplicada

Materia LOS NUEVOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y SUS CONSECUENCIAS: LAS PANDEMIAS DEL SIGLO XXI.

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Optativo

ECTS 15

Despliegue temporal semestral

ECTS semestre 1 0

ECTS semestre 2 15

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

Comprender la influencia de la Nutrición Clínica en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades crónicas, cardiovasculares y degenerativas en sus diferentes fases, así como los principios, implicaciones e indicaciones de la terapia nutricional. Conocer los principios de la prevención primaria, el riesgo atribuible a las dietas y la importancia de los cambios y aplicaciones de las dietas en la prevención terciaria de las enfermedades crónicas y el cáncer como entidades nosológicas específicas y características comunes. Saber los mecanismos de los procesos de inflamación y la intervención dietética en los mismos. Comprender y saber evaluar el impacto de la alergia a los alimentos en la calidad de vida de los afectados. Resaltar la interrelación existente entre los trastornos nutricionales y la cirugía en sus tres vertientes: la de los riesgos de la

cirugía en el enfermo con problemas nutricionales, la de los efectos de la cirugía y sus complicaciones en el metabolismo y el estado nutritivo de los pacientes y, finalmente, la de la cirugía como tratamiento de determinados trastornos nutricionales y metabólicos.

5.5.1.3 Contenidos

Influencia de la Nutrición Clínica en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades neurológicas degenerativas en sus diferentes fases. Terapia Nutricional

Influencia de la Nutrición Clínica en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades de la Cabeza y Cuello. Terapia Nutricional

Influencia de la Nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de las enfermedades del Esófago, gástrica y duodenal. Terapia Nutricional.

Influencia de la Nutrición en la evolución y tratamiento del enfermo trasplantado. Terapia Nutricional

Influencia de la Nutrición en la evaluación y tratamiento en el Síndrome de Intestino corto. Terapia Nutricional.

Influencia de la Nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de la Enfermedad Inflamatoria Intestinal. Terapia Nutricional.

Influencia de la Nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de los errores metabólicos de presentación en la edad adulta. Terapia Nutricional

Indicaciones y Aplicación del Tratamiento Nutricional Artificial. Necesidades por parte del paciente/profesional/centro. Programación y seguimiento del tratamiento Nutricional. Situaciones especiales. Resultados esperables.

Educación Terapéutica en Nutrición Clínica: Objetivos generales/específicos.

Evaluación de los Programas de Nutrición Clínica. Indicadores

Conceptos fisiopatológicos básicos de la enfermedad coronaria.

Cardiopatía isquémica: Definición clínica. métodos de diagnóstico y tratamiento.

Dislipemias: Clasificación. Diagnóstico y tratamiento

Hipertensión arterial: Clasificación, fisiopatología y clínica básica.

Obesidad: Clasificación, fisiopatología y clínica básica.

Métodos de control de los factores de riesgo y su importancia en la disminución y prevención primaria de la cardiopatía isquémica. Prevención primaria del cáncer. Sensibilidad de las clasificaciones de riesgo dietético del cáncer en prevención secundaria. La dieta en la prevención terciaria del cáncer. Tratamiento dietético del cáncer según estadios y clasificación CIE-9. Cánceres especiales.

La cirugía como elemento de terapia y complicaciones nutricionales. Actuaciones dietéticas.

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB1.- Capacidad de comprender lo que es la ciencia y la investigación científica, en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
--

CB2.- Ser capaz de realizar una revisión crítica bibliográfica y un meta-análisis

CB3.- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas, siguiendo el método científico

CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica Aplicada

CB5.- Conocer los Principios Éticos de la investigación con personas en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CB6.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética
CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CB8.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CG1.- Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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
CG3.- Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en todos sus ámbitos
CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG5.- Ser capaz de realizar la comunicación de manera efectiva, con los pacientes, la comunidad, 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 el estado de salud, la nutrición deportiva y sus hábitos de vida

5.5.1.5.2 Específicas

CE6.1.- Ser capaz de comprender la importancia de la nutrición y la dieta en la interacción metabólica que desequilibra el ciclo celular e induce la enfermedad.

CE6.2.- Entender que la dieta, como riesgo atribuible, modifica el riesgo individual y colectivo de padecer enfermedades crónicas

CE6.3.- Conocer y comprender los conceptos fundamentales de prevención primaria y secundaria y el papel de la dieta como factor preventivo, terapéutico y rehabilitador.

CE6.4.- Saber realizar una evaluación nutricional en un paciente y aplicar adecuadamente los criterios de intervención dietética en el mismo

CE6.5.- Poder hacer una intervención dietética en un colectivo y determinar el riesgo de enfermedad del mismo

CE6.6.- Aplicar los conocimientos científicos en estrategias de prevención dietética en poblaciones y ser capaces de cuantificar su impacto, según criterios de eficacia, efectividad y eficiencia

CE6.7.- Conocer e indicar la intervención quirúrgica en el tratamiento de determinadas patologías derivadas de alteraciones dietéticas y metabólicas

CE6.8.- Conocer, interpretar y evaluar los riesgos de la cirugía en el enfermo con problemas nutricionales,

CE6.9.- Determinar los efectos de la cirugía y sus complicaciones en el metabolismo y el estado nutricional de los pacientes

5.5.1.5.6 Actividad formativa

	horas	presencialidad
Clase teórica	130	100
Prácticas	75	100
Seminarios	40	100
Tutoría	17	50
Evaluaciones	17	100
Trabajos alumno y		20
Autoaprendizaje	259	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica resolviendo diferentes escenarios.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos la materia y de la asignatura correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a sesiones prácticas, seminarios y lectura crítica de artículos científicos. Los temas serán expuestos por el profesor y discutidos con los alumnos bajo la supervisión del profesor. Las prácticas asistenciales se llevarán a cabo en los Hospitales vinculados, en los diferentes Servicios de Medicina, Cirugía y Alergias.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

Todas las actividades propuestas contarán con el apoyo del Campus Virtual de la UCM, en el que el alumno tendrá acceso a material didáctico, recursos bibliográficos y diversos documentos de interés para el aprendizaje de las asignaturas de la materia

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales

Se realizará un proyecto de investigación basado en un meta-análisis de algún tema del contenido en el programa (30-40%).

Asistencia a seminarios y supuestos prácticos y elaboración de una memoria (10-30%)

Evaluación continuada de la participación en los debates, seminarios y tutorías (20%)

Resolución de supuestos prácticos (10-30%)

Especialidad Nutrición Humana y Dietética poblacional y estilo de vida.

Materia ELECCIONES DIETETICAS COMO FORMA DE VIDA Y SU RELACION CON LA SALUD

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Optativo

ECTS 15

Despliegue temporal semestral

ECTS semestre 1 0

ECTS semestre 2 15

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

Una vez realizado el aprendizaje, el alumno estará en condiciones de poder valorar la importancia y necesidades hídricas, la influencia de los diferentes tipos de bebidas en la salud, las características bromatológicas de las bebidas y sus posibles modificaciones, así como detectar y asegurar los peligros asociados a su consumo y las posibles alteraciones que provoque.

Igualmente sabrá reconocer las desviaciones de la conducta alimentaria que, a través de la elección de dietas desequilibradas y peligrosas modifican el estado de salud y son consecuencia de un estilo de vida insalubre que aumenta el riesgo de problemas de salud a corto, medio y largo plazo.

Además estará en condiciones de valorar la importancia de los componentes alimentarios como alérgenos y calcular su impacto en la calidad de vida de las poblaciones y los individuos, valorando la importancia, diagnóstico y terapéutica de las alergias relacionadas con los alimentos.

5.5.1.3 Contenidos

Concepto, clasificación y tipos de bebidas. Bebidas nutritivas, estimulantes, refrescantes y bebidas para deportistas. Características, composición e incidencia en la salud. Bebidas alcohólicas. Clasificación y composición. Efectos beneficiosos y perjudiciales de su consumo. Bebidas fermentadas. Bebidas destiladas

Dietas como forma de vida. Deficiencias nutricionales en las dietas excéntricas. Detección de trastornos asociados a las dietas excéntricas. Utilización de complementos y suplementos dietéticos. El problema de las interacciones xenobióticas en los suplementos de origen natural

Alérgenos y contaminantes alérgicos de los alimentos. Elecciones en la dieta.

5.5.1.4. Asignaturas en la materia

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB1.- Capacidad de comprender lo que es la ciencia y la investigación científica, en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CB2.- Ser capaz de realizar una revisión crítica bibliográfica y un meta-análisis
CB3.- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas, siguiendo el método científico
CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica

Aplicada
CB5.- Conocer los Principios Éticos de la investigación con personas en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CB6.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética
CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CB8.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB9.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CG1.- Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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
CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG5.- Ser capaz de realizar la comunicación de manera efectiva, con los pacientes, la comunidad, 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 el estado de salud, la nutrición deportiva y sus hábitos de vida

5.5.1.5.2 Específicas

CE7.1.-Comprender la importancia que tiene una buena hidratación para el organismo y su relación con la salud.

CE7.2.- Evaluar el interés, tanto desde el punto de vista bromatológico como funcional, de las bebidas analcohólicas y alcohólicas.

CE7.3.- Saber comprobar el cumplimiento de la normativa vigente en el sector de bebidas

CE7.4.- Conocer la influencia de determinados estilos de vida en la elección y mantenimiento de una dieta

CE7.5.- Diagnosticar alteraciones antropométricas, bioquímicas y metabólicas consecuencia de elecciones dietéticas determinadas

CE7.6.- Conocer e interpretar los condicionantes culturales, sociológicos, psicológicos y de diversa naturaleza que influyen de modo determinante en las elecciones dietéticas

CE7.7.- Tener elementos de juicio y criterio científico adecuado para diagnosticar la interacción entre xenobióticos y nutrientes de la dieta, así como establecer pautas dietéticas aceptables que eliminen la peligrosidad de los mismos.

CE 7.8.- Poder diferenciar entre alergias e intolerancias a los alimentos

CE7.9.- Saber qué es un alérgeno alimentario

CE7.10.- Comprender y saber aplicar las pruebas diagnósticas en alergias e intolerancias a los alimentos y asumir las bases del tratamiento de los pacientes alérgicos e intolerantes a alimentos

CE7.11.- Evaluar el impacto de la alergia a los alimentos en el ámbito de la seguridad alimentaria

5.5.1.5.6 Actividad formativa

Clase teórica	50	100
Prácticas	15	100
Seminarios	20	100
Tutoría	10	50
Evaluaciones	10	100
Trabajos alumno y		20
Autoaprendizaje	120	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial eminentemente teóricas y una parte práctica resolviendo diferentes escenarios.

Actividad presencial: la metodología usada combinará un programa de clases teóricas presenciales en las que se expondrán los contenidos la materia y de la asignatura correspondiente con apoyo de material audiovisual e informático, junto a sesiones prácticas, seminarios y lectura crítica de artículos científicos. Los temas serán expuestos por el profesor y discutidos con los alumnos bajo la supervisión del profesor. Las clases prácticas en laboratorio servirán para aplicar a nivel experimental los conocimientos adquiridos así como adquirir destrezas técnicas.

Actividad no presencial: consistente en el estudio y comprensión de los temas expuestos y de los casos y supuestos presentados, que serán evaluados de manera continua a través de la realización de ejercicios entregables, proyectos fin de temario y trabajos de clase. Para poder hacerlo, el alumno habrá de realizar tutorías con el profesor y resolver las dudas y dificultades que vayan surgiendo en la ejecución de los mismos. Además las actividades se complementan con la exposición, una vez dadas las indicaciones bibliográficas pertinentes por el profesor, de algún tema o aspecto de profundización del temario, con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

Todas las actividades propuestas contarán con el apoyo del Campus Virtual de la UCM, en el que el alumno tendrá acceso a material didáctico, recursos bibliográficos y diversos documentos de interés para el aprendizaje de las asignaturas de la materia

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

La calificación final será un promedio ponderado de la calificación de todas las actividades formativas presenciales y no presenciales

Participación y presentación de trabajos en seminarios (10-30%).

Participación y habilidades en el laboratorio (10-25%)

Elaboración informes de resultados (10-30%).

Examen escrito de los conceptos adquiridos (10-30%).

5.5. Módulo III:

5.5.1 Datos básicos del Módulo. Módulo TRABAJO FIN DE MÁSTER Materia TRABAJO FIN DE MÁSTER ECTS 12

5.5.1.1. Datos básicos de la materia

Carácter Obligatorio

ECTS 12

Despliegue temporal anual

ECTS semestre 1

ECTS semestre 2

Lenguas en las que se imparte español

5.5.1.2. Resultados del aprendizaje

En esta materia se han de integrar todos los conocimientos básicos adquiridos a lo largo de todo el Máster

Realización de un diseño de trabajo en el campo de la Nutrición Humana y la Dietética, en el que se aplicarán los conocimientos tanto de recogida de datos y de información, planteamiento de hipótesis, objetivos, métodos de validez interna y externa, análisis de los datos y obtención de resultados.

El trabajo y sus resultados habrán de presentarse en el formato de una publicación científica escrita.

Para ello, el alumno deberá haber integrado los conocimientos del módulo básico, así como aplicarlos a una exposición comunicativa clara, científica y adecuada.

Comprensión del estado de la cuestión en un aspecto de la Nutrición humana y la dietética

Obtención de resultados científicos y redacción de un informe adecuado

Exposición y defensa públicas de dicho trabajo fin de Máster

5.5.1.3 Contenidos

El objeto de esta materia es que el alumno desarrolle un trabajo original, bajo la tutela de los profesores del Máster, desde su concepción, utilizando todos los recursos que ya ha adquirido, hasta la presentación de un informe final siguiendo la estructura estandarizada de presentación de trabajos científicos en el ámbito de la Nutrición Humana y la dietética, con pleno respeto deontológico y de honestidad científica.

5.5.1.4. Observaciones

El trabajo final redactado y presentado, tendrá que ser aprobado por el tutor, quien lo calificará en APTO/NO APTO para ser defendido oralmente ante una comisión, nombrada al efecto, la cual calificará la excelencia del mismo sobre 10 puntos de acuerdo a la escala establecida por el RD 1125/2003 por el que se establece el sistema de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias, teniendo en cuenta los criterios de evaluación descritos en el artículo 5 de dicho Real Decreto.

La comisión estará compuesta por profesores del Máster que serán nombrados anualmente por el Decano de la Facultad de Medicina, a propuesta del consejo coordinador del Máster

5.5.1.5 Competencias

5.5.1.5.1 Básicas y generales

CB1.- Capacidad de comprender lo que es la ciencia y la investigación científica, en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada.

CB2.- Ser capaz de realizar una revisión crítica bibliográfica y un meta-análisis

CB3.- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la

información para la resolución de problemas, siguiendo el método científico
CB4.- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica en el campo de conocimiento de la Nutrición Clínica Aplicada
CB5.- Conocer los Principios Éticos de la investigación con personas en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CB6.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con la alimentación, la nutrición y la dietética
CB7.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CG1.- Comprender la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en el estudio y el manejo de las enfermedades en el marco de la Nutrición Clínica Aplicada
CG2.- Ser capaz de reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo en quehacer profesional los principios éticos, responsabilidades legales y del 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
CG3.- Ser capaz de gestionar los recursos físicos, financieros y humanos, disponible para mejorar la dieta en todos sus ámbitos
CG4.- Ser capaz de desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo, así como a la motivación por la calidad y establecer un correcto consejo dietético tanto en individuos como en colectividades así como en el soporte nutricional hospitalario seguido del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG5.- Ser capaz de realizar la comunicación de manera efectiva, con los pacientes, la comunidad, 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 el estado de salud, la nutrición deportiva y sus hábitos de vida

5.5.1.5.2 Específicas

CE1.1.- Ser capaz de diseñar estrategias de investigación dietética en poblaciones humanas

CE 1.2 Conocer y aplicar la deontología de los estudios en poblaciones humanas y las Leyes que regulan los estudios nutricionales en poblaciones humanas,

CE1.4 Ser capaz de plantear hipótesis causales y proponer estudios dietéticos con validez interna y externa.

CE8.1.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en el ámbito de la Nutrición humana y la dietética en el planteamiento y resolución de un problema científico.

5.5.1.5.6 Actividad formativa

	horas	presencialidad
Tutoría	30	50
Evaluaciones	4	100
Trabajo tutelado	266	0

5.5.1.5.7. Metodología docente

La metodología docente incluye una parte presencial en forma de tutela del trabajo a realizar por el alumno a fin de resolver los problemas inherentes a un trabajo científico, la recogida de información pertinente y la aplicación de conocimientos en la resolución del mismo.

La actividad del alumno se orienta a la ejecución de un trabajo científico de profundización con que el alumno adquirirá las habilidades de autoaprendizaje necesarias en su formación a lo largo de la vida, así como adquirir destrezas de comunicación de manera clara y eficaz.

5.5.1.5.8. Sistema de evaluación

La evaluación del trabajo final en cuanto a metodología y contenidos 30-50%

La evaluación de seminarios y tutelas 15%

Informe del Tutor 15%

Exposición y defensa del trabajo 20-40%

DISTRIBUCION DEL PLAN DE ESTUDIOS POR CRÉDITOS ECTS POR TIPO DE MATERIA

TIPO DE MATERIA	CREDITOS
Materias obligatorias	33
Materias optativas	15
Trabajo fin de Máster (obligatorio)	12
CRÉDITOS TOTALES	60

DISTRIBUCION DE MÓDULOS Y MATERIAS OBLIGATORIAS Y OPTATIVAS A LO LARGO DE LOS DOS SEMESTRES QUE CONFORMAN EL MÁSTER

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE
MODULO I BASICO 33 ECTS MATERIAS OBLIGATORIAS MATERIA 1 INVESTIGACION EN NUTRICION HUMANA Y TRANSFERENCIA DE RESULTADOS 6	MODULO II ESPECIALIZACION 15ECTS MATERIAS OPTATIVAS MATERIA 6 LOS NUEVOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y SUS

<p>ECTS</p> <p>MATERIA 2 LOS ALIMENTOS EN LA PREVENCIÓN Y EN LA TERAPÉUTICA 6 ECTS</p> <p>MATERIA 3 TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA APLICADAS A LA NUTRICIÓN 9 ECTS</p> <p>MATERIA 4 LA DIETA Y LA PRÁCTICA DEPORTIVA</p> <p>MATERIA 5 GESTIÓN DE LA DIETA EN POBLACIONES ESPECIALES 6 ECTS</p>	<p>CONSECUENCIAS: LAS PANDEMIAS DEL SIGLO XXI 18 ECTS</p> <p>MATERIA 7 ELECCIONES DIETÉTICAS COMO FORMA DE VIDA Y SU RELACION CON LA SALUD 9 ECTS</p>
<p>MÓDULO III</p> <p>TRABAJO FIN DE MÁSTER 12 ECTS</p>	

COORDINACIÓN DEL MÁSTER

El Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada contará con un Coordinador, que a propuesta del Decano de la Facultad de Medicina será designado por la Junta de Facultad. Este Coordinador será un profesor vinculado al profesorado del Máster, deberá tener vinculación permanente a la Universidad Complutense, y podrá ser auxiliado en sus tareas por la Comisión de Coordinación del Máster.

La función de coordinación supondrá la realización de actividades académicas, científicas y de gestión en las condiciones que determina la memoria de la titulación remitida y verificada por la ANECA. Dicha función podrá ser o no coincidente con alguno de los cargos académicos unipersonales del Centro responsable, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Interno del Centro, o en los acuerdos correspondientes de la Junta de Facultad.

Su titular podrá ser auxiliado en sus funciones por la Comisión de Máster u otras comisiones o profesores del Máster, conforme a las disposiciones generales de la UCM y del centro del que depende administrativamente el Máster. No obstante, la responsabilidad del adecuado desempeño de esas funciones será del coordinador. El coordinador del Máster es el responsable de la titulación a efectos de gestión académica, sin perjuicio de las competencias de los Estatutos de la UCM, el Reglamento de Centros y Estructuras de la UCM y los Reglamentos de los Centros y Departamentos, reserven a otros cargos unipersonales u órganos colegiados.

FUNCIONES CIENTÍFICAS:

El coordinador de Máster velará por la adecuada coordinación y coherencia científica de los contenidos de los módulos, materias y asignaturas que se integren en el Máster. Así mismo, se asegurará de que su nivel científico sea el adecuado para el nivel de estudios de Máster.

En particular, a los efectos de mejorar el nivel de la titulación en el Espacio Europeo de Educación Superior, el coordinador de Máster velará porque los

estudios correspondientes tengan un nivel equiparable a otros estudios similares que existan en Universidades Españolas o de nuestro entorno y porque gocen de prestigio dentro de la Comunidad Científica Nacional e Internacional.

FUNCIONES ACADÉMICAS:

El coordinador de Máster será el responsable del seguimiento académico de la titulación y formará parte de la Comisión de Calidad del título. Para ello pondrá en marcha y coordinará las acciones que resulten necesarias, especialmente se encargará de que se lleven a cabo, todas las actuaciones previstas en la Memoria de verificación del título y en la Normativa de la UCM sobre garantía de calidad de los títulos.

Igualmente, el coordinador de Máster colaborará activamente con los Vicerrectorados competentes en aquellos procesos de renovación de las acreditaciones y autorizaciones de implantación de Máster y otros similares a los que pueda estar sometida la titulación por parte de Agencias de Evaluaciones Nacionales o Autonómicas o de los propios órganos internos de la UCM, responsabilizándose de organizar y preparar la documentación que pudiera ser necesaria, así como de recabar la información que pueda resultar necesaria.

FUNCIONES DE GESTIÓN:

En el ejercicio de la coordinación, se realizarán las tareas de gestión académica internas del Máster, así como las tareas externas que puedan resultar necesarias para la adecuada coordinación con otras titulaciones con las que existan puntos de conexión por razón de contenidos y competencias. En particular, el coordinador se responsabilizará de que los procedimientos de admisión y acceso de estudiantes al Máster, se desarrolle conforme a lo previsto en la Memoria de verificación del título, en la Normativa General de la UCM y en la Formativa de los Centros correspondientes. Así mismo, velará porque el estudiante disponga, con antelación suficiente, de los documentos precisos de gestión de las asignaturas y materias y que éstos hayan sido aprobados por los órganos competentes. De acuerdo con la Normativa General de la UCM, sobre el Trabajo Fin de Máster, el coordinador de Máster garantizará que la asignación de tema y tutor del Trabajo Fin de Máster, plazos de entrega y cualquier otro aspecto relacionado con estos trabajos se desarrolle según lo establecido.

COMISIÓN DE COORDINACIÓN.

Es labor de la Comisión de Coordinación recibir, estudiar, evaluar y decidir sobre las solicitudes de matrícula. Así mismo hará públicos y aplicará, caso por caso, los requisitos de formación previa específica (a tenor de lo establecido en art. 17 del RD 1393/2007 de 29 de octubre) de los alumnos con titulaciones distintas a las fijadas como idóneas, que sean admitidos al Máster. Todos los años hará público al comienzo del curso los temas preferentes para la realización de los Trabajos de Fin de Máster, organizando, al final del primer semestre, una reunión de orientación con los alumnos, sobre su diseño, ejecución, redacción y presentación. Será responsable también de la asignación y coordinación de los tutores que dirigirán los trabajos y de la selección y buen

funcionamiento de la Comisión que habrá de juzgarlos. La Comisión de Coordinación resolverá, en primera instancia, las cuestiones que, en el proceso de impartición del Máster, se susciten por parte de profesores/as, personal administrativo y alumnos/as. Para orientar y supervisar correctamente el desarrollo del Máster, se realizarán las siguientes actividades de coordinación:

- Hacer público los horarios de tutorías al comienzo de cada semestre
- Convocar reuniones de profesores y alumnos al comienzo del semestre que organicen y preparen el desarrollo del respectivo semestre.
- Constituir una comisión de coordinación con representantes de alumnos que se reúna al menos una vez al semestre o a petición de las partes.
- Obtener y administrar un espacio específico en el Campus Virtual de la UCM para realizar labores de coordinación. Los alumnos del Máster han de cursar 39 ECTS obligatorios y 21 ECTS optativos.

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : 6.1 Profesorado y recursos_2m.pdf

HASH SHA1 : jRST7JLbZKBHKmZwhAbf+HXqAZw=

Código CSV : 73634382058515164165777

6. Personal académico. Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada

6.1. Profesorado

El personal docente e investigador de la UCM está compuesto por funcionarios de los Cuerpos docentes universitarios y por personal contratado que, a su vez, se clasifica en dos grupos, contratado permanente o indefinido y contratado con carácter temporal (art. 81 estatutos UCM).

El personal docente e investigador de la UCM se rige por la LOU y las normas estatales y de la Comunidad de Madrid que la desarrollan, por la legislación de la función pública o laboral que le sea de aplicación, por el convenio colectivo y por el RD 58/2003 que establece los Estatutos de la UCM. En el caso de las enseñanzas clínicas de Ciencias de la Salud, éstas se rigen además por lo previsto en la Ley General de Sanidad y en su normativa de desarrollo. La Facultad de Medicina de la UCM dispone de 1.037 profesores, que en función de su vinculación con la Universidad Complutense se distribuyen de la siguiente manera:

Personal Docente Funcionario, Personal Docente e Investigador Contratado y Personal Investigador Contratado.

Los profesores universitarios funcionarios se distribuyen en los siguientes Cuerpos docentes: Catedráticos de Universidad, Profesores Titulares de Universidad y Profesores Doctores Titulares de Escuela Universitaria.

Los Estatutos de la UCM, en su Sección 2ª, establecen que el procedimiento de acceso a los cuerpos de funcionarios docentes universitarios seguirá el sistema de habilitación nacional previa, en los términos establecidos en el artículo 57 de la LOU y su normativa de desarrollo. Y todas las plazas de funcionarios docentes universitarios se proveerán por el sistema de concurso de acceso. Este proceso se regirá por las disposiciones legales vigentes que le sean de aplicación así como por lo dispuesto en los mencionados estatutos.

El personal docente e investigador contratado se distribuyen en las siguientes figuras: Ayudante, Profesor Colaborador, Profesor Contratado Doctor, Profesor Asociado, Profesor Asociado Ciencias de la Salud y Profesor Emérito.

El artículo 101 de los Estatutos de la UCM establece que la contratación y el régimen jurídico de estos profesores se acomodará a lo dispuesto en la LOU, la legislación laboral, el convenio colectivo que le sea de aplicación, la normativa que al respecto establezca la Comunidad de Madrid, y a los mencionados Estatutos.

Los profesores contratados tendrán plena capacidad docente y, cuando sean doctores, plena capacidad investigadora. Los profesores contratados doctores tendrán plena capacidad docente e investigadora.

El personal investigador contratado de nuestra Facultad se distribuye en dos categorías: Investigador Contratado y Contratado Ramón y Cajal. Los Estatutos de la UCM expresan que los investigadores contratados podrán colaborar en las tareas docentes de los Departamentos e Institutos Universitarios, y que el Consejo de Gobierno regulará las modalidades de colaboración docente que puedan asumir los investigadores, en concordancia con lo dispuesto en su relación contractual con la Universidad. La Facultad de Medicina de la UCM cuenta además, con personal que, no teniendo relación contractual con la Universidad, colabora en la docencia práctica, y que se distribuyen en las siguientes figuras: Colaborador Honorífico y Colaborador de Docencia Práctica.

PROFESORADO QUE IMPARTE DOCENCIA EN EL MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA APLICADA

Universidad Complutense de Madrid Total profesores 57

1.- FUNCIONARIOS CON DEDICACION COMPLETA: 31, de los cuales son:

Catedráticos de Universidad 8 Suponen el 12,3 sobre total del profesorado Máster. Se encargarán del 10% del total de las horas docentes del Máster

Doctores 100%

Catedráticos de Escuela 1 %Suponen en 1,5% del total del profesorado del Máster 1,5%. Se encargan del 10% del total de la carga docente del Máster.

Son doctores el 100%

Prof Titulares Universidad 20 Suponen el 30.8% del total del profesorado del Máster. Se encargan del 40% de la carga docente del Máster.

Doctores 100%

Prof Titulares de Escuela 2 Suponen el 3,8% sobre el total del profesorado del Máster. Se encargan del 10% de la carga docente del Máster.

Doctores 100%

2.- PROFESORADO CONTRATADO CON DEDICACION COMPLETA PERMANENTE: 3

Prof Contratado Doctor 3 Suponen el 4,6% del total profesorado del Máster. Su carga docente en el Máster suma el 10% de la carga docente del Máster.

Doctores 100%

3.- PROFESORADO CONTRATADO CON DEDICACIÓN PARCIAL TEMPORAL: 23

Prof Asociados de CCSS 23 Que suponen el 35% del total del profesorado del Máster, con un 20% de la carga docente del Máster

Doctores 100%

Personal Académico

El personal académico que impartirá el Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada pertenece a los departamentos de Biología Celular, Anatomía Humana I y II, Bioquímica y Biología molecular III, Farmacología, Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Ciencia, Medicina Física y de Rehabilitación e Hidrología médica, Toxicología y legislación sanitaria, Medicina, Pediatría y Cirugía, todos ellos de la Facultad de Medicina, al Departamento de Enfermería de la Escuela Universitaria de Enfermería, Fisioterapia y Podología, al Departamento Nutrición, Bromatología y Tecnología de alimentos y al Departamento de Farmacología y Toxicología de la Facultad de Veterinaria y al Departamento de Nutrición y Bromatología II de la Facultad de Farmacia

Todos los profesores de estos departamentos que impartirán docencia en el Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada tienen la titulación de doctor

El profesorado está altamente cualificado y pertenece a prácticamente la totalidad de los Departamentos implicados en la docencia del grado de Nutrición humana y Dietética de la UCM

En Conjunto, los profesores acumulan más de 2000 trabajos de investigación publicados, de los cuales un 40% lo son en revistas internacionales, con más de 60 sexenios y casi 400 proyectos financiados, siendo 166 de ellos competitivos, y más de 100 tesis doctorales dirigidas, de las cuales 7 con mención de doctorado europeo y 6 premios extraordinarios del doctorado.

La media de quinquenios docentes de este profesorado es de 4.57, mientras que la media de sexenios de investigación es de 3.2

Además, la media de proyectos competitivos de los profesores con vinculación permanente es de 5.35, mientras que la media de otros proyectos incluyendo proyectos de artículo 83 LOU y ensayos clínicos es de 7.5

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : 6.2 Otros recursos humanos_m.pdf

HASH SHA1 : uLaWlclF19/KutMV8e7pb7AcITg=

Código CSV : 73634393641019702031248

6.2. Otros recursos humanos. Máster universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada

La Facultad de Medicina de la UCM dispone de suficiente personal de administración y servicios para cubrir las necesidades de la nueva titulación de Máster en Nutrición Humana y Dietética aplicada. **El Personal de Administración y Servicios de la Facultad está formado por 90 Funcionarios pertenecientes a las distintas escalas de la UCM y por 88 administrativos personal laboral.**

Se dispone de 62 técnicos especialistas laborales que dan cobertura a las distintas Aulas y demás servicios docentes en horarios de mañana y tarde.

Además, otras 64 personas que cubren los diferentes servicios administrativos del Centro: Secretaría de alumnos, Asuntos económicos, Personal de coordinación y apoyo a la gerencia, personal de coordinación y apoyo al decanato, gerencia y coordinación del área de salud, Relaciones hospitalarias, responsable de Campus virtual, de medios audiovisuales e información y registro, en turnos de mañana y tarde.

Dentro del personal laboral de la UCM, para acceder a las plazas de nivel B1 y B2 es necesario estar en posesión del título de Diplomado Universitario, Ingeniero Técnico, arquitecto técnico o equivalente. Para acceder a las plazas de nivel C1, C2 y C3 es necesario estar en posesión del título de bachillerato o formación profesional específica de grado superior o equivalente, o bien contar con cuatro años de experiencia profesional acreditada en la misma área de actividad.

En la contratación del personal y en las relaciones laborales se siguen las normas reflejadas en el artículo 11 de la Convención sobre la eliminación de cualquier forma de discriminación contra la mujer de las Naciones Unidas. Igualmente se aplica lo marcado por la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres. Respecto a las personas con discapacidad, se han seguido las normas recogidas en la ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y el real decreto 2271/2004, de 3 de diciembre, por la que se regula el acceso al empleo público y la provisión de puestos de trabajo a las personas con discapacidad.

Los Departamentos que participan en el Máster pertenecen al grupo de Departamentos implicados en el Grado de Nutrición Humana y Dietética, todos disponen de una Secretaría Administrativa que se encarga de las tareas administrativas relacionadas con la actividad docente e investigadora que tiene asignadas. El personal correspondiente realiza las tareas administrativas habituales y brinda el apoyo necesario a los profesores en la realización de sus tareas docentes, investigadoras y de dirección-organización.

Este personal cuenta con capacitación suficiente para cumplir las tareas de información y orientación sobre la estructura docente, los horarios y los procedimientos a seguir en las distintas actividades que los alumnos realizan en relación con cada Departamento, convirtiéndose en una pieza clave más del sistema de información y apoyo a los estudiantes del Máster.

La distribución de este personal se expresa en la siguiente tabla:

	PAS funcionario	PAS laboral
Decanato	4	
Sección de Relaciones Hospitalarias	1	
Gerencia	3	
Sección de Personal	6	

Sección de Asuntos Económicos	7	
Sección de Secretaría de Alumnos	10	
Biblioteca	18	
Registro	2	
Archivo	1	
Servicios Generales		37
Departamentos	29	51
Animalario	6	
Archivo histórico	3	

Respecto de las diferentes categorías profesionales, se encuentran distribuidos en las siguientes:

AUXILIAR ADMVO. BASE	9
AUXILIAR INTERINO	12
D.U. ENFERMERA	1
D.U. INST. RADIATIVA	1
D.U. LABORATORIO	4
DTORA. TEC. VETERINARIA	1
GESTION BASE	1
JEFE INFORMACION Y REGISTRO	1
JEFE NEGOCIADO	14
JEFE PROCESOS BIBILI.	4
JEFE SECCION	5
JEFE SERV. SALA BIBLIOTECA	2
PTO. BASE BIBLIOTECA	6
SECRETARIA ADMVO	1
SECRETARIA DPTO.	12
DIRECTOR BIBILIOTECA	1
SUBDIRECTORA BIBLIOTECA	1
TECNICO ESPECIALISTA I	17
TECNICO ESPECIALISTA II	25
TECNICO ESPECIALISTA III	40

Todos ellos viene apoyando la docencia que se imparte en la Facultad de Medicina, estando implicados en la obtención de resultados óptimos de los estudios tanto de Grado como de Máster.

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : 7.1. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS. JUSTIFICACION DISPONIBLES.pdf

HASH SHA1 : cY2WPqmNymZQXVqGQxBzSifTsSQ=

Código CSV : 70004892237914433000770

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS. Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada

La Facultad de Medicina de la UCM desarrolla su actividad docente e investigadora en la sede del Campus Universitario de Moncloa, así como en los de tres Hospitales Universitarios Clínico San Carlos, 12 de Octubre y Gregorio Marañón con sus correspondientes Áreas de Salud y los Nuevos Hospitales que se han incorporado, Hospital Infanta Sofía, Hospital Infanta Leonor, Hospital Infanta Cristina. Por tanto dispone de todos los medios materiales necesarios para realizar una docencia de calidad y una actividad investigadora competitiva a nivel internacional. El edificio de la sede de la Facultad de Medicina, con sus 90.000 m² construidos se convierte en uno de los más grandes, no ya de la ciudad Universitaria, sino del país. Fue construido en un enclave privilegiado de la Ciudad Universitaria y cuenta con una gran escalinata en su entrada principal, que da acceso al Pabellón Central, en el se encuentra el “Gran Anfiteatro Ramon y Cajal”, con una capacidad de 810 asientos y sus cuatro Aulas de Apoyo: “Aula Prof. Schuller” (120 puestos) “Aula Prof. Botella”(142 puestos, ampliables a 170), “Aula Prof. Laín Entralgo” (120 puestos) y “Aula-Sala de Grados Prof. Moya”(142 puestos) , así como la Biblioteca del Centro, que alberga cerca de 200.000 volúmenes y la Secretaría de Alumnos.

En la planta sótano del recinto Central se hallan los Comedores para Estudiantes y Profesores que en su conjunto cuentan con una capacidad de 700 comensales.

En la planta baja está ubicada la Secretaria de Alumnos del Centro y “Las Aulas Anfiteatros 1-2-3 y 4, con capacidad cada una de ellas para 400 estudiantes. Finalmente este Pabellón Central, cuenta en su 2ª Planta con los servicios Académicos del Decanato y los servicios Administrativos de Gerencia, Recursos Humanos, Asuntos Económicos y Organización de Congresos.

La Facultad de Medicina, cuenta además con una Sala de Depósitos de Libros Antiguos, Servicio de Reprografía, Aulas de Habilidades, Aulas de Informática, Oficina Erasmus, Club Deportivo, Delegación de Alumnos, y 18 aulas más de servicios comunes que oscilan entre 40 y 180 asientos c/u. sumando una capacidad total para 1.448 personas. Todo ello con independencia de las salas de prácticas, salas de disección de cadáveres, crematorio y laboratorios que más abajo se describen dentro de sus correspondientes Departamentos. Todas las aulas están dotadas de ordenador, cañón proyector y proyectores de diapositivas y transparencias, así como de pizarra y de conexión a Internet. Las salas de informática disponen de personal especializado para su mantenimiento. Se dispone de licencias para utilizar diversos paquetes informáticos como SPSS, Office, etc. Todo el recinto de la facultad dispone de red WIFI. Existe también en la Facultad, el Museo Anatómico "Javier Puerta" de figuras de cera (siglo XIX) y el Animalario “B. Lorenzo Velázquez”. Este Pabellón Central, está rodeado por ocho Pabellones simétricos donde se encuentran los Departamentos del Centro, que disponen de los recursos materiales y servicios que se describen a continuación:

Anatomía Y Embriología Humana II

- Sala de Conferencias
- 3 Aulas de prácticas
- 2 salas de disección y
- 4 laboratorios.

Biología Celular

- Cinco aulas de prácticas

- Un laboratorio

Farmacología

- Planta sótano: 6 laboratorios
- Planta baja 9 laboratorios y un aula prácticas
- Primera planta: 10 laboratorios y un aula prácticas
- Segunda planta: 2 laboratorios y un aula prácticas

Fisiología

- 4 aulas de seminarios/prácticas (1 compartida con Bioquímica)
- 8 laboratorios

Medicina Física, Rehabilitación e Hidrología Médica

- 1 aula de prácticas Rehabilitación
- 1 aula de prácticas y 4 laboratorios de Hidrología Médica

Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Ciencia

- 3 laboratorios y 5 aulas de Medicina Preventiva
- 1 aula de Habilidades informáticas
- 5 Aulas de Historia de la Medicina.

Psiquiatría

- 4 Aulas de prácticas.

Toxicología y Legislación Sanitaria

- 7 aulas de prácticas
- 4 laboratorios

FACULTAD DE VETERINARIA

En la Facultad de veterinaria, el Departamento de Nutrición, Bromatología y tecnología de alimentos, dispone igualmente de diversas Aulas y laboratorios espacialmente dotados para el aprendizaje de habilidades prácticas. Además el Departamento de Toxicología y Farmacología cuenta, igualmente con recursos físicos y materiales para la impartición adecuada de la docencia del Máster.

BIBLIOTECA DE LA FACULTAD DE MEDICINA

La Facultad de Medicina de la UCM dispone de los siguientes fondos bibliográficos:

Libros: 192.721

Publicaciones periódicas: 5.859.

Tesis doctorales

Manuscritos

Memorias de balnearios

Materiales especiales: vídeos, CD, microformas, etc.

Las principales sedes Bibliotecarias son:

Sala General: ubicada en la Planta Baja de la Facultad de Medicina, con acceso directo desde el vestíbulo principal. Sala de lectura con 300 puestos, Servicio de Préstamo, Información Bibliográfica, Préstamo Interbibliotecario, Adquisiciones y Dirección.

CAMPUS VIRTUAL

El Campus Virtual UCM (CV-UCM) extiende los servicios y funciones del campus universitario por medio de las tecnologías de la información y la comunicación.

El CV-UCM es un conjunto de espacios y herramientas en Internet que sirven de apoyo al aprendizaje, la enseñanza, la investigación y la gestión docente, y están permanentemente a disposición de todos los miembros de la comunidad universitaria.

En el CV-UCM pueden participar todos los profesores, personal de administración y servicios (PAS) y estudiantes de la Complutense que lo

soliciten. Es accesible desde cualquier ordenador con conexión a Internet que disponga de un navegador Web y de unos requisitos mínimos. También pueden participar en el CV-UCM, profesores, investigadores y estudiantes que no pertenecen a la Complutense pero que colaboren con algún profesor de la UCM. Para organizar el CV-UCM se utiliza una herramienta informática de gestión de cursos en la Web, que es la Plataforma MOODLE. El CV-UCM se organiza desde la Oficina de Campus Virtual. Vicerrectorado de Informática y Comunicación, situada en Edificio Jardín Botánico - Planta Baja D.013 A, Avda. Complutense s/n. 28040 Madrid. En la actualidad todos los estudiantes y más de 200 profesores se encuentran dados de alta en el CV. El estudiante a través del CV puede utilizar las diferentes opciones que el profesor ha elaborado para su asignatura, teniendo en la actualidad la posibilidad de acceder a la biblioteca de forma virtual.

SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA EN INTERNET

El estudiante dispone de un servicio de gestión académica en Internet denominado "UCMnet" que le permite conocer en cada momento el estado de su expediente, realizar la matrícula, así como otros servicios administrativos. Así mismo, la UCM ofrece a todos sus estudiantes de titulaciones oficiales la posibilidad de activar su propia cuenta de correo electrónico.

PREVISIÓN DE ADQUISICIÓN DE LOS RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS NECESARIOS

El Gerente de la Facultad es el responsable último del mantenimiento y puesta a punto del equipamiento e instalaciones de la Universidad. A tal fin y para poder desarrollar las tareas de mantenimiento, existe un Servicio de Obras de la Universidad Complutense que está formado por más de 200 profesionales en diferentes áreas de trabajo.

Por su parte, los servicios informáticos se encargan de la revisión, actualización y mantenimiento de las aulas de informática así como el servicio de archivos y bibliotecas aseguran los servicios de revisión, actualización y mantenimiento. La Universidad Complutense de Madrid dispone de todos los recursos necesarios y mantiene una política de renovación del profesorado y de infraestructura que ha permitido el desarrollo de todas las actividades docentes desde su fundación hasta la actualidad.

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : 8.1 RESULTADOS PREVISTOS. ESTIMACION DE VALORES CUANTITATIVOS.pdf

HASH SHA1 : g8vjhWfXryD+jj8VPpBpq9iFP4=

Código CSV : 70004917464035832829877

8.1 Justificación de los indicadores propuestos. Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada

Los indicadores que se utilizarán para valorar los resultados obtenidos por los estudiantes en el proceso de enseñanza aprendizaje, son las tasas de graduación, abandono y eficiencia.

Estos indicadores están en relación con la adecuación del Máster a la superación de contenidos y adquisición de las competencias en el tiempo definido para conseguirlas.

Junto con el análisis de las competencias adquiridas, permite una visión global de la motivación del estudiante para adquirirlas y la planificación y organización de las enseñanzas, así como la capacitación del profesorado y la metodología docente.

Los valores indicados en la tabla anterior, como estimados para el Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética aplicada, se estiman desde la perspectiva de la adherencia de graduado a unos estudios de Máster que le aportarán nuevos conocimientos de su profesión y la vía de la investigación hacia una futura tesis doctoral.

La tasa de abandono, se estima por la posible dificultad de compaginar horarios, ya sea con su actividad profesional del momento del Máster o una adquirida posteriormente.

No obstante, las tasas se obtendrán de la evaluación continua de las materias, las tutorías personalizadas, seminarios y programas de desarrollo llevados a cabo, así como las encuestas de satisfacción de los alumnos que el Consejo Social de la Universidad realiza periódicamente, para conocer los resultados que obtienen los estudiantes de todas las titulaciones que se cursan en esta Universidad.

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN.pdf

HASH SHA1 : uNK3G9Ah3iUIWX9eBdKfEeBLLzQ=

Código CSV : 70004924974369968804852

10.1.- Cronograma de implantación. Máster Universitario en Nutrición Humana y Dietética Aplicada.

Al ser una Titulación que consta de 60 ECTS, está diseñada para un solo Curso Académico, toda la titulación se implantará simultáneamente durante el Curso Académico 2013/2014.

ANEXOS : APARTADO 11

Nombre : BOUC_DECRETO RECTORAL DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS.pdf

HASH SHA1 : s1BO6pGWDc7ucA2G9FY38KOqCL8=

Código CSV : 70004939492859454399036

I. DISPOSICIONES Y ACUERDOS DE LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

I.1. RECTOR

Decreto Rectoral 57/2011, de 7 de junio, de creación de los Vicerrectorados de la Universidad Complutense de Madrid, de delegación de competencias y de diversas cuestiones de índole organizativo. (Publicado en el BOCM nº 178 de 29 de julio de 2011).

Con el objetivo de hacer de la Universidad Complutense una Universidad pública de referencia nacional e internacional, con vocación de servicio a la sociedad, se hace preciso adoptar algunas medidas de índole organizativo que permitan asegurar una gestión austera y transparente.

De acuerdo con lo establecido en el art. 67 de los Estatutos de la Universidad Complutense de Madrid, aprobados por Decreto 58/2003, de 8 de mayo (BOCM nº 285, de 28 de mayo de 2003), los Vicerrectores, que serán nombrados por el Rector, tienen por misión asistirle en el gobierno de la Universidad, coordinando y dirigiendo las actividades que les sean delegadas por éste. El Reglamento de Gobierno de la Universidad Complutense de Madrid, aprobado por Acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 13 de julio de 2005 (BOUCM nº 10, de 25 de noviembre de 2005), establece, por su parte, en sus arts. 91, 93.2 y 95, que cada uno de los Vicerrectorados será responsable del ámbito de actividades, así como de las competencias específicas, que el Rector le delegue, según se establezca en un Decreto rectoral que será objeto de publicación en el BOCM y en el BOUC, en aplicación de los arts. 91 y 94 del mismo Reglamento.

En este marco normativo, el presente Decreto Rectoral tiene por objeto principal la creación de los distintos Vicerrectorados y la fijación del ámbito funcional en el que desarrollarán actividades y ejercerán competencias por delegación del Rector, con especificación de determinadas vinculaciones orgánicas. Se recogen, a su vez, una serie de delegaciones específicas a favor de la Secretaría General y la Gerencia, que vienen a complementar las competencias de las que son titulares por atribución de los Estatutos de la Universidad.

Es, asimismo, necesario precisar las previsiones de suplencia tanto del Rector como de los titulares de los diversos Vicerrectorados a que se refiere, con carácter general, el artículo 17 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/1999, y, de forma más precisa en el ámbito de la Universidad Complutense de Madrid, los arts. 88 y 97 del Reglamento de Gobierno de esta Universidad.

Por ello, este Rectorado ha dispuesto lo siguiente:

Art. 1. Vicerrectorados

Se crean los siguientes Vicerrectorados, dependientes directamente del Rector:

- a) Vicerrectorado de Ordenación Académica
- b) Vicerrectorado de Transferencia
- c) Vicerrectorado de Investigación
- d) Vicerrectorado de Estudiantes
- e) Vicerrectorado de Posgrado y Formación Continua
- f) Vicerrectorado de Estudios de Grado
- g) Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras
- h) Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad
- i) Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales
- j) Vicerrectorado de Innovación
- k) Vicerrectorado de Atención a la Comunidad Universitaria
- l) Vicerrectorado de Organización y Comunicación

Los Vicerrectorados, junto con la Secretaría General y la Gerencia, integran el Consejo de Dirección, que asistirá al Rector en el ejercicio de sus competencias.

Los Vicerrectorados estarán dotados de los medios personales y materiales necesarios para el ejercicio de su actividad.

Artículo 2. Vicerrectorado de Ordenación Académica

1. El Vicerrectorado de Ordenación Académica será responsable de las materias relacionadas con la política académica y el profesorado, incluyendo las cuestiones relativas a Departamentos y Centros.

2. Dentro del ámbito funcional identificado en el apartado anterior, el Vicerrectorado de Ordenación Académica desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La presidencia de la Comisión Permanente.
- b) La presidencia de la Comisión Académica.
- c) La configuración y desarrollo de la política de profesorado de la Universidad Complutense de Madrid, incluyendo la elaboración de un documento de plantilla de Personal Docente e Investigador.
- d) El ejercicio de las funciones atribuidas al Rector en relación con el régimen jurídico del Personal Docente e Investigador, incluyendo el acceso, permisos y licencias, situaciones administrativas, régimen académico, retributivo y disciplinario, con excepción expresa de la facultad de imposición de sanciones disciplinarias al profesorado.
- e) La propuesta de creación y supresión de Departamentos Universitarios.
- f) La coordinación de los procesos electorales en Facultades, Escuelas Universitarias, Departamentos e Institutos Universitarios.
- g) El nombramiento y cese de los Directores de los Departamentos, de los Institutos Universitarios de Investigación y demás centros de la Universidad, salvo los Decanos y Directores de Escuelas Universitarias.
- h) La coordinación de las relaciones de la Universidad con los Centros adscritos.

- i) El otorgamiento de las venias docentes del profesorado de los Centros de enseñanza universitaria adscritos a la Universidad Complutense de Madrid.
- j) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en el ámbito funcional atribuido a este Vicerrectorado.

3. Corresponden al Vicerrectorado de Ordenación Académica las relaciones con las Escuelas de Especialización Profesional, el Hospital Clínico Veterinario, las Clínicas Universitarias y los Hospitales Universitarios y Asociados.

Artículo 3. Vicerrectorado de Transferencia

1. El Vicerrectorado de Transferencia será responsable de la incentivación de las relaciones universidad-sociedad en aras al mejor cumplimiento de los objetivos fijados en el Título XI de los Estatutos de la UCM.

2. Dentro del ámbito funcional identificado en el apartado anterior, el Vicerrectorado de Transferencia desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) El desarrollo de la política de relaciones con las empresas y otras instituciones públicas y privadas que favorezcan la visibilidad y la transferencia de la labor docente, investigadora y cultural de la Universidad Complutense de Madrid, sin menoscabo de las competencias delegadas a otros Vicerrectorados.
- b) La orientación y seguimiento de las relaciones entre la Universidad Complutense de Madrid y la Fundación General de la UCM.
- c) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en el ámbito funcional atribuido a este Vicerrectorado.

Artículo 4. Vicerrectorado de Investigación

1. El Vicerrectorado de Investigación será responsable de las cuestiones relativas a la investigación.

2. Dentro del ámbito funcional identificado en el apartado anterior, el Vicerrectorado de Investigación desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La presidencia de la Comisión de Investigación, en los términos de lo previsto en el art. 169.1 de los Estatutos de la UCM.
- b) La propuesta y seguimiento de la ejecución de la política de investigación.
- c) El impulso, seguimiento y coordinación de las cuestiones relativas al Campus de Excelencia Internacional, sin perjuicio de las competencias atribuidas al Vicerrectorado de Posgrado y Formación Continua.
- d) La propuesta de planes de investigación propios, anuales o plurianuales, incluyendo las cuestiones relativas a su financiación.
- e) La gestión de programas propios de becas, bolsas de viaje y otras ayudas personales para la formación de investigadores, estancias y desplazamientos de profesores, ayudantes y becarios en otros centros.

- f) El seguimiento de las actividades de los Institutos Universitarios de Investigación de la Universidad Complutense de Madrid.
- g) La suscripción de los contratos previstos en el artículo 174.2 de los Estatutos de la Universidad.
- h) El ejercicio de las competencias que, en materia de autorización de contratos a que hace referencia el artículo 83 de la Ley Orgánica de Universidades y el 173 de los Estatutos de la Universidad, prevé el artículo 174 de estos últimos.
- i) La autorización y solicitud de inscripción y registro de patentes, prototipos y restantes modalidades de la propiedad industrial, así como el otorgamiento de licencias, en exclusiva o no, sobre las patentes y otras modalidades de propiedad industrial de titularidad de la Universidad.
- j) La firma, en nombre de la Universidad Complutense, de las escrituras de constitución de Empresas de Base Tecnológica en cuyo capital social participe la Universidad, de conformidad con la normativa vigente, así como las escrituras de ampliación de capital y el resto de actos societarios que requieran la firma o la presencia del representante de la Universidad, como la asistencia a las juntas generales o a los consejos de administración, en su caso.
- k) La adopción de decisiones sobre infraestructura, dotaciones o investigación en relación con la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación y cualquier otra iniciativa de apoyo a la investigación.
- l) La firma de contratos de investigación con la Unión Europea dentro de los sucesivos programas marco de la misma.
- ll) La firma de convenios de investigación, así como la presentación de ofertas y la firma de contratos con otras Administraciones Públicas, cualquiera que sea su ámbito, en los que la Universidad Complutense resulte adjudicataria, de conformidad con la legislación de contratos del sector público.
- m) Las relaciones con el Parque Científico de Madrid.
- n) La propuesta de creación y supresión de Centros de Asistencia a la Investigación, así como el seguimiento de sus actividades científicas.
- ñ) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en el ámbito funcional atribuido a este Vicerrectorado.

Artículo 5. Vicerrectorado de Estudiantes

1. El Vicerrectorado de Estudiantes será responsable de las cuestiones relativas a los alumnos de todos los programas ofertados por la Universidad Complutense de Madrid.

2. Dentro del ámbito funcional identificado en el apartado anterior, el Vicerrectorado de Estudiantes desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La coordinación de las Pruebas de Acceso a Estudios Universitarios y de los procesos de admisión de estudiantes.
- b) La gestión de las becas de estudio para el grado universitario.
- c) La tramitación de la convalidación y reconocimiento de estudios oficiales.
- d) Las cuestiones relativas al régimen académico de los estudiantes.

- e) La articulación de una política que permita la inserción laboral de los estudiantes y egresados de la Universidad Complutense.
- f) La supervisión del Centro de Orientación e Información de Empleo y, en general, las actuaciones encaminadas a favorecer los procesos de inserción laboral de los estudiantes, tales como la firma de convenios con personas o entidades públicas o privadas.
- g) La gestión de las becas de prácticas en empresas y, en general, la configuración de programas específicos para la orientación laboral.
- h) El fomento de la participación estudiantil en los órganos de gobierno de la Universidad.
- i) La gestión de las relaciones con los órganos de representación de los estudiantes y con las asociaciones de estudiantes, incluyendo el establecimiento de una política de fomento de este tipo de asociaciones.
- j) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en relación con el ámbito funcional atribuido a este Vicerrectorado.

3. Del Vicerrectorado de Estudiantes dependerán:

- a) La Casa del Estudiante
- b) El Centro de Orientación e Información de Empleo.
- c) La Oficina Complutense del Emprendedor.

Artículo 6. Vicerrectorado de Posgrado y Formación Continua

1. El Vicerrectorado de Posgrado y Formación Continua será responsable de todas las cuestiones relativas a los estudios de Posgrado, a los Títulos Propios y a la Formación Continua ofertada por la Universidad Complutense de Madrid, incluyendo la formación extracurricular.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La presidencia de la Comisión de Doctorado.
- b) La presidencia de la Comisión de Títulos Propios.
- c) El impulso y seguimiento de las cuestiones relativas al Campus de Excelencia Internacional, sin perjuicio de las competencias del Vicerrectorado de Investigación.
- d) El establecimiento de la programación docente de los estudios universitarios oficiales de posgrado.
- e) El apoyo a los Departamentos y los Centros para el desarrollo de los programas de posgrado.
- f) La elaboración de la propuesta de oferta de titulaciones conjuntas de posgrado de carácter interfacultativo o de la Universidad Complutense de Madrid con otras Universidades nacionales y extranjeras, en colaboración, en este último caso, con el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales.
- g) Las cuestiones relativas a los títulos académicos oficiales de posgrado, excepto la expedición de los mismos.

- h) La planificación y dirección de la política de Formación Continua.
- i) La elaboración de propuestas de cursos de formación por demanda de empresas o instituciones.
- j) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en el ámbito de las materias anteriormente relacionadas.

Artículo 7. Vicerrectorado de Estudios de Grado

1. El Vicerrectorado de Estudios de Grado será responsable de todas las cuestiones relativas a los estudios de grado impartidos en la Universidad Complutense de Madrid.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La presidencia de la Comisión de Estudios.
- b) La coordinación de los planes de estudio de grado.
- c) El establecimiento de la programación docente de los estudios universitarios oficiales de grado.
- d) El apoyo a los Departamentos y los centros para el desarrollo de los programas de grado.
- e) La elaboración de la propuesta de oferta de titulaciones conjuntas de grado de carácter interfacultativo o de la Universidad Complutense de Madrid con otras Universidades nacionales o extranjeras, en colaboración, en este último caso, con el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales.
- f) Las cuestiones relativas a los títulos académicos oficiales de grado, excepto la expedición de los mismos.
- g) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en relación a las materias de este Vicerrectorado.

Artículo 8. Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras

1. El Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras será responsable de las cuestiones relativas a la planificación, coordinación y gestión de las políticas económica y de infraestructuras de la Universidad Complutense de Madrid, así como las relacionadas con la prevención de los riesgos laborales.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La presidencia de la Comisión Económica.
- b) La supervisión del área económica de la Universidad en colaboración con la Gerencia.
- c) El estudio, valoración y seguimiento de los convenios de financiación y de inversiones a suscribir con la Comunidad de Madrid.
- d) La aprobación de los gastos, la autorización del correspondiente compromiso

- y liquidación y la ordenación de los pagos, en concurrencia con la Gerencia.
- e) La elaboración de una propuesta de saneamiento económico de la Universidad y la ejecución de una política que permita la consecución de nuevas fuentes de financiación en coordinación con la Gerencia.
 - f) La propuesta al Consejo de Gobierno de las directrices a que haya de ajustarse la elaboración del anteproyecto de presupuesto, a propuesta de la Gerencia.
 - g) La aprobación de las modificaciones presupuestarias en aquellas materias que sean de competencia del Rector.
 - h) La iniciativa, compartida con la Gerencia, en la realización y seguimiento de los convenios sobre infraestructuras.
 - i) El seguimiento de la tramitación y ejecución de las grandes obras en concurrencia de la Gerencia.
 - j) La gestión de las residencias de profesores y de otros miembros de la comunidad universitaria.
 - k) La definición y ejecución de una política de prevención de riesgos laborales.
 - l) Las funciones de coordinación y supervisión del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales y Medicina del Trabajo, incluyendo la presidencia del Comité de Riesgos Laborales.
 - m) Cualesquiera otras facultades económico-financieras atribuidas originariamente al Rector, salvo las que correspondan a la Gerencia de la Universidad por delegación de aquél.
 - n) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en relación con las materias de este Vicerrectorado.

3. Del Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras dependerá el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales y Medicina del Trabajo.

Artículo 9. Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad

1. El Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad será responsable de todas las cuestiones relativas a los procesos, tanto internos como externos, de evaluación de la calidad de las labores docente, investigadora y de gestión.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La supervisión del desarrollo de la docencia y la implantación de políticas de evaluación de la calidad docente.
- b) La supervisión de los procesos de acreditación de la docencia, de las titulaciones y de las actividades de investigación y gestión.
- c) La articulación de políticas de estímulo en materia de innovación educativa y la puesta en marcha de medidas de formación del profesorado.
- d) La convocatoria y resolución de los Proyectos de Innovación y Mejora de la Calidad Docente.
- e) La articulación de políticas propias de evaluación de la calidad de la investigación y la gestión.

- f) La coordinación y seguimiento de los procesos de evaluación llevados a cabo por la ACAP y la ANECA.
- g) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en relación con el ámbito funcional atribuido a este Vicerrectorado.

3. Del Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad dependerá la Oficina para la Calidad de la Universidad Complutense.

Artículo 10. Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales

1. El Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales será responsable de todo lo concerniente a las relaciones entabladas por la Universidad de Madrid con organizaciones públicas y privadas, particularmente Universidades y centros de investigación, tanto nacionales como extranjeros.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La promoción, coordinación, preparación, firma, ejecución y seguimiento de la política universitaria de convenios, salvo en el supuesto de que tales competencias estén atribuidas a otro Vicerrectorado por razón de la materia.
- b) La gestión de las relaciones interuniversitarias en el ámbito de la Comunidad de Madrid y de otras Comunidades Autónomas, así como con la Universidad Internacional Menéndez Pelayo y la Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- c) La promoción, coordinación, preparación, firma, ejecución y seguimiento de la política universitaria de convenios para acciones de cooperación.
- d) La gestión de las relaciones con la Agencia Española de Cooperación Internacional y demás organismos públicos de cooperación al desarrollo.
- e) La supervisión de la Escuela Complutense Latinoamericana.
- f) La configuración de la política de relaciones internacionales de la Universidad.
- g) Las relaciones del Consejo de Dirección con los centros de la Universidad Complutense en el exterior.
- h) El establecimiento y seguimiento de relaciones académicas, culturales o científicas con instituciones extranjeras y el desarrollo de programas internacionales de cooperación académica y científica.
- i) La preparación, firma, seguimiento y ejecución de convenios en materia de relaciones internacionales.
- j) El seguimiento de las actividades relativas a educación superior que se desarrollen en foros nacionales e internacionales.
- k) La articulación de programas de acogida para estudiantes extranjeros.
- l) La gestión de los programas de movilidad y el apoyo a los estudiantes y profesores visitantes.
- m) Cuantas otras funciones vengan atribuidas al Rector en materia de relaciones institucionales e internacionales, incluida la representación de la Universidad Complutense de Madrid, siempre que no resulte obligada la intervención del Rector por la naturaleza de dicha representación.

Artículo 11. Vicerrectorado de Innovación

1. El Vicerrectorado de Innovación será responsable de todas las cuestiones relativas a las tecnologías de la información y la comunicación aplicadas a las labores de docencia, investigación y gestión, así como de las relacionadas con la gestión y potenciación de la Biblioteca Universitaria Complutense.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La dirección del Consejo Asesor de Tecnologías de la Información.
 - b) La elaboración, mantenimiento y gestión de la página-web institucional de la Universidad Complutense, fomentando las políticas de divulgación dentro y fuera de la Universidad a través de este medio.
 - c) La dirección de la política informática, potenciando y mejorando los servicios informáticos y de comunicaciones de la Universidad Complutense.
 - d) La consolidación y seguimiento del Campus Virtual.
 - e) La definición y gestión de los recursos que faciliten la implantación de la Administración electrónica.
 - f) La dirección de la política bibliotecaria, potenciando y mejorando los servicios bibliotecarios de la Universidad Complutense.
 - g) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en relación a las materias de este Vicerrectorado.
3. Del Vicerrectorado de Innovación dependerá la Biblioteca de la Universidad Complutense.

Artículo 12. Vicerrectorado de Atención a la Comunidad Universitaria

1. El Vicerrectorado de Atención a la Comunidad Universitaria será responsable de la definición y ejecución de políticas dirigidas a atender las necesidades culturales, deportivas y prestacionales de los distintos colectivos que integran la Universidad Complutense de Madrid, con especial atención a las personas con discapacidad.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado desarrollará las siguientes actividades y ejercerá, por delegación, las competencias específicas que se detallan:

- a) La supervisión del Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense.
- b) Las relaciones entre el Consejo de Dirección y la Editorial Complutense, S.A. en aquellos aspectos no asumidos por la Gerencia.
- c) La gestión y puesta en valor de los Museos y el Patrimonio Histórico-Artístico de la Universidad Complutense.
- d) La coordinación y dirección de las relaciones culturales con instituciones públicas y privadas.
- e) La promoción de la creación y desarrollo de foros de debate sobre temas sociales y culturales.

- f) La supervisión de la gestión de las instalaciones deportivas.
- g) La supervisión de los Colegios Mayores propios de la UCM y las relaciones con los Colegios Mayores adscritos a la Universidad Complutense, desarrollando una política de mejora en la calidad de los servicios.
- h) La gestión de la Universidad para los Mayores y, en general, la colaboración con distintas asociaciones para la promoción de actividades académicas y extraacadémicas dirigidas a este colectivo.
- i) La configuración de una política para las personas con discapacidad y la supervisión de la actividad de la Oficina para la Integración de las Personas con Discapacidad.
- j) La definición y ejecución de una política de acción social.
- k) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en el área funcional correspondiente a este Vicerrectorado.

3. Del Vicerrectorado de Atención a la Comunidad Universitaria dependerán:

- a) El Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense.
- b) La Oficina para la Integración de Personas con Discapacidad.

Artículo 13. Vicerrectorado de Organización y Comunicación

1. El Vicerrectorado de Organización y Comunicación será responsable de todas las cuestiones relativas a la organización y coordinación técnica del equipo rectoral, incluyendo la elaboración y seguimiento de una política de comunicación, así como las relativas a la seguridad.

2. Dentro del ámbito funcional descrito en el apartado anterior, este Vicerrectorado ejercerá, por delegación, las siguientes competencias específicas:

- a) La coordinación de las reuniones del equipo rectoral, sin perjuicio de las funciones del Secretario del Consejo de Dirección.
- b) La coordinación, con la Casa de Su Majestad el Rey, los órganos constitucionales, los Gobiernos de España y de las Comunidades Autónomas, las entidades que componen la Administración Local y las Embajadas, de las visitas, actos o viajes oficiales del Rector.
- c) Las funciones de comunicación externa y de relación con los medios de comunicación a través del Gabinete de Prensa.
- d) Las funciones de comunicación interna, así como la elaboración de estudios e informes a través del Departamento de Estudios e Imagen Corporativa.
- e) La coordinación de la seguridad en los distintos campus.
- f) Cuantas otras competencias le delegue el Rector en los asuntos que se correspondan con el ámbito funcional del presente Vicerrectorado.

3. Del Vicerrectorado de Organización y Comunicación dependerán:

- a) El Gabinete de Comunicación.
- b) El Departamento de Estudios e Imagen Corporativa.

Artículo 14. Secretaría General

Además de las competencias que le atribuyen los Estatutos como propias, la Secretaría General ejercerá, por delegación, las siguientes competencias:

- a) La presidencia de la Comisión de Reglamentos.
- b) La representación de la Universidad en cuantos actos, negocios jurídicos y contratos procedan ante cualquier Administración Pública o entidad pública o privada, sin perjuicio de los previsiones de representación específica reconocidas en este mismo Decreto.
- c) La solicitud de dictámenes de naturaleza jurídica a personas físicas o jurídicas.
- d) La dirección y coordinación del Archivo histórico.
- e) La dirección de la política de protección de datos personales.
- f) El impulso y coordinación de la implantación de la Administración electrónica en la Universidad Complutense de Madrid.
- g) Cuantas otras competencias le delegue puntualmente el Rector en los asuntos que considere pertinente y que no sean competencia de otro miembro del Consejo de Dirección.

Art. 15. Gerencia

Además de las competencias que le atribuyen los Estatutos como propias, la Gerencia ejercerá, por delegación, las siguientes competencias:

- a) La presidencia de la Comisión de Seguimiento de la Relación de Puestos de Trabajo.
- b) Cuantas funciones vengan atribuidas al Rector en materia de contratación administrativa, sin más límites que los que pudiera imponer la normativa aplicable a esta materia.
- c) La aprobación de los gastos, la autorización del correspondiente compromiso y liquidación y la ordenación de los pagos, en concurrencia con el Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras.
- d) La elaboración de una propuesta de saneamiento económico de la Universidad y la ejecución de una política que permita la consecución de nuevas fuentes de financiación, en coordinación con el Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras.
- e) La participación en las negociaciones que se lleven a cabo con los órganos de representación del Personal de Administración y Servicios, de acuerdo con las instrucciones que el Rector le confiera.
- f) El diseño y ejecución de las acciones formativas del Personal de Administración y Servicios.
- g) Cuantas otras competencias vengan atribuidas al Rector en relación con el Personal de Administración y Servicios, a excepción de la imposición de sanciones disciplinarias.

Art. 16. Extensión a otras entidades y órganos colegiados

En su respectivo ámbito funcional los Vicerrectores, el Secretario General y el Gerente desempeñarán los cargos, puestos o vocalías en los órganos colegiados o entidades para los que resulte llamado el Rector por las normas de funcionamiento de los mismos, siempre que estas disposiciones no prohíban la delegación de la presencia del Rector.

En todo caso, el Rector se reserva la facultad de personarse por sí y preferentemente en los órganos o entidades que considere oportuno, bien con carácter permanente o bien por las sesiones que así lo exijan.

Art. 17. Ausencia del Rector

Con carácter general, en los casos de ausencia, vacante, enfermedad, abstención o recusación del Rector, le sustituirá el titular del Vicerrectorado de Ordenación Académica. En casos de ausencia, asimismo, del titular de este Vicerrectorado, le sustituirá el titular del Vicerrectorado que le siga de acuerdo con el orden recogido en el artículo 1.

Art. 18. Ausencia de los Vicerrectores

En el caso de ausencia o enfermedad de los Vicerrectores, se sustituirán del siguiente modo:

Vicerrectorado de Ordenación Académica, por el Vicerrectorado de Transferencia.

Vicerrectorado de Transferencia, por el Vicerrectorado de Investigación.

Vicerrectorado de Investigación, por el Vicerrectorado de Innovación.

Vicerrectorado de Estudiantes, por el Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad.

Vicerrectorado de Posgrado y Formación Continua, por el Vicerrectorado de Estudios de Grado.

Vicerrectorado de Estudios de Grado, por el Vicerrectorado de Estudiantes.

Vicerrectorado de Asuntos Económicos e Infraestructuras, por el Vicerrectorado de Ordenación Académica.

Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad, por el Vicerrectorado de Atención a la Comunidad Universitaria.

Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales, por el Vicerrectorado de Organización y Comunicación.

Vicerrectorado de Innovación, por el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales.

Vicerrectorado de Atención a la Comunidad Universitaria, por el Posgrado y Formación Continua.

Vicerrectorado de Organización y Comunicación, por el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionales.

En tales supuestos la suplencia no implicará alteración de la competencia, haciéndose constar expresamente tal circunstancia.

Art. 19. Alcance de la delegación

1. Los actos y disposiciones adoptados en uso de la presente delegación de competencias indicarán expresamente esta circunstancia, con cita de este Decreto Rectoral, y se considerarán dictadas por el Rector.

2. Los Vicerrectores, en el ejercicio de sus competencias delegadas, podrán dictar los siguientes actos o disposiciones:

- a) Ordenes, cuando se trate de actos que ponen fin a un procedimiento o cuando desarrollen el contenido de un Decreto del Rector o del Consejo de Gobierno.
- b) Instrucciones que contengan directrices sobre actividades de su ámbito de competencias.

Art. 20. Avocación

Todas las competencias que se delegan en la presente Resolución podrán ser en cualquier momento objeto de avocación por el Rector, conforme a lo previsto en el artículo 14 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Asimismo, los Vicerrectores, el Secretario General y el Gerente, en el ámbito de las competencias que por esta Resolución se les delegan, podrán someter al Rector los asuntos que por su trascendencia o peculiaridades consideren convenientes.

Art. 21. Prohibición de subdelegación

En ningún caso podrán delegarse las atribuciones que se posean, a su vez, por delegación contenida en la presente Resolución.

Disposición derogatoria

Quedan derogadas todas las disposiciones anteriores en esta materia, así como todas las normas de igual o inferior rango en lo que contradigan o se opongan a lo dispuesto en la presente disposición.

Disposición Final

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, sin perjuicio de que sea publicado en el Boletín Oficial de la Universidad Complutense para su mayor difusión entre la comunidad universitaria.

Madrid, 7 de junio de 2011.- El Rector, José Carrillo Menéndez.

