

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 de Valladolid	Facultad de Medicina	47005693	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Nutrición Geriátrica		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Nutrición Geriátrica por la Universidad de Valladolid			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias de la Salud	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M ^a TERESA PARRA SANTOS	Vicerrectora de Ordenación Académica		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	12376063Q		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M ^a TERESA PARRA SANTOS	Vicerrectora de Ordenación Académica		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	12376063Q		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Emiliano José Quinto Fernández	Coordinador del Máster		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	33305808Z		
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
Palacio de Santa Cruz - Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	983184284
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vicerecutora.ordenacion@uva.es	Valladolid	983186461	



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: Valladolid, AM 29 de septiembre de 2020
	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 Geriátrica por la Universidad de Valladolid	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias de la Salud	Salud	Medicina

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad de Valladolid

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
019	Universidad de Valladolid

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
3	48	9

LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad de Valladolid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
47005693	Facultad de Medicina

1.3.2. Facultad de Medicina

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
No	No	Sí
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	25	
	TIEMPO COMPLETO	



	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	51.0	90.0
RESTO DE AÑOS	36.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://bocyl.jcyl.es/boletines/2013/10/01/pdf/BOCYL-D-01102013-5.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	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 Apartado 2: Anexo 1.

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
B1 - Que los estudiantes apliquen sus conocimientos a su trabajo de una forma profesional
B2 - Que los estudiantes adquieran las competencias que les capaciten para elaborar y defender argumentos, emitir juicios y resolver problemas dentro del ámbito de estudio
B3 - Que los estudiantes sean capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
B4 - Que los estudiantes desarrollen las habilidades de aprendizaje necesarias para enfrentarse al mundo laboral con un alto grado de autonomía
G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada
G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica
G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador
G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad
G5 - Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica
G6 - Asumir la responsabilidad del propio desarrollo profesional y de la especialización en el contexto de la Nutrición Geriátrica
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente
T2 - Motivación por la calidad de la actuación
T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión
T4 - Trabajo en equipo
T5 - Compromiso ético
T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje
T7 - Habilidad en las relaciones interpersonales
T8 - Capacidad de organización y planificación
T9 - Adaptación a nuevas situaciones
T10 - Resolución de problemas
T11 - Razonamiento crítico



T12 - Capacidad de análisis y síntesis
T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información
T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor
T15 - Capacidad de gestión de la información
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E1.1 - Avanzar en el conocimiento sobre la fisiología del envejecimiento
E2.2 - Evaluar y decidir sobre las técnicas de cribado nutricional más adecuadas para la población geriátrica
E2.1 - Integrar nuevos conocimientos en el contexto de la valoración del estado nutricional en población geriátrica y ser capaz de resolver problemas relacionados con la valoración nutricional en contextos de carácter multidisciplinar (valoración geriátrica integral)
E2.3 - Adaptar e interpretar, con carácter innovador, las técnicas y la metodología más adecuadas para analizar los cambios en la composición corporal y su potencial repercusión sobre el estado nutricional y de salud en el paciente geriátrico
E3.1 - Justificar las bases del equilibrio energético y nutricional en Geriátrica, adaptando las recomendaciones nutricionales y de hidratación a las necesidades fisiológicas del envejecimiento
E3.2 - Contrastar planes dietético-nutricionales adaptados a distintos contextos en personas mayores y colectivos geriátricos
E3.3 - Revisar críticamente, en base a la evidencia científica, el uso de distintos suplementos y productos dietéticos diseñados para la población geriátrica
E4.1 - Ser capaz de prevenir y controlar situaciones complejas relacionadas con el servicio de alimentación en centros y residencias geriátricas, mediante la aplicación de metodologías innovadoras en el ámbito de la higiene y seguridad alimentaria
E4.2 - Valorar y adaptar el sistema APPCC a las especiales características de la restauración colectiva en geriatría
E4.3 - Formular juicios sobre el sistema de calidad en servicios de alimentación y restauración colectiva en centros y residencias geriátricas, reflexionando sobre la responsabilidad derivada de la solución propuesta.
E5.1 - Justificar la pertinencia de incorporar nuevos alimentos y componentes funcionales en la alimentación de las personas mayores en base a la evidencia científica
E5.2 - Evaluar y transmitir de un modo claro las novedades sobre nuevos alimentos y componentes funcionales y su importancia en el contexto de la alimentación geriátrica
E6.1 - Valorar la relación entre la alimentación y la nutrición en diversas condiciones patológicas en el adulto mayor, destacando la importancia de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) en Geriátrica
E6.2 - Revisar y contrastar los avances fisiopatológicos y semiogénicos relacionados con los aspectos nutricionales en patologías crónicas y en los grandes síndromes geriátricos
E6.3 - Analizar los avances en nutrición clínica y su aplicación a la dietoterapia y al soporte nutricional en el anciano frágil y en el paciente geriátrico, con especial atención a los límites éticos y legales de la práctica
E6.4 - Valorar la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes en población geriátrica, integrando estos datos farmacológicos en la valoración nutricional y en el tratamiento dietético-nutricional
E7.1 - Elaborar trabajos, proyectos de investigación y colaboraciones científicas con transferencia del conocimiento en el ámbito de la Nutrición Geriátrica
E7.2 - Comunicar y difundir de manera efectiva los resultados procedentes de la investigación en Nutrición Geriátrica
E8.1 - Integrar valores profesionales y competencias relacionadas con la Nutrición Geriátrica mediante la realización de proyectos innovadores y la resolución de supuestos y casos clínico-nutricionales revisando la evidencia científica
E9.1 - Elaborar y defender un trabajo de investigación que integre conocimientos y competencias propias del ámbito de la Nutrición Geriátrica

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Acceso:

De acuerdo con lo establecido en el art. 16 del RD 1393/2007, y con carácter general para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster es necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución del Educación Superior del EEES que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.



Asimismo, pueden acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al EEES sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implica, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Admisión:

La selección de los candidatos será competencia de la Comisión Académica del Máster (Presidente-Coordinador; 4 profesores con docencia en el título y 1 especialista asesor externo).

Sistemas de admisión y criterios de valoración de méritos:

La Comisión Académica del Máster será el órgano competente en lo referente a la valoración de méritos y, en consecuencia, a la resolución de admisión. La Comisión, de acuerdo con el RD 1393/2007 modificado por el RD 861/2010 aplicará los siguientes criterios:

a.- Serán requisitos indispensables:

a.1.- Poseer título universitario (grado o equivalente) de:

- Nutrición Humana y Dietética.
- Medicina, especialidad en Geriátrica.

a.2.- Poseer un amplio dominio instrumental de la lengua española, a través de la condición de nativo en esta lengua o, en el caso de estudiantes extranjeros cuya lengua materna no sea el español, por acreditación oficial de conocimiento de español en el nivel B2, como mínimo.

Los criterios de ponderación específicos para la admisión de estudiantes serán:

Criterio 1. Titulación de acceso (Máx. 5 puntos). Peso específico 50%

- Grado en Nutrición Humana y Dietética: 5 puntos; 100%
- Grado en Medicina, con especialidad en Geriátrica: 2,5 puntos; 25%

Criterio 2. Valoración del expediente académico (Máx. 2 puntos). Peso específico 20%

Criterio 3. Valoración de la experiencia profesional relacionada con el perfil formativo (Máx. 1,5 puntos). Peso específico 15%.

- La acredita: 1,5 puntos. 15%
- No la acredita: 0 puntos. 0%

Criterio 4. Valoración de la carta de motivación (Máx. 1,5 puntos). Peso específico 15%. *Se valorarán especialmente las expectativas del solicitante relacionadas con la inclusión o continuidad profesional en el ámbito laboral de la nutrición geriátrica o en el ámbito de la investigación.

- Carta de motivaciones personales adecuadamente justificada: 1,5 puntos. 15%
- Carta de motivaciones personales no adecuadamente justificada: 0,5 puntos. 5%
- No incluye carta de motivaciones personales: 0 puntos. 0%

En consecuencia, los criterios de baremación a considerar para la admisión de los alumnos serán:

- Titulación de origen: Max. 5 puntos [Grado en Nutrición humana y Dietética (5p), Médico Geriatria (2,5p)].
- Valoración del expediente académico: Max. 2 puntos.
- Valoración de la experiencia profesional acreditada relacionada con el perfil formativo: Max. 1,5 puntos.
- Valoración de la carta de motivación: Max. 1,5 puntos [adecuadamente justificada: 1,5p; no adecuadamente justificada: 0,5p; no presentada:0p].

Para el perfil de ingreso a esta titulación virtual es necesario que el alumno disponga de algún dispositivo con acceso a Internet (móvil, tableta, PC portátil o de sobremesa) dotado de un navegador actualizado (en cualquier sistema operativo), así como que tenga las destrezas básicas en el manejo y uso de herramientas informáticas: correo electrónico, navegación web, Moodle, videoconferencia, redes sociales, etc. Para el acceso a los contenidos y materiales, la Universidad de Valladolid pone a disposición de todos los estudiantes el Campus Virtual (basado en el software de código abierto Moodle); se puede acceder a los contenidos tanto con navegación web como con apps móviles. En cualquier caso, se recomienda que se disponga de conexión a Internet de banda ancha, puesto que tanto los contenidos en formato vídeo (o videoconferencia), como algunas herramientas de autoevaluación pueden necesitarla.

b.	Condiciones o pruebas de acceso especiales			
	¿La titulación tiene algún tipo de prueba de acceso especial?	Sí	No	X
	En caso afirmativo, describe las pruebas de acceso establecidas y autorizadas.			

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad de Valladolid tiene definido un procedimiento de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados. Este procedimiento se establece en dos momentos diferenciados en función del estudiante al que va dirigido:



1. El procedimiento de apoyo y orientación a los alumnos interesados, en proceso de matrícula y al inicio del Máster.
2. El procedimiento de apoyo y orientación general del Máster.

Esta diferencia se establece por la naturaleza de la problemática específica que afecta al momento de acceso al Máster y la formación de posgrado en general, estableciendo así mecanismos de información, apoyo y orientación de carácter especial a los alumnos que están interesados en realizar un Máster, así como durante el periodo de matriculación y en el comienzo del Máster, con los siguientes objetivos:

- Facilitar la toma de decisión en la elección del Máster más adecuado a los intereses científicos profesionales de los alumnos potenciales.
- Facilitar la matriculación e ingreso de los estudiantes en el Máster elegido.
- Mejorar el conocimiento que sobre nuestra universidad tiene dichos estudiantes y su entorno.
- Proporcionar al propio personal docente información sobre los conocimientos y la adecuación a la formación universitaria con la que acceden estos estudiantes de Máster.
- Iniciar el proceso de tutoría y seguimiento de los estudiantes de Máster.

De esta forma se establecen dos tipos de acciones generales:

- Aquellas que son establecidas por la Universidad con carácter general y cuya responsabilidad de realización recae en los servicios centrales de la propia institución.
- Aquellas que son descritas con carácter general, dentro del catálogo de acciones de apoyo y orientación a estudiantes de nuevo ingreso, pero que cada centro y coordinadores de la titulación, son responsables de aplicar o no según las necesidades y características de la formación y del perfil del alumno.

Por otra parte, con independencia de estas acciones, el centro puede diseñar y desarrollar las que consideren oportunas siempre y cuando se realicen de manera coordinada con los servicios centrales de la universidad y se facilite también -a través de tales acciones- la adecuada información de carácter institucional. Así, la Universidad de Valladolid se dota de un mecanismo estándar de apoyo a nuevos estudiantes, pero al mismo tiempo permite la flexibilidad de las acciones facilitando la adaptación a la formación impartida, a las características del centro y al perfil del alumno de nuevo ingreso.

Las acciones a las que se acaba de hacer referencia son diversas, destacando las siguientes:

1. **Creación y distribución de materiales de información y divulgación:** dentro del apartado de información y difusión, hemos descrito documentación, distribuida en varios formatos, que tiene como objeto permitir un mejor conocimiento de nuestra Universidad, así como de la oferta de títulos de posgrado. De esta forma, a través de productos como la Web UVA de posgrado, la *Guía del Alumno*, *Una mirada a la UVA*, *La UVA en Cifras*, *El Centro* e *en Cifras*, la propia página Web de la Universidad de Valladolid, y otros productos más específicos como los que hacen referencia a servicios concretos como el Servicio de Deportes -entre otros-, a prácticas en empresas, a estudios en el extranjero, o la propia *tarjeta UVA*, configuran un sistema de información muy útil para el alumno.
2. Realización de acciones de **divulgación y orientación** de carácter grupal, generales, de centro o de cada uno de los títulos de posgrado, por medio del programa **¿Conoce la UVA?**. En este sentido, la Universidad de Valladolid organiza acciones de información que facilitan a los alumnos potenciales de Máster y los entornos potenciales científicos y profesionales, un conocimiento inicial de quién es quién en la Institución, dónde se encuentran los centros y servicios de utilidad para el estudiante y el entorno científico profesional de referencia, cuál es el funcionamiento de los mismos y cómo acceder a ellos. Al mismo tiempo se programan cursos de introducción general al funcionamiento de la universidad donde se presentan -por parte de los responsables académicos y los responsables administrativos de los distintos servicios- el funcionamiento de éstos. Así, por ejemplo, los estudiantes reciben información detallada sobre aspectos académicos y organizativos de la universidad, sobre la estructura y los órganos de decisión, las posibilidades de participación estudiantil, los programas de intercambio y movilidad, las becas y ayudas, las prácticas, deportes, etc.
3. Acciones de diagnóstico de conocimientos básicos necesarios o recomendables para cursar la titulación elegida. En este sentido, existe la posibilidad, según la titulación, de realizar unos test de nivel en distintos ámbitos que permita conocer a los responsables académicos el estado de los nuevos alumnos respecto a las materias que van a impartir y la situación respecto a las competencias que se van a desarrollar, todos esto, según lo establecidos en los procesos de selección y pruebas de acceso. El test no tiene un carácter sumativo, sino únicamente de puesta en situación, tanto para los nuevos alumnos, como para los responsables académicos, información que es de mucho interés para facilitar el desarrollo de los programas formativos a través de un mejor conocimiento de quiénes lo van a recibir.
4. Sistemas de mentoría por alumnos de cursos de Doctorado, para los Máster básicos de investigación que facilitan el acceso al curso de Doctorado, dentro del sistema de **¿Apoyo Voluntario entre Alumnos UVA? A VA UVA:** Existe la posibilidad de desarrollar la figura del estudiante mentor, programa que permite, a un estudiante de cursos superiores, con ciertas características académicas, de resultados probados o de participación en la vida universitaria, desarrollar tareas de orientación, apoyo e información a un alumno o a un grupo de alumnos, en este caso, aquellos matriculados en Máster básicos de investigación que faciliten el acceso al curso de Doctorado. Dicha actividad estará supervisada por un responsable académico que diseñará las acciones de interés más adecuadas a la vista de la situación de los estudiantes de Máster. Este programa de apoyo no sólo genera beneficios a los alumnos de Máster, como puede ser un mejor y más rápido acoplamiento a la dinámica del Máster, sino que también facilita un mayor conocimiento de estos alumnos a los responsables académicos de la titulación correspondiente. Por otra parte, el alumno mentor desarrolla habilidades y competencias de carácter transversal relacionadas con sus habilidades sociales y por otra parte, pone en práctica conocimientos específicos de su área de investigación.
5. **Sistemas de orientación y tutoría individual de carácter inicial:** La Universidad de Valladolid tiene establecido un sistema de orientación y tutoría de carácter general desarrollado a través de tres acciones y que permiten que el alumno se sienta acompañado a lo largo del programa formativo ayudándole a desarrollar las competencias específicas o transversales previstas. Este sistema se estructura en tres figuras: la tutoría vinculada a materias, la vinculada a programas de prácticas y la relacionada con la titulación en su faceta más global. Este sistema, que describimos más adelante, comienza con la asignación a cada estudiante de un tutor general de titulación quien, independientemente de las pruebas de nivel o acciones de información en las que participe, será responsable de apoyar al estudiante de forma directa, o bien a través de los programas mentor, de los servicios de orientación y apoyo generales de la propia universidad y de los programas de orientación y apoyo propios del centro, cuando existan. Para ello realizará una evaluación de intereses y objetivos del alumno, elaborará planes de acciones formativas complementarias, ayudará a fijar programa de ítems a conseguir, establecerá reuniones de orientación y seguimiento, y cuantas otras acciones considere oportunas con el fin de orientar y evaluar los progresos del alumno a lo largo de su presencia en la titulación.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría general del Máster, tiene como objetivos:

- Acompañar y apoyar al estudiante en el proceso de aprendizaje y desarrollo de las competencias propias de su titulación.
- Permitir al estudiante participar activamente no sólo en la vida universitaria, sino también en el acercamiento al mundo científico profesional hacia el que se orienta la titulación elegida.
- Dar a conocer al estudiante el horizonte científico profesional relacionado con su titulación y facilitarle el acceso a su desarrollo práctico posterior, una vez finalizado el Máster, ya sea en la práctica específica profesional, o bien en la continuidad investigadora en el Doctorado y su aplicación al área científica.
- Evaluar la evolución equilibrada en el programa formativo apoyando la toma de decisiones.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría se lleva a cabo a través de las siguientes acciones:

1. Conocimiento e información sobre el funcionamiento de la Universidad de Valladolid, **¿Conoce la UVA?**. Si bien esta es una acción dirigida a los alumnos de nuevo ingreso, se facilita información sobre la misma con carácter general permitiendo que cualquier alumno, independientemente de la titulación en la que esté inscrito y el origen de su procedencia, pueda conocer en profundidad el entorno universitario y las oportunidades que se ofrecen.
2. Servicios de información sobre las actividades de la Universidad de Valladolid: **¿La UVA al día?**. Dentro de este epígrafe se encuentran todos los medios de información institucionales, de centro, o de aquellos servicios u organismos relacionados, que facilitan información sobre todo tipo de actividades de interés que pueden ser consultados por los estudiantes a través de distintos canales como:
 - Medios de comunicación de la Universidad.
 - Web de la UVA.
 - Sistemas de información física de los centros.
 - ...
3. **Sistema de orientación y tutoría académica y competencial.** Este sistema, desarrollado a través de dos modelos coordinados y complementarios de tutoría, facilita la evolución del estudiante a través del programa formativo elegido y el desarrollo de las competencias relacionadas, ya sean específicas o transversales,



con el fin de facilitar la consecución de los conocimientos y competencias que le capaciten científica y profesionalmente al finalizar el programa formativo. Para ello, se han diseñado dos tipos de tutorías, una de acompañamiento a lo largo de la titulación y otra específica de materia:

- Sistema de orientación de titulación: esta orientación se ofrece a través de los/las tutores/as académicos/as de la titulación. Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuándo existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el resto de los tutores en soluciones concretas. La finalidad de este modelo de orientación es facilitar a los estudiantes herramientas y ayuda necesaria para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como las profesionales marcadas, ayudándole en su integración universitaria, en su aprovechamiento del itinerario curricular elegido y en la toma de decisiones académicas, en particular las orientadas al desarrollo científico investigador, la realización de prácticas o aplicación profesional de los conocimientos y de actividades complementarias.
- Sistemas de orientación de materia: esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados en la misma. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, observar y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta su perfil, sus intereses, sus necesidades, sus conocimientos previos, etc.

El plan de acción tutoría, dentro del marco general descrito por la Universidad, será desarrollado por el centro, que es el responsable del programa formativo, y de la consecución de los resultados por parte de sus alumnos.

La tutoría, ya sea de uno u otro tipo, independientemente de que la formación sea de carácter presencial o virtual, podrá llevarse a cabo de forma presencial o apoyarse en las tecnologías que permitan la comunicación virtual.

1. Sistema de tutoría académica complementaria.

- Sistemas de mentoría por parte de alumnos de Doctorado a alumnos de Máster básico de investigación, a través del programa de ¿Apoyo Voluntario entre Alumnos UVa¿ AVaUVa. Este sistema, descrito ya entre aquellos dirigidos a los alumnos de Máster básico de investigación, puede ser utilizado para apoyar a estudiantes con determinadas dificultades que necesiten un apoyo especial, convirtiéndose así en una herramienta de utilidad que el tutor general de la titulación puede elegir para potenciar determinadas soluciones para uno o un grupo de alumnos concretos.

2. Orientación profesional específica dentro del programa formativo. El programa formativo lleva consigo el desarrollo práctico del mismo, así como un enfoque dirigido al desarrollo profesional por medio de las competencias establecidas. Por ello, el enfoque práctico y profesional tiene que tener cabida a través de prácticas de acercamiento y conocimiento de los ámbitos profesionales en los que el futuro titulado tendrá de trabajar.

- Sistema de tutoría de las prácticas externas para estudiantes, ya sean académicas o no, de carácter nacional o internacional. La formación práctica dirigida a desarrollar las competencias correspondientes establecidas en el programa formativo se realiza a través de sistemas de prácticas externas y académicas. Así, los estudiantes desarrollan un programa descrito, planificado y tutelado por personal académico y agentes externos que comprueban que dicho programa se está llevando a cabo de la forma adecuada y que los resultados son los pretendidos. Del mismo modo, a través de la relación continua con el estudiante en prácticas y entre ambos tutores, o bien por medio de los distintos sistemas de evaluación fijados, pueden detectarse problemas formativos y buscar soluciones concretas.
- Cursos de orientación profesional específicos que presenten distintos escenarios profesionales y distintas posibilidades que nuestros estudiantes han de contemplar a la hora de planificar su futuro laboral. Para ellos se cuenta con la presencia de profesionales y expertos de múltiples sectores.

3. Orientación profesional genérica. Si el fin de nuestros programas formativos es desarrollar unas competencias que puedan capacitar académicamente, científica y profesionalmente a nuestros estudiantes, es lógico contemplar dentro del sistema de orientación y apoyo una serie de acciones que faciliten el acercamiento a la realidad del ámbito científico profesional de referencia. Para ello, hemos diseñado una serie de acciones de capacitación y servicios, que pueden ser utilizados por nuestros estudiantes como:

- Cursos de orientación profesional: Cursos de duración corta que ponen en contacto al estudiante con herramientas necesarias en el mercado laboral tales como cómo diseñar un currículum, cómo afrontar una entrevista, etc.
- Cursos de creación de empresas: Se pretende potenciar el espíritu emprendedor a través de cursos cortos que facilitan las herramientas necesarias para la práctica ideas emprendedoras.
- Servicio de información y orientación profesional de la Universidad de Valladolid: A través de este servicio se facilita información relacionada con el mercado laboral y las salidas profesionales a la que el estudiante puede acceder, además de facilitar un trato directo y personal y proporcionar herramientas e información concreta a las demandas específicas del alumno.
- Feria de empleo de la Universidad de Valladolid: UVa empleo y FiBest. La Universidad de Valladolid realiza una feria de empleo con carácter anual que permite poner en contacto a estudiantes con empresas e instituciones, así como desarrollar una serie de actividades con el objeto de mejorar el conocimiento de éste por parte de nuestros alumnos y facilitar el acceso al primer empleo.

4. Orientación profesional y apoyo a la inserción laboral. La Universidad de Valladolid cuenta con un servicio de empleo que, más allá de la asistencia a los estudiantes, se ocupa de dar servicio a los titulados de nuestra universidad permitiendo cerrar el ciclo con el apoyo para la inserción laboral de calidad. De esta forma, se plantean servicios como:

- Sistema de tutoría de las prácticas de inserción laboral para titulados, ya sean de carácter nacional o internacional que, al igual que las prácticas para estudiantes, permiten el desarrollo de prácticas profesionales con el objeto de facilitar la inserción laboral de los mismos y cuentan con el apoyo de tutores académicos y agentes externos que velan por el buen desarrollo del programa de prácticas descrito de acuerdo con las competencias propias de la titulación, promoviendo la inserción laboral de calidad.
- Orientación profesional y apoyo en la búsqueda de empleo: Servicio de apoyo, información y orientación para aquellos titulados universitarios que están buscando empleo, ya sea por cuenta ajena o propia, a través de servicios personalizados y herramientas de información sobre ofertas, herramientas para la búsqueda de empleo, etc.

Una vez realizada la matrícula, todas las cuestiones de apoyo al estudiante ¿realizadas por diferentes servicios de la Universidad de Valladolid- se podrán realizar de manera virtual directamente sobre los mismos (docentes responsables, alumnos, unidad SIGMA, Servicio de Tecnologías de la Información y Comunicación, biblioteca) ya que todos ellos disponen de herramientas adaptadas a la no presencialidad (y otros están terminando de adaptarse), así como a través del Centro de Estudios Virtual de la Universidad de Valladolid, que será el canalizador de las necesidades de los estudiantes hacia los correspondientes servicios, y se asegurará de que todas las solicitudes y peticiones de atención sean cubiertas y respondidas en tiempo y forma. Se vehicularán las cuestiones pedagógicas, tecnológicas o administrativas indistintamente.

En este sentido, la estrategia institucional ha llevado a la puesta en marcha del citado Centro de Estudios Virtuales (VirtUVa) en el curso académico 2019-2020. Dicho centro será el gestor de los títulos (oficiales o propios) y cursos masivos, que solo se realicen en formato online, o en formato semi-presencial.

Además, de la estrategia y de las acciones desarrolladas por la Universidad de Valladolid, la Facultad de Medicina, tiene previsto un protocolo de actuación en el procedimiento de acogida y orientación de los estudiantes. Como hasta ahora se ha venido realizando, se organizará una Jornada de Bienvenida a los alumnos, en la cual se efectuará una presentación general, incluyendo los servicios generales ofertados por el centro y por la Universidad, además seguidamente, se presentará y se explicará el currículum formativo del Máster en Nutrición Geriátrica. Teniendo en cuenta el carácter virtual de este Máster, se pretende realizar un **video promocional** que permita realizar la jornada en el formato on-line en el que se va a desarrollar este programa. Se plantea hacer, además, una presentación sobre los posibles ámbitos de desarrollo profesional del futuro titulado.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO



0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 4: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Se aplicará la normativa de reconocimiento de créditos que esté en vigor en la Universidad de Valladolid. Actualmente es la **Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Valladolid en los Títulos de Grado y Máster Universitario realizados conforme al Real Decreto 1393/2007:**

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

(Aprobada en Consejo de Gobierno de 6 de marzo de 2009 y modificada en Comisión Permanente de 1 de junio de 2012 y, posteriormente, en Comisión Permanente de 17 de junio de 2016)

PREÁMBULO

Uno de los objetivos fundamentales del conocido como Proceso de Bolonia es el de favorecer la movilidad de los estudiantes, movilidad que ha de ser entendida tanto entre universidades de diferentes países como entre universidades de un mismo país e incluso entre titulaciones de la misma universidad. Este objetivo queda perfectamente recogido en el Real Decreto 1393/2007 el cual exige a las universidades a través de su Artículo 6.1. el diseño de un instrumento que facilite dicha movilidad en términos de normativa de reconocimiento y transferencia de créditos, normativa que la Universidad de Valladolid aprobó en sesión ordinaria de Consejo de Gobierno de 6 de marzo de 2009. La aprobación posterior del Real Decreto 861/2010 por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007 introduciendo, entre otras modificaciones, nuevas posibilidades en materia de reconocimiento de créditos, la reciente aprobación, por otra parte, de la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible y de la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, que marcan líneas directrices para el reconocimiento mutuo de competencias y créditos entre la Formación Profesional asociada a ciclos formativos de grado superior y las titulaciones de grado universitarias y, por otra parte, la reciente aprobación del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, hacen de las normativas de reconocimiento y transferencia de créditos un elemento clave para la modernización de las universidades en términos de organización de nuevos entornos integrados de educación superior más permeables y globalizados.

Por otra parte, la Ley Orgánica 4/2007 (LOMLOU) de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001 (LOU) de 21 de diciembre, introduce en su preámbulo la posibilidad de validar, a efectos académicos, la experiencia laboral o profesional, siguiendo los criterios y recomendaciones de las diferentes declaraciones europeas para *dar adecuada respuesta a las necesidades de formación a lo largo de toda la vida y abrirse a quienes, a cualquier edad, deseen acceder a su oferta cultural o educativa.*

Inspirado en estas premisas, y teniendo en cuenta que nuestra Universidad tiene entre sus objetivos formativos tanto fomentar la movilidad de nuestros estudiantes como permitir su enriquecimiento y desarrollo personal y académico, la UVa se dota del siguiente sistema de reconocimiento y transferencia de créditos aplicable a sus estudiantes que modifica y actualiza la normativa correspondiente aprobada en 2008 dando debida respuesta a la legislación vigente, a la experiencia acumulada en los últimos años y a la necesidad de seguir avanzando hacia mecanismos que faciliten la configuración de itinerarios formativos flexibles centrados en la formación permanente y en la adquisición de competencias.

TÍTULO PRELIMINAR

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

La presente normativa tiene por objeto la regulación del sistema de reconocimiento y transferencia de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de grado y Máster contempladas en el RD 1393/2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.



Artículo 2. Los sistemas de reconocimiento y transferencia

El sistema de reconocimiento está basado en créditos y en la acreditación de competencias.

TÍTULO PRIMERO

Capítulo Primero.- El reconocimiento de créditos

Artículo 3. Concepto

Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Artículo 4. Condiciones generales

4.1. Salvo las excepciones contempladas en esta normativa, sólo son susceptibles de reconocimiento aquellos créditos cursados en estudios universitarios oficiales.

4.2. Los trabajos de fin de grado o máster no podrán ser objeto de reconocimiento al estar orientados ambos a la evaluación global del conjunto de competencias asociadas al título.

4.3. En el caso de títulos oficiales que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán automáticamente los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.

4.4. En virtud de lo dispuesto en el artículo 36 de la LOMLOU, y de acuerdo con los criterios y directrices que fije el Gobierno o, en su caso, la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la Universidad de Valladolid podrá reconocer validez académica a la experiencia laboral o profesional. o a otras enseñanzas de educación superior.

4.5. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia laboral o profesional o de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

4.6. El reconocimiento de los créditos mencionados en el apartado anterior no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

Artículo 5. Reconocimiento preceptivo de materias básicas entre títulos de grado de la misma rama de conocimiento.

5.1. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama de acuerdo con el Anexo II del Real Decreto 1393/2007 sin que necesariamente deba establecerse una correspondencia entre créditos de formación básica de la titulación de origen y créditos de formación básica de la titulación de destino en la cual podrán contemplarse asignaturas o materias de carácter obligatorio u optativo.

5.2. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

5.3. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

5.4. Si como consecuencia de estos supuestos de reconocimiento no se pudiese establecer una correspondencia entre las materias a ser reconocidas y las previstas en el plan de estudios del título de que se trate, se incluirán las materias de origen, con su calificación correspondiente, en el expediente del alumno.

5.5. En el caso de que el número de créditos superados en una materia o asignatura de formación básica sea inferior al establecido en la titulación a la que se pretende acceder, el centro determinará la necesidad o no de completar los créditos de la materia de destino y, en su caso, los complementos formativos necesarios para ello.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos en estudios de grado por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.



6.1. Los estudiantes podrán solicitar el reconocimiento de hasta 6 créditos del total del plan de estudios en el que se encuentren matriculados de acuerdo con el Reglamento de Reconocimiento de Otras Actividades Universitarias en los Estudios de Grado de la Universidad de Valladolid.

6.2. Las actividades que, a propuesta de centros, departamentos, institutos, servicios u otras entidades, de acuerdo con la normativa anterior, sean susceptibles de reconocimiento, deberán responder necesariamente a los tres criterios siguientes:

- **Carácter formativo** de la actividad (incluyendo mecanismos claros de control, seguimiento y evaluación)
- **Apertura de la oferta a la comunidad universitaria** (no dirigida explícitamente a un colectivo concreto vinculado a una titulación específica)
- **Transversalidad** (formación integral del estudiante o en competencias genéricas y, en ningún caso, formación ligada a una asignatura específica).

Artículo 7. El reconocimiento de prácticas externas

Podrán ser objeto de reconocimiento las prácticas externas que formen parte de títulos universitarios oficiales, según la adecuación de éstas a las competencias perseguidas en el título al que se accede, y en un número máximo de créditos igual al máximo previsto en ese título.

Artículo 8. El reconocimiento de la experiencia laboral o profesional

8.1. El reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional se realizará siempre analizando la correspondencia entre las competencias propias del título de grado o máster correspondiente y las adquiridas en el marco de la propia experiencia que habrán de ser, en todo caso, debidamente acreditadas.

8.2. El reconocimiento, en su caso, de la experiencia laboral o profesional se aplicará en primer lugar a créditos vinculados a prácticas externas, pasando a continuación a analizar el eventual reconocimiento por créditos de asignaturas optativas y, finalmente, obligatorias.

8.3. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos de formación básica por experiencia laboral o profesional sólo se atenderán aquellas que se realicen en el marco de titulaciones vinculadas a profesiones reguladas y siempre y cuando esta posibilidad estuviese contemplada en la correspondiente memoria de verificación de la titulación.

8.4. En todos los casos contemplados en este artículo y en las condiciones asimismo establecidas el número de créditos que pueden ser objeto de reconocimiento será de un máximo de 6 ECTS por cada cuatro meses de experiencia laboral o profesional.

Artículo 9. El reconocimiento de créditos de títulos de técnico superior de formación profesional, técnico deportivo superior y graduado en enseñanzas artísticas.

9.1. El reconocimiento de créditos se realizará teniendo en cuenta la adecuación de las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje o capacidades entre las materias conducentes a la obtención de títulos de grado y los módulos o materias del correspondiente título de Técnico Superior.

9.2. Cuando entre los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño y Técnico Deportivo Superior y aquellos a los que conducen las enseñanzas universitarias de grado que se pretenden cursar exista una relación directa, las Universidades de Castilla y León garantizarán el reconocimiento de un mínimo de 36, 30, 30 y 27 créditos ECTS, respectivamente. En ningún caso, los estudios reconocidos podrán superar el 60% de los créditos del plan de estudios del grado universitario que se pretende cursar.

9.3. Para determinar la relación directa entre los títulos universitarios de grado y los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño y de Técnico Deportivo Superior, deberán cumplirse los criterios siguientes:

1. Los resultados de aprendizaje o capacidades terminales de los ciclos formativos deben corresponderse con competencias fundamentales del grado universitario.
2. En aquellos grados universitarios que habilitan para el ejercicio de profesiones reguladas, los resultados de aprendizaje o capacidades terminales de los ciclos formativos deberán corresponderse, al menos, con competencias fijadas en las órdenes ministeriales que establecen los requisitos para la verificación de dichos grados universitarios.
3. La coincidencia señalada en los apartados anteriores deberá ser, al menos, del 75% en términos de competencias desarrolladas o, en su caso, del grado de desarrollo de las correspondientes competencias.
4. La coincidencia o similitud de la carga lectiva de los módulos reconocidos, medida en créditos ECTS, no deberá ser inferior a los créditos de las materias o asignaturas correspondientes del grado universitario.



9.4. Cuando no se establezca relación directa entre los títulos universitarios de grado y los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior, pero sí con la rama de conocimiento a la que pertenece el grado universitario, podrán reconocerse créditos de módulos relacionados con determinadas materias del grado universitario, sin sujeción a lo establecido en el apartado segundo de este artículo.

9.5. En los casos en los que sí se establezca relación directa serán objeto de reconocimiento los créditos superados en el ámbito de la formación práctica de los ciclos formativos siempre que ésta sea de similar naturaleza a la proporcionada en el grado universitario y dicha formación práctica se encuentre en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Las prácticas externas curriculares en enseñanzas artísticas superiores de grado.
- b) El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo de las enseñanzas de formación profesional de grado superior.
- c) Los créditos asignados a la fase de formación práctica en empresas, estudios y talleres de las enseñanzas profesionales de grado superior de artes plásticas y diseño.
- d) Los créditos asignados a la fase o módulo de Formación Práctica de las enseñanzas deportivas de grado superior.

En todo caso, si se establece relación directa entre los títulos universitarios de grado y los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior, la formación práctica señalada en los cuatro supuestos anteriores podrá ser objeto de reconocimiento total o parcial, previo análisis de su naturaleza y de la correspondencia entre las competencias adquiridas en la formación recibida en el ciclo formativo y la requerida o pretendida en el grado universitario.

9.6. El reconocimiento de créditos por prácticas se vinculará a las prácticas externas del grado universitario si bien estos créditos podrán ser empleados como complemento de otros créditos del ciclo formativo de cara al reconocimiento de estos últimos por diferentes materias del grado universitario de destino, si se estima oportuno.

9.7. No podrá ser objeto de reconocimiento o convalidación los créditos correspondientes a:

- a) Los trabajos de fin de grado de las enseñanzas artísticas superiores.
- b) Los módulos de obra final o de proyecto integrado de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño.
- c) Los módulos profesionales de proyecto de las enseñanzas de formación profesional.
- d) Los módulos de proyecto final de las enseñanzas deportivas.

Artículo 10. El reconocimiento de créditos cursados en Títulos Propios.

10.1. Los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el Artículo 4.5 de esta normativa o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.

10.2. A tal efecto, en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios propuesto y presentado a verificación se hará constar tal circunstancia y se deberá acompañar a la misma, además de lo dispuesto en el Anexo I del Real Decreto 861/2010, el diseño curricular relativo al título propio, en el que conste: número de créditos, planificación de las enseñanzas, objetivos, competencias, criterios de evaluación, criterios de calificación y obtención de la nota media del expediente, proyecto final de grado o de máster, etc., a fin de que la Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) o el órgano de evaluación que la Ley de las comunidades autónomas determinen, compruebe que el título que se presenta a verificación guarda la suficiente identidad con el título propio anterior y se pronuncie en relación con el reconocimiento de créditos propuesto por la universidad.

10.3. En todo caso, la Universidad de Valladolid incluirá y justificará en la memoria de los planes de estudios que presente a verificación los criterios de reconocimiento de créditos a que se refiere este artículo.

Artículo 11. El reconocimiento de créditos en enseñanzas de grado por estudios universitarios oficiales correspondientes a anteriores ordenaciones.

11.1. En caso de extinción de una titulación diseñada conforme a sistemas universitarios anteriores al Real Decreto 1393/2007 por implantación de un nuevo título de grado, la adaptación del estudiante al plan de estudios de este último implicará el reconocimiento de créditos superados en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas superadas por el estudiante y lo previsto en el plan de estudios de la titulación de grado.



11.2. Cuando las competencias y conocimientos a los que hace referencia el apartado anterior no estén explicitados o no puedan deducirse, se tomarán como referencia el número de créditos y los contenidos de las asignaturas superadas.

11.3. Igualmente se procederá al reconocimiento de las asignaturas superadas que tengan carácter transversal.

11.4. Las pautas anteriores se concretarán, para cada nuevo título de grado, en un cuadro de equivalencias en el que se relacionarán las materias o asignaturas del plan o planes de estudios que se extinguen con sus equivalentes en el plan de estudios de la titulación de grado, en función de los conocimientos y competencias que deben alcanzarse en este último.

11.5. En el caso de estudios parciales previos realizados en la Universidad de Valladolid o en otra universidad española o extranjera, sin equivalencia en los nuevos títulos de grado, se podrán reconocer los créditos de las materias o asignaturas cursadas en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias superadas y las previstas en el plan de estudios de destino.

11.6. Quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Diplomado, Arquitecto Técnico o Ingeniero Técnico, accedan a las enseñanzas conducentes a la obtención de un título de grado obtendrán el reconocimiento de créditos que proceda en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas superadas y los previstos en el plan de estudios de la titulación de grado, o por su carácter transversal.

Artículo 12. El reconocimiento de créditos en enseñanzas de máster

12.1. Como norma general, sólo podrán ser objeto de reconocimiento en titulaciones de máster los créditos superados en otros estudios oficiales de máster o de doctorado.

12.2. Excepcionalmente, podrán reconocerse en estudios de máster créditos superados en estudios de grado de la misma o de distinta rama de conocimiento siempre que dichos estudios de grado no hayan sido requisito propio de admisión al máster objeto de la solicitud de reconocimiento de créditos y hayan obtenido la adscripción al nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

12.3. Los créditos superados en cualquiera de las condiciones recogidas en los dos apartados anteriores podrán ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas o materias de que se trate y las previstas en el plan de estudios de destino, o bien teniendo en cuenta su carácter transversal.

12.4. Quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero que tenga reconocido con carácter oficial la correspondencia con el nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, accedan a las enseñanzas conducentes a la obtención de un título oficial de máster podrán obtener reconocimiento de créditos por materias previamente superadas, en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas o materias superadas y los previstos en el plan de estudios de las enseñanzas de máster.

Artículo 13. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad.

Los estudiantes de la Universidad de Valladolid que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales mediante los cuales cursen un periodo de estudios en otras universidades o instituciones de Educación Superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico correspondiente, acorde con las previsiones contenidas en el RD 1393/2007 y en la presente normativa.

Capítulo Segundo.- La transferencia

Artículo 14. Concepto.

Se entiende por transferencia el proceso a través del cual la Universidad de Valladolid incluye en sus documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Artículo 15. Incorporación al expediente académico

Los créditos transferidos de acuerdo con el procedimiento anterior deberán incorporarse en el expediente académico del estudiante de forma que queden claramente diferenciados de los créditos utilizados para la obtención del título correspondiente.

TÍTULO SEGUNDO



Capítulo Primero. - Las comisiones de reconocimiento y transferencia

Artículo 16. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid.

16.1. La Universidad de Valladolid, a través de su Consejo de Gobierno, creó una Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos propia con el fin primordial de establecer los parámetros de coordinación, cooperación y reconocimiento mutuo entre centros y titulaciones de la Universidad de Valladolid, así como con respecto a otras universidades y centros de enseñanza superior para la participación conjunta en el procedimiento de reconocimiento y transferencia, velando por el respeto de tal procedimiento a los sistemas de garantía de calidad propios de la Universidad.

16.2. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid está compuesta por:

- El vicerrector con competencias en materia de ordenación académica y el vicerrector con competencias en materia de estudiantes, que alternarán la presidencia en periodos de dos cursos académicos consecutivos.
- El jefe del Servicio de Alumnos y Gestión Académica que actuará como secretario.
- Un decano o director de centro que forme parte de la comisión delegada de Consejo de Gobierno con competencias en materia de ordenación académica.
- Un decano o director de centro que forme parte de la comisión delegada de Consejo de Gobierno con competencias en materia de estudiantes.
- Dos estudiantes, uno por cada una de las dos comisiones mencionadas previamente.

16.3. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid ostenta las competencias siguientes:

- Velar por el correcto funcionamiento de las comisiones de centro o titulación responsables de los procedimientos de reconocimiento y transferencia de créditos.
- Velar por el correcto desarrollo de la normativa de reconocimiento y transferencia de la Universidad de Valladolid, promoviendo cuantas acciones sean necesarias para alcanzar sus fines y evitando interpretaciones discrepantes o dispares de la misma.
- Impulsar procesos de reconocimiento y transferencia que fomenten la movilidad tanto nacional como internacional de los estudiantes de la Universidad de Valladolid.
- Crear, publicar y actualizar un catálogo de reconocimiento y transferencia de créditos que permita automatizar cuantas solicitudes encuentren precedente en dicho catálogo.
- Elaborar anualmente la propuesta final de actividades a reconocer de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 5 del Reglamento de reconocimiento de otras actividades universitarias en los estudios de grado de la Universidad de Valladolid.
- Informar los recursos interpuestos ante el rector contra resoluciones de reconocimiento y transferencia de créditos.
- Cuantas competencias adicionales le sean delegadas.

Artículo 17. Las comisiones de reconocimiento y transferencia de los centros.

Los centros podrán crear una comisión de reconocimiento y transferencia de centro que colabore con la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de Valladolid en la consecución de sus fines y que elabore las propuestas de resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos de los alumnos matriculados, en el mismo, que así lo soliciten. Alternativamente, en el caso de no crearse tal comisión, las competencias mencionadas previamente serán asumidas por los correspondientes Comités de Título o Comités Intercenros en su caso. En el caso de titulaciones de grado o máster interuniversitario se atenderá a lo contemplado en el correspondiente convenio de colaboración entre universidades y siempre de conformidad con las normativas que en este sentido establezcan las universidades participantes.

Capítulo Segundo.- Los procesos de reconocimiento y transferencia

Artículo 18. Las solicitudes de reconocimiento y transferencia

18.1. Las solicitudes de reconocimiento se presentarán en el centro en el que se encuentre matriculado el estudiante, en los plazos que se habiliten al efecto.

18.2. Los expedientes de reconocimiento de créditos se tramitarán a solicitud del interesado, se deberá aportar la documentación justificativa de los créditos obtenidos y su contenido académico, indicando los módulos, materias o asignaturas que somete a consideración.

18.3. Las solicitudes de reconocimiento de créditos tendrán su origen en materias o asignaturas realmente cursadas y superadas; en ningún caso se referirán a materias o asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas.

18.4. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional la documentación a presentar junto con la solicitud será el contrato de trabajo, cuando proceda, la vida laboral u hoja de servicios



y una memoria de la actividad profesional realizada con especial descripción de las tareas y competencias desarrolladas.

18.5. Los expedientes de transferencia de créditos se tramitarán a petición del interesado. A estos efectos, mediante escrito dirigido al decano o director del centro y en los plazos que se establezcan para la matrícula, indicarán si han cursado anteriormente otros estudios oficiales sin haberlos finalizado, aportando, en caso de no tratarse de estudios de la Universidad de Valladolid, la documentación justificativa que corresponda.

Artículo 19. La resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia

19.1. La resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos corresponderá a los decanos y directores de centro.

19.2. El trámite de resolución de la solicitud de reconocimiento incluirá, de forma preceptiva, informe motivado de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia del centro o, en su caso, del comité correspondiente de acuerdo con lo previsto en el Sistema Interno de Garantía de Calidad y en el artículo 17 de esta normativa.

19.3. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional la comisión responsable de valorar la pertinente solicitud puede requerir mayor información a través de una entrevista personal a concertar con el solicitante.

19.4. La resolución deberá dictarse en un plazo máximo de tres meses.

19.5. En el proceso de reconocimiento quedarán reflejadas de forma explícita aquellas materias o asignaturas que no deberán ser cursadas por el estudiante por considerarse que las competencias correspondientes han sido ya adquiridas.

19.6. Los créditos cursados y superados por los estudiantes podrán utilizarse más de una vez para su reconocimiento en otras titulaciones; sin embargo, los que figuren en el expediente del estudiante como "¿reconocidos" ¿que, por tanto, no han sido cursados¿ no podrán ser utilizados para posteriores reconocimientos.

19.7. Los acuerdos adoptados en materia de reconocimiento de créditos serán recurribles en alzada ante el Rector, de acuerdo con lo previsto en los Estatutos de la Universidad de Valladolid.

Artículo 20. La publicación de tablas de reconocimiento

Las secretarías de los centros mantendrán actualizadas tablas de reconocimiento a partir de las actuaciones llevadas a cabo en esta materia, las cuales serán públicas y permitirán a los estudiantes, en su caso, conocer anticipadamente las asignaturas, materias o módulos que le serán reconocidos.

Capítulo Tercero.- Sobre el expediente

Artículo 21. Las calificaciones

21.1. La calificación de las materias o asignaturas reconocidas será la misma calificación de las materias o asignaturas que han dado origen al reconocimiento. En caso necesario, se realizará la media ponderada cuando varias materias o asignaturas conlleven el reconocimiento de una (o varias) en la titulación de destino.

21.2. Si el certificado que aporta el estudiante únicamente contemplase calificación cualitativa en alguna materia o asignatura, se asignará a ésta la calificación numérica que corresponda, de acuerdo con el siguiente baremo:

Aprobado: 5.5

Notable: 7.5

Sobresaliente: 9

Matrícula de Honor: 10.

21.3. Cuando las materias o asignaturas de origen no tengan calificación, los créditos reconocidos figurarán como "¿reconocidos¿ y no se computarán a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

Artículo 22. El Suplemento Europeo al Título

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título regulado en el Real Decreto 1044/2003 de 1 de agosto, previo abono de los precios públicos que, en su caso, establezca la Comunidad Autónoma de Castilla y León en la correspondiente norma reguladora.



DISPOSICIONES ADICIONALES

Disposición Adicional Primera

Se faculta a la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid para resolver cuantas cuestiones no previstas surjan de la aplicación de este Reglamento.

Disposición Adicional Segunda

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en este Reglamento hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación y de miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no hayan sido sustituidos por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino, según el sexo del titular que los desempeñe.

Disposición Derogatoria

A la entrada en vigor del presente Reglamento quedará derogada cualquier disposición normativa de igual o inferior rango que contradiga o se oponga a lo dispuesto en el mismo.

Disposición Final

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León sin perjuicio de su publicación en los Tablones de Anuncios de la Universidad de Valladolid.

Tal y como regula la normativa que está en vigor en la Universidad de Valladolid, el reconocimiento de créditos por acreditación de experiencia laboral o profesional (Artículo 8 de la NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, aprobada en Consejo de Gobierno de 6 de marzo de 2009 y modificada en Comisión Permanente de 1 de junio de 2012 y, posteriormente, en Comisión Permanente de 17 de junio de 2016) la Comisión Académica del Máster en Nutrición Geriátrica considera que:

- La experiencia profesional y laboral objeto de reconocimiento en el Máster no podrá superar el 15 por ciento de los ECTS totales de que consta el título (60 ECTS). Por ello, el número máximo de ECTS que podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral en el Máster en Nutrición Geriátrica, será de 9 ECTS.
- El número de créditos que pueden ser objeto de reconocimiento será de 1 ECTS por cada seis meses de experiencia laboral o profesional debidamente acreditada.
- El reconocimiento se realizará siempre analizando la correspondencia entre las competencias propias del título de Máster en Nutrición Geriátrica y las adquiridas en el marco de la propia experiencia que habrán de ser, en todo caso, debidamente acreditadas (Dietista-Nutricionista que desarrolle su actividad profesional en un hospital, centro geriátrico, residencia asistida, empresa de restauración colectiva en la que está a cargo de los centros de mayores, laboratorio o empresa de suplementos, dietéticos especiales y/o ABA, laboratorio de nutrición con especialidad en nutrición para personas mayores. Médico Geriatra encargado de la nutrición y de la alimentación en una residencia, hospital o centro geriátrico, miembro de la comisión de nutrición del centro o similar o personal médico integrado en un laboratorio o empresa de nutrición geriátrica o similar).

El reconocimiento de la experiencia laboral o profesional se aplicará en primer lugar a créditos vinculados a la asignatura Formación práctica, pasando a continuación a analizar el eventual reconocimiento por créditos de asignaturas optativas y, finalmente, obligatorias.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..		
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento		
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.		
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..		
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..		
Estudio y trabajo autónomo del alumno: Lecturas y trabajos dirigidos.		
Estudio y trabajo en grupo de los alumnos: Fomentar trabajos conjuntos.		
Presentación de trabajos tanto de forma oral (videoconferencia o grabaciones de video) como escrita		
Trabajo autónomo del alumno (TFM)		
Sesiones de aprendizaje dirigido (TFM)		
Actividades de evaluación: presentación y defensa (TFM)		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Participación en las actividades propuestas		
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..		
Cuestionarios		
Prueba de evaluación		
Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo		
Evaluación de presentación de trabajos		
Valoración del trabajo realizado por el alumno (tutor)		
Valoración de la memoria escrita		
Valoración de la presentación y defensa		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Fisiología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bases biológicas y fisiológicas del envejecimiento		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incorporar los avances sobre la fisiología del envejecimiento y actualizar las evidencias relacionadas con las teorías del proceso de envejecer. • Identificar las diferencias entre envejecimiento normal y patológico. • Reconocer los diferentes cambios morfológicos y funcionales asociados al envejecimiento. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>- Envejecimiento: concepto actual; envejecimiento normal y patológico.</p> <p>- Envejecimiento: avances y nuevas evidencias.</p> <p>- Cambios fisiológicos asociados al envejecimiento: revisión.</p> <p>El envejecimiento implica una serie de cambios en todos los órganos y tejidos, y su conocimiento permite comprender las diferencias fisiopatológicas entre los adultos mayores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios en la composición corporal. • Cambios funcionales de los sistemas cardiovascular y respiratorio. • Cambios funcionales del aparato digestivo. Cambios morfológicos y funcionales del sistema renal. • Cambios funcionales del sistema nervioso. • Cambios funcionales del sistema osteo-muscular. • Cambios endocrino-metabólicos. • Cambios inmunológicos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa		% Calificación



Participación en las actividades propuestas*	5-10%
Actividades evaluables: resolución de problemas, seminarios, trabajos.	30-40%
Cuestionarios (seguimiento y evaluación)	25-35%
Pruebas de evaluación: preguntas, problemas.	20-25%

- Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de las pruebas de evaluación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente

T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión

T4 - Trabajo en equipo

T5 - Compromiso ético

T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje

T10 - Resolución de problemas

T11 - Razonamiento crítico

T12 - Capacidad de análisis y síntesis

T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información

T15 - Capacidad de gestión de la información

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1.1 - Avanzar en el conocimiento sobre la fisiología del envejecimiento

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	10	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de pldoras de conocimiento	30	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	30	0
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	5.0	10.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	30.0	40.0
Cuestionarios	25.0	35.0
Prueba de evaluación	20.0	25.0
NIVEL 2: Valoración Geriátrica Integral (VGI) y Valoración del Estado Nutricional (VEN)		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Mixta	
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
6	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
9		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Valoración Nutricional en el contexto de la VGI		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Avances en el estudio de la CC en Geriátria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Herramientas de cribado y métodos protocolizados de VEN		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Haber desarrollado la autonomía suficiente para realizar valoraciones del estado nutricional en el contexto de la valoración geriátrica integral (VGI).
- Ser capaces de realizar un cribado nutricional a la población geriátrica, en cualquier contexto.
- Saber seleccionar las técnicas de análisis de la composición corporal más adecuadas para cada caso concreto.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Valoración Nutricional en el Contexto de la Valoración Geriátrica Integral (VGI)

1. Valoración geriátrica integral. Valoración funcional/discapacidad. Valoración de la fragilidad/limitación funcional. Evaluación cognitiva.
2. Cribado nutricional. Herramientas de cribado.
3. Valoración nutricional en Geriátrica
4. Desviaciones de la normalidad nutricional en personas mayores.

Avances en el estudio de la CC en Geriátrica

1. Modelos de composición corporal en el adulto mayor.
2. Cambios en la composición corporal asociados al envejecimiento.
3. Técnicas de valoración de la composición corporal en Geriátrica.
4. Antropometría en Geriátrica.
5. Análisis de impedancia bioeléctrica en Geriátrica.

Herramientas de cribado y métodos protocolizados de VEN

1. Malnutrición en personas mayores.
2. Herramientas de cribado nutricional.
 - 2.1. Valoración global subjetiva (VGS).
 - 2.2. Herramientas de cribado nutricional en personas mayores hospitalizadas.
 - 2.3. Herramientas de cribado nutricional en personas mayores institucionalizadas.
 - 2.4. Herramientas de cribado nutricional en la comunidad.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa	% Calificación
Participación en los foros (1).	10
Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas y casos prácticos de valoración del estado nutricional, revisiones bibliográficas, presentaciones. Participación en debates(2).	40
Cuestionarios*	20
Prueba final de evaluación: preguntas teóricas y resolución de casos*.	30

1. Se considerará como tal una participación mínima de dos intervenciones en cada uno*.



2. Serán debates síncronos por videoconferencia o chat. Se considerará como tal la defensa, como mínimo, de una opinión distinta de las ya debatidas*.

*Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y chats y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de la prueba final de evaluación. Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas para cada actividad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente

T2 - Motivación por la calidad de la actuación

T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión

T4 - Trabajo en equipo

T5 - Compromiso ético

T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje

T10 - Resolución de problemas

T11 - Razonamiento crítico

T12 - Capacidad de análisis y síntesis

T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información

T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor

T15 - Capacidad de gestión de la información

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E2.2 - Evaluar y decidir sobre las técnicas de cribado nutricional más adecuadas para la población geriátrica

E2.1 - Integrar nuevos conocimientos en el contexto de la valoración del estado nutricional en población geriátrica y ser capaz de resolver problemas relacionados con la valoración nutricional en contextos de carácter multidisciplinar (valoración geriátrica integral)

E2.3 - Adaptar e interpretar, con carácter innovador, las técnicas y la metodología más adecuadas para analizar los cambios en la composición corporal y su potencial repercusión sobre el estado nutricional y de salud en el paciente geriátrico

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	18	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	91	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	60	0
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	38	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	18	0



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	10.0	10.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	40.0	40.0
Cuestionarios	20.0	20.0
Prueba de evaluación	30.0	30.0
NIVEL 2: Alimentación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Requerimientos Nutricionales en las Personas Mayores		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación en el Adulto Mayor		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los alumnos habrán adquirido conocimientos avanzados sobre nutrición y alimentación en población geriátrica que les permitirán identificar posibles situaciones de riesgo nutricional debidos a una alimentación inadecuada.</p> <p>Desarrollarán autonomía suficiente para presentar una actitud crítica y poder participar en la elaboración de guías alimentarias, documentos de consenso y otros materiales específicos en materia de alimentación dirigidos a población geriátrica, así como estar actualizados ante nuevos conocimientos y tendencias.</p> <p>Serán capaces de diseñar e implementar, dentro la interdisciplinariedad, intervenciones de educación nutricional enfocadas a mejorar los hábitos dietéticos del adulto mayor. Además, alcanzarán un nivel de conocimientos, a nivel dietético, que les permitirán contrastar planes dietético-nutricionales y realizar juicios críticos a cerca de su idoneidad para este segmento de la población.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Requerimientos Nutricionales en las Personas Mayores</p> <ul style="list-style-type: none"> • BLOQUE I Necesidades nutricionales del adulto mayor. <ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Salud y actualización de requerimientos nutricionales en geriatría. • Tema 2. Requerimientos de energía y macronutrientes en el adulto mayor. • Tema 3. Requerimientos de micronutrientes en geriatría. • BLOQUE II Objetivos nutricionales y guías alimentarias en Geriatría. <ul style="list-style-type: none"> • Tema 4. Objetivos nutricionales en España y propuesta para población geriátrica. • Tema 5. Guías alimentarias para población geriátrica. • BLOQUE III Riesgos nutricionales y su prevención en el adulto mayor. <ul style="list-style-type: none"> • Tema 6. Prevención de déficits nutricionales en Geriatría. • Tema 7. Nutrientes críticos y nuevas tendencias en alimentación para población geriátrica. <p>Alimentación en el Adulto Mayor</p> <ul style="list-style-type: none"> • BLOQUE I Alimentación y envejecimiento. <ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. La alimentación como estrategia clave en el envejecimiento. 		



- Tema 2. Cultura y gastronomía, gusto y preferencias de la población geriátrica.
- Tema 3. Avances en alimentación equilibrada: del adulto al adulto mayor.
- BLOQUE II Diseño dietético en Geriátrica
- Tema 4. El menú basal en Geriátrica: diseño dietético.
- Tema 5. Raciones estándar y técnicas culinarias en Geriátrica.
- Tema 6. Adaptaciones dietéticas del menú basal para población geriátrica.
- BLOQUE III Controversias en alimentación geriátrica.
- Tema 7. Alimentación específica y prevención de los efectos del envejecimiento.
- Tema 8. Nuevos mitos y errores en alimentación geriátrica.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Denominación	% Calificación
Participación en los foros, debates y actividades dirigidas con entrega de documentación.	10
Cuestionarios evaluables mediante la plataforma (Moodle).	20
Actividades evaluables mediante rúbricas: cuadernos de actividades, presentaciones, casos prácticos, búsquedas bibliográficas,	40
Prueba final de evaluación llevada a cabo a través de la plataforma.	30

Se realizará un seguimiento de las actividades garantizándose además la participación del alumno en todas y cada una de las tareas propuestas mediante el control la entrega de materiales en los que se documenten las diferentes intervenciones de este. Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y chats y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de la prueba final de evaluación. Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas para cada actividad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente

T2 - Motivación por la calidad de la actuación

T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión

T4 - Trabajo en equipo

T5 - Compromiso ético

T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje

T7 - Habilidad en las relaciones interpersonales

T8 - Capacidad de organización y planificación

T9 - Adaptación a nuevas situaciones

T10 - Resolución de problemas

T12 - Capacidad de análisis y síntesis

T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información

T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor

T15 - Capacidad de gestión de la información

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E3.1 - Justificar las bases del equilibrio energético y nutricional en Geriátrica, adaptando las recomendaciones nutricionales y de hidratación a las necesidades fisiológicas del envejecimiento

E3.2 - Contrastar planes dietético-nutricionales adaptados a distintos contextos en personas mayores y colectivos geriátricos

E3.3 - Revisar críticamente, en base a la evidencia científica, el uso de distintos suplementos y productos dietéticos diseñados para la población geriátrica

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	12	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	42	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	52	0
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	28	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	10.0	10.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	40.0	40.0
Cuestionarios	20.0	20.0
Prueba de evaluación	30.0	30.0
NIVEL 2: Avances en Restauración Colectiva y Seguridad Alimentaria en Geriátría		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
9		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Avances en Inocuidad y Calidad de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sistemas de Restauración Colectiva en Centros Geriátricos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sistema APPCC y Gestión de Riesgos en Centros Geriátricos.		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6



ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Haber adquirido conocimientos avanzados demostrando, en un contexto altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos de los últimos avances en restauración colectiva y seguridad alimentaria desde el punto de vista de la nutrición geriátrica. - Saber aplicar e integrar sus conocimientos en la resolución de problemas en entornos nuevos y multidisciplinares tanto investigadores como profesionales altamente especializados. - Ser capaces de predecir y controlar situaciones complejas mediante nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador o profesional concreto en el que se desarrolle su actividad. - Haber desarrollado la autonomía suficiente para participar en proyectos de investigación y colaboraciones científicas y, cuando se requiera, con transferencia del conocimiento. - Saber evaluar y seleccionar la teoría científica adecuada y la metodología precisa para formular juicios a partir de información limitada. Saber incluir, cuando sea necesario, una reflexión sobre la responsabilidad social o ética ligada a la solución propuesta. - Saber transmitir de un modo claro los resultados procedentes de la investigación o de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Avances en Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Legislación alimentaria; microorganismos alterantes de los alimentos; microorganismos patógenos vehiculados por los alimentos; mohos micotoxigénicos; virus; parásitos; priones; métodos de conservación de los alimentos; fermentaciones; y técnicas avanzadas en microbiología de los alimentos.</p> <p>-Sistemas de Restauración Colectiva en Centros Geriátricos: Tipos de servicio y organización de la producción; planificación de la producción; instalaciones, locales y equipamiento; gestión de la producción; control de calidad; control y etiquetado de alérgenos; nuevos ingredientes.</p> <p>- Sistema APPCC y Gestión de Riesgos en Centros Geriátricos: Prerrequisitos; principios teóricos y legislación; principios de aplicación práctica; análisis de peligros y determinación del riesgo en colectivos de adultos mayores; establecimiento de los PCC; uso de ComBase como herramienta predictiva; uso de herramientas de muestreo (calculadora Bioqura); registro y autocontrol del sistema.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Denominación	% Calificación	
Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo mediante una rúbrica de evaluación a través de Moodle.	80	
Participación en los foros (mínimo 2 intervenciones relacionadas con el tema tratado y en las actividades dirigidas (cuestionarios) a través de Moodle.	5	
Evaluación de presentación de trabajos (oral a través de CiscoWebex o Blackboard Collaborate). Revisión del texto mediante Turnitin para detección de plagio (máximo 25% de coincidencia).	15	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada		
G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica		



G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador		
G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente		
T2 - Motivación por la calidad de la actuación		
T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión		
T4 - Trabajo en equipo		
T5 - Compromiso ético		
T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje		
T7 - Habilidad en las relaciones interpersonales		
T8 - Capacidad de organización y planificación		
T9 - Adaptación a nuevas situaciones		
T10 - Resolución de problemas		
T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información		
T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
T15 - Capacidad de gestión de la información		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E4.1 - Ser capaz de prevenir y controlar situaciones complejas relacionadas con el servicio de alimentación en centros y residencias geriátricas, mediante la aplicación de metodologías innovadoras en el ámbito de la higiene y seguridad alimentaria		
E4.2 - Valorar y adaptar el sistema APPCC a las especiales características de la restauración colectiva en geriatría		
E4.3 - Formular juicios sobre el sistema de calidad en servicios de alimentación y restauración colectiva en centros y residencias geriátricas, reflexionando sobre la responsabilidad derivada de la solución propuesta.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	45	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	25	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	20	0
Estudio y trabajo autónomo del alumno: Lecturas y trabajos dirigidos.	55	0
Estudio y trabajo en grupo de los alumnos: Fomentar trabajos conjuntos.	55	0
Presentación de trabajos tanto de forma oral (videoconferencia o grabaciones de video) como escrita	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	5.0	5.0
Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo	80.0	80.0



Evaluación de presentación de trabajos	15.0	15.0
NIVEL 2: Nutrición y Patología en la edad avanzada 1		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Síndromes Geriátricos: "Los Grandes de la Geriatria"		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incorporar los recientes avances sobre las relaciones entre la nutrición y la patología en las personas de edad avanzada. 		



- Valorar la interacción, detallada por órganos o sistemas, que en el paciente geriátrico presenta el estado nutricional sobre la función corporal y recíprocamente.
- Analizar las posibles situaciones de compromiso nutricional propias o características de las personas de edad avanzada.
- Poner en valor los síndromes geriátricos como un conjunto de cuadros originados por la conjunción de enfermedades con alta prevalencia en las personas mayores que son el frecuente origen de incapacidad funcional o social en la población geriátrica.
- Destacar la importancia de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) en el contexto de los síndromes geriátricos.
- Contrastar protocolos y técnicas de valoración del estado nutricional (VEN) en el diagnóstico y seguimiento nutricional del paciente con síndromes geriátricos.
- Identificar la fragilidad como marcador de vulnerabilidad en las personas mayores y como uno de los principales factores de riesgo de desnutrición en pacientes afectados de distintos síndromes geriátricos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Síndromes Geriátricos: Los Grandes de la Geriatría

- Revisión y actualización del concepto de síndrome geriátrico.
- Importancia de los síndromes geriátricos en el contexto de la nutrición geriátrica
- Avances en la fisiopatología de los síndromes geriátricos. Modelo teórico de enfermedad.
- Fragilidad.
- Deterioro cognitivo y demencia.
- Síndrome de inmovilidad: causas y consecuencias.
- Inestabilidad y caídas.
- Disfagia.
- Desnutrición. Deshidratación.
- Incontinencia. Estreñimiento.
- Trastornos del ánimo. Depresión.
- Deprivación sensorial.
- Polifarmacia y calidad de la prescripción. Iatrogenia.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa	% Calificación
Participación en los foros(1)..	10
Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas y casos prácticos de valoración del estado nutricional, revisiones bibliográficas, presentaciones, Participación en debates(2).	40
Cuestionarios (seguimiento y evaluación: autoevaluación)*.	20
Prueba final de evaluación: preguntas teóricas (PEM) y resolución de casos clínico-nutricionales*.	30

1. Se considerará como tal una participación mínima de dos intervenciones en cada uno*.
2. Serán debates síncronos por videoconferencia o chat. Se considerará como tal la defensa, como mínimo, de una opinión distinta de las ya debatidas*.



*Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y chats y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de la prueba final de evaluación.

Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas para cada actividad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad

G5 - Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente

T2 - Motivación por la calidad de la actuación

T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión

T4 - Trabajo en equipo

T5 - Compromiso ético

T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje

T9 - Adaptación a nuevas situaciones

T10 - Resolución de problemas

T11 - Razonamiento crítico

T12 - Capacidad de análisis y síntesis

T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información

T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor

T15 - Capacidad de gestión de la información

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E6.1 - Valorar la relación entre la alimentación y la nutrición en diversas condiciones patológicas en el adulto mayor, destacando la importancia de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) en Geriátrica

E6.2 - Revisar y contrastar los avances fisiopatológicos y semiogénicos relacionados con los aspectos nutricionales en patologías crónicas y en los grandes síndromes geriátricos

E6.3 - Analizar los avances en nutrición clínica y su aplicación a la dietoterapia y al soporte nutricional en el anciano frágil y en el paciente geriátrico, con especial atención a los límites éticos y legales de la práctica

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías sincrónicas y asincrónicas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	8	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	67	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	45	0



Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	20	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	10.0	10.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	40.0	40.0
Cuestionarios	20.0	20.0
Prueba de evaluación	30.0	30.0
NIVEL 2: Nutrición y Patología en la edad avanzada 2		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Mixta	
ECTS OPTATIVAS	ECTS OBLIGATORIAS	ECTS BÁSICAS
6	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	15	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación y Nutrición en Patologías Crónicas y Enfermedades más Frecuentes		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9



ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Polifarmacia y Estado Nutricional		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Alimentación Básica Adaptada. Dietéticos Especiales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Neuroprotección a través de la Dieta		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los alumnos serán capaces de:</p> <p>Alimentación y Nutrición en Patologías Crónicas y Enfermedades más Frecuentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar los avances en el tratamiento nutricional y en las patologías más prevalentes en las personas de edad avanzada. - Identificar situaciones de compromiso nutricional propias o características de las personas de edad avanzada afectadas por patologías crónicas de alta prevalencia, focalizando especialmente en el riesgo de desnutrición relacionado con la enfermedad (DRE). - Aplicar la valoración del estado nutricional (VEN) en el diagnóstico y seguimiento nutricional del paciente. - Emitir juicios y recomendaciones sobre el tratamiento nutricional más adecuado en determinadas patologías crónicas de alta prevalencia en población geriátrica. - Actuar en la patología nutricional del anciano frágil y del paciente geriátrico a nivel causativo, diagnóstico y terapéutico en base a la evidencia científica, aplicando los avances en el conocimiento. - Informar de las líneas de trabajo más actuales en nutrición clínica geriátrica en sus dos vertientes: patologías motivadas por el estado nutricional del individuo y situaciones de compromiso nutricional provocadas por la patología orgánica o psíquica. <p>Polifarmacia y Estado Nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los fármacos más utilizados en las enfermedades de base nutricional que afectan a las personas mayores. 		



- Valorar la relación entre los fármacos y el estado nutricional (efectos del estado nutricional sobre el tratamiento farmacológico y efecto de los fármacos sobre el estado nutricional).
- Identificar las interacciones y las reacciones adversas más importantes de los fármacos con especial énfasis en aquellas que interfieren con la ingesta de alimentos.
- Colaborar en la prevención de las posibles interacciones entre alimentos y medicamentos, adecuando la pauta dietética y el tratamiento farmacológico.
- Ser capaz de plantear y discutir en un contexto multidisciplinar en el ámbito geriátrico asuntos relacionados con los medicamentos.

Alimentación Básica Adaptada. Dietéticos Especiales.

- Analizar situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietético-nutricional.
- Valorar los suplementos y dietéticos especiales especialmente diseñados para población geriátrica y de utilidad en la práctica clínica.
- Identificar los pacientes geriátricos que requieren suplementación nutricional.
- Incorporar dietéticos especiales (ABA) y suplementos nutricionales en los casos necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales del paciente geriátrico.

Neuroprotección a través de la Dieta.

- Identificar los nutrientes que pueden influir beneficiosamente en el funcionamiento cerebral actuando, además, en la prevención del deterioro cognitivo, la demencia y otros procesos neurodegenerativos.
- Analizar los mecanismos potenciales de neuroprotección y plasticidad neuronal.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Alimentación y Nutrición en Patologías Crónicas y Enfermedades más Frecuentes.

- Nutrición y patología del adulto mayor. Nuevas evidencias en relación con las interacciones y su repercusión sobre el organismo humano.
- Respuesta orgánica al estrés. Adaptaciones y particularidades en el adulto mayor.
- Avances en Nutrición y patología metabólica en personas mayores frágiles y pacientes geriátricos.
- Avances en Nutrición, metabolismo óseo: osteopenia y osteoporosis en personas mayores frágiles y pacientes geriátricos. .
- Avances en Nutrición y cáncer: el paciente geriátrico neoplásico.
- Avances en Nutrición y patología digestiva. El papel de la microbiota.
- Avances en Nutrición y enfermedad cardio-respiratoria en personas mayores frágiles y pacientes geriátricos.
- Avances en Nutrición y enfermedad renal en pacientes geriátricos.

Polifarmacia y Estado Nutricional.

- Farmacoepidemiología geriátrica.
- Efectos específicos de los fármacos en personas mayores.
- Interacciones medicamento/alimento en personas mayores frágiles y pacientes geriátricos.
- Interacciones fármacos-estado nutricional.

Alimentación Básica Adaptada. Dietéticos especiales.

- Principios básicos de la suplementación.
- Tipos de suplementos nutricionales. Interacciones.
- Alimentación básica adaptada (ABA).

Neuroprotección a través de la dieta.

- Neuroprotección: conceptos y bases.
- Efecto de los déficits y excesos nutricionales sobre la función cerebral.
- Nutrientes y componentes relacionados con la dieta con potencial efecto neuroprotector.
- Mecanismos de acción de los agentes neuroprotectores.
- Suplementación nutricional como mecanismo de prevención y neuroprotección.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa	% Calificación
Participación en los foros(1).	5-10



Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas y casos prácticos de valoración del estado nutricional, revisiones bibliográficas, presentaciones; Participación en debates(2).	30-40
Cuestionarios (seguimiento y evaluación; autoevaluación)*	20-30
Prueba final de evaluación: preguntas teóricas (PEM) y resolución de casos y supuestos de valoración clínico-nutricional*..	20-30

1. Se considerará como tal una participación mínima de dos intervenciones en cada uno*.
2. Serán debates síncronos por videoconferencia o chat. Se considerará como tal la defensa, como mínimo, de una opinión distinta de las ya debatidas*.

*Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y chats y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de la prueba final de evaluación.

Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas en función de la actividad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad

G5 - Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente

T2 - Motivación por la calidad de la actuación

T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión

T4 - Trabajo en equipo

T5 - Compromiso ético

T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje

T10 - Resolución de problemas

T11 - Razonamiento crítico

T12 - Capacidad de análisis y síntesis

T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información

T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor

T15 - Capacidad de gestión de la información

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E6.1 - Valorar la relación entre la alimentación y la nutrición en diversas condiciones patológicas en el adulto mayor, destacando la importancia de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) en Geriátrica

E6.2 - Revisar y contrastar los avances fisiopatológicos y semiogénicos relacionados con los aspectos nutricionales en patologías crónicas y en los grandes síndromes geriátricos



E6.3 - Analizar los avances en nutrición clínica y su aplicación a la dietoterapia y al soporte nutricional en el anciano frágil y en el paciente geriátrico, con especial atención a los límites éticos y legales de la práctica		
E6.4 - Valorar la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes en población geriátrica, integrando estos datos farmacológicos en la valoración nutricional y en el tratamiento dietético-nutricional		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	23	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	157	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	115	0
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	45	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	35	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	5.0	10.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	30.0	40.0
Cuestionarios	20.0	30.0
Prueba de evaluación	20.0	30.0
NIVEL 2: Componentes Funcionales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS									
No		No									
NIVEL 3: Nuevos alimentos, Alimentos e Ingredientes Funcionales											
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3											
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA									
Obligatoria		3									
DESPLIEGUE TEMPORAL											
ECTS Cuatrimestral 1		ECTS Cuatrimestral 2									
		3									
ECTS Cuatrimestral 4		ECTS Cuatrimestral 5									
ECTS Cuatrimestral 7		ECTS Cuatrimestral 8									
ECTS Cuatrimestral 10		ECTS Cuatrimestral 11									
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE											
CASTELLANO		CATALÁN									
Sí		No									
GALLEGO		VALENCIANO									
No		No									
FRANCÉS		ALEMÁN									
No		No									
ITALIANO		OTRAS									
No		No									
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE											
<p>Tras finalizar el programa formativo se espera que el egresado sea capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar y defender argumentos, emitir juicios y resolver problemas dentro del ámbito de los nuevos alimentos y alimentos funcionales. • Valorar el etiquetado y la comercialización de estos productos de uso en la alimentación geriátrica. • Incorporar estos componentes funcionales y nuevos alimentos en la pauta dietética de las personas mayores, teniendo en cuenta la evidencia científica. • Plantear y discutir en un contexto multidisciplinar en el ámbito geriátrico asuntos relacionados con los nuevos alimentos y los componentes funcionales. • Informar de las líneas de trabajo actuales en nutrición relacionadas con los nuevos alimentos y componentes funcionales de interés en la alimentación de las personas mayores. 											
5.5.1.3 CONTENIDOS											
<p>- Nuevos alimentos, alimentos e ingredientes funcionales: Alimentos enriquecidos y fortificados; grasas en la dieta (ácidos grasos omega 3); prebióticos, probióticos, simbióticos; antioxidantes; polifenoles y flavonoides; fibra alimentaria; alimentos transgénicos.</p> <p>- Legislación de alimentos funcionales, etiquetado. Investigación en alimentos y componentes funcionales.</p>											
5.5.1.4 OBSERVACIONES											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>% Calificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo.</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Participación en los foros y en las actividades dirigidas (1).</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Evaluación de presentación de trabajos y sesiones de debate (2).</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	% Calificación	Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo.	80	Participación en los foros y en las actividades dirigidas (1).	5	Evaluación de presentación de trabajos y sesiones de debate (2).	15
Denominación	% Calificación										
Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo.	80										
Participación en los foros y en las actividades dirigidas (1).	5										
Evaluación de presentación de trabajos y sesiones de debate (2).	15										



(1) Se considerará como tal una participación mínima de dos intervenciones en cada caso.

(2) Serán debates síncronos por videoconferencia o chat. Se considerará como tal la defensa, como mínimo, de una opinión distinta de las ya debatidas.

*Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y chats y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de la prueba final de evaluación.

Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas para cada actividad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G5 - Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente

T2 - Motivación por la calidad de la actuación

T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión

T4 - Trabajo en equipo

T5 - Compromiso ético

T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje

T12 - Capacidad de análisis y síntesis

T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información

T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor

T15 - Capacidad de gestión de la información

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5.1 - Justificar la pertinencia de incorporar nuevos alimentos y componentes funcionales en la alimentación de las personas mayores en base a la evidencia científica

E5.2 - Evaluar y transmitir de un modo claro las novedades sobre nuevos alimentos y componentes funcionales y su importancia en el contexto de la alimentación geriátrica

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	15	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	15	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	10	0
Estudio y trabajo autónomo del alumno: Lecturas y trabajos dirigidos.	12.5	0
Estudio y trabajo en grupo de los alumnos: Fomentar trabajos conjuntos.	12.5	0



Presentación de trabajos tanto de forma oral (videoconferencia o grabaciones de video) como escrita	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	5.0	5.0
Evaluación de casos prácticos, trabajos individuales y en grupo	80.0	80.0
Evaluación de presentación de trabajos	15.0	15.0
NIVEL 2: Investigación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Investigación en Nutrición Geriátrica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	3	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS



No	No	No										
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS										
No	No	No										
ITALIANO	OTRAS											
No	No											
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE												
<ul style="list-style-type: none"> Haber adquirido conocimientos avanzados sobre los aspectos metodológicos de la investigación científica aplicados a la nutrición geriátrica. Saber aplicar e integrar sus conocimientos, la comprensión de estos y su fundamentación científica en la realización de una lectura crítica de la literatura científica en el ámbito de la nutrición geriátrica. Haber desarrollado la autonomía suficiente para diseñar un proyecto de investigación siguiendo el método científico, y analizar e interpretar los resultados obtenidos, comunicándolos de manera efectiva en el campo de la nutrición geriátrica. Haber adquirido conocimientos avanzados sobre las líneas actuales de investigación en Nutrición Geriátrica, a las que podrán aplicar todos los conceptos aprendidos 												
5.5.1.3 CONTENIDOS												
<p>Bloque I: Metodología de Investigación aplicada a la nutrición geriátrica</p> <ol style="list-style-type: none"> El proceso de la investigación científica en nutrición geriátrica. Tipos de estudios útiles en el ámbito de la investigación en nutrición geriátrica. Estadística aplicada en nutrición geriátrica: Estadística descriptiva. Estadística inferencial. <p>Bloque II: Comunicación de la investigación científica en el ámbito de la nutrición geriátrica</p> <ol style="list-style-type: none"> Análisis crítico de la literatura científica en el campo de la nutrición geriátrica. Nutrición Basada en la Evidencia en Geriátrica. Ética de la investigación científica en nutrición geriátrica. <p>Bloque III: Investigación en Geriátrica</p> <ol style="list-style-type: none"> Líneas actuales de investigación en Geriátrica. Proyecto de investigación. 												
5.5.1.4 OBSERVACIONES												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa</th> <th>% Calificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Participación en los foros(1)</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas revisiones bibliográficas y presentaciones</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Cuestionarios*</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Prueba final de evaluación: preguntas teóricas y resolución de casos*.</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p>(1)Se considerará como tal una participación mínima de dos intervenciones en cada uno*.</p> <p>*Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y recoger las entregas de los trabajos, las respuestas de los cuestionarios y de la prueba final de evaluación. Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas para cada actividad.</p>			Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa	% Calificación	Participación en los foros(1)	10	Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas revisiones bibliográficas y presentaciones	40	Cuestionarios*	20	Prueba final de evaluación: preguntas teóricas y resolución de casos*.	30
Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa	% Calificación											
Participación en los foros(1)	10											
Actividades evaluables: trabajos escritos, resolución de problemas revisiones bibliográficas y presentaciones	40											
Cuestionarios*	20											
Prueba final de evaluación: preguntas teóricas y resolución de casos*.	30											
5.5.1.5 COMPETENCIAS												
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES												



G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada		
G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica		
G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador		
G6 - Asumir la responsabilidad del propio desarrollo profesional y de la especialización en el contexto de la Nutrición Geriátrica		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente		
T2 - Motivación por la calidad de la actuación		
T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión		
T4 - Trabajo en equipo		
T5 - Compromiso ético		
T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje		
T11 - Razonamiento crítico		
T12 - Capacidad de análisis y síntesis		
T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información		
T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
T15 - Capacidad de gestión de la información		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E7.1 - Elaborar trabajos, proyectos de investigación y colaboraciones científicas con transferencia del conocimiento en el ámbito de la Nutrición Geriátrica		
E7.2 - Comunicar y difundir de manera efectiva los resultados procedentes de la investigación en Nutrición Geriátrica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías sincronas y asincronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	3	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	34	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	20	0
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	12	0
Participación en actividades: foros, questournement, cuestionarios..	6	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	10.0	10.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	40.0	40.0
Cuestionarios	20.0	20.0



Prueba de evaluación	30.0	30.0
NIVEL 2: Formación Práctica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Formación Práctica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrar conocimientos teóricos y prácticos. 		



- Comunicar correctamente de manera oral y escrita en el ámbito de la nutrición geriátrica, tanto con individuos o colectivos geriátricos, como en contextos multidisciplinares, medios de comunicación y público en general.
- Desarrollar recursos personales para la intervención: habilidades de comunicación, habilidades profesionales, toma de decisiones y auto-regulación del aprendizaje.
- Seleccionar y utilizar las tecnologías de la información y de la comunicación útiles en la práctica.
- Basar la actuación profesional en la evidencia científica.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Realización de las diferentes tareas, supuestos prácticos y resolución de casos clínico-nutricionales reales en los diferentes contextos relacionados con la nutrición geriátrica.

- Valoración del estado nutricional y valoración geriátrica integral.
- Recomendaciones nutricionales.
- Alimentación saludable (a nivel individual y colectivo).
- Inocuidad, calidad y seguridad alimentaria.
- Sistema APPCC en residencias geriátricas.
- Alimentos e ingredientes funcionales.
- Nutrición en distintas situaciones patológicas en personas mayores.
- Interacción fármaco-alimento.
- Suplementos nutricionales y dietéticos especiales.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Denominación: Evaluación sumativa y continua-formativa	% Calificación
Participación en los foros y tutorías(1).	15
Actividades evaluables: resolución de problemas, supuestos prácticos y casos clínico-nutricionales, presentaciones. Participación en debates y sesiones clínico-nutricionales(2).	70
Cuestionarios de seguimiento y evaluación.	15

1. Se considerará como tal una participación mínima de dos intervenciones en cada caso.
2. Serán debates y/o sesiones síncronos por videoconferencia o chat. Se considerará como tal la defensa, como mínimo, de una opinión distinta de las ya debatidas.

*Las herramientas del campus virtual (Moodle) permiten registrar las participaciones de los estudiantes en foros y chats y recoger las entregas de los trabajos y las respuestas de los cuestionarios.

Se aplicarán rúbricas de evaluación específicas para cada actividad.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad

G5 - Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica



G6 - Asumir la responsabilidad del propio desarrollo profesional y de la especialización en el contexto de la Nutrición Geriátrica		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente		
T2 - Motivación por la calidad de la actuación		
T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión		
T4 - Trabajo en equipo		
T5 - Compromiso ético		
T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje		
T7 - Habilidad en las relaciones interpersonales		
T8 - Capacidad de organización y planificación		
T9 - Adaptación a nuevas situaciones		
T10 - Resolución de problemas		
T11 - Razonamiento crítico		
T12 - Capacidad de análisis y síntesis		
T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información		
T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
T15 - Capacidad de gestión de la información		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E8.1 - Integrar valores profesionales y competencias relacionadas con la Nutrición Geriátrica mediante la realización de proyectos innovadores y la resolución de supuestos y casos clínico-nutricionales revisando la evidencia científica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	16	0
Lectura y reproducción materiales. Clases magistrales. Sesiones de aprendizaje dirigido. Seminarios, prácticas. Visionado de píldoras de conocimiento	42	0
Trabajo del alumno. Resolución de problemas y casos prácticos.	72	0
Actividades de evaluación: cuestionarios, problemas, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades..	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación en las actividades propuestas	15.0	15.0
Actividades evaluables: resolución de problemas, casos prácticos, seminarios, revisiones bibliográficas, presentaciones, debates..	70.0	70.0
Cuestionarios	15.0	15.0
NIVEL 2: Trabajo de Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo de Fin de Máster		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buscar, gestionar y organizar los datos más relevantes en relación con un tema de estudio concreto, localizando e identificando las fuentes documentales más significativas. - Desarrollar el razonamiento crítico y la capacidad de análisis y síntesis. - Interpretar la información seleccionada y generar juicios críticos y lógicos, favoreciendo la innovación y la creatividad. 		



- Acometer un proyecto de investigación desarrollando competencias metodológicas para redactar y presentar de forma correcta y estructurada una memoria y para defenderla con solvencia ante una audiencia experta.
- Desarrollar habilidades de comunicación científica.

5.5.1.3 CONTENIDOS

El TFM consiste en la realización de una memoria o proyecto que ponga de manifiesto los conocimientos, habilidades, aptitudes y actitudes adquiridos por el estudiante a lo largo de la titulación.

En el caso del Máster en Nutrición Geriátrica, el trabajo ha de abordar una situación nutricional de acuerdo con una orientación de intervención profesional, o de revisión e investigación. Esta intervención estará relacionada con cualquiera de los ámbitos de actuación en Nutrición Geriátrica:

- Nutrición básica.
- Restauración colectiva y/o residencias geriátricas.
- Programas de Nutrición Comunitaria.
- Desarrollo, innovación y control de calidad de productos alimenticios y/o suplementos y dietéticos especiales.
- Inocuidad y Calidad alimentaria. Seguridad alimentaria#nutricional.
- Patología nutricional.

Para ello, el estudiante, realizará diferentes tareas asociadas a la elaboración de un TFM en los diferentes ámbitos de investigación relacionados con la Nutrición Geriátrica.

- Planteamiento del proyecto.
- Desarrollo del proyecto: en las líneas de investigación que, en su momento, se definan y con el correspondiente tutor asignado.
- Elaboración de la memoria escrita.

Se podrán presentar diferentes modalidades de TFM, de acuerdo con los criterios establecidos por el Comité de Título:

- Trabajos de investigación (básica, clínica, epidemiológica).
- Series de casos clínico-nutricionales.
- Elaboración, evaluación y actualización de protocolos de APPCC adaptados a centros y residencias geriátricas.
- Diseño y/o implementación de un proyecto de intervención en nutrición comunitaria destinado a población de edad avanzada.
- Diseño y/o desarrollo de un programa de educación alimentaria destinado a un colectivo geriátrico.
- Revisiones bibliográficas sistemáticas sobre un tema relacionado con la titulación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Para la presentación y defensa del TFM es necesario haber superado todos los créditos del plan de estudios.

*Como en otras actividades desarrolladas on-line de modo sincrónico e interactivo, la evaluación del TFM, en concreto, la valoración de la presentación y defensa del trabajo se hará mediante videoconferencia utilizando las herramientas adecuadas (Blackboard Collaborate, Cisco Webex). El alumno expondrá su trabajo ante el correspondiente tribunal evaluador en sesión pública, tal y como se establece en la normativa. Evidentemente se garantizará la conectividad de la red de un extremo a otro (tribunal/estudiantes), el control de la identidad del estudiante y de su presencialidad mientras se desarrolle la presentación y defensa del TFM. Para el correcto desarrollo de esta tarea se elaborará un cronograma específico.

Previamente, de acuerdo con la normativa, los estudiantes deberán colgar en el Campus Virtual, en el espacio habilitado para ello, la solicitud de defensa y evaluación del TFM, además de una copia del trabajo en pdf, junto con el Visto Bueno del tutor y la declaración de autoría. Todo ello de acuerdo con los plazos indicados en la correspondiente guía docente siguiendo el cronograma establecido. Los alumnos deberán hacer, también, una presentación de diapositivas de la exposición de su TFM en power point. A continuación, grabarán un video de esta exposición mediante la herramienta del Campus Virtual Kaltura; vídeo que tendrá una duración aproximada de 15 minutos.

Se considerará como primera parte de la defensa la exposición del TFM realizada por los alumnos en el video que quedará colgado en el Campus Virtual. El día de la Defensa los alumnos deberán responder las preguntas que sobre su TFM le realicen los miembros del Tribunal evaluador asignado (15-20 minutos). Esta parte de la defensa se efectuará mediante videoconferencia, a la que asistirán los miembros del Tribunal, los alumnos que defiendan el TFM el mismo día con el mismo Tribunal y los tutores de los TFM que lo deseen (defensa del TFM presencial y pública ante el Tribunal nombrado al efecto).

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada

G2 - Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica

G3 - Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador

G4 - Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad

G5 - Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica



G6 - Asumir la responsabilidad del propio desarrollo profesional y de la especialización en el contexto de la Nutrición Geriátrica		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Ser capaz de observar y escuchar activamente		
T2 - Motivación por la calidad de la actuación		
T3 - Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión		
T5 - Compromiso ético		
T6 - Autonomía y regulación de su propio aprendizaje		
T7 - Habilidad en las relaciones interpersonales		
T8 - Capacidad de organización y planificación		
T9 - Adaptación a nuevas situaciones		
T10 - Resolución de problemas		
T11 - Razonamiento crítico		
T12 - Capacidad de análisis y síntesis		
T13 - Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información		
T14 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
T15 - Capacidad de gestión de la información		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E9.1 - Elaborar y defender un trabajo de investigación que integre conocimientos y competencias propias del ámbito de la Nutrición Geriátrica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías síncronas y asíncronas. Videoconferencias. Foros. E-mail..	18	0
Trabajo autónomo del alumno (TFM)	112	0
Sesiones de aprendizaje dirigido (TFM)	10	0
Actividades de evaluación: presentación y defensa (TFM)	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Valoración del trabajo realizado por el alumno (tutor)	40.0	40.0
Valoración de la memoria escrita	30.0	30.0
Valoración de la presentación y defensa	30.0	30.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Valladolid	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	16.7	66.6	0
Universidad de Valladolid	Profesor Contratado Doctor	16.7	100	0
Universidad de Valladolid	Ayudante Doctor	16.7	100	0
Universidad de Valladolid	Catedrático de Universidad	16.7	100	0
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Universidad	33.3	100	0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
95	5	95
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>Este procedimiento se establece en el título cuarto del reglamento de ordenación académica de la Universidad de Valladolid, en concreto en su capítulo primero (evaluación de los aprendizajes del estudiante). Así, se tendrán en cuenta, entre otros, los siguientes artículos:</p> <p>Artículo 34. Principios generales</p> <p>34.1. La evaluación del rendimiento académico de los estudiantes responderá a criterios públicos y objetivos y tenderá hacia el cumplimiento de estándares internacionales de calidad en términos de adecuación, utilidad, comparabilidad, viabilidad y precisión.</p> <p>34.2. La evaluación deberá ser continua y entendida en sus dimensiones tanto formativa como sumativa, siendo en todo caso un elemento del proceso de enseñanza-aprendizaje que informa al estudiante sobre la evolución de su propio proceso de aprendizaje y que, al mismo tiempo, sirve para certificar adecuadamente la superación de un nivel educativo superior.</p> <p>34.3. En ningún caso será objeto de calificación la asistencia a clase, si bien el profesor podrá excluir de una determinada actividad formativa al estudiante que no participe presencialmente en la forma que se establezca en la correspondiente guía docente.</p> <p>34.4. Las pruebas de evaluación basadas en la observación sistemática en el aula no podrán ser, salvo en las asignaturas prácticas de laboratorio o en las prácticas externas, condición necesaria para superar la asignatura.</p> <p>34.5. La evaluación se ajustará, en todo caso, a lo establecido en las guías docentes de las materias y asignaturas.</p> <p>Artículo 35. Convocatorias y pruebas de evaluación</p> <p>35.1. Con carácter general, los estudiantes dispondrán de dos convocatorias por curso académico y asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria, salvo en aquellos casos en los que esto no sea posible de acuerdo con lo establecido en la normativa de permanencias. No obstante, los estudiantes matriculados en asignaturas cuyo desarrollo se produzca en el marco de prácticas externas o de laboratorio y que no respeten el régimen de presencialidad previsto para las mismas, dispondrán en estos casos de una única convocatoria.</p>		



35.2. Las pruebas de evaluación correspondientes a la convocatoria ordinaria se realizarán a lo largo del período lectivo, de acuerdo con las fechas y criterios establecidos por el Centro y por las guías docentes de las asignaturas.

35.3. Las pruebas de evaluación extraordinarias se realizarán en el período establecido para ello en el calendario académico de la Universidad y en las fechas fijadas por el Centro, y podrán abarcar todo el contenido de la asignatura salvo aquellos aspectos o competencias que por su naturaleza resulten de imposible evaluación mediante esta convocatoria. En todo caso, las condiciones en las que se desarrollarán estas pruebas deberán recogerse en la guía docente de la asignatura.

35.4. La participación en la convocatoria extraordinaria no quedará sujeta a la asistencia a clase ni a la presencia en pruebas anteriores, salvo en los casos de prácticas externas, laboratorios u otras actividades cuya evaluación no fuera posible sin la previa realización de las mencionadas pruebas.

35.5. Los estudiantes podrán optar a una convocatoria extraordinaria de fin de carrera cuando en el momento de la matrícula de primer cuatrimestre se encuentren a falta de un número máximo de 18 ECTS para alcanzar la titulación correspondiente, sin tener en cuenta en tal cómputo ni las prácticas externas ni el Trabajo de Fin de Grado o Máster, y siempre que los procesos de evaluación asociados sean factibles en términos de presencialidad del estudiante, debiendo matricularse cuando se den estas circunstancias de todos los créditos restantes para obtener la titulación correspondiente. En todo caso, el calendario académico de la Universidad incluirá necesariamente el período de realización de esta convocatoria.

35.6. En el caso de que alguna de las asignaturas incluidas en la convocatoria extraordinaria de fin de carrera no sea superada se dispondrá también, siempre que la normativa de permanencias lo permita, de una de las dos convocatorias a las que hace referencia el primer ordinal de este artículo.

Artículo 36. La programación de pruebas de evaluación

36.1. Las fechas, horas y lugares de realización de las pruebas de evaluación sumativas de especial relevancia, de acuerdo con lo contemplado en el artículo 13.1, quedarán reflejadas en el calendario de actividades docentes. Asimismo, el resto de pruebas deberán ser anunciadas con suficiente antelación a los estudiantes. En ambos casos se tendrá en cuenta la condición de los estudiantes bien a tiempo completo bien a tiempo parcial.

36.2. El Comité de Título deberá velar por la coordinación de las fechas de las pruebas de evaluación de cada curso con objeto de evitar una acumulación excesiva de tales pruebas en periodos muy cortos de tiempo.

36.3. La programación de pruebas de evaluación no podrá alterarse, salvo en aquellas situaciones en las que, por imposibilidad sobrevenida, resulte irrealizable según lo establecido. Ante estas situaciones excepcionales, los Decanos y Directores de los Centros responsables de las titulaciones realizarán las consultas oportunas, con el profesorado y los estudiantes afectados, para proceder a fijar una nueva programación para la totalidad del alumnado.

Artículo 37. La alteración de fechas de pruebas de evaluación

37.1. Los estudiantes tendrán derecho a que se les fije un día y hora diferente para la realización de una prueba de evaluación sumativa, escrita u oral, cuando se dé alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Asistencia a reuniones de los órganos colegiados de representación universitaria en el día fijado para la prueba.
- b) Acreditación de enfermedad o accidente que inhabilite para la realización de la prueba
- c) Acreditación de enfermedad grave o fallecimiento de un familiar hasta el segundo grado en los tres días anteriores a la prueba.
- d) Cumplimiento de un deber público inexcusable.

37.2. En el caso de existir alguno de los supuestos anteriores el estudiante afectado deberá comunicar a los profesores responsables de la evaluación tal circunstancia con anterioridad a la fecha prevista de realización de la prueba, salvo que en los casos b) o c) hubiera resultado imposible la comunicación previa. La nueva prueba, en todo caso, deberá realizarse con anterioridad al cierre de actas correspondiente.

37.3. El profesor podrá considerar, al margen de las situaciones recogidas en el artículo anterior, otras circunstancias excepcionales y acordar con el estudiante la modificación de la fecha de la prueba de evaluación afectada.

37.4. En el caso de coincidencia de dos pruebas de evaluación de especial relevancia de asignaturas de una misma titulación, cambiará la fecha de la prueba de evaluación de la asignatura de curso superior y, de ser ambas del mismo curso, la de mayor código, salvo acuerdo expreso entre las partes en otro sentido.

37.5. En la programación de los sistemas de evaluación se evitará, en la medida de lo posible, que un estudiante sea convocado a pruebas de evaluación de especial relevancia de distintas asignaturas del mismo curso en un plazo inferior a veinticuatro horas.

Artículo 38. El desarrollo de las pruebas de evaluación

38.1. En cualquier momento de las pruebas de evaluación, el profesor podrá requerir la identificación de los estudiantes asistentes, que deberán acreditarla mediante la exhibición de su carné de estudiante, documento nacional de identidad, carnet de conducir o pasaporte o, en su defecto, acreditación suficiente a juicio del evaluador.

38.2. Independientemente del procedimiento disciplinario que contra el estudiante infractor se pueda incoar, la realización fraudulenta, convenientemente acreditada, de alguno de los ejercicios o trabajos exigidos para la evaluación de una asignatura, supondrá la calificación de Suspenso 0,0 en la correspondiente convocatoria. Igualmente, y con las mismas consecuencias, el profesor podrá excluir de una prueba de evaluación al estudiante que esté alterando el normal desarrollo del proceso evaluador.

38.3. Las pruebas de evaluación no tendrán una duración continuada superior a las 4 horas.

38.4. Los estudiantes tendrán derecho a que se les entregue a la finalización de las pruebas de evaluación un justificante documental de haberlas realizado.

Artículo 39. Los estudiantes con discapacidad



Las pruebas de evaluación deberán adaptarse a las necesidades de los estudiantes con discapacidad, procediendo los Centros y los Departamentos a las adaptaciones metodológicas, temporales y espaciales precisas bajo la supervisión del servicio o unidad de la Universidad de Valladolid responsable de la atención a los estudiantes con discapacidad. Los estudiantes con discapacidad que requieran alguna de estas adaptaciones deberán solicitarlo por escrito al Centro en los primeros 15 días de cada cuatrimestre.

Artículo 40. Las calificaciones

Las calificaciones se registrarán por lo dispuesto en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Artículo 41. La mención «Matrícula de honor»

El número de menciones «Matrícula de honor» en una asignatura no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en la misma, salvo que el número de estudiantes matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor". En todo caso, esta mención sólo podrá otorgarse cuando la calificación final de la asignatura sea igual o superior a 9,0.

Artículo 42. Las pruebas documentales de evaluación

42.1. Los trabajos y memorias de prácticas con soporte material único serán conservadas por el profesor hasta la finalización del curso siguiente. Acabado este plazo serán destruidos o devueltos a los estudiantes firmantes a petición propia en un plazo de tres meses, salvo que esté pendiente la resolución de un recurso.

42.2. La publicación o reproducción total o parcial de los trabajos a que se refiere el párrafo anterior o la utilización para cualquier otra finalidad distinta de la estrictamente académica, requerirá la autorización expresa del autor o autores. En todo caso, las publicaciones resultantes de los trabajos se registrarán por la normativa de propiedad intelectual.

42.3. La Universidad promoverá la utilización de estándares de software libre para la realización de trabajos, proyectos y memorias.

Artículo 43. Las actas

43.1. Las actas serán firmadas, en los plazos que establezca el calendario académico, por todos los profesores de la asignatura y grupo correspondiente que tengan atribuida tal función en el Plan de Ordenación Docente.

43.2. La rectificación o corrección de un acta será realizada por los servicios administrativos del Centro mediante escrito previo razonado y firmado por todos los profesores firmantes del acta original, junto con la autorización expresa del Secretario del Centro.

43.3. En caso de que por circunstancias de fuerza mayor o por otras razones sobrevenidas, legítimas y debidamente justificadas, a juicio del Director del Departamento correspondiente, alguno de los profesores no pudiese firmar en alguno de los casos recogidos en los apartados anteriores lo hará en su lugar el Secretario del Departamento al que pertenezca dicho profesor.

Por otra parte, además también se tendrán en cuenta el resto de preceptos relacionados en este título y relativos a otros aspectos como el plagio, la abstención y recusación, los tribunales de evaluación, la comunicación de las calificaciones y revisión ante el profesor o ante el tribunal, la reclamación ante el órgano competente o los tribunales de compensación.

Además de lo indicado anteriormente, el Comité del Título, teniendo en cuenta las valoraciones realizadas por el profesorado implicado en la impartición de las asignaturas/competencias analizará la adquisición de las mismas.

Para la adquisición de las competencias, la titulación se apoya en el desarrollo de una serie de actividades formativas (5.1.a), define unas metodologías docentes (5.1.a) y sistemas de evaluación (5.1.a). Así mismo, tanto el desarrollo de las Prácticas Externas como el Trabajo Fin de Máster, ayudan a completar la adquisición de las mismas y proporcionan la evaluación del aprendizaje alcanzado por los estudiantes. Se desarrollará la normativa de evaluación del Trabajo Fin de Máster en consonancia con la normativa que rige en los TFMs de las otras titulaciones de la Facultad.

El Comité del Título, evaluará, no obstante, si lo anteriormente descrito ayuda a valorar correctamente los resultados de aprendizaje de los estudiantes, y definirá otras metodologías de evaluación complementarias, en caso de considerarse necesario.

Se analizarán en conjunto la adquisición de las competencias Básicas, Generales, Transversales y Específicas.

Para todo lo indicado, se contará también con la información que aporta, el índice de satisfacción de los estudiantes en relación con: la valoración de la evaluación, la valoración de los conocimientos y formación adquiridos y el alcance de objetivos, así como el índice de satisfacción del profesorado con el desarrollo de la docencia. Todos estos elementos se obtendrán a partir del primer curso de implantación de la titulación, de la misma manera que se realizan en el resto de titulaciones oficiales de la Universidad de Valladolid.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.uva.es/export/sites/uva/1.lauva/1.19.normativa/1.19.07.ordenacionacademica/index.html
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2021
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede	
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
33305808Z	Emiliano José	Quinto	Fernández
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida Ramón y Cajal 7, Izq., Planta 2	47005	Valladolid	Valladolid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
equinto@ped.uva.es	983184943	983184943	Coordinador del Máster

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
12376063Q	Mª TERESA	PARRA	SANTOS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Palacio de Santa Cruz - Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	Valladolid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vicerrectora.ordenacion@uva.es	983184284	983186461	Vicerrectora de Ordenación Académica

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
12376063Q	Mª TERESA	PARRA	SANTOS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Palacio de Santa Cruz - Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	Valladolid
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
jefatura.gabinete.estudios@uva.es	983184284	983186461	Vicerrectora de Ordenación Académica



Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2. Justificacion_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones.pdf

HASH SHA1 :1DC805E2AF3469B8CDAEC591667F94CBB368878A

Código CSV :425711674281720944540250

Ver Fichero: 2. Justificacion_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. Sistemasdeinformacionprevia_MasterNutricionGeriatrica.pdf

HASH SHA1 :E2658A04D6400A2DDE937D5733454CDC13E022E6

Código CSV :392649692357108129784645

Ver Fichero: 4.1. Sistemasdeinformacionprevia_MasterNutricionGeriatrica.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5. PlanificacionEnseñanzas_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones_2.pdf

HASH SHA1 :91A07DB074CCD6947C14F807EFAAB9F74A596A5B

Código CSV :425711695095120033300938

Ver Fichero: 5. PlanificacionEnseñanzas_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones_2.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6.1. Personalacademico_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones.pdf

HASH SHA1 :9061E28CCB511263754506B4450ADB6C7AEF5C16

Código CSV :409497527734222403625805

Ver Fichero: 6.1. Personalacademico_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6.2. Otrosrecursoshumanos_MasterNutricionGeriatrica.pdf

HASH SHA1 :6CF09B82202B4D480EFA4E34C02794AF82F285A

Código CSV :392756424984549089636104

Ver Fichero: 6.2. Otrosrecursoshumanos_MasterNutricionGeriatrica.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7. Recursosmaterialesyservicios_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones_2.pdf

HASH SHA1 :3D4658AC3F19C509D68629F0F43F44C5029A447F

Código CSV :425711702234652323553574

Ver Fichero: 7. Recursosmaterialesyservicios_MasterNutricionGeriatrica_alegaciones_2.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.1. Estimacionvalorescuantitativos_MasterNutricionGeriatrica.pdf

HASH SHA1 :16FC0D480924D772696266A2D55301FD8C99B153

Código CSV :392650993172909264747329

Ver Fichero: 8.1. Estimacionvalorescuantitativos_MasterNutricionGeriatrica.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10.1. Cronogramaimplantacion_MasterNutricionGeriatrica.pdf

HASH SHA1 :A5314EE06EA30B2D616453935822A9824084EC65

Código CSV :392651323337293602226908

Ver Fichero: 10.1. Cronogramaimplantacion_MasterNutricionGeriatrica.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre :BOCYL-D-02092020-23.pdf

HASH SHA1 :80B627A18318F9FAD6FD3C2CA3CB204A2AB0AFAB

Código CSV :392653623283124593070328

Ver Fichero: BOCYL-D-02092020-23.pdf



