

FECHA: 29/04/2019

EXPEDIENTE Nº: 3332/2010

ID TÍTULO: 2502197

EVALUACIÓN SOBRE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS

Denominación del Título	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Alicante
Universidad solicitante	Universidad de Alicante
Universidad/es participante/s	Universidad de Alicante
Centro/s	• Facultad de Ciencias de la Salud
Rama de Conocimiento	Ciencias de la Salud

El Consejo de Universidades ha remitido a ANECA la solicitud de MODIFICACIÓN del plan de estudios ya verificado de este título oficial. Dicha solicitud se presenta al amparo del artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados.

La evaluación de la modificación del plan de estudios se ha realizado por una Comisión de Evaluación formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales y estudiantes. Los miembros de la Comisión han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la agencia dentro del programa VERIFICA.

Dicha Comisión de evaluación, de forma colegiada, ha valorado la modificación del plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el Protocolo de evaluación para la verificación.

Una vez examinada la solicitud de modificaciones la Comisión de Evaluación emite un informe de evaluación FAVORABLE, considerando que:

OBSERVACIÓN AL CONSEJO DE UNIVERSIDADES

Este título se ha valorado atendiendo a lo establecido en la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

MOTIVACIÓN

La propuesta de Modificación del Título Oficial no supone un cambio que afecte a su naturaleza y objetivos.

Por otro lado, también se proponen las siguientes recomendaciones sobre el modo de mejorar el plan de estudios.

RECOMENDACIONES

CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se recomienda revisar la denominación de la tabla 2.c “Relación de materias obligatorias”, pues debe poner “Relación de materias optativas”.

El presente informe únicamente recoge la evaluación de los aspectos señalados en la solicitud de modificaciones presentadas a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, no considerándose evaluados aquellos aspectos que la Universidad haya modificado en la memoria y no hayan sido señalados en el formulario de modificación.

Los aspectos considerados en la solicitud de modificación son:

0 - Descripción general

Se actualiza el plan de estudios, modificando materias y asignaturas, así como normativas e información obsoleta. Se amplía la información sobre los prácticum incluyendo los convenios correspondientes.

CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.2 - Descripción de créditos en el título

Se modifica la distribución de Créditos pasando los ECTS obligatorios a 138, prácticas externas a 24, optativos a 12 y trabajo fin de grado a 6.

1.3 - Universidades y centros en los que se imparte

Se actualiza el enlace a la nueva normativa de permanencia de la UA y como consecuencia se modifican los ECTS de la matrícula máxima a tiempo completo de 72 a 90.

11.2 - Representante legal

Se ha modificado el representante legal, como consecuencia del cambio de Vicerrector de Estudios y Formación. Igualmente se ha modificado el documento de delegación de firma.

11.3 - Solicitante

Se ha modificado el solicitante, como consecuencia del cambio de Vicerrector de Estudios y Formación.

CRITERIO 2: JUSTIFICACIÓN

2.1 - Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos

Se corrige cualquier referencia a la Escuela de Enfermería sustituyéndola por Facultad de Ciencias de la Salud y se incluye una justificación de las modificaciones que se presentan en esta versión de la memoria.

CRITERIO 3: COMPETENCIAS

3.1 - Competencias generales y básicas en el caso de Grado

Se han añadido dos competencias generales (58 y 59) establecidas en la orden CIN/730/2009 sobre el prácticum y el trabajo fin de grado que estaban en la versión inicial de la memoria verificada , pero que no se transcribieron a la aplicación de la sede en la primera modificación realizada de este grado.

CRITERIO 4: ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 - Sistemas de información previo

Se actualizan normativas y se elimina la información del punto 4.2 para no duplicar la misma.

4.2 - Requisitos de acceso y criterios de admisión

En respuesta a la subsanación requerida por el Ministerio se amplía la información sobre acceso y admisión añadiendo el RD.412/2014 de 6 de junio del Capítulo II al V y disposiciones y se elimina la información sobre el perfil de ingreso para reflejarlo en el apartado 4.1.

4.3 - Apoyo a estudiantes

Se actualiza la información sobre el programa de empleabilidad de los Estudiantes tachando lo eliminado y marcando en cursiva la información nueva.

4.5 - Curso de adaptación para titulados

Se elimina toda la información sobre el curso de adaptación.

CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 - Descripción del plan de estudios

El anexo de la planificación de enseñanzas ha sido ampliamente modificado con el fin de reflejar la información de una manera más clara, precisa y ordenada, estructurándola por tipo de materias en las tablas 2.a, 2.b y 2.c (referentes a las materias básicas, obligatorias y optativas) así como la tabla 3 que recoge las asignaturas por temporalidad. Se actualiza la tabla 1 de distribución de ECTS de acuerdo con lo establecido en el punto 1.2. Asimismo, se elimina toda la información referente al curso de adaptación.

5.5 - Módulos, Materias y/o Asignaturas

En primer lugar y como consecuencia de recomendaciones recibidas en otros informes de evaluación se procede a eliminar la información que aparece en casi todas las materias en el apartado Observaciones que hace referencia: ¿La distribución de créditos presenciales es orientativa y susceptible de modificación entre un 5% y 10%, siempre ajustados a la Orden CIN¿. A continuación, se detallan las modificaciones de cada una de las materias: 1. Materia Biología: se incluye la competencia general 1 y las específicas E66 y E71. 2. Materia Química: se corrige la errata en el nombre de la asignatura Química que pasa a denominarse Química aplicada. 3. Materia Alimentación y cultura se traslada al semestre 2. 4. Materia Fisiología: esta materia pasa de 6 a 12 ECTS ya que se añade una nueva asignatura básica que se denomina ¿Fisiología II¿ y que se impartirá en el semestre 3. En consecuencia, la asignatura Fisiología pasa a denominarse Fisiología I y se añade a esta materia la competencia específica E20. Como resultado de la adición de una nueva asignatura, las actividades formativas se modifican aumentando las clases teóricas de 44 a 80h, las prácticas de laboratorio de 10 a 30h, los seminarios de 6 a 10 h y el estudio y trabajo autónomo de 90 a 180h y se actualizan los contenidos. 5. La asignatura Técnicas de entrevista y consejo nutricional pasa de ser básica a obligatoria y se ubica en el semestre 4. 6. La asignatura Ciencia y Tecnología culinaria pasa a impartirse en el semestre 3. 7. La materia Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la calidad pasa de 21 a 24 ECTS, se eliminan 9 ECTS del semestre de impartición 3 y se añaden 12 ECTS al 6, todo ello como consecuencia de los cambios en las asignaturas que la componen, los cuales se detallan más adelante. Se añaden las competencias E33, E52, E55, E57, E71, E116, E117, E118, E120, E121, E122 y E124 adaptándose a los cambios. Las actividades formativas se modifican adaptándose a los cambios pasando las clases expositivas a 140h, Seminarios a 5 h, clases de problemas. problemas/casos a 30h, prácticas de ordenador a 15h, laboratorio a 50h y trabajo autónomo a 360h. Se amplían los contenidos y se definen por asignaturas. Los cambios concretos para cada una de las asignaturas son los siguientes: -Higiene de los alimentos pasa de 9 a 6 ECTS y se traslada al semestre 4. -Riesgos químicos y biológicos de los alimentos se divide en las dos asignaturas Riesgos Químicos de los Alimentos y Riesgos Biológicos de los Alimentos, de 6 ECTS cada una de ellas y ubicadas en el

semestre 4 y 6 respectivamente. -Gestión de la Calidad pasa al semestre 6. 8. La materia Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud pasa de 54 a 60 ECTS y su despliegue temporal a 6 ECTS en semestre 1, 12 ECTS en semestre 3, 6 ECTS en semestre 4, 24 ECTS en semestre 5, 6 ECTS en semestre 6 y 6 ECTS en semestre 7 y se amplían y detallan los contenidos y resultado de aprendizaje, todo ello como consecuencia de las siguientes modificaciones en sus asignaturas. Las actividades formativas se modifican a 300 h de Clases teóricas, 147,5 h de Prácticas de laboratorio, 22.5 h de prácticas de ordenador, 125 h de prácticas de problemas, 5 h de prácticas de campo y 900 h de trabajo autónomo. Los cambios en las asignaturas son los siguientes: - la asignatura ¿Fisiología nutricional y fisiopatología¿ se pasa a denominar en Fisiopatología con 6 ECTS. Los contenidos de fisiología nutricional se han incluido en la asignatura de Fisiología II de la materia Fisiología. -Se modifica el nombre de la asignatura ¿Fundamentos de Nutrición y Dietética¿ por ¿Fundamentos de Alimentación y Nutrición¿ y pasa de 7.5 ECTS a 6 ECTS y se traslada al semestre 1. -La asignatura Alimentación en el ciclo vital cambia al semestre 3. -Se crea una asignatura nueva denominada ¿Elaboración y planificación dietética¿ y se ubica en el semestre 4. -La asignatura Dietoterapia y Farmacología se desdobla en dos nuevas asignaturas denominadas Dietoterapia I y Farmacología. -La asignatura Nutrición Clínica I pasa a denominarse Nutrición Clínica Infantil. -La asignatura Nutrición Clínica II pasa a denominarse Dietoterapia II y cambia al semestre 6. 9. En la materia Nutrición y comunidad se modifica el semestre de impartición de la asignatura Epidemiología Nutricional al semestre 5. 10. La asignatura y materia Metodología de investigación y práctica basada en la evidencia pasa a tener 6 ECTS e impartirse en el semestre 7. Como consecuencia se modifican las actividades formativas a Clases teórico-prácticas 45h, prácticas de ordenador 7,5h, prácticas de laboratorio 7,5h y trabajo autónomo a 90 h. 11. La materia y asignatura Educación Nutricional modifican su nombre a Educación Alimentaria y pasa al semestre 7. 12. La materia Prácticum se incrementa a 24 ECTS, su temporalidad se modifica al semestre 8 exclusivamente, las actividades formativas se incrementan a 480h de prácticas externas presenciales y 120h de trabajo no presencial, y se añade la competencia general 58 y las competencias específicas E15, E43 y E45, todo ello como consecuencia de las modificaciones en las asignaturas que los componen: -Prácticum de Educación Nutricional pasa a denominarse Prácticum de Educación Alimentaria. -Prácticum de Nutrición Clínica cambia al semestre 8 y pasa de 9 a 12 ECTS. -Prácticum de Nutrición Comunitaria cambia al semestre 8. 13. La Materia y asignatura Trabajo fin de grado se reduce de 9 a 6 ECTS y por lo tanto se recalculan las actividades reduciéndose a 30h las prácticas externas y 120h el trabajo autónomo. Se añade la competencia general 59. 14. En relación a la optatividad del plan de estudios se eliminan los itinerarios para crear una materia que se llama Optatividad con 7 asignaturas ya existentes en el plan de estudios: -Nutrición en la actividad física y el deporte -Planificación dietética deportiva -Gastronomía, tradiciones culinarias y salud -Nutrición y dietética en personas con discapacidad psíquica, enfermedades raras y otras situaciones especiales. -Control de peso, imagen corporal y calidad de vida -Fármacos

naturales y fitoterapia -Cineantropometría y composición corporal Como consecuencia de la reducción de créditos optativos, se eliminan las siguientes: -Transiciones alimentarias y nutricionales -Desarrollo de nuevos productos alimentarios -Participación comunitaria y consumo responsable -Control químico de la calidad de los alimentos -Control de calidad microbiológica de los alimentos.

CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

6.1 - Profesorado

Se actualiza la tabla del profesorado que imparte docencia en el grado tanto en el anexo del 6.1 como en la tabla de la aplicación.

6.2 - Otros recursos humanos

En respuesta a la subsanación requerida por el Ministerio, se añade información respecto a la categoría profesional del personal de apoyo (marcado en azul). Se elimina de este anexo la información del 6.1 para evitar duplicidades.

CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1 - Justificación de recursos materiales y servicios disponibles

Se incluye en el anexo información detallada sobre la realización del Practicum así como los convenios correspondientes.

CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS

8.1 - Estimación de resultados con valores cuantitativos

Se elimina del anexo la información referente al punto 8.2.

8.2 - Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados

En respuesta a la subsanación requerida por el Ministerio se amplía y actualiza la información de este punto.

CRITERIO 9: SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

9 - Sistema de garantía de calidad

Se actualiza el enlace correspondiente.

CRITERIO 10: CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 - Cronograma de implantación

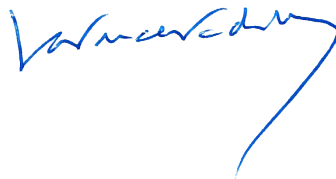
Se incluye cronograma de implantación de la modificación propuesta y se elimina la referencia al curso de adaptación.

10.2 - Procedimiento de adaptación

Se actualiza el procedimiento de adaptación a la nueva propuesta de modificación.

Madrid, a 29/04/2019:

EL DIRECTOR DE ANECA



José Arnáez Vadillo