

Mapa de Resultados de Aprendizaje

Grado en Farmacia

Resultados de Aprendizaje

MATERIA	CO-01	CO-02	CO-03	CO-04	CO-05	CO-06	CO-07	CO-08	CO-09	CO-10	CO-11	CO-12	CO-13	CO-14	CO-15	CO-16	CO-17	CO-18	CO-19	CO-20	CO-21	CO-22	CO-23	COB	COA	
Química General	X																									
Biología General	X						X																			
Bioestadística			X																							
Bioquímica y biología molecular	X						X																			
Histología y Anatomía		X					X																			
Psicología				X			X																			
Alimentación y Cultura					X																					
Idioma Moderno																										
Bromatología								X	X	X	X															
Análisis de los Alimentos												X														
Bromatología Avanzada								X	X	X	X															
Gastronomía y Tecnología Culinaria														X												
Alimentación Institucional y de Ocio																										
Microbiología y Parasitología												X														
Toxicología Alimentaria												X														
Higiene de los Alimentos												X														
Marketing, Economía y Empresa															X											

MATERIA	CO-01	CO-02	CO-03	CO-04	CO-05	CO-06	CO-07	CO-08	CO-09	CO-10	CO-11	CO-12	CO-13	CO-14	CO-15	CO-16	CO-17	CO-18	CO-19	CO-20	CO-21	CO-22	CO-23	COB	COA
Sistemas de Gestión de la Calidad															X								X		
Legislación y Deontología profesional en Nutrición																							X		
Gestión de la Seguridad Alimentaria																									
Regulación del Metabolismo	X																								
Fisiología	X							X																	
Fisiopatología																		X							
Nutrición y Dietética								X								X	X		X	X	X				
Valoración del Estado Nutricional																	X								
Nutrición Avanzada																									
Dietoterapia																			X						
Nutrición Clínica y Soporte Nutricional																					X				
Farmacología aplicada a la Nutrición																							X		
Nutrición, Actividad Física y Deporte																									
Nutrición Personalizada	X							X								X									
Claves de Historia Contemporánea																								X	
Hombre y mundo moderno																								X	
Doctrina Social de la Iglesia																									X
Salud Pública									X														X		
Epidemiología nutricional																							X		
Dietética Avanzada							X																		
Nutrición Comunitaria							X																		
Practicum																									
Trabajo de Fin de Grado																									

CÓDIGO RA	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN
CO-01	Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.	Conocimiento
CO-02	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.	Conocimiento
CO-03	Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.	Conocimiento
CO-04	Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.	Conocimiento
CO-05	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.	Conocimiento
CO-06	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana	Conocimiento
CO-07	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.	Conocimiento

CO-08	Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.	Conocimiento
CO-09	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.	Conocimiento
CO-10	Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	Conocimiento
CO-11	Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.	Conocimiento
CO-12	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.	Conocimiento
CO-13	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.	Conocimiento
CO-14	Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.	Conocimiento
CO-15	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.	Conocimiento
CO-16	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.	Conocimiento
CO-17	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.	Competencia
CO-18	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.	Conocimiento
CO-19	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.	Conocimiento
CO-20	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.	Conocimiento
CO-21	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.	Conocimiento
CO-22	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.	Conocimiento
CO-23	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud	Conocimiento
CO-B	Adquirir un conocimiento racional y crítico de la evolución histórica y del pensamiento de la humanidad, con la finalidad de que el estudiante pueda comprender los retos sociales e individuales del presente	Conocimiento
CO-A	Conocer de forma racional y crítica los fundamentos del pensamiento occidental y las realidades sociales actuales en relación con el pensamiento teológico moral procedente de la concepción cristiana del hombre y la sociedad	Conocimiento

MATERIA	H-01	H-02	H-03	H-04	H-05	H-06	H-07	H-08	H-09	H-10	H-11	H-12
Química General			X							X		
Biología General												
Bioestadística			X									
Bioquímica y biología molecular												
Histología y Anatomía												
Psicología												
Alimentación y Cultura												
Idioma Moderno				X						X		
Bromatología												
Análisis de los Alimentos				X								
Bromatología Avanzada												
Gastronomía y Tecnología Culinaria				X								
Alimentación Institucional y de Ocio												
Microbiología y Parasitología												
Toxicología Alimentaria												
Higiene de los Alimentos					X	X	X			X		
Marketing, Economía y Empresa								X	X			

MATERIA	H-01	H-02	H-03	H-04	H-05	H-06	H-07	H-08	H-09	H-10	H-11	H-12
Sistemas de Gestión de la Calidad						X		X				
Legislación y Deontología profesional en Nutrición					X			X	X	X		
Gestión de la Seguridad Alimentaria					X	X		X	X	X		
Regulación del Metabolismo									X			
Fisiología					X	X		X		X		
Fisiopatología					X			X	X	X		
Nutrición y Dietética												
Valoración del Estado Nutricional												
Nutrición Avanzada												
Dietoterapia											X	
Nutrición Clínica y Soporte Nutricional											X	
Farmacología aplicada a la Nutrición					X		X			X		
Nutrición, Actividad Física y Deporte												X
Nutrición Personalizada	X											
Claves de Historia Contemporánea												
Hombre y mundo moderno			X							X		
Doctrina Social de la Iglesia												
Salud Pública			X									
Epidemiología nutricional												
Dietética Avanzada												
Nutrición Comunitaria												
Practicum												
Trabajo de Fin de Grado				X						X		

CÓDIGO RA	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN
H-01	Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición	Habilidad
H-02	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación	Habilidad
H-03	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.	Habilidad
H-04	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.	Habilidad
H-05	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética	Habilidad
H-06	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.	Habilidad
H-07	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).	Habilidad
H-08	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.	Habilidad
H-09	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.	Habilidad
H-10	Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.	Habilidad
H-11	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.	Habilidad
H-12	Ampliar el vocabulario, gramática y expresión oral y escrita en un idioma moderno y dentro del ámbito de conocimiento específico del título.	Habilidad

MATERIA	CM-01	CM-02	CM-03	CM-04	CM-05	CM-06	CM-07	CM-08	CM-09	CM-10	CM-11	CM-12	CM-13	CM-14	CM-15	CM-16	CM-17	CM-18	CM-19	CM-20	CM-21	CM-22	
Química General																							
Biología General																							
Bioestadística																							
Bioquímica y biología molecular																							
Histología y Anatomía																							
Psicología																							
Alimentación y Cultura																							
Idioma Moderno																							
Bromatología																							
Análisis de los Alimentos																							
Bromatología Avanzada				X																			
Gastronomía y Tecnología Culinaria																							
Alimentación Institucional y de Ocio	X																						
Microbiología y Parasitología																							
Toxicología Alimentaria																							
Higiene de los Alimentos																							
Marketing, Economía y Empresa					X																		
Sistemas de Gestión de la Calidad	X	X																					
Legislación y Deontología profesional en Nutrición																							
Gestión de la Seguridad Alimentaria	X	X	X			X																	
Regulación del Metabolismo																							
Fisiología																							
Fisiopatología																							
Nutrición y Dietética																	X						
Valoración del Estado Nutricional								X	X														
Nutrición Avanzada					X		X										X						
Dietoterapia								X	X	X	X	X				X							
Nutrición Clínica y Soporte Nutricional								X	X	X	X		X	X	X								

MATERIA	CM-01	CM-02	CM-03	CM-04	CM-05	CM-06	CM-07	CM-08	CM-09	CM-10	CM-11	CM-12	CM-13	CM-14	CM-15	CM-16	CM-17	CM-18	CM-19	CM-20	CM-21	CM-22	
Farmacología aplicada a la Nutrición																							
Nutrición, Actividad Física y Deporte								X	X							X							
Nutrición Personalizada							X		X			X	X			X							
Claves de Historia Contemporánea																							
Hombre y mundo moderno																							
Doctrina Social de la Iglesia																							
Salud Pública																							
Epidemiología nutricional																	X	X					
Dietética Avanzada					X			X							X								
Nutrición Comunitaria					X									X		X			X	X			
Practicum																						X	
Trabajo de Fin de Grado																							X

CÓDIGO RA	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN
CM-01	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.	Competencia
CM-02	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.	Competencia
CM-03	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.	Competencia
CM-04	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.	Competencia
CM-05	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.	Competencia
CM-06	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria	Competencia
CM-07	Participar en el diseño de estudios de dieta total.	Competencia
CM-08	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.	Competencia
CM-09	Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.	Competencia
CM-10	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.	Competencia
CM-11	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.	Competencia
CM-12	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.	Competencia
CM-13	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.	Competencia
CM-14	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.	Competencia
CM-15	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.	Competencia
CM-16	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.	Competencia
CM-17	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.	Competencia
CM-18	Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.	Competencia
CM-19	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.	Competencia
CM-20	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.	Competencia
CM-21	Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética	Competencia
CM-22	Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias	Competencia

CÓDIGO RA	DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN	ASIGNATURA
OPT1	Identificar las posibilidades de interacción entre los diferentes componentes de la dieta o el estado nutricional y los tratamientos farmacológicos, interpretando los efectos de la interacción y dilucidando su mecanismo, evaluando la relevancia clínica de una interacción y emitiendo un consejo dietético nutricional acorde a la misma. Resolución de casos clínicos de interacciones dieta – xenobióticos.	Competencia	Interacciones dieta-xenobiótico
OPT2	Identificar, explicar y utilizar técnicas de motivación y coaching para apoyar a los pacientes en la adopción y mantenimiento de hábitos saludables, mejorando su bienestar físico y emocional.	Competencia	Motivación y coaching para el paciente
OPT3	Identificar, explicar y utilizar los principios y aplicaciones innovadores en el empleo de nuevos alimentos, evaluando su impacto en la salud, la sostenibilidad y la aceptación del consumidor, y su especial interés en la nutrición personalizada y de precisión.	Competencia	Nuevos alimentos
OPT4	Realizar una correcta valoración nutricional aplicada a personas de edad avanzada para planificar, diseñar e implementar programas de intervención nutricional en mayores.	Competencia	Alimentación, estilos de vida y envejecimiento
OPT5	Distinguir las bases tecnológicas de la manipulación de los sistemas biológicos y las materias primas de origen microbiano, animal y vegetal y aplicarlas a la producción de alimentos.	Competencia	Biotecnología alimentaria
OPT6	Conocer algunos de los avances de investigación en los campos de la biomedicina y la biotecnología.	Conocimiento	Seminarios de investigación
OPT7	Integrar los resultados de aprendizaje adquiridos en el Grado en un entorno laboral mediante prácticas en centros e instituciones del ámbito del título.	Competencia	Prácticas en empresas e instituciones
OPT8	Identificar, explicar y utilizar los conocimientos sobre la interacción entre el microbioma y el sistema inmunológico a través de su regulación nutricional, aplicando estos principios para desarrollar estrategias nutricionales que promuevan la salud y prevengan enfermedades.	Competencia	Microbioma e inmunonutrición
OPT9	Conocer las implicaciones y los dilemas bioéticos planteados por las técnicas y avances científicos y tecnológicos	Conocimiento	Bioética
OPT10	Conocer de forma crítica las grandes obras escritas que han sido determinantes en la historia de la civilización occidental	Conocimiento	Grandes Libros
OPT11	Comprender la esencia del cristianismo como fuente de la cultura y la civilización Occidental	Conocimiento	Introducción al Cristianismo