



**Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud**

Acta Comisión de Seguimiento del Título (CST)

**Titulación:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**Fecha:** 22/03/2023

**Hora:** 10: 30 h

**Lugar:** San Carlos Borromeo

**Nº Acta:** 02/22-23

**Curso Académico:** 2022-23

**Orden del día:**

1. Lectura y aprobación del acta anterior
2. Información general sobre cuestiones/tramites que afecten al título
3. Seguimiento del Plan de mejoras de la titulación curso académico 22-23
4. Análisis de los resultados obtenidos en las asignaturas del primer semestre y arranque de las asignaturas del segundo semestre.
  - 4.1 Reporte Directora de Departamento de Nutrición
  - 4.2 Reporte Vicedecano Asignaturas Departamentos trasversales
  - 4.3 Reporte de la Coordinación de Prácticas Externas
5. Información Coordinadora TFG
6. Información Coordinadora Internacional
7. Análisis de resultados de la Encuesta de Actividad Docente (1 semestre) y Satisfacción de Estudiantes.
8. Análisis de los resultados provisionales globales del profesorado curso académico 2022-23
9. Análisis de las FQS recibidas a través del Buzón y tiempo de respuesta
10. Propuesta de acciones de mejora derivadas del análisis anterior
11. Revisión de la oferta curso académico (OCA) (asignaturas/ ECTS)
12. Propuesta de Cursos de Formación para el profesorado
13. Valoración de los recursos necesarios (infraestructuras/instalaciones/materiales) a incluir en presupuesto
14. Comentarios/ sugerencias de los estudiantes
15. Ruegos y preguntas



## Asistentes:

- Dr. D. Julio José Herrero Pons (Vicedecano del Grado en Nutrición Humana y Dietética)
- Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá (Directora de Departamento de Nutrición)
- Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá (Coordinadora de Internacional)
- Dr. D. María Navarro Solera (Coordinador Prácticas Externas)
- Dra. Dña. María Aránzazu Juan Blanco (Vicedecana de Ordenación Académica y Postgrado)
- D. Cristian Barrezueta Aguilar (Representante de los estudiantes)

## Temas a tratar:

### **1. Lectura y aprobación del acta anterior**

Se procede a la lectura del acta anterior de fecha 28 de octubre de 2022, siendo aprobada la misma por unanimidad de los asistentes.

### **2. Información general sobre cuestiones/tramites que afecten al título**

Desde el Vicedecanato se informa sobre el trabajo realizado para la solicitud de Modificación de la Memoria Vigente del Título. Se continúa con la realización de reuniones, esta vez con frecuencia semanal en la que participa Vicedecanato, Dirección de Departamento de Nutrición y se invita a un PDI integrante del Claustro. Se han analizado todas las guías docentes y contenidos. Se ha realizado un listado de propuesta de asignaturas optativas y un boceto de remodelación de plan de estudios.

### **3. Seguimiento del Plan de mejoras de la titulación curso académico 22-23**

El seguimiento de las acciones de mejora implementadas durante el curso académico 22-23 está contemplado en la PAM (anexo 4)



**4. Análisis de los resultados obtenidos en las asignaturas del primer semestre y arranque de las asignaturas del segundo semestre.**

*4.1 Reporte Director de Departamento de Nutrición*

Se realiza un análisis de resultados de las asignaturas adscritas al departamento de Nutrición Humana y Dietética del 1 semestre del curso Académico 22-23. Al hacerlo, en primer lugar, se discuten los valores óptimos de cada indicador teniendo en cuenta variables como tasa de rendimiento o tasa de suspensos entre otras; y se observa que se mantienen los valores óptimos y esperados para las asignaturas de: Nutrición Humana, Higiene y Seguridad Alimentaria, Legislación y Sistemas de Gestión de la Calidad, Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida, Dietoterapia, Alimentación y Cultura y Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Sin embargo, en las asignaturas de: Bromatología; Tecnología de los Alimentos y Tecnología Culinaria presentan valores por debajo del resultado esperado en la tasa de rendimiento y tasa de éxito y superan el valor óptimo en el porcentaje de suspensos. Por ello, se han establecido nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 2023-24 dentro de la acción de mejora **AMNUT 01/21-22.**

A continuación, se analiza también los resultados de la Encuesta actividad Docente de este primer semestre, lo que refleja una participación escasa (un 36,67%), limitando la significación de las conclusiones de lo que deriva la propuesta de promover la realización de las encuestas por los alumnos destacando su importancia en clase y notificándolo por correo reiteradamente.

Valorando los resultados, se observa que la puntuación recibida en la mayoría de los ítems es ligeramente inferior a la media de la universidad.

Otro de los aspectos que se trata es la revisión cierre de las asignaturas, teniendo en cuenta incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el curso próximo y tras consultar al profesorado. Este análisis se hace individualmente por asignatura.

También se realiza una revisión de: contenidos, sistemas de evaluación, actividades formativas, metodologías docentes acordes a la memoria vigente del Grado, supervisión de cronogramas (sesiones prácticas/teóricas) y propuestas de mejora. En este sentido, en el planteamiento de las asignaturas del 2º semestre del curso académico 22-23, se ha realizado un trabajo previo por parte de cada profesor responsable de asignatura, que ha consistido en una revisión de contenidos para su reformulación o actualización de lo que se considere necesario. De igual modo, se ha realizado una revisión de los sistemas de evaluación, teniendo



en cuenta la ponderación de cada actividad y examen sobre la calificación final de la asignatura. Para transmitir esto, en las primeras clases está planificado explicarlo a los estudiantes, haciéndoles llegar un cronograma de la docencia y/o actividades a realizar en cada sesión. En cuanto a las sesiones prácticas no se han identificado problemas de ejecución ni de coordinación. Respecto a las tutorías, todo el profesorado es conocedor de que debe incluir un horario de tutorías de atención al alumnado.

También en esta sesión se establece una propuesta de hasta 16 cursos de formación para el próximo curso.

A continuación, se analiza el presupuesto de las asignaturas y las necesidades, destacando la solicitud para la asignatura de Tecnología de los Alimentos que requiere disponer de mayor material de laboratorio precisándose cual.

Acta Coordinación Dirección Departamento (Anexo 1)

## 4.2 Reporte Vicedecano Asignaturas Departamentos transversales

Desde Vicedecanato se informa a continuación de los resultados obtenidos en las asignaturas del primer semestre adscritas a los departamentos transversales:

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Anatomía Humana	37	78,38%	59,46%	29,73%	10,81%	66,67%	65,52%

**Análisis:** la asignatura de Anatomía Humana tuvo un 78,4 % de estudiantes de primera matrícula, con un 65,5% de alumnos de primera matrícula aprobados en la misma, cumpliendo con el porcentaje esperado al igual que ocurre con el porcentaje de no presentados. Sin embargo, la tasa de rendimiento está por debajo de lo esperado (con un 59,46%), y el porcentaje de suspensos es demasiado alto (29,73%); a lo que hay que añadir que la tasa de éxito de la asignatura fue del 66,67 % y esto no alcanza el valor esperado.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** Como acciones de mejora se propone conocer las principales dificultades que los alumnos manifiestan mediante entrevistas



y sondeo por encuestas. Además, de forma generalizada, los estudiantes de primer año presentan dificultades en la organización del tiempo y sus metodologías de estudio, por lo que se promoverán más las tutorías o seminarios del servicio de orientación.

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
<b>Valores esperados</b>		<b>≥60%</b>	<b>≥70%</b>	<b>≤15%</b>	<b>≤15%</b>	<b>≥75%</b>	<b>≥60%</b>
Bioestadística	29	89,66%	82,76%	13,79%	3,45%	85,71%	84,62%

**Análisis:** En la asignatura de Bioestadística se encontró un alto porcentaje de éxito de la asignatura, con un 85,7%, que se complementa con una tasa de rendimiento y porcentaje de aprobados en primera matrícula similares, con un 82,8% y 84,6%, respectivamente. Además, únicamente un 3,5% de estudiantes no se presentaron. Es así que el rendimiento general en esta asignatura ha resultado satisfactorio.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** Ya que todos los parámetros se encuentran dentro de los límites, no se presentan dificultades específicas que tratar.

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
<b>Valores esperados</b>		<b>≥60%</b>	<b>≥70%</b>	<b>≤15%</b>	<b>≤15%</b>	<b>≥75%</b>	<b>≥60%</b>
Biología y Genética	39	76,92%	64,10%	30,77%	5,13%	67,57%	70,00%

**Análisis:** En la asignatura de Biología y Genética se encontró una tasa de éxito y de rendimiento de 67% y 64%, respectivamente. El porcentaje de no presentados fue del 5% y el porcentaje de estudiantes de primera matrícula aprobados fue de un 70%.



**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** en esta asignatura se encontraron debilidades similares a las de la asignatura de Anatomía Humana, con un alto porcentaje de suspensos (30,7%) y una tasa de rendimiento que no llega al mínimo esperado. Como ya se ha comentado anteriormente, es común en los estudiantes de primer año la poca familiarización que tienen con metodologías de estudio adecuadas, por lo que la propuesta de mejora también será promover más las tutorías o seminarios del servicio de orientación.

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Fundamentos Básicos de Química	32	90,63%	68,75%	18,75%	12,50%	78,57%	75,86%

**Análisis:** en la asignatura de Fundamentos Básicos de Química, la mayoría de estudiantes fueron de primera matrícula (90%), que tuvieron un 75,9% de aprobados. Además, la asignatura tuvo una buena tasa de éxito del 78,6% y una tasa de rendimiento del 68,8%, esta última está muy cerca del límite mínimo, y que, además, entre las asignaturas de primero que dan resultados similares (Anatomía y Biología y Genética), es la que menos porcentaje de suspensos presenta, un 18,8%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** la tasa de rendimiento está un 1,25% por debajo del mínimo esperado, lo que puede estar relacionado con el 3,75% sobre el máximo esperado en los suspensos. De igual manera, se trata de una asignatura de primer año, por lo que, además de promover en los estudiantes el uso del servicio de orientación, se discutirá con los profesores responsables de estas tres asignaturas (Anatomía, Biología y Genética, Fundamentos de Química) la organización de los sistemas de evaluación, además de la carga percibida por los estudiantes durante este primer cuatrimestre, mediante reuniones con el delegado del curso. Para así, asegurar una evaluación continua que permita disminuir el porcentaje de suspensos y aumentar la tasa de rendimiento de forma general en los estudiantes de primero.



Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Fisiología II	25	88,00%	84,00%	16,00%	0,00%	84,00%	86,36%

**Análisis:** en la asignatura de Fisiología II, se tuvo un desempeño satisfactorio, con altos porcentajes para la tasa de rendimiento, tasa de éxito y los aprobados en primera matrícula, superando el 80% en todos los casos. Además, si bien el porcentaje de suspenso supera el máximo esperados, se trata sólo de un 1%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** si bien el porcentaje de suspensos sólo está un 1% por encima de lo esperado, convendría explorar mejor las razones de esta cifra con el profesor responsable y el delegado de curso, para conocer en cuáles han sido los bloques de contenido que más dificultad han presentado.

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Psicología	23	95,65%	86,96%	4,35%	4,35%	95,24%	90,91%

**Análisis:** la asignatura de psicología presentó altas tasas de rendimiento y de éxitos, superiores a 85%. Con un 95,7% de estudiantes de primera matrícula, de los cuales aprobó el 91%. La tasa de suspensos fue sólo del 4,3%, igual a la tasa de no presentados.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** esta asignatura ha presentado un rendimiento bastante satisfactorio por lo que no se presenta ninguna propuesta de mejora.



Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Farmacología aplicada a la nutrición	25	68,00%	84,00%	16,00%	0,00%	84,00%	88,24%

**Análisis:** en la asignatura de Farmacología aplicada a la nutrición, se tuvo un desempeño bastante bueno, con porcentajes superiores al 80% para la tasa de rendimiento, la tasa de éxito y los aprobados en primera matrícula. Además, el porcentaje de suspensos se encuentra casi en el límite del máximo esperado.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** el porcentaje de suspensos se encuentra un 1% por encima de lo esperado, por lo que convendría intentar determinar las razones de esta cifra con el profesor responsable y el delegado de curso, para evitar que esta cifra incremente.

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Técnicas de Documentación e Investigación	12	100,00%	91,67%	0,00%	8,33%	100,00%	91,67%

**Análisis:** la asignatura de Técnicas de Documentación e Investigación, tuvo tasas de rendimiento y de éxito superiores al 90%, siendo en su totalidad estudiantes de primera matrícula. Esta asignatura de cuarto curso ha tenido un desempeño bastante satisfactorio.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** dado el buen desempeño de los estudiantes en esta asignatura no se proponen acciones de mejora.



Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
TICs	4	100,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100

**Análisis:** la asignatura optativa de TICs tuvo una tasa de rendimiento y de éxito del 100%. La totalidad de sus estudiantes fue de primera matrícula, por lo que así mismo, hay un 100% de aprobados.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** Si bien esta asignatura ha tenido excelentes porcentajes de rendimiento, cabe destacar que sólo hubo 4 estudiantes matriculados, por lo que convendría incentivar más a los estudiantes a matricularse a la misma, pues además les es de gran utilidad para la elaboración del TFG.

#### 4.3 Reporte de la Coordinación de Prácticas Externas

Las prácticas están transcurriendo con normalidad. Las dudas y problemas que puedan surgir se están resolviendo por la plataforma a través de la coordinación correspondiente. Los tutores de los centros de prácticas están informados de todo el proceso.

#### 5. Información Coordinador/a TFG

Los alumnos han sido asignados al tutor/director que corresponde. Se han hecho las sesiones informativas para que sepan los aspectos necesarios para el TFG y se están haciendo las supervisiones correspondientes del trabajo de cada alumno.

#### 6. Información Coordinador/a Internacional

El alumnado de 2º semestre ya ha llegado a la UCV. Se ha realizado su bienvenida y acogida y se le ha facilitado esta información: calendario académico, horarios de clase y explicación del funcionamiento de la época de exámenes, así como fechas clave como inicio de clases, no lectivos y festivos. Se continúa procediendo con la búsqueda de posibles universidades interesantes para firmar convenio y también con difundir la información recibida por la ORI al Claustro.



## 7. Análisis de resultados de la Encuesta de Actividad Docente y de la Encuesta de Satisfacción de Estudiantes

En cuanto a las encuestas de actividad docente se realizaron un total de 260 de 709 encuestas, lo que equivale a una participación igual a 36,67%. Esta participación es baja, ya que no alcanza el 50%. Al analizar los ítems se puede observar en la tabla adjunta que el ítem 14 “después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia”, ha obtenido una puntuación de 4,36, valor que no alcanza el resultado esperado.

Los 3 ítems que han recibido una mayor puntuación en la encuesta, son los siguientes:

- El/la profesor/a es puntual en el inicio y la finalización de las clases.
- El/la profesor/a explica con detalle los objetivos, los contenidos y los métodos de evaluación de la asignatura en las sesiones iniciales.
- El/la profesor/a resuelve las dudas que se le plantean (contenidos, realización de trabajos, etc.)
- La atención por parte del profesor/a al alumno (puntualidad y atención en tutorías, consultas presenciales, etc.) es adecuada.

Tabla 1. Resultados obtenidos en las encuestas de Evaluación de la Actividad Docente

Ítem encuesta	Valor esperado	Resultado obtenido	% Participación
14.Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia.	4,50	<b>4,36 (1-6)</b>	<b>36,67%</b>

Encuesta Evaluación de la Actividad Docente (Primer semestre) (Anexo 2)

Tabla 2. Resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción de estudiantes

Grupo de interés	Ítem encuesta	Valor esperado	Resultado obtenido	% Participación
Estudiantes	Ítem 1, 2 y 3	2,8	-	<b>6,25%</b>
	Ítem 10. Las infraestructuras destinadas al desarrollo de la titulación son adecuadas (aulas, bibliotecas, laboratorios, medios online, etc.)		<b>1,00</b>	
	Ítem 11: Los recursos materiales de apoyo al estudio son adecuados (fondos bibliográficos, ordenadores, otros materiales, etc.)		<b>2,00</b>	
	Resto de ítems		<b>≥ 3,00</b>	

Anexo Encuesta de Satisfacción de Estudiantes (Anexo3)



En cuanto a los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción de estudiantes, no se puede aportar una retroalimentación clara, ya que solamente participó 1 estudiante. Por tanto, estos datos no son representativos del conjunto de alumnado, ya que reflejan una opinión en particular.

#### 8. Análisis de los resultados provisionales globales del profesorado curso académico 2022-23

Tabla 4. Indicadores y datos globales del profesorado que imparte docencia en el título

Profesorado	Curso 2022-23
Nº total de Doctores	32
Tasa PDI doctor	84,14%
Tasa PDI en equivalente a tiempo completo (ETC)	70,44%
Nº Total de Sexenios del conjunto del profesorado	16
Nº Total de Quinquenios del conjunto del profesorado	68
Porcentaje de PDI Acreditado	56,25%
Porcentaje de PDI con Sexenio	34,38%

En la tabla 4 se muestran los datos provisionales del conjunto del profesorado que imparte docencia en el Grado en Nutrición Humana y Dietética. La tasa de PDI doctor en equivalentes a tiempo completo es muy satisfactoria, situándose en un 84,14%. Indicar que el cálculo de la tasa de PDI doctor se ha modificado en el curso académico 2022-23, adaptándose la misma a lo indicado en el RD 640/2021 artículo 6 y 7:

6. El personal docente e investigador que imparta docencia en las universidades estará compuesto, como mínimo, por:

a) Un 50 por ciento de doctores y doctoras para el conjunto de enseñanzas correspondientes a la obtención de un título universitario oficial de grado y para el conjunto de enseñanzas correspondientes a la obtención de un título universitario oficial de máster.

8. A estos efectos el número total de miembros del profesorado se computará sobre el equivalente en dedicación a tiempo completo.

Por otro lado, la tasa de PDI en equivalentes a tiempo completo supera el valor establecido en Real Decreto 640/2021.

El porcentaje de PDI acreditado se ha incrementado con respecto al curso anterior, situándose en un 56,25%, valor que aumentará en el presente curso académico ya que varios profesores del claustro docente han solicitado la acreditación. Sin embargo, el porcentaje de PDI con sexenio ha disminuido ligeramente con respecto al dato del curso académico 21-22.



**9. Análisis de las FQS recibidas a través del Buzón y tiempo de respuesta**

Indicadores	Valor esperado	Resultado obtenido
Nº de quejas recibidas	-	0
Nº de sugerencias recibidas	-	0
Nº de felicitaciones recibidas	-	0
Nº de quejas que se considera "proceden"	-	0
Tiempo medio atención de las quejas/sugerencias.	7 días	-
Nº de quejas no atendidas	0	0

Como se puede observar, no se han recibido quejas, ni sugerencias, ni felicitaciones. Por tanto, al no realizarse este tipo de peticiones, no se puede comparar con los valores estipulados.

**10. Propuesta de acciones de mejora derivadas del análisis anterior**

Se establecen una serie de acciones de mejora en alguna asignatura concreta:

-En Bromatología se ha detectado que el alumnado presenta deficiencia en cuanto al hábito de estudio y técnicas de estudio, por lo que se propone que el docente establezca actividades y metodologías a lo largo del curso para repasar conceptos iniciales; También, una autoevaluación al final de cada tema para que el propio alumno sea consciente de sus resultados y progreso.

-En Asignatura Nutrición Humana las propuestas de mejora tienen como objetivo enfatizar en la parte práctica de la asignatura. Para esto, se plantean: sesiones de casos clínicos que se resuelven en clase de manera conjunta entre el alumno y el profesor; la programación de una sesión presencial con un experto en programa nutricional; y realizar un taller de nutrigenómica con el objetivo de aprender a interpretar los resultados y dar una visión más completa de la nutrición aplicada a la genética.

-En Tecnología de los alimentos la principal debilidad detectada es la baja asistencia a clase que puede ser especialmente negativo en sus resultados ya que es una materia densa que requiere de un estudio progresivo; por lo que como propuesta de mejora se plantea incidir aún más en la preparación de los cuestionarios de la plataforma. También disponer de un becario en las prácticas de laboratorio con la finalidad de facilitar el seguimiento de las mismas.



- En Tecnología Culinaria, dados los bajos niveles de éxito de la asignatura se plantea como acciones de mejora: fomentar la motivación en el alumnado, reconsiderar los criterios de evaluación de la asignatura, y replantear la organización de la parte de prácticas para tener grupos pequeños de alumnos en las prácticas de cocina y que el seguimiento y supervisión de los mismos sea más eficaz.

Finalmente, para mejorar la baja participación en la realización de encuestas de satisfacción de la actividad docente, se plantea como propuesta de mejora promover la realización de las encuestas destacando la importancia que tienen para la mejora del Grado. Además, se les indicará a los profesores del Grado que destinen parte del tiempo de sus sesiones a la realización de las encuestas.

[Plan de mejoras propuesto \(Anexo 4\)](#)

## **11. Revisión de la oferta curso académico (OCA) (asignaturas/ ECTS)**

La OCA no ha sufrido variaciones con respecto a años anteriores. Se ha entregado a Vicerrectorado de Ordenación Académica en tiempo y forma siendo aceptada sin cambios

## **12. Propuesta de Cursos de Formación para el profesorado**

Tras solicitar al profesorado sus necesidades sobre cursos de formación, se obtienen las siguientes propuestas:

- ✓ Curso sobre iniciación a la simulación clínica en el Hospital Virtual.
- ✓ Curso sobre motivación del alumnado.
- ✓ Curso sobre la relación entre competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y métodos de evaluación en la asignatura.
- ✓ Curso para el diseño de un buen graphical abstract.
- ✓ Curso sobre programas informáticos vinculados al área de nutrición.
- ✓ Curso sobre nuevas metodologías docentes.
- ✓ Curso sobre TICs de aplicación en el aula.
- ✓ Curso sobre solicitud de Comité de Ética para Trabajos Final de Grado con orientación experimental o de estudio clínico.



**13. Valoración de los recursos necesarios (infraestructuras/instalaciones/materiales) a incluir en presupuesto**

Se valora como nuevos recursos para el Grado el contar con las instalaciones del Hospital Virtual para llevar a cabo sesiones de simulación adscritas a una asignatura del Plan de Estudios.

En cuanto a otras infraestructuras, sigue siendo necesario contar con entidades externas como Altaviana para desarrollar las prácticas de la asignatura Tecnología Culinaria. No es necesario disponer de más materiales adicionales.

**14. Comentarios/ sugerencias de los estudiantes**

La retroalimentación de los estudiantes durante el curso académico 22-23 contempla los siguientes aspectos:

- Aumentar el número de convenios de lugares de prácticas.
- Facilitar una visión más práctica de asignaturas que presentan mucha base teórica.
- Facilitar con mayor antelación la información sobre las prácticas y el TFG.

**15. Ruegos y preguntas**

No se han producido ruegos ni preguntas.

**Convocatoria Próxima Reunión:** Se propone próxima reunión para julio 2023.

Fdo.: Dr. D. Julio José Herrero Pons

Vicedecano del Grado en Nutrición Humana  
y Dietética



**Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud**

**Acta Departamento Nutrición Humana y Dietética**

**Titulación:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**Fecha:** 06/03/2023

**Hora:** 12:30 h

**Lugar:** Sede San Carlos

**Nº Acta:** 02/22-23

**Curso Académico:** 2022-23

**Orden del día:**

1.- Análisis Resultados Asignaturas adscritas al Departamento de Nutrición Humana y Dietética del 1 semestre curso Académico 22-23.

1.1- Valores óptimos de cada indicador (tasa de rendimiento, tasa de suspensos...)

1.2- Resultados asignaturas específicas del ámbito de Nutrición Humana y Dietética

1.3- Resultados Encuesta actividad Docente 1 semestre

2.- Revisión cierre Asignaturas 1 semestre curso académico 22-23 (incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el curso próximo)

3.- Programación Asignaturas 2 semestre curso académico 22-23 (revisión contenidos, sistemas de evaluación, actividades formativas, metodologías docentes acordes a la memoria vigente del Grado, supervisión de cronogramas (sesiones prácticas/teóricas), propuestas de mejora)

4.- Propuesta de cursos de Formación para el próximo curso

5.- Presupuesto asignaturas y necesidades (recursos materiales)

6.- Ruegos y Preguntas



**Asistentes:**

- Dr. D. Julio José Herrero Pons (Vicedecano Grado en Nutrición Humana y Dietética)
- Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá (Directora de Departamento de Nutrición Humana y Dietética)
- Dña. Alma María Palau Ferre
- Dra. Dña. Bárbara Gómez- Taylor Corominas
- Dra. Dña. Celia Almela Camañas
- D. David Expósito Blasco
- Dña. Elena Sandri
- Dña. Elvira Lozano Gasó
- Dra. Dña. Eraci Drehmer Rieger
- Dra. Dña. Francisca Sempere Ferre
- Dra. Dña. María Faus García
- Dra. Dña. María Mar Aranda Jurado
- Dra. Dña. María Navarro Solera

**Temas a tratar:**

**1.1- Valores óptimos de cada indicador (tasa de rendimiento, tasa de suspensos...)**

En el análisis de los resultados de asignaturas adscritas al Departamento de Nutrición Humana y Dietética (1º semestre del curso académico 2022-2023) se mantienen los valores óptimos y esperados para todas las materias, respecto al curso académico anterior.

En el caso de las asignaturas de Nutrición Humana, Higiene y Seguridad Alimentaria, Legislación y Sistemas de Gestión de la Calidad, Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida, Tecnología Culinaria, Dietoterapia, Alimentación y Cultura y Alimentos Funcionales y Nutracéuticos, los valores óptimos para cada indicador son los siguientes:

- Porcentaje de estudiantes en primera matrícula:  $\geq 80\%$
- Tasa de rendimiento de la asignatura:  $\geq 80\%$
- Porcentaje de suspensos:  $\leq 10\%$
- Porcentaje de no presentados:  $\leq 10\%$
- Tasa de éxito de la asignatura:  $\geq 85\%$
- Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula:  $\geq 80\%$



En el caso de las asignaturas de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, los valores esperados también se mantienen respecto al curso académico anterior. Se detallan los valores que se tienen en cuenta en el análisis de estas dos asignaturas:

- Porcentaje de estudiantes en primera matrícula:  $\geq 60\%$
- Tasa de rendimiento de la asignatura:  $\geq 70\%$
- Porcentaje de suspensos:  $\leq 15\%$
- Porcentaje de no presentados:  $\leq 15\%$
- Tasa de éxito de la asignatura:  $\geq 75\%$
- Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula:  $\geq 60\%$

Teniendo en cuenta estos indicadores se realiza un análisis específico de cada asignatura de forma individual, ya que durante el curso académico no se han realizado coordinaciones de módulo y las asignaturas presentan un carácter muy específico que requiere de un análisis muy concreto.

## 1.2- Resultados asignaturas específicas del ámbito de Nutrición Humana y Dietética

### 1.2.1- Asignatura Bromatología

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		$\geq 60\%$	$\geq 70\%$	$\leq 15\%$	$\leq 15\%$	$\geq 75\%$	$\geq 60\%$
Bromatología	28	82,14%	64,29%	25%	10,71%	72%	69,57%

**Análisis:** Se observan un total de 28 alumnos matriculados, siendo un 82,14% de primera matrícula. La tasa de rendimiento es mejorable al ser equivalente a un 64,29% y el valor esperado es igual o superior a un 70%. El porcentaje de suspensos es mejorable, al ser igual a un 25%. El porcentaje de no presentados es adecuado y sí cumple con los valores esperados. La tasa de éxito de la asignatura es cercana al valor esperado, pero no lo alcanza.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** Sí que se identifican debilidades tras la comparación de los resultados con los valores esperados. En rasgos generales, se ha detectado que el alumnado presenta deficiencia en cuanto al hábito de estudio y desconoce técnicas de estudio que le puedan resultar útiles. Esto influye en el seguimiento de la asignatura, al ser una materia densa que requiere de un estudio constante y de llevarla al día.



Con la finalidad de mejorar la asimilación de los conceptos impartidos y fomentar ese hábito de estudio, se propone como propuesta de mejora la continuación de diferentes actividades y metodologías a lo largo del curso académico. Estas dinámicas serán facilitadas y elaboradas por el docente. Por ejemplo, plantear ejercicios dinámicos para repasar conceptos iniciales (como los nutrientes) y que son fundamentales para poder seguir la asignatura. Se plantea que, al inicio de cada sesión de clase, se pregunte por los conceptos impartidos en la clase anterior, para realizar un repaso de los mismos y refrescar la teoría. También, una autoevaluación al final de cada tema, para que el propio alumno sea consciente de sus resultados y sepa cómo va progresando a medida que avanza la asignatura. Además, el planteamiento de otras actividades relacionadas con la materia para que tengan material de estudio. Por ejemplo, elaboración de una tabla con contenido para que sea útil para posteriormente estudiar y disponer de la información de forma esquemática.

### 1.2.2- Asignatura Nutrición Humana

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Nutrición Humana	29	93,10%	89,66%	0%	10,34%	100%	88,89%

**Análisis:** Los resultados observados en Nutrición Humana son adecuados y todos ellos se ajustan a los valores esperados. La tasa de rendimiento de la asignatura es de un 89,66% y la tasa de éxito es de un 100%. Los resultados son satisfactorios.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** A la vista de los resultados, no se ha identificado ninguna debilidad significativa.



### 1.2.3- Asignatura Tecnología de los Alimentos

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥60%	≥70%	≤15%	≤15%	≥75%	≥60%
Tecnología de los Alimentos	30	83,33%	53,33%	36,67%	10%	59,26%	60%

**Análisis:** Se identifica un total de 30 alumnos matriculados. La tasa de rendimiento de la asignatura es igual a un 53,33% y el valor esperado fijado es igual a mínimo un 70%. Se observa situación similar en el porcentaje de suspensos es cual es superior al valor esperado. Este porcentaje es igual a un 36,67%. En cuanto al porcentaje de no presentados, el valor sí que está dentro de lo esperado. La tasa de éxito de la asignatura (59,26%) no alcanza el valor esperado.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** Se ha detectado que en determinados resultados obtenidos no se cumple con los valores esperados. Se ha determinado que, el rendimiento en la asignatura difiere en función de la titulación en la que se imparte. Una de las principales debilidades detectadas y que podría responder a estas cifras, es la baja asistencia a clase que presentan los estudiantes. Es una materia densa que requiere de un estudio progresivo a lo largo del curso. También podría influir la fecha de examen, ya que este curso académico, esta asignatura ha sido una de las últimas en realizar el examen. Esta situación podría influir negativamente porque, al ser una asignatura extensa, el alumnado podría llegar cansado al examen y no rendir al máximo.

Como propuesta de mejora se plantea incidir aún más en la preparación de los cuestionarios de la plataforma, ya que es una herramienta útil en la asimilación de la materia. Se plantea continuar con la realización de 4 cuestionarios vía plataforma cada 4 temas aproximadamente y una serie de actividades con preguntas cortas de repaso de la materia teórica y práctica de laboratorio. Además, se solicita realizar el examen durante los primeros días para evitar que el alumnado llegue cansado.



#### 1.2.4- Asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Higiene y Seguridad Alimentaria	21	95,24%	100%	0%	0%	100%	100%

**Análisis:** En esta asignatura, todos los resultados se encuentran dentro de los valores fijados como esperados. Cabe destacar que la tasa de éxito es igual a un 100% al igual que la tasa de rendimiento.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** No se han detectado debilidades significativas ya que los resultados obtenidos son satisfactorios.

#### 1.2.5- Asignatura Legislación y Sistemas de Gestión de la Calidad

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Legislación y Sistemas de Gestión de la Calidad	19	100%	100%	0%	0%	100%	100%

**Análisis:** Se observa que todos los datos obtenidos son resultados positivos y satisfactorios porque todos ellos cumplen con los valores esperados. La tasa de rendimiento y de éxito de la asignatura es igual a un 100%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** No se han detectado debilidades significativas ya que los resultados obtenidos son satisfactorios.



### 1.2.6- Asignatura Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida	16	100%	100%	0%	0%	100%	100%

**Análisis:** Todos los resultados son satisfactorios ya que cumplen con los valores esperados. Cabe destacar que la tasa de rendimiento y de éxito de la asignatura es igual a un 100%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** No se han detectado debilidades significativas ya que los resultados obtenidos son satisfactorios.

### 1.2.7- Asignatura Tecnología Culinaria

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Tecnología Culinaria	20	100%	70%	30%	0%	70%	70%

**Análisis:** En la asignatura de Tecnología culinaria se observa un total de 20 alumnos matriculados. La tasa de rendimiento de la asignatura fue igual a un 70% y no cumplió con el valor esperado. El porcentaje de suspensos es equivalente a un 30%, siendo superior al valor esperado fijado en ≤10%. La tasa de éxito de la asignatura no alcanza el valor mínimo esperado.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** En determinados casos las cifras son mejorables. Esto podría relacionarse con la necesidad de fomentar la motivación en el alumnado y reconsiderar los criterios de evaluación de la asignatura. También sería necesario una reformulación del esquema de seguimiento durante las prácticas de la asignatura. Estas propuestas se indican en próximos apartados con mayor detalle.



### 1.2.8- Asignatura Dietoterapia

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Dietoterapia	13	100%	100%	0%	0%	100%	100%

**Análisis:** Todos los resultados obtenidos cumplen con los valores esperados. La tasa de rendimiento de la asignatura y la tasa de éxito es igual a un 100%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** A la vista de estos resultados no se han detectado debilidades.

### 1.2.9- Asignatura Alimentación y Cultura

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Alimentación y Cultura	16	100%	100%	0%	0%	100%	100%

**Análisis:** Todos los resultados obtenidos cumplen con los valores esperados. La tasa de rendimiento de la asignatura y la tasa de éxito es igual a un 100%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** A la vista de estos resultados no se han detectado debilidades.



### 1.2.10- Asignatura Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

Asignatura	Total estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
Valores esperados		≥80%	≥80%	≤10%	≤10%	≥85%	≥80%
Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	9%	88,89%	88,89%	0%	0%	100%	87,50%

**Análisis:** Los resultados obtenidos sí que cumplen con los valores esperados. La tasa de rendimiento de la asignatura es igual a un 88,89%, siendo superior al ≥80% fijado como valor esperado. La tasa de éxito es igual a un 100%. El porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula es adecuado ya que es equivalente a un 87,50%. Sí que cumple con el valor esperado igual a ≥80%.

**Debilidades detectadas y acciones de mejora propuestas:** A la vista de estos resultados no se han detectado debilidades significativas.

### 1.3- Resultados Encuesta actividad Docente 1 semestre

Grupo de interés	Ítem encuesta	Valor esperado	Resultado obtenido	% Participación
Estudiantes	Ítem 14 "Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia"	4,50	4,36	36,67%
	Todos los ítems		≥ 4,63	

Los resultados de la encuesta de actividad docente del 1º semestre reflejan una participación escasa, inferior a un 40%. Por tanto, si bien se pueden extraer conclusiones, éstas no son representativas de modo significativo porque la participación es baja.

Se plantea como propuesta de mejora, promover la realización de las encuestas por los alumnos. Se ha de indicar a los alumnos la importancia que tiene la elaboración de estas. Se les notificará por correo en diversas ocasiones. También se explicará la importancia de estas durante las clases para que conozcan que su opinión contribuye a la mejora del Grado. Se les indicará a los profesores del Grado que destinen parte del tiempo de sus sesiones a la realización de las encuestas



La puntuación recibida en la mayoría de los ítems es ligeramente inferior a la media de la universidad, aunque no difiere en grandes rasgos. La puntuación recibida oscila entre mínimo 4,36 puntos y máximo 5,26. Aun así, todos los ítems encuestados han obtenido una puntuación que supera el valor esperado de 4,50, con excepción del ítem 14 "Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia". Este ítem no alcanza el valor fijado como esperado y es un asunto que debería tenerse en cuenta para poder mejorar.

Por otro lado, el ítem que ha recibido una mayor puntuación ha sido: "El/la profesor/a es puntual en el inicio y la finalización de las clases". En este caso, la puntuación recibida ha sido superior a la media de la universidad. Otro ítem en el que ocurre esta misma situación es el número 5 "El/la profesor/a resuelve las dudas que se le plantean (contenidos, realización de trabajos, etc.)". En este caso, la valoración ha sido superior a la media de la universidad.

En el caso del ítem 12 "La atención por parte del profesor/a al alumno (puntualidad y atención en tutorías, consultas presenciales, etc.) es adecuada", el valor obtenido es muy similar a la media de la universidad.

## **2.- Revisión cierre Asignaturas 1 semestre curso académico 22-23 (incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el curso próximo)**

Tras consultar con el profesorado la evolución de la docencia durante el 1º semestre del curso académico 22-23, se detallan las incidencias, sugerencias y propuestas de cambio para el próximo curso. Cada uno de estos aspectos se detallan por asignatura impartida.

### **Asignatura Bromatología**

No se ha detectado ninguna incidencia grave durante el transcurso de la asignatura. Como propuesta de cambio el profesorado responsable se ha planteado diversificar el temario en cuanto a un área más específica del mismo, con la finalidad de ampliar el conocimiento teórico-práctico. El objetivo es actualizar parte del conocimiento teniendo en cuenta los avances actuales en nutrición.

Inclusión de:

- Análisis de alimentos.
- Objetivo de los análisis.
- Toma de muestras y preparación.
- Tipos de análisis.



- Métodos oficiales y recomendados de análisis.
- Análisis de los diferentes nutrientes.
- Análisis sensorial y de consumidores.
- Hongos comestibles.
- Algas.
- Insectos.
- Bromatología de las bebidas alcohólicas.
- Productos destinados a una alimentación especial.

### **Asignatura Nutrición Humana**

Las propuestas de mejora tienen como objetivo enfatizar en la parte práctica de la asignatura.

- Se plantean cinco sesiones de casos clínicos que se resuelven en clase de manera conjunta entre el alumno y el profesor.
- Programación de una sesión presencial con un experto en programa nutricional para realizar 2 planes nutricionales.
- Implementar un taller de nutrigenómica con el objetivo de aprender a interpretar los resultados y dar una visión más completa de la nutrición aplicada a la genética.

### **Asignatura Tecnología de los Alimentos**

No se han detectado incidencias graves durante el seguimiento de la asignatura. El profesorado responsable de la asignatura indica, como propuesta de mejora, el disponer de un becario en las prácticas de laboratorio con la finalidad de facilitar el seguimiento de las mismas.

### **Asignatura Higiene y Seguridad Alimentaria**

No se han detectado incidencias durante el transcurso de la asignatura.

Como sugerencia, el profesorado responsable de la materia indica que se plantea para el próximo curso realizar una visita a una empresa de alimentación para que los alumnos puedan ver de primera mano el proceso de seguridad alimentaria que se lleva a cabo de forma habitual en una empresa del sector.

### **Asignatura Legislación y Sistemas de Gestión de la Calidad**

No se han producido incidencias relevantes. Únicamente señalar que, determinados alumnos, presentaban una actitud más distraída en clase y, aunque asistían habitualmente, hablaban entre ellos y no participaban. Ante esta situación el profesorado responsable de la asignatura les hizo un seguimiento más exhaustivo: preguntas en clase, entrega de trabajos, motivación para participar con ejemplos, entre otros.



Se proponen las siguientes cuestiones:

-La primera viene impuesta por imperativo de la aplicación de la adenda al Convenio suscrito entre la GVA (Conselleria con competencias en materia de Sanidad) y la UCV, en la que se nos obliga a: "5. En aquellas titulaciones que resulte procedente, el alumnado también deberá ser informado por la UCV acerca de la normativa de control oficial de alimentos en las condiciones y el régimen de prácticas en empresas externas a los centros dependientes de la Conselleria con competencias en materia de sanidad, en particular, el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios".

Esta cuestión será incluida en el temario de la asignatura, así como casos prácticos para profundizar en su contenido y relevancia.

Inclusión de temas relativos a la legislación relativa al nutricionistas:

- Lex artis ad hoc: concepto y características.
- Mala praxis y responsabilidad derivada de la misma (responsabilidad civil, penal y patrimonial).
- Derechos de los pacientes regulados en la Ley 41/2002, de autonomía del paciente, que constituyen deberes para todos los profesionales de la salud.
- Consentimiento informado: concepto, contenido mínimo, forma en la que debe expresarse (regla general y excepciones), casos en los que no es necesario recabar el consentimiento informado, etc.
- Mayoría de edad sanitaria: concepto y consecuencias práctica.

Para llevar a cabo estas incorporaciones se propone una coordinación con el profesorado de otras asignaturas como Higiene y Seguridad Alimentaria y Moral Social y Deontología, Alimentos Funcionales y Nutracéuticos, Tecnología de Alimentos, con el objetivo de adecuar el enfoque y evitar solapamientos del temario.

### **Asignatura Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida**

En esta asignatura no se ha detectado ninguna incidencia ni debilidad. Se propone:

- Mecanismo de control más rígido para no realizar el examen teórico si la asistencia previa a prácticas no es del 100%. Se continuará con una información previa de las fechas de prácticas y se tendrán en cuenta las circunstancias individuales de cada alumno.
- Introducir caso clínico real, traer a testimonios reales, o ir a las clínicas de la UCV a realizar los casos clínicos que realizamos con personas reales de las diferentes etapas que realizamos.



### **Asignatura Tecnología Culinaria**

- Revisión de la guía docente, especialmente el apartado de evaluación para reconsiderar la ponderación de los apartados.
- Replantear la organización de la parte de prácticas para tener grupos pequeños de alumnos en las prácticas de cocina y que el seguimiento y supervisión de los mismos sea más adecuado.
- Planteamiento de un intercambio virtual de la asignatura con la universidad UFasta de Argentina.

### **Asignatura Dietoterapia**

No se han identificado incidencias durante el transcurso de la asignatura. Se plantean las siguientes propuestas con la finalidad de adecuar y afianzar la metodología al proceso de enseñanza-aprendizaje.

-Durante este curso académico se ha contado con la ponencia de una Dietista-Nutricionista experta en Sobrecrecimiento Bacteriano Intestinal. Ha sido una actividad bien valorada por el alumnado. Por tanto, se propone contar con una ponencia similar para el próximo curso académico. Podrá versar sobre este mismo tema, el cual supone una ampliación de conocimientos en el área de las patologías digestivas o podrá ser sobre otro tema actual que cumplimente y refuerce.

-Se han realizado un total de 10 casos clínicos que han sido trabajados de manera autónoma por el alumnado y posteriormente se ha realizado una puesta en común en el aula. El alumnado ha trabajado y ha participado en clase, pero les supone gran volumen de trabajo autónomo. Se replantearán las sesiones para poder dejar tiempo en clase para adelantar estos casos clínicos o se planteará la realización del caso clínico de forma paralela a la clase teórica.

-En sesión habitual de clase se ha realizado una simulación de examen mediante caso clínico. Los alumnos han mostrado agrado por esta actividad, pero el aula era demasiado pequeña y estaban todos muy juntos y esto empeoraba su concentración. Se tendrá en cuenta y se tratará de reservar un aula más grande para poder realizar dicha actividad.

### **Asignatura Alimentación y Cultura**

En la asignatura de Alimentación y Cultura no se han determinado incidencias. Dicha materia consiste en una metodología en la que se invitan a ponentes expertos en el área. Tras cada ponencia, el alumnado ha realizado una tarea relacionada en la que expresa su opinión al respecto.

- Revisar el contenido de las ponencias para evitar posibles solapamientos con contenidos impartidos previamente en otras asignaturas.
- En aquellos casos de contenido que ya se ha impartido, generar una ponencia con otro sentido y visión, que verse sobre el tema, pero que sirva para reflexionar y cumplimentar información.
- Aportar a los ponentes un resumen del feedback realizado por el alumnado, con el objetivo de que, si participan en el próximo curso lo puedan tener en cuenta para perfilar y adaptar la ponencia.



### **Asignatura Alimentos Funcionales y Nutraceuticos**

No se han detectado ninguna incidencia durante el transcurso de las sesiones de clase.

Se proponen las siguientes propuestas con la finalidad de continuar mejorando el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Se aplicarán más metodologías activas como la clase invertida. Los alumnos trabajarán en el aula de manera práctica los contenidos de la asignatura. Las sesiones magistrales se mantendrán, aunque con menor peso, aumentando aún más la participación activa del alumnado.

-Inclusión de debates en determinados temas.

-Se utilizará la herramienta Dall-e u otras para elaborar fichas de educación alimentaria sobre etiquetado u otros conceptos de la asignatura.

-Inclusión de proyectos en equipo para involucrar al alumnado.

### **3.- Programación Asignaturas 2 semestre curso académico 22-23 (revisión contenidos, sistemas de evaluación, actividades formativas, metodologías docentes acordes a la memoria vigente del Grado, supervisión de cronogramas (sesiones prácticas/teóricas), propuestas de mejora)**

En el planteamiento de las asignaturas del 2º semestre del curso académico 22-23, se ha realizado un trabajo previo por parte de cada profesor responsable de asignatura, que ha consistido en una revisión de contenidos para su reformulación o actualización de lo que se considere necesario. De igual modo, se ha realizado una revisión de los sistemas de evaluación, teniendo en cuenta la ponderación de cada actividad y examen sobre la calificación final de la asignatura.

Todo el profesorado dispone de la guía docente actualizada y adjuntada en la plataforma de docencia UCVnet, siendo accesible para el alumnado. En las primeras sesiones de clase está planificado explicar a los estudiantes los criterios de evaluación, metodología, contenidos, etc. Todo el profesorado ha diseñado previamente un cronograma de la docencia y/o actividades a realizar en cada sesión, información que será indicada al alumnado en las primeras sesiones de clase. En este cronograma se ha tenido en cuenta que el periodo de exámenes de 1º convocatoria se inicia a principios del mes de junio. De tal modo, la docencia ha sido planificada para que la última sesión lectiva consista en un repaso o resolución de dudas.

En cuanto a las sesiones prácticas no se han identificado problemas de ejecución ni de coordinación. Respecto a las tutorías, todo el profesorado es conocedor de que debe incluir un horario de tutorías de atención al alumnado.



#### 4.- Propuesta de cursos de Formación para el próximo curso

- Curso sobre iniciación a la simulación clínica en el Hospital Virtual.
- Curso sobre motivación del alumnado.
- Curso sobre la relación entre competencias, resultados de aprendizaje, contenidos y métodos de evaluación en la asignatura.
- Curso para el diseño de un buen graphical abstract.
- Curso sobre programas informáticos vinculados al área de nutrición.
- Curso sobre nuevas metodologías docentes.
- Curso sobre TICs de aplicación en el aula.
- Curso sobre solicitud de Comité de Ética para Trabajos Final de Grado con orientación experimental o de estudio clínico.
- Curso uso de la pizarra digital.
- Curso sobre técnicas y herramientas para evaluar el aprendizaje.
- Curso sobre metodología basada en el Aprendizaje Cooperativo.
- Curso sobre métodos de enseñanza inclusivos (dislexia, discapacidades, trastornos del espectro autista...).
- Curso sobre el uso de herramientas digitales para el aprendizaje.
- Curso sobre diseño y elaboración de materiales educativos digitales.
- Curso sobre técnicas de gamificación aplicadas a la educación.
- Curso de educación emocional y resolución de conflictos en el aula.

#### 5.- Presupuesto asignaturas y necesidades (recursos materiales)

En el caso de la asignatura de Tecnología de los Alimentos se solicita disponer de mayor material de laboratorio para la realización de prácticas con mayor adecuación y facilidad. Se precisan los siguientes materiales: 3 agitadores magnéticos con calefacción y 1 baño termostático.

#### 6.- Ruegos y Preguntas

**Convocatoria Próxima Reunión:** la fecha estimada es julio de 2023

Fdo.: Dirección de Departamento

Dra. Dña. Sandra Carrera Juliá



**DATOS DE LA TITULACIÓN**

Titulación: **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

Facultad: **46062577**

**Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud**

Población: **709**

Encuestados: **260**

Participación: **36,67%**

**PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA:**

- 1 La guía docente te aporta información útil sobre la asignatura (contenidos, planificación, metodología, criterios de evaluación, etc.)
- 2 La coordinación docente de esta asignatura ha sido adecuada (no hay repetición de contenidos, carga de trabajo, etc.)

**DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA:**

- 3 El/la profesor/a es puntual en el inicio y la finalización de las clases.
- 4 El/la profesor/a explica con detalle los objetivos, los contenidos y los métodos de evaluación de la asignatura en las sesiones iniciales.
- 5 El/la profesor/a resuelve las dudas que se le plantean (contenidos, realización de trabajos, etc.)
- 6 El/la profesor/a utiliza recursos motivadores para el aprendizaje (ejemplos reales, casos cercanos y conocidos, ejemplos de aplicación, participación activa de los alumnos, empleo de TIC's, etc.) en el desarrollo de las clases.
- 7 El desarrollo de la asignatura se ajusta a lo previsto en la guía docente (contenidos/unidades didácticas, clases presenciales y clases prácticas, trabajo individual y trabajo en grupo, etc.)
- 8 El/la profesor/a facilita los recursos necesarios y útiles para que los/as alumnos/as puedan seguir la asignatura, realizar las actividades y profundizar, si lo desean, en los contenidos impartidos (bibliografía, apuntes, documentos, etc.)
- 9 Los métodos de evaluación utilizados por el profesor/a (por ejemplo, ficha de seguimiento, participación activa, trabajos variados, parte práctica, examen final, etc.) son coherentes con las características de la asignatura.
- 10 El proceso de corrección y revisión de los trabajos y actividades es objetivo y transparente.
- 11 El peso asignado en los criterios de evaluación se ajusta al desarrollo de la asignatura (número y extensión de trabajos, prácticas, participación activa del alumno, etc.)
- 12 La atención por parte del profesor/a al alumno (puntualidad y atención en tutorías, consultas presenciales, etc.) es adecuada.

**RESULTADOS:**

- 13 Las actividades desarrolladas (sesiones teóricas, prácticas, trabajo individual, trabajo en grupo, etc.) han contribuido a alcanzar los objetivos de la asignatura.
- 14 Después de cursar la asignatura ha aumentado mi interés por la materia.
- 15 Globalmente estoy satisfecho con el/la profesor/a de esta asignatura.

Medias (n)			
Titulo	Universidad		
4.83	260	4.98	18.035
4.63	260	4.81	18.431
5.26	260	5.17	18.471
5.02	260	4.96	18.379
5.12	259	5.05	18.446
4.77	260	4.83	18.422
4.95	260	5.00	18.062
4.76	260	4.90	18.410
4.79	260	4.93	17.957
4.80	259	4.92	16.761
4.79	260	4.88	18.066
5.04	260	5.03	18.010
4.86	259	4.90	18.235
4.36	260	4.55	18.281
4.82	260	4.89	18.423

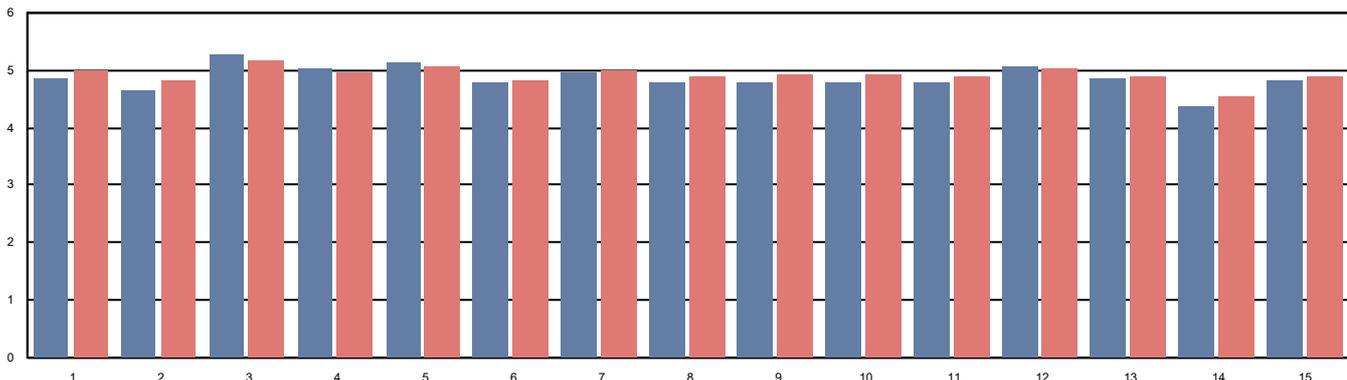
**DATOS DE LA TITULACIÓN**

Titulación: **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

Facultad: **46062577**

**Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud**

**Gráfico de Medias (Titulación/Universidad)**



La media es de 1 a 6, siendo los valores los siguientes: 1- Totalmente en desacuerdo; 2-Muy en desacuerdo; 3-En desacuerdo; 4-De acuerdo; 5-Muy de acuerdo; 6-Totalmente de acuerdo. Las respuestas NC no se computan en la media, y el n° indicado al lado de la misma indica la cantidad de encuestas en las que se ha respondido a dicha pregunta



# Encuesta sobre la Satisfacción del Estudiante con la Titulación 2022-23

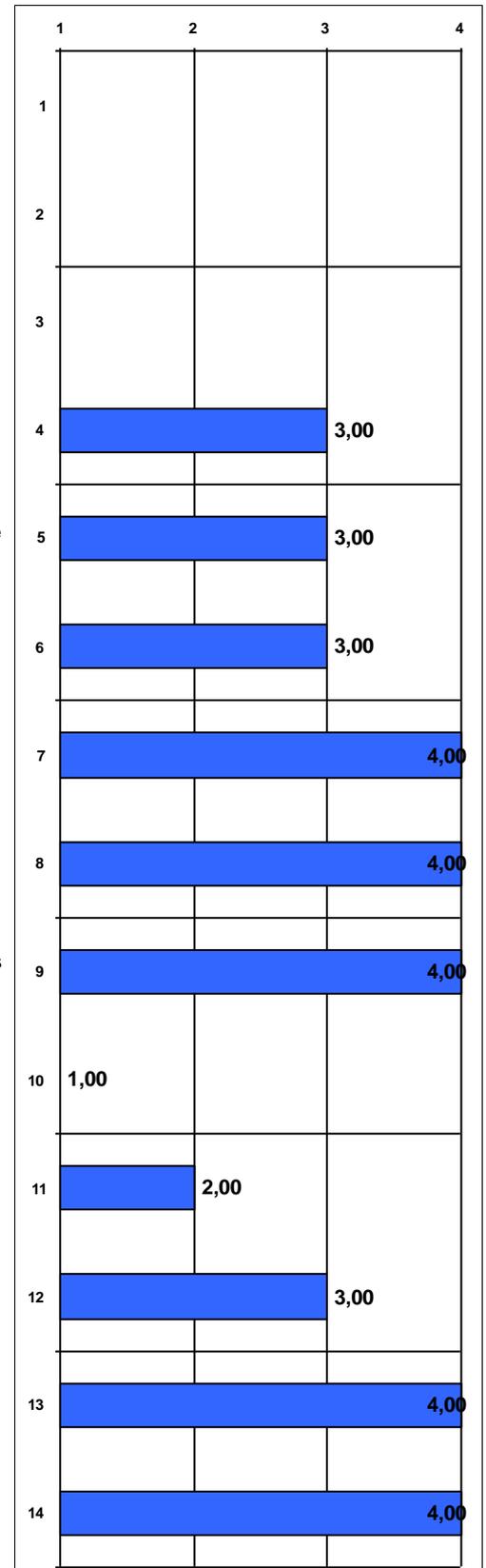
Nº de respuestas: 1

Tasa de participación: 6,25%

Titulación:

GRADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

1. La información publicada en la web sobre la titulación es útil.
2. La información recibida sobre plan de estudios es adecuada (guías docentes, prácticas, secuencia / orden de asignaturas, etc.)
3. Las guías docentes de las asignaturas contienen información útil (objetivos, actividades, metodología, evaluación, bibliografía).
4. En general, la coordinación docente en la titulación es adecuada (no hay solape de contenidos entre asignaturas, planificación apropiada de trabajos entregables y exposiciones orales, etc.)
5. Los profesores utilizan metodologías adaptadas a las características de las asignaturas que facilitan la comprensión de los contenidos.
6. Los materiales de estudio recomendados son suficientes y útiles.
7. En general, la atención que recibo en las tutorías es adecuada.
8. El nivel exigido en las evaluaciones se ajusta a los contenidos desarrollados en las asignaturas.
9. Los instrumentos y criterios de evaluación son adecuados a las características y contenidos de las asignaturas.
10. Las infraestructuras destinadas al desarrollo de la titulación son adecuadas (aulas, bibliotecas, laboratorios, medios online, etc.)
11. Los recursos materiales de apoyo al estudio son adecuados (fondos bibliográficos, ordenadores, otros materiales, etc.)
12. En general, estoy satisfecho/a con la atención recibida de los programas de atención al estudiante (Tutores, Orientación al Estudiante, Prácticas, Movilidad, etc.)
13. En general, estoy satisfecho/a con el profesorado.
14. En general, estoy satisfecho/a con la titulación.



Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Plan de Mejoras

Curso: 2022-2023

ACCIONES DE MEJORA DEL: GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (CÓDIGO AMNUT-02/22-23)						SEGUIMIENTO ACCIONES DE MEJORA		
Nº y fecha de propuesta	Acción Mejora	Tareas a desarrollar	Responsable de la Tarea	Temporalización	Indicador asociado y valor esperado	Seguimiento y Fecha (Sí/No/Parcial.)	Causas de no consecución / Evidencias de la consecución	Medidas a adoptar en caso de no consecución
AMNUT-06/21-22 (28/10/2022)	Informar a los alumnos de primer curso sobre la necesidad de estudiar las asignaturas básicas para el futuro nutricionista	Realizar sesiones informativas del PDI clínico en las asignaturas de primer curso para explicar la importancia de las mismas en el mundo laboral	PDI nutricionista del Claustro docente del Grado	Curso académico 2022-23, 2023-24	<i>Indicador asociado</i> Ítem 16 encuesta PAT  <i>Valor esperado:</i> 2,80			
AMNUT-05/21-22 (28/10/2022)	Incrementar la tasa de graduación y disminuir el número de abandonos	Realizar reuniones con los delegados tratando de conocer las inquietudes de los alumnos y su grado de satisfacción con el grado.	Vicedecano del Grado	Curso académico 2022-23, 2023-24	<i>Indicador asociado</i> Tasa de graduación: Tasa de abandono: <i>Valor esperado</i> Tasa de graduación: 65% Tasa de abandono: 10%			
AMNUT-04/21-22 (28/10/2022)	Incrementar la satisfacción del alumno con las prácticas externas	Actualizar la información de la web Chequear con cada alumno que su itinerario de prácticas no se solapa, ni en días ni en horario Delimitar las prácticas del primer semestre a los de la doble con enfermería Informar a los profesores del primer semestre que puede haber coincidencias de sus clases con las prácticas de los alumnos Impedir que se matriculen alumnos que no tienen aprobado todo 1º, 2º y 3º Buscar más oferta en Valencia ciudad	Coordinación de Prácticas Externas	Curso académico 2022-23, 2023-24	<i>Indicador asociado.</i> Grado de satisfacción del alumno con las prácticas externas  <i>Valor esperado:</i> 2,80 sobre 4			

AMNUT 03/21-22 (25/07/2022)	Incrementar el porcentaje de PDI con sexenio	Solicitar los méritos de investigación de cada PDI para tratar de orientarle en el proceso de investigación Informar durante el claustro docente y en las reuniones departamentales sobre la importancia de investigar.	Vicedecanato	Curso académico 2022-23, 2023-24 y 2024-25	Indicador asociado. Porcentaje de PDO con sexenio  Valor esperado: 60%			
AMNUT 02/21-22 (25/07/2022)	Incrementar la participación de los estudiantes en las encuestas de actividad docente	Enviar correos a los estudiantes sobre la fecha de apertura de las encuestas, así como recordar la importancia de cumplimentar las mismas.  Destinar una franja horaria en las sesiones presenciales para el cumplimiento de las encuestas	Vicedecano del Grado	Curso académico 2022-23 y 2023-24	Indicador asociado Porcentaje de participación de los estudiantes en la encuesta de actividad docente  Valor esperado: 40%	Seguimiento 1: Acta 02 22-23 (22/03/2023)	Seguimiento 1: El porcentaje de participación obtenido en la encuesta de actividad docente del primer semestre del curso académico 22-23 ha sido de 36,67%, valor que no alcanza el porcentaje estimado.	
AMNUT 01/21-22 (29/04/2022)	Mejorar los resultados obtenidos en las diferentes tasas relativas a las asignaturas adscritas al departamento de Nutrición	<b>Bromatología</b> Modificar la fecha de examen  <b>Nutrición humana</b> Realizar actividades de repaso en clase que permitan mejorar la adquisición y asimilación de conocimientos. Realizar un seguimiento exhaustivo de los alumnos del grupo s mediante tutorías personalizadas	Profesor responsable de cada asignatura.	Curso académico 22-23	Indicador asociado: Tasa de rendimiento de la asignatura Porcentaje de suspensos. Tasa de éxito de la asignatura Valor esperado: Tasa de rendimiento de la asignatura: 80% Porcentaje de suspensos:10% Tasa de éxito de la asignatura: 85%	Seguimiento 1: Acta 02 22-23 (22/03/2023)	Seguimiento 1: La asignatura de Bromatología presenta unos resultados no adecuados. La tasa de rendimiento (64,29%) y tasa de éxito (72,00%) no alcanza el valor esperado. Por otra parte, el porcentaje de suspensos es de 25%, valor que supera un 10% el valor estimado.  La asignatura de Nutrición humana ha obtenido buenos resultados. Solo se detecta un valor por encima del esperado en el porcentaje de no presentados (10,34%).  La asignatura de Tecnología de los alimentos ha obtenido resultados no adecuados. La tasa de rendimiento (53,33%) y la tasa de éxito (59,26%) no alcanzan el valor esperado y el porcentaje de suspensos supera en mas de un 20% el resultado óptimo.  Por último, la asignatura de tecnología culinaria presenta una tasa de rendimiento, éxito y porcentaje de aprobados en primera matricula sobre el total de matriculados en primera matricula por debajo del valor esperado. Además, el porcentaje de suspensos supera dicho valor.	Seguimiento 1: Se proponen nuevas tares a desarrollar en el curso académico 2023-24, a saber:  <b>Bromatología</b> Establecer actividades y metodologías a lo largo del curso para repasar conceptos iniciales  Realizar una autoevaluación al final de cada tema para que el propio alumno sea consciente de sus resultados y progreso.  <b>Tecnología de los alimentos</b> Realizar 4 cuestionarios vía plataforma cada 4 temas aproximadamente y una serie de actividades con preguntas cortas de repaso de la materia teórica y práctica de laboratorio  <b>Tecnología Culinaria</b> Fomentar la motivación del alumno y revisar los instrumentos de evaluación. Revisar el esquema de seguimiento durante las prácticas de la asignatura.

<p>AMNUT 03/20-21 (25/11/2011)</p>	<p>Incentivar/ favorecer la participación en las encuestas de satisfacción de todos los grupos de interés.</p>	<p>-Enviar emails recordatorios al alumnado y realizar mayor difusión de las encuestas a través de los delegados de cada grupo. -El profesorado recuerda en su asignatura la importancia de realizar las encuestas y deja tiempo en clase para realización de las mismas.</p>	<p>Vicedecanato del Grado y profesor responsable de cada asignatura.</p>	<p>Curso académico 21-22</p>	<p><i>Indicador asociado:</i> Porcentaje de participación en las encuestas de satisfacción de todos los grupos de interés. <i>Valor esperado:</i> ≥50%</p>	<p><u>Seguimiento 1:</u> Acta 03 21-22 (25/07/2022)</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> Acta 01 22-23 (28/10/2022)</p> <p><u>Seguimiento3:</u> Acta 02 22-23 (22/03/2023)</p>	<p><u>Seguimiento 1</u> El porcentaje obtenido en las encuestas de satisfacción con la titulación han sido de 23,53% en la encuesta realizada por los estudiantes y de 33,33% en la cumplimentada por los egresados. Datos no representativos.</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> La participación de los tutores externos en la encuesta de satisfacción con las prácticas externas no es adecuada, tan solo han cumplimentado la encuesta un 17% de los PAAP.</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> La participación de los estudiantes en la encuesta de satisfacción con la titulación ha sido del 6,25%, dato no representativo</p>	<p><u>Seguimiento 1</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 22-23: Llevar al alumnado al aula de informática para que realicen las encuestas en horario lectivo y dejar tiempo en clase para que haciendo uso del móvil cumplimenten las encuestas.</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> Se propone una nueva tarea a desarrollar en el curso académico 2022-23: Informar en las reuniones de la coordinación de prácticas con los PAAP sobre la importancia de cumplimentar las encuestas de satisfacción.</p>
<p>AMNUT 02/20-21 (25/11/2011)</p>	<p>Mejorar la coordinación docente entre las asignaturas que pertenecen al Departamento de Nutrición</p>	<p>Realizar un mayor número de reuniones y de establecimiento de contacto entre los profesores involucrados.</p>	<p>directora del departamento de nutrición</p>	<p>Curso académico 21-22</p>	<p><i>Indicador asociado:</i> Grado de satisfacción de los egresados con la titulación <i>Valor esperado:</i> ≥2,80 sobre 4</p>	<p><u>Seguimiento 1:</u> Acta 03 21-22 (25/07/2022)</p>	<p><u>Seguimiento 1</u> Se obtiene un resultado de 2,14 sobre 4 en el ítem 5 “La coordinación en la titulación ha sido adecuada” de la encuesta de estudiantes y un 2,75 sobre 4 en el ítem 4 “La coordinación docente en la titulación es adecuada” de la encuesta de estudiantes. Dichos resultados se deben tomar con cautela dado el porcentaje de participación en las encuestas, valor no representativo.</p>	<p><u>Seguimiento 1</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar dentro de la acción de mejora 03/20-21 con el fin de incrementar la participación y realizar un análisis mas certero.</p>
<p>AMNUT 01/20-21 (25/11/2011)</p>	<p>Mejorar los resultados obtenidos en las diferentes tasas relativas a las asignaturas adscritas a los departamentos Transversales</p>	<p><b>Anatomía:</b> -Redistribución de la carga lectiva a lo largo de las sesiones de clase para el diseño de un cronograma más equilibrado. -Introducción de imágenes de estructuras anatómicas</p>	<p>Profesor responsable de cada asignatura.</p>	<p>Curso académico 21-22</p>	<p><i>Indicador asociado:</i> Tasa de rendimiento de la asignatura Porcentaje de suspensos. Porcentaje de aprobados en primera</p>	<p><u>Seguimiento 1:</u> Acta 02 21-22 (29/04/2022)</p>	<p><u>Seguimiento 1</u> La asignatura de Anatomía ha obtenido valores no adecuados en la tasa de rendimiento (57,78%) y porcentaje de no presentados (31,11%). Asimismo, la asignatura de Biología y genética, presenta valores inferiores al</p>	<p><u>Seguimiento 1</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 22-23, estas son: <b>Anatomía:</b> Realizar un mayor número de sesiones de repaso en clase, para reforzar</p>

		<p>humanas para el mejor entendimiento visual de las mismas. -Realización de sesiones de repaso y resolución de dudas previo a exámenes.</p> <p><b>Biología y genética:</b> -Ejercicios de repaso de manera secuenciada en el cronograma para afianzar los conocimientos impartidos en clase. -Adaptación de las prácticas al ámbito de la biología aplicada en el área de la nutrición y dietética.</p> <p><b>Bioquímica:</b> -Repaso y explicación de contenidos en sesiones preparatorias de cara a examen. -Refuerzo en tutorías con repaso de contenidos con carácter general.</p> <p><b>Microbiología y parasitología:</b> -Repaso y explicación de contenidos en sesiones preparatorias de cara a examen. -Refuerzo en tutorías con repaso de contenidos con carácter general.</p>			<p>matricula sobre el total de matriculados en primera matrícula <i>Valor esperado:</i> Tasa de rendimiento de la asignatura: 70% Porcentaje de suspensos:15% Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula:75%</p>	<p><u>Seguimiento 2:</u> Acta 01 22-23 (28/10/2022)</p> <p><u>Seguimiento3:</u> Acta 02 22-23 (22/03/2023)</p>	<p>estimado en la tasa de rendimiento (56,82%) y superior al porcentaje de suspensos (34,09%)</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> La asignatura de Microbiología y parasitología ha obtenido resultados no adecuados (tasa de rendimiento 60%, porcentaje de suspensos: 35% y tasa de éxito:63,16%). Además, la asignatura de Bioquímica, presenta resultados por debajo del valor esperado en la tasa de rendimiento y éxito de la asignatura y por encima del resultado óptimo el porcentaje de suspensos. Por otra parte, en la asignatura de Fisiología se han obtenido valores por debajo del valor esperado en la tasa de rendimiento (65,71%) y tasa de éxito (74,19%), y excede el valor el porcentaje de suspensos (22,86%).</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> La asignatura de Anatomía Humana tuvo valores no adecuados en la tasa de rendimiento (59,46%), y el porcentaje de suspensos es demasiado alto (29,73%); a lo que hay que añadir que la tasa de éxito de</p>	<p>contenido, previamente al examen y cuestionarios de refuerzo de los temas</p> <p><b>Biología y genética:</b> Realizar sesiones de repaso en clase, motivar al alumnado a que pregunte dudas, derivar al alumnado con dificultades en la organización del estudio al servicio de orientación.</p> <p><u>Seguimiento 2:</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 2022-23:</p> <p><b>Microbiología y parasitología</b> Realizar un mayor número de sesiones de repaso en clase, para reforzar contenido, y aclarar dudas de cara a la realización del examen y pruebas estipuladas</p> <p><b>Bioquímica</b> Reuniones con los delegados y subdelegados, y con los profesores de la materia, para tratar de encontrar cuales son las dificultades que encuentran los alumnos con la materia, tratando de mejorar su éxito.</p> <p><b>Fisiología:</b> Revisar las notas y exámenes tratando de detectar en qué se falla y de este modo reforzar esas partes de la materia.</p> <p><u>Seguimiento 3:</u> Se proponen nuevas tareas a desarrollar en el curso académico 2023-24:</p>
--	--	---	--	--	--	--	---	---

							<p>la asignatura fue baja (66,67%), no alcanzando el valor esperado.</p> <p>En la asignatura de Biología y Genética se encontró una tasa de rendimiento de 64,10% y una tasa de éxito de 67,57%, no alcanzando el valor esperado. Además, el porcentaje de suspensos es elevado (30,77%).</p> <p>Por último, en la asignatura de Fundamentos Básicos de Química, el valor obtenido en la tasa de rendimiento no es adecuado, se ha obtenido un 68,75%, asimismo, el porcentaje de suspensos supera el resultado esperado</p>	<p><b>Anatomía Humana; Biología y Genética y Fundamentos Básicos de Química.</b></p> <p>Conocer las principales dificultades que los alumnos manifiestan mediante entrevistas y sondeo por encuestas.</p> <p>Promover las tutorías individuales y seminarios del servicio de orientación.</p> <p>Asegurar una evaluación continua y revisar los instrumentos de evaluación de las tres asignaturas.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---