

ACTA DE REVISIÓN VERTICAL DE GUÍAS DOCENTES EXTRAORDINARIA CURSO 19/20

Título:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Convocada:	Comisión de Garantía de Calidad: Facultad de Ciencias de la Salud
Asistentes:	Alicia López Castellano, Cristina Ribes Vallés, Juan José Amer Cuenca, María Inmaculada Almansa Frías, Lucrecia Moreno Royo, Ana María Pérez Dolz, Loreto Peyro Gregori, María Miranda Sanz, María Auxiliadora Dea Ayuela, Juan Carlos Frías Martínez, Ramón López Salgueiro, María Teresa Pérez Gracia, Cristina Orero Cones, Vicente Fernandez Rabaza, Teresa López de Coca Pérez, Francisco Javier Montañez Aguilera, Montse Martínez Soldevilla
Detalles del tipo de reunión:	Reunión Virtual
de reunión:	22/05/2020, Valencia

PUNTO ÚNICO DE ORDEN DEL DÍA

1. Revisión Extraordinaria de las Guías Docentes por las adaptaciones curriculares realizadas en las ASIGNATURAS de los Grados Oficiales debido a la crisis sanitaria del COVID-19.

1. Adaptaciones curriculares Asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética debido al COVID-19

En la situación de excepcionalidad en la que nos encontramos tras la interrupción de la docencia presencial en la Universidad, se han realizado las siguientes adaptaciones curriculares a las asignaturas impartidas en el 2S y anuales, siempre asegurando la adquisición y evaluación de las competencias comprometidas en el título.

APARTADOS MODIFICADOS DE LA GD DE 19/20

APARTADOS MODIFICADOS EN LAS GD				
ASIGNATURA	CURSO	Actividades Formativas	Sistemas y Criterios de Evaluación	Programa de la Asignatura
Bromatología II	2º	Sí	Sí	No
Dietoterapia I	3º	Sí	Sí	No
Prácticas externas	4º	Sí	Sí	No
Trabajo Fin de Grado	4º	Sí	Sí	No
Nutrición comunitaria	3º	Sí	Sí	Sí
Tecnología de los alimentos	3º	Sí	Sí	No
Dietética II	3º	Sí	Sí	No

Detalle de los cambios propuestos **APROBADOS** en esta revisión de las Guías Docentes sobre las AF, SE y Programa de la Asignatura, en su caso, en este contexto de excepcionalidad.

Curso	Asignatura	AF	SE	Programa
2º	Bromatología II	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"] ["Clase on line síncrona a través de píldoras teóricas síncronas en horario grupo y clases on line prácticas"] ["Clase on line síncrona a través de píldoras teóricas síncronas en horario grupo y clases on line prácticas"]	["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"]	
3º	Dietoterapia I	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"] ["No hay"] ["No hay"] ["No hay"]	["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio", "Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona", "Examen oral individual por videoconferencia síncrona"] ["Videoconferencia síncrona individual", "Videoconferencia síncrona grupal"]	
4º	Prácticas externas	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"] ["Actividades con Tutor externo en formato teletrabajo", "Desplazarlas hasta poder realizarlas presencialmente"]	["Videoconferencia síncrona grupal"]	

4º	Trabajo Fin de Grado	["Tutela por clase on line síncrona u otros medios"]	["Misma rúbrica y ponderaciones + Presentación y Defensa Virtual"]	
3º	Nutrición comunitaria	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"]	["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio", "Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"] ["Videoconferencia síncrona grupal"]	
3º	Tecnología de los alimentos	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"] ["Clase on line asíncrona a través de píldoras teóricas síncronas en horario grupo + grabación y reducción de horas prácticas de laboratorio aplazadas a presencial"] ["Clase on line asíncrona a través de píldoras teóricas síncronas en horario grupo + grabación y reducción de horas prácticas de laboratorio aplazadas a presencial"]	["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio", "Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"] ["Videoconferencia síncrona grupal"]	
3º	Dietética II	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"] ["Clase on line síncrona a través de píldoras teóricas síncronas en horario grupo y clases on line prácticas"] ["Clase on line síncrona a través de píldoras teóricas síncronas en horario grupo y clases on line prácticas"]	["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio", "Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona", "Examen oral individual por videoconferencia síncrona"] ["Videoconferencia síncrona grupal"]	

En esta tabla se recogen los detalles concretos sobre cambios realizados respecto de las GD publicadas, que serán Información Pública para el estudiante, su Justificación Académica y aquellas modificaciones aprobadas sobre la propuesta inicial.

CURSO	Asignatura	Información Pública al Estudiante (Detalle concreto de cambios sobre GD)	Información Pública al Estudiante (Detalle concreto de cambios sobre GD) EN INGLÉS	Justificación Académica	Modificaciones Aprobadas*

AJUSTES EN ACTIVIDADES FORMATIVAS.

Las clases magistrales y prácticas se imparten online de manera síncrona en la plataforma Blackboard Collaborate Ultra y toda la docencia queda grabada para su posible consulta. Además de las grabaciones, los contenidos teóricos y material para el desarrollo de las distintas actividades formativas está disponible en la intranet de la asignatura.

AJUSTES EN SISTEMAS DE EVALUACIÓN. El

sistema de evaluación (online) asegura la adquisición de competencias por parte del estudiante. Se mantienen los porcentajes de los distintos apartados de la evaluación que se recogen en la guía docente (60% examen final, 20% prueba de evaluación continua y 20% prácticas) ,así como los criterios para superar la asignatura. La prueba de evaluación continua se presentará online a través de la plataforma Blackboard, así como las actividades propuestas en

Los ajustes realizados en actividades formativas y en sistema de evaluación detallados permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.

		<p>prácticas. El examen final se realizará online a través de la misma plataforma; pero no cambiará el formato previsto, pudiendo incluir preguntas test, así como problemas o preguntas a desarrollar.</p> <p>AJUSTES EN EL PROGRAMA DE LA ASIGNATURA. Gracias a la docencia online, NO es necesario realizar ajustes en el programa de la asignatura (se imparten la totalidad de los temas y contenidos previstos en la guía docente).</p>		
3º	Dietoterapia I	<p>AJUSTES EN ACTIVIDADES FORMATIVAS. Las clases magistrales se imparten online de manera síncronica en la plataforma Blackboard Collaborate Ultra y toda la docencia queda grabada para su posible consulta. Además de las grabaciones, los contenidos teóricos y material para el desarrollo de las distintas actividades formativas está disponible en la intranet de la asignatura.</p> <p>AJUSTES EN SISTEMAS DE EVALUACIÓN. El sistema de evaluación (online) asegura la</p>		<p>Los ajustes realizados en actividades formativas y en sistema de evaluación detallados permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.</p>

		<p>adquisición de competencias por parte del estudiante. Se mantienen los porcentajes de los distintos apartados de la evaluación que se recogen en la guía docente (60% examen final, 20% prueba de evaluación continua y 20% prácticas), así como los criterios para superar la asignatura. El examen final se realizará a través de la BB.</p>		
4º	Prácticas externas	<p>AJUSTES EN ACTIVIDADES FORMATIVAS. Los seminarios se imparten online de manera síncrona en la plataforma Blackboard Collaborate Ultra y toda la docencia queda grabada para su posible consulta. Además de las grabaciones, los contenidos teóricos y material para el desarrollo de las distintas actividades formativas está disponible en la intranet de la asignatura.</p> <p>AJUSTES EN SISTEMAS DE EVALUACIÓN. El sistema de evaluación asegura la adquisición de competencias por parte del estudiante. Y solo se modifica la forma de exposición de los</p>		<p>Los ajustes realizados en actividades formativas y en sistema de evaluación detallados permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.</p>

		casos clínicos, que será online.			
4º	Trabajo Fin de Grado	Dada la naturaleza de la asignatura, solo se ve afectado el formato de defensa de TFG, que se hará online. El seguimiento por parte de los tutores se podrá realizar tanto de forma virtual a través de la BB o por email.		Los ajustes realizados en el sistema de evaluación, tal y como se han indicado, permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.	
3º	Nutrición comunitaria	<p>AJUSTES EN ACTIVIDADES FORMATIVAS. Las clases magistrales, seminarios y prácticas se imparten online de manera síncrona en la plataforma Blackboard Collaborate Ultra y toda la docencia queda grabada para su posible consulta. Además de las grabaciones, los contenidos teóricos y material para el desarrollo de las distintas actividades formativas está disponible en la intranet de la asignatura.</p> <p>AJUSTES EN SISTEMAS DE EVALUACIÓN. El sistema de evaluación (online) asegura la adquisición de competencias por parte del estudiante. Se mantienen los porcentajes de los distintos apartados de la</p>		Los ajustes realizados en actividades formativas y en sistema de evaluación detallados permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.	

		<p>evaluación que se recogen en la guía docente (60% examen final, 20% prueba de evaluación continua y 20% prácticas), así como los criterios para superar la asignatura. La prueba de evaluación continua se presentará online a través de la BB.</p>		
3º	Tecnología de los alimentos	<p>AJUSTES EN ACTIVIDADES FORMATIVAS. Las clases magistrales y prácticas se imparten online de manera síncrona en la plataforma Blackboard Collaborate Ultra y toda la docencia queda grabada para su posible consulta. Además de las grabaciones, los contenidos teóricos y material para el desarrollo de las distintas actividades formativas está disponible en la intranet de la asignatura.</p> <p>AJUSTES EN SISTEMAS DE EVALUACIÓN. El sistema de evaluación (online) asegura la adquisición de competencias por parte del estudiante. Se mantienen los porcentajes de los distintos apartados de la evaluación que se recogen en la guía docente, así como</p>		<p>Los ajustes realizados en actividades formativas y en sistema de evaluación detallados permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.</p>

		<p>los criterios para superar la asignatura. La prueba de evaluación continua y el examen final se realizará online a través de la BB.</p>		
3º	Dietética II	<p>AJUSTES EN ACTIVIDADES FORMATIVAS. Las clases magistrales y prácticas se imparten online de manera síncrona en la plataforma Blackboard Collaborate Ultra y toda la docencia queda grabada para su posible consulta. Además de las grabaciones, los contenidos teóricos y material para el desarrollo de las distintas actividades formativas está disponible en la intranet de la asignatura.</p> <p>AJUSTES EN SISTEMAS DE EVALUACIÓN. El sistema de evaluación (online) asegura la adquisición de competencias por parte del estudiante. Se mantienen los porcentajes de los distintos apartados de la evaluación que se recogen en la guía docente, así como los criterios para superar la asignatura. La pruebas de evaluación continua y el examen final se</p>		<p>Los ajustes realizados en actividades formativas y en sistema de evaluación detallados permiten la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.</p>

	realizarán a través de la BB		
--	---------------------------------	--	--

*Cuando en la revisión se han realizado modificaciones sobre las propuestas realizadas.

La Comisión de Garantía de Calidad, a la que está adscrita el título, considera que tras esta adaptación curricular motivada por las medidas de excepcionalidad derivadas de la crisis sanitaria del COVID-19, los estudiantes adquirirán las competencias comprometidas en el programa formativo del título y éstas quedarán correctamente evaluadas, por lo que se aprueban las modificaciones propuestas.

Esta información será debidamente publicada en la página web de la Universidad, así como en la intranet del estudiante para informar a los diferentes grupos de interés de los cambios realizados.



Fdo.: Francisco Javier Montañez Aguilera

Secretario/a de la CGC

ACTA DE REVISIÓN VERTICAL DE GUÍAS DOCENTES EXTRAORDINARIA CURSO 19/20

Título:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Convocada:	Comisión de Garantía de Calidad: Facultad de Ciencias de la Salud
Asistentes:	Verónica Veses Jimenez, Elisa Lledó Feijóo, Lourdes Bosch Juan, Cristina Balaguer Fernández, Enric Poch Jimenez, Beatriz Rodríguez Díez-Caballero, Noemí Valtueña Gimeno, María Inmaculada Almansa Frías, María Del Mar Jovani Sancho, Vicente Hernández Rabaza, Elisabet Palazón Radford, María Amparo López Ruiz, Mónica Pascual Arce, María Auxiliadora Dea Ayuela, María Miranda Sanz, M ^a Dolores Guerrero Masiá, Maria Pascual Ortiz, María Teresa Pérez Gracia, Cristina Orero Cones, Ana María Pérez Dolz, Teresa López de Coca Pérez, Montserrat Martínez Soldevilla
Detalles del tipo de reunión:	Reunión Virtual
de reunión:	23/07/2020, Valencia

PUNTO ÚNICO DE ORDEN DEL DÍA

1. Revisión Extraordinaria de las Guías Docentes por las adaptaciones curriculares realizadas en las ASIGNATURAS de los Grados Oficiales debido a la crisis sanitaria del COVID-19.

1. Adaptaciones curriculares Asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética debido al COVID-19

En la situación de excepcionalidad en la que nos encontramos tras la interrupción de la docencia presencial en la Universidad, se han realizado las siguientes adaptaciones curriculares a las asignaturas impartidas en el 1S, siempre asegurando la adquisición y evaluación de las competencias comprometidas en el título.

APARTADOS MODIFICADOS DE LA GD DE 19/20

APARTADOS MODIFICADOS EN LAS GD				
ASIGNATURA	CURSO	Actividades Formativas	Sistemas y Criterios de Evaluación	Programa de la Asignatura
Dietética I	3º	No	Sí	No
Higiene de los alimentos	1º	Sí	Sí	No
Alimentación y Cultura	1º	No	Sí	No
Dietoterapia II	2º	No	Sí	No
Economía y gestión de la empresa alimentaria	1º	No	Sí	No
Educación Nutricional	2º	No	Sí	No
Epidemiología Nutricional	1º	No	Sí	No
Normalización y legislación alimentaria	1º	No	Sí	No
Restauración colectiva	2º	No	Sí	No
Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria	2º	No	Sí	No
Nuevos Alimentos	2º	No	Sí	No
Bromatología I	2º	No	Sí	No
Técnicas culinarias	6º	No	Sí	No

Detalle de los cambios propuestos **APROBADOS** en esta revisión de las Guías Docentes sobre las AF, SE y Programa de la Asignatura, en su caso, en este contexto de excepcionalidad.

Curso	Asignatura	AF	SE	Programa
3º	Dietética I		["Examen oral individual por videoconferencia síncrona"]	
1º	Higiene de los alimentos	["Clase on line síncrona en horario del grupo + grabación"]	["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"]	
1º	Alimentación y Cultura		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"]	
2º	Dietoterapia II		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio"]	

			o"]	
1º	Economía y gestión de la empresa alimentaria		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"]	
2º	Educación Nutricional		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"]	
1º	Epidemiología Nutricional		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio"]	
1º	Normalización y legislación alimentaria		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"]	
2º	Restauración colectiva		["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"]	
2º	Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria		["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"]	
2º	Nuevos Alimentos		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"]	
2º	Bromatología I		["Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio	

			o + vigilancia por clase on line síncrona"] ["Examen escrito con vigilancia a través de videoconferencia síncrona"]	
6º	Técnicas culinarias		["Preguntas de correspondencia de corrección automática", "Examen tipo test Blackboard con tiempo acotado y orden aleatorio + vigilancia por clase on line síncrona"] ["No procede"] ["No procede"] ["No procede"]	

En esta tabla se recogen los detalles concretos sobre cambios realizados respecto de las GD publicadas, que serán Información Pública para el estudiante, su Justificación Académica y aquellas modificaciones aprobadas sobre la propuesta inicial.

CURSO	Asignatura	Información Pública al Estudiante (Detalle concreto de cambios sobre GD)	Información Pública al Estudiante (Detalle concreto de cambios sobre GD) EN INGLÉS	Justificación Académica	Modificaciones Aprobadas*
3º	Dietética I	la imposibilidad de realizar la evaluación por el procedimiento habitual obliga a recurrir a la evaluación on line		no hay necesidad de adaptación porque la materia se impartió antes de la situación especial	
1º	Higiene de los alimentos	Se han realizado cambios en las actividades de tutoría, pasando de la modalidad presencial a videoclases. En cuanto a los sistemas de evaluación, se aplicará el método proctoring mediante Respondus para la convocatoria extraordinaria, permitiendo que el alumno pueda examinarse de manera segura. No ha habido cambios en los porcentajes de valor de cada elemento que confo		Los cambios realizados en el método de evaluación (Proctoring) y las tutorías tanto personales como grupales programadas han permitido la obtención de las competencias y resultados de aprendizaje previstos.	

		<p>ma el sistema de evaluación, ni en el contenido de la asignatura. El examen constará de preguntas test y de verdadero y falso, permitiendo demostrar al alumno todos los conocimientos adquiridos en la asignatura.</p>			
1º	Alimentación y Cultura			<p>Se empleó la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial debido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje</p>	
2º	Dietoterapia II			<p>Se empleó la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial debido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje</p>	
1º	Economía y gestión de la empresa alimentaria			<p>Se empleó la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial debido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje</p>	
2º	Educación Nutricional			<p>Se empleó la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial debido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje</p>	
1º	Epidemiología Nutricional			<p>Se empleó la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial de</p>	

				bido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje	
1º	Normalización y legislación alimentaria			Se empleado la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial de bido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje	
2º	Restauración colectiva			Se empleado la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial de bido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje	
2º	Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria			Se empleado la modalidad de evaluación online como alternativa al examen presencial de bido a la situación sanitaria No se ve afectado el aprendizaje	
2º	Nuevos Alimentos	AJUSTES EN EL SISTEMA DE EVALUACIÓN. Al tratarse de una asignatura del primer semestre, el único cambio realizado en este caso ha sido la adaptación del examen de la convocatoria extraordinaria al sistema online, utilizando la plataforma Blackboard, junto al sistema de proctoring Respondus Lockdown Browser.		El ajuste realizado en el sistema de evaluación ha permitido igualmente alcanzar las competencias y resultados de aprendizaje previstos.	
2º	Bromatología I	AJUSTES EN EL SISTEMA DE EVALUACIÓN. Al tratarse de una asign		El ajuste en el sistema de evaluación permite igualmente alcanzar las c	

		<p>atura del primer semestre, el único cambio necesario en este caso es la adaptación del examen de la convocatoria extraordinaria al sistema online, utilizando la plataforma Blackboard, junto al sistema de proctoring Respondus Lockdown Browser.</p>		<p>competencias y resultados de aprendizaje previstos.</p>
6º	Técnicas culinarias	<p>No se han realizado cambios en las actividades docentes, puesto que ya estaban ejecutadas en enero de 2020 ni tampoco ha sido necesario modificar la bibliografía. Los cambios solo afectan al sistema de evaluación que pasa de ser presencial a un sistema online en la convocatoria extraordinaria de julio.</p>		<p>Debido a la situación de confinamiento como consecuencia de la COVID19, se ha empleado el sistema de evaluación seleccionado por la Universidad CEU-CH en formato online que es la de "exámenes monitorizados sin supervisión humana y análisis sincrónico de las condiciones de la prueba" utilizando la combinación de la herramienta Blackboard Collaborate Ultra y el Proctoring Black Down Browser (Respondus). Este último sistema requiere que los alumnos se identifiquen de forma continuada así como la vigilancia durante la ejecución de cada prueba. Este sistema bien empleado, garantiza la evaluación a distancia de los conocimientos adquiridos por los estudiantes.</p>

*Cuando en la revisión se han realizado modificaciones sobre las propuestas realizadas.

La Comisión de Garantía de Calidad, a la que está adscrita el título, considera que tras esta adaptación curricular motivada por las medidas de excepcionalidad derivadas de la crisis sanitaria del COVID-19, los estudiantes adquirirán las competencias comprometidas en el programa formativo del título y éstas quedarán correctamente evaluadas, por lo que se aprueban las modificaciones propuestas.

Esta información será debidamente publicada en la página web de la Universidad, así como en la intranet del estudiante para informar a los diferentes grupos de interés de los cambios realizados.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Elisa Lledó Feijóo', is positioned on the left side of the light blue rectangular area.

Fdo.: Elisa Lledó Feijóo

Secretario/a de la CGC