



INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Facultad de Ciencias

Universidad de Navarra

Enseñanza evaluada: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Universidad: Universidad de Navarra

Responsable: D.^a Isabel García-Jalón de la Lama

Dirección: Facultad de Ciencias

C/ Irunlarrea, 1

31008 Pamplona

Teléfono: 948 425646

Dirección de correo electrónico: ciencias@unav.es y mlatorre@unav.es

LISTA DE ABREVIATURAS

AEDN	Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas
CA	Comité de Autoevaluación
CAA	Cuestionario de Alumnos por asignatura
CECA	Comisión de Evaluación de la Calidad y Acreditación de la Universidad de Navarra
CG	Cuestionario de Graduados
CGA	Cuestionario General de Alumnos
CIMA	Centro de Investigación Médica Aplicada
CODINNA	Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra
CP	Cuestionario de profesores
CPAS	Cuestionario del Personal de Administración y Servicios
CTI	Centro de Tecnología Informática
EEES	Espacio Europeo de Educación Superior
EFAD	European Federation of the Association of Dietitians
Ev.	Evidencia
FEUN	Fundación Empresa-Universidad de Navarra
IA	Informe de Autoevaluación
IUCA	Instituto Universitario de Ciencias Aplicadas
LE	Libre Elección
NHD	Nutrición Humana y Dietética
OSP	Oficina de Salidas Profesionales
PAS	Personal de Administración y Servicios
PEI	Programa de Evaluación Institucional
SACYS	Servicio de Actividades Culturales y Sociales
SICUE	Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles
UAS	Universitarios por la Ayuda Social
UN	Universidad de Navarra

1. Introducción

Cuestiones generales

Los estudios de Nutrición Humana y Dietética comenzaron en la Universidad de Navarra en octubre de 1989 con el nombre tipificado de Dietética y Alimentación Humana. Inicialmente esta carrera se impartió como título propio de la Universidad de Navarra en el marco del Instituto Universitario de Ciencias Aplicadas (IUCA) de la Facultad de Ciencias. Esta titulación surgió como consecuencia de la demanda social de profesionales especializados en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética debido a los cambios socioeconómicos de los años anteriores y al interés creciente suscitado en el ámbito de la salud en relación con la alimentación y la mejora de la calidad de vida. Por otra parte, en España había una carencia de estudios específicos en este ámbito mientras que estaban ampliamente implantados en otros países, tanto europeos como americanos.

En el momento de iniciarse esta carrera, no se contaba con la aprobación oficial si bien existía la propuesta del Real Decreto con las directrices generales de esta titulación, aprobada por el Pleno del Consejo de Universidades en sesión celebrada el 29-30 de marzo de 1989, lo que hacía previsible que su aprobación por el Consejo de Ministros y posterior publicación en el Boletín oficial del Estado fuera una cuestión de trámite. Contra todo lo previsible la aprobación oficial de estos estudios no tuvo lugar hasta abril de 1998 cuando se publica en el BOE núm. 90 del 15 de abril de 1998 el "RD 433/1998 de 20 marzo por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquel" (corrección de erratas BOE núm. 110 del 8 de mayo de 1998), básicamente iguales a las de 1989 si bien con una modificación significativa en su denominación, ahora Nutrición Humana y Dietética, y otras de índole menor como la adaptación al sistema de créditos.

La Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra preparó inmediatamente su plan de estudios que fue aprobado en el "RD 2595/1998 de 4 de diciembre por el que se reconocen a efectos civiles los estudios conducentes a la obtención de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra" (BOE núm. 312 del 30 de diciembre de 1998) siendo la primera universidad española que obtuvo dicha aprobación. En el plan de estudios presentado y aprobado quedaron recogidas, junto a las directrices generales, la experiencia acumulada en los años anteriores de docencia, así como las sugerencias realizadas por los graduados, los empleadores y los tutores de prácticas tuteladas, acerca de las necesidades en un ámbito profesional que ha sufrido una rápida evolución en pocos años.

Los nueve años transcurridos entre el inicio de los estudios y su aprobación oficial no fueron años fáciles, sin embargo, no dejaron por ello de ser fecundos. Contamos en primer lugar con una gran demanda de alumnado que hizo posible una buena selección, estudiantes que eran conscientes de ser pioneros de esta profesión y que abrieron cauce con indudable coraje y buen trabajo. Un significativo exponente de esta afirmación es la reciente creación del Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (Ley Foral 6/2004, de 9 junio, de Creación del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra, Boletín Oficial de Navarra, núm 73. 18/06/2004), el primero en España, impulsado y formado mayoritariamente por graduados de la Universidad de Navarra. Por su parte, tampoco el profesorado ahorró esfuerzo y dedicación para preparar a los estudiantes lo mejor posible.

Esta titulación nació con espíritu abierto de forma que en todo momento se ha mantenido en estrecho contacto con las Universidades españolas que la imparten, así como con otras Universidades europeas e iberoamericanas. Así, a través del programa Erasmus se han establecido convenios de intercambio de profesores y estudiantes con universidades de Francia, Reino Unido, Holanda, Alemania, Italia, Suecia, Bélgica y Portugal. Existe la posibilidad de tener una doble titulación con la Universidad de Lille (Francia). Además, se han desarrollado dos módulos europeos que han fructificado en dos asignaturas: "Nuevos productos alimenticios" de carácter optativo, y "Food Safety and Risk assessment", de libre configuración. Por otro lado, la participación en la red AGESNAD dentro del programa ALFA (1997-98) permitió la elaboración de un estudio comparativo y de coordinación de titulaciones universitarias en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética entre universidades hispanoamericanas (Universidad de Concepción de Chile, Universidad Nacional de Córdoba de Argentina, y Universidad Autónoma de Baja California de Méjico) y europeas (CESNID de Universidad de Barcelona, Universidad de Navarra, Universidad del País Vasco, Institut Paul Lambin de Bélgica, Queen Margaret Collage de Reino Unido), lo cual favoreció el conocimiento de estas titulaciones a nivel internacional repercutiendo en la mejora del plan de estudios de 1998.

Más recientemente se han establecido acuerdos de intercambio de estudiantes con otras universidades españolas a través del programa SICUE. Y puestas las bases en reuniones previas, en octubre de 2005 se firmó la creación de la Conferencia de Decanos de Nutrición Humana y Dietética.

Desde el primer momento se optó, como es preceptivo en universidades europeas y americanas con prolongada experiencia, por que los alumnos realizaran estancias tuteladas o prácticas profesionales de larga duración en áreas del trabajo propias del dietista. Estas prácticas ayudan al estudiante a profundizar en los conocimientos y a aplicar las habilidades adquiridas capacitándolos para desarrollar con competencia su futuro trabajo profesional. Estas estancias tienen carácter obligatorio para la obtención del título. Desde la Universidad, y con carácter subsidiario, se establecen relaciones y convenios con hospitales, centros deportivos de élite, centros geriátricos, organismos de salud pública, empresas del sector de la restauración, etc., para que los estudiantes realicen las prácticas bajo la atención de un tutor del centro y un profesor de la Universidad. Al final de las estancias el alumno debe presentar una breve memoria que, junto a la evaluación del tutor de prácticas, da lugar a la calificación final de la asignatura. Las relaciones mantenidas con los diferentes centros de prácticas son enriquecedoras para ambas partes. Por un lado, tanto a los responsables de la titulación como a los profesores, les aporta conocimientos precisos acerca de la preparación profesional y la demanda real y futura de los dietistas-nutricionistas y, por otro lado, a los profesionales de cada sector se les da la oportunidad de conocer el grado de preparación y competencia de estos jóvenes universitarios, en los temas de su interés. Como consecuencia del conocimiento tutor-alumno durante los periodos de Estancias tuteladas muchos de los egresados comenzaron su actividad profesional. A pesar del esfuerzo que supone la búsqueda de centros de prácticas para todo el alumnado, por sus indudables ventajas en la formación del alumno, en el plan de 1998 se decidió mantener la obligatoriedad de las prácticas profesionales distribuyéndolas en dos periodos, al final del 2º curso (Estancias Tuteladas I) y al final del 3º curso (Estancias Tuteladas II).

La experiencia adquirida a lo largo de quince años de existencia se muestra en diferentes aspectos. En primer lugar, la mayoría de los profesores a tiempo completo tienen el grado de Doctor y una buena parte pertenece a los cuerpos docentes del Estado, o han sido habilitados como Catedráticos y Titulares de Universidad, o han obtenido la evaluación positiva de la ANECA como Profesor Contratado Doctor. Además, en los últimos años se han incorporado al claustro académico diplomados en Nutrición Humana y Dietética con experiencia profesional fuera del ámbito universitario, lo que supone una dimensión muy interesante para la formación de los estudiantes y es un buen indicador de la madurez de la titulación. La formación de este profesorado joven se ha convertido en una de las prioridades de la Facultad. Para esto, entre otras medidas como la limitación de la carga docente, se ha fomentado la obtención de una licenciatura para la realización

posterior del doctorado. Se cuenta también con la colaboración de Profesores Asociados, profesionales de prestigio que vuelcan su experiencia en la preparación de los alumnos.

El profesorado pertenece a distintos departamentos y unidades docentes dependientes de las Facultades de Ciencias, Farmacia y Medicina, lo cual facilita la interdisciplinariedad tanto en la docencia como en la investigación repercutiendo de forma positiva en la formación del alumnado. En los últimos años, la Universidad de Navarra ha realizado un gran esfuerzo de fomento de la investigación. En este sentido, cabe destacar, además de las líneas de investigación propias de cada departamento universitario, la línea especial de investigación en Nutrición, Obesidad y Salud del departamento de Fisiología y Nutrición, y la puesta en funcionamiento el Centro de Investigación Médica Aplicada (CIMA) en el que desarrollan su actividad investigadora algunos de los profesores de la titulación en Nutrición Humana y Dietética. Como fruto de la investigación del profesorado, han surgido un buen número de publicaciones, entre las que cabe destacar diversos libros en disciplinas específicas de la nutrición y la dietética que han permitido cubrir el vacío existente puesto que, hasta hace pocos años, sólo se contaba con tratados traducidos que no siempre se ajustaban a las características de la alimentación española.

En estos años se ha mantenido una estrecha relación de la titulación en Nutrición Humana y Dietética con la sociedad. Así lo demuestra la participación del profesorado en el desarrollo de diversas jornadas de formación en temas de alimentación y salud dirigidas a profesionales, amas de casa, estudiantes de bachillerato, etc. Merecen especial mención la organización de cursos de formación continuada dirigidos a los egresados, lo cual permite además mantener contacto con ellos y recoger sus sugerencias hacia la mejora del programa formativo.

En este aspecto de la formación continuada de los egresados, cabe destacar que un pequeño número de Diplomados con media académica alta tiene la opción de permanecer en la Universidad en calidad de ayudante durante tres años como máximo participando en trabajos de investigación en curso y colaborando en la docencia práctica en un área concreta de conocimientos de la carrera.

Con el paso de los años la demanda de alumnos para cursar esta titulación en la Universidad ha disminuido, lo que obedece a múltiples factores, entre ellos al aumento en los últimos años del número de universidades que la imparten, actualmente 17. Sin embargo, la gran diversidad en la procedencia de los estudiantes se ha mantenido siendo ésta una característica que a todas luces resulta enriquecedora. En efecto, junto a una mayoritaria de navarros, se han graduado en nuestra Facultad estudiantes de todas las autonomías españolas además de un pequeño pero significativo porcentaje de alumnos extranjeros.

A lo largo de los años, y como consecuencia de las circunstancias derivadas de la oficialización de la titulación, se han dado algunos cambios en la organización de la enseñanza. Como ya se ha señalado, la titulación de Dietética y Alimentación Humana comenzó a impartirse en el marco del Instituto Universitario de Ciencias Aplicadas (IUCA) de la Facultad de Ciencias, contando con una junta directiva propia formada por un Director, Director de Estudios y Secretario, dependiente a su vez de la Junta de la Facultad, y teniendo el mismo Secretario. Una vez homologado el título de Nutrición Humana y Dietética en el año 1998, éste se adscribió directamente a la Facultad de Ciencias, modificándose los órganos directivos de manera que la Directora de la titulación en aquel momento fue nombrada Vicedecana de la Facultad de Ciencias para la titulación de Nutrición Humana y Dietética, y la directora de estudios pasó a ser adjunta a la dirección de estudios de dicha Facultad. En el curso 2004-05, en previsión de la aprobación por el Consejo de Coordinación Universitaria de la resolución solicitada por el Rectorado de la Universidad de Navarra en noviembre de 2004 de adscribir a la Facultad de Farmacia los estudios conducentes a la obtención del título de Nutrición Humana y Dietética, y cumplidos dos mandatos de tres años por la Vicedecana, la Facultad de Ciencias deja de tener un Vicedecano para la Diplomatura. El cambio de adscripción de la titulación se publica en el BOE el 8 de agosto de 2005 (BOE Núm. 188). En el presente

curso académico 2005-06 la gestión de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética corresponde a una comisión dependiente de la junta directiva de la Facultad de Farmacia.

Entre los principales retos a los que se enfrenta actualmente la titulación se puede señalar su promoción de forma que aumente la demanda. También es objetivo adaptar la titulación a las exigencias del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) y, en este sentido, un representante de la titulación ha intervenido directamente en la red de universidades españolas que participaron en la elaboración del libro blanco del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética (ANECA, 2005). La unificación de todas las carreras universitarias en el concepto "grado" permitirá a los graduados en Nutrición Humana y Dietética que lo deseen continuar estudios de posgrado. En este sentido, y dado el desarrollo científico de los departamentos más directamente involucrados en estas disciplinas la Universidad de Navarra ha solicitado al Ministerio de Educación y Ciencia el reconocimiento oficial del Máster Europeo en Nutrición y Metabolismo (E-MENU) que comenzó a impartirse en el curso 2004-05 en la Facultad de Farmacia.

Cuando se cumplían siete años de la titulación oficial de Nutrición Humana y Dietética y con la experiencia acumulada, pareció que era un buen momento, de conformidad con el Rectorado de la Universidad, para emprender el Programa de Evaluación Institucional (PEI) de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Para esto la Junta Directiva de la Facultad de Ciencias, el 18 de abril de 2005, propuso al Rectorado de la Universidad la evaluación institucional de la diplomatura con el siguiente Comité de Autoevaluación (CA), que fue ratificado por el Rectorado el día 26 de abril:

- D.^a M^a Pilar Sesma Egozcue, Decana de la Facultad, presidente del CA.
- D. Luis Herrera Mesa, coordinador de la CECA de la Universidad.
- D.^a Isabel García-Jalón de La Lama, Vicedecana de la Facultad de Ciencias para Nutrición Humana y Dietética de 1989 a 2004, como coordinadora del CA.
- D.^a Silvia Rovira Garbayo, delegada de 2^o curso de Nutrición Humana y Dietética, como representante de alumnos.
- D.^a Miriam Latorre Izquierdo, Secretaria Académica de la Facultad, como representante del PAS.

La elección del comité se realizó a la vista de su conocimiento acerca de la titulación en Nutrición Humana y Dietética. Incluía a un miembro del órgano de la Universidad encargado de las cuestiones de Calidad (D. Luis Herrera Mesa), dos miembros de la Junta Directiva de la Facultad: la Decana y la Secretaria; un representante del profesorado (D.^a Isabel García-Jalón), un representante del PAS (D.^a Miriam Latorre) y uno de los alumnos (D.^a Silvia Rovira, delegada de curso).

En las reuniones del CA participó Ana Belén Martínez Izurzu, en calidad de técnico de CECA.

Plan de trabajo. Incidencias.

Fase 1. Mayo 2005/ Octubre 2005

En mayo de 2005 se elaboraron los cuestionarios para alumnos de manera que los estudiantes de 3^{er} curso de Nutrición Humana y Dietética los cumplimentaron antes de finalizar la carrera.

Por otro lado, dado que en junio de 2005, D.^a M^a Pilar Sesma Egozcue cesó en su cargo de Decana y en agosto de 2005 la titulación de Nutrición Humana y Dietética fue adscrita a la Facultad de Farmacia, se vio la necesidad de revisar el CA. A la vista de que el nuevo Decano de Ciencias tenía un menor conocimiento de esta titulación, se optó por introducir en el CA a D.^a M^a Paz de Peña Fariza, que había sido directora de estudios en el curso 1997-1998 y adjunta a la dirección de estudios la Facultad de Ciencias para la titulación de Nutrición Humana y Dietética (1998-2001 y 2003-2005). La modificación del CA fue aprobada por Rectorado con fecha 7 de septiembre de 2005. Asimismo, se acordó mantener informada de todas las decisiones del CA a la Junta de la Facultad de Farmacia remitiéndoles las actas de las reuniones del CA y, una vez elaborado el informe de autoevaluación, consensuando con ella las propuestas de mejora.

Además, D.^a Ana Belén Martínez Izurzu, técnico de CECA, cesó en su puesto por finalización de contrato en la Universidad y fue sustituida por D.^a Rosa María Clemente.

Fase 2. Noviembre 2005/ Diciembre 2005

El 16 de noviembre la profesora M^a Paz de Peña expuso en una reunión de profesores el contenido, objetivos y plazos del Programa de Evaluación Institucional animándoles a la participación activa en el proceso de autoevaluación y en el resto del proceso. La acogida y participación por parte de los profesores ha sido excelente en todo momento.

Teniendo en cuenta a los profesores con mayor experiencia en los estudios y su disponibilidad de tiempo se constituyeron los subcomités correspondientes a cada criterio de evaluación. Fueron los siguientes:

Programa formativo, organización de la enseñanza y proceso formativo:

- D.^a M^a Paz de Peña Fariza, coordinadora del subcomité
- D.^a Isabel García-Jalón
- D.^a Concepción Cid Canda
- D. Guillermo Martínez de Tejada
- D.^a María Ángela Burrell Bustos
- D.^a Marisol García Unciti
- D.^a Silvia Rovira Garbayo

Recursos humanos y recursos materiales:

- D.^a Miriam Latorre Izquierdo, coordinadora del subcomité
- D.^a Diana Ansorena Artieda
- D. Luis Alberto Pérez Mediavilla
- D.^a Arancha Zornoza Cebeiro

Resultados:

- D.^a Isabel García-Jalón, coordinadora del subcomité
- D.^a Roncesvalles Garayoa Poyo
- D.^a Mercedes Muñoz Hornillos
- D.^a Berta Lasheras Aldaz

Durante la fase inicial se tuvieron varias reuniones del CA y de los respectivos subcomités con el objetivo de conocer los documentos de la autoevaluación. En esta fase se

elaboraron los cuestionarios para profesores, personal de administración y servicios (PAS), egresados y empleadores. En el mes de noviembre de 2005 se revisaron los cuestionarios para alumnos y se pasaron para su cumplimentación en los cursos 2º y 3º, que correspondían al 1º y 2º curso de Nutrición Humana y Dietética del curso 2004-05.

Fase 3. Enero 2006/ Marzo 2006

Se pasaron los cuestionarios a los profesores y PAS de la Universidad, así como a los egresados y empleadores. Este tiempo fue también de elaboración de tablas y recopilación de evidencias.

Fase 4. Abril 2006/ Mayo 2006

A la vista de las evidencias obtenidas, del resultado de los cuestionarios y de las tablas, los respectivos subcomités elaboraron los borradores de su informe que fueron sometidos a CA, quien el 16 de mayo de 2006 aprobó una redacción provisional y abierta a sugerencias del informe de autoevaluación. Dicho informe fue enviado a la Junta de la Facultad de Farmacia con la finalidad de consensuar las propuestas de mejora y de recibir de la misma todas las sugerencias que estimara conveniente. Posteriormente fue insertado en la web de la Facultad, previa revisión por la Junta Directiva de la Facultad de Ciencias y de Farmacia, encareciéndose a la comunidad universitaria (profesores, PAS y alumnos), a enviar sugerencias hasta del 22 al 26 de mayo.



2. EVALUACIÓN DE LA ENSEÑANZA

1. PROGRAMA FORMATIVO

Descripción de la situación

1.1. Objetivos del programa formativo

El programa formativo tiene definidos sus objetivos entre los que se encuentran los conocimientos y las capacidades que los alumnos deben tener al concluir sus estudios.

1. El programa formativo tiene definidos sus objetivos tanto de forma general (Ev. 7, 10 y 15) como para la mayoría de las asignaturas del plan de estudios (Ev. 15).
2. En la definición de los objetivos y el diseño del programa formativo se tuvieron en cuenta los factores de demanda y entorno socioeconómico. Especial interés tiene el hecho de que el programa formativo de Nutrición Humana y Dietética recogiera la experiencia del título propio de Dietética y Alimentación Humana de la Universidad de Navarra impartido desde 1989 hasta 1998. Dicha experiencia fue recogida a través del contacto con los egresados y con los profesionales colaboradores con las asignaturas de Estancias Tuteladas, la participación con otras Universidades españolas y extranjeras dentro de los programas Erasmus y Alfa, y la relación con las asociaciones profesionales (AEDN, Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas integrada en la EFAD (European Federation of the Association of Dietitians)). Durante los años evaluados además de mantener los cauces señalados de recogida de información de los factores de demanda y entorno socioeconómico, se han incorporado otros como la relación con el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (CODINNA), la participación en la elaboración del libro blanco del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la ANECA (Ev. 93.4), y las reuniones previas a la constitución de la Conferencia de Decanos de Nutrición Humana y Dietética creada en octubre 2005.
3. La definición de los perfiles de egreso y de las capacidades que deben reunir los egresados se realizaron en reuniones periódicas, al menos de carácter anual, de un representante de la Facultad de Ciencias con representantes del resto de Universidades que impartían el programa formativo y de la AEDN, y se recogen en el documento de consenso (Ev.7). Se asumen además los "estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD)" (Ev.7). La definición general de los conocimientos y capacidades que los alumnos deben tener al concluir la Diplomatura está claramente especificada en la definición de las competencias recogidas en dichos documentos.
4. Los programas de la mayoría de las asignaturas detallan los conocimientos y capacidades que los alumnos deben tener al superar la asignatura (Ev. 15.9), sin embargo, podría ser más específica y clara la definición de las habilidades a desarrollar por los alumnos en algunas de ellas para adecuarse a las competencias recogidas en el documento de la EFAD.
5. La actualización de los objetivos de los programas de las asignaturas y su adecuación a los perfiles de egreso se realiza en reuniones de responsables de la Facultad (Dirección de Estudios) con los profesores con carácter anual (Ev. 13.5), así como a través de las reuniones de coordinación (ver subcriterio plan de estudios y su estructura).

6. Los alumnos valoran con un 4,07 sobre 5 su grado de conocimiento acerca de los objetivos, conocimientos y competencias que deben conseguir los diplomados en Nutrición Humana y Dietética al finalizar los estudios (pregunta 28 CGA global, Ev. 55). Esta puntuación es más alta en los cursos superiores (pregunta 28 CGA por cursos, Ev. 55.2 a 55.4). Los principales cauces de conocimiento son los folletos (61%) y la página web (51%), aunque a lo largo de la carrera la información recibida mediante charlas de profesores aumenta (28% en primero, 39% en segundo, y 47% en tercero) (pregunta 29 CGA global y por cursos, Ev. 55). El 37% de los alumnos disponían de esta información antes de empezar los estudios. Los alumnos valoran con un 3,98 sobre 5 la coherencia de las diferentes asignaturas con el perfil de la titulación en Nutrición Humana y Dietética (pregunta 30 CGA, Ev. 55).

7. Los profesores consideran que tienen un alto grado de conocimiento de los objetivos y perfiles de egreso de la titulación en Nutrición Humana y Dietética (4,1 sobre 5) (pregunta 1 CP, Ev. 98); en su gran mayoría consideran adecuado el plan de estudios para que los alumnos alcancen los objetivos de la Diplomatura (4,3 sobre 5) (pregunta 2 CP, Ev. 101); y consideran también de forma ampliamente mayoritaria que el plan de estudios es adecuado para que los alumnos alcancen la formación que se pretende tengan en el momento de la graduación (4,3 sobre 5) (pregunta 3 CP, Ev. 101).

El programa formativo especifica el perfil de ingreso que deberían tener los alumnos y tiene mecanismos que permiten conocer el perfil de ingreso con que acceden los alumnos.

1. El programa formativo especifica de forma clara el perfil de ingreso que deberían tener los alumnos. Los documentos en que consta ese perfil de ingreso son diversos (Ev. 15, web del Servicio de Admisión documento contenidos y fechas de las pruebas de admisión <http://www.unav.es/admision/Pruebas.pdf>, Ev. 92). En el perfil de ingreso se evalúa con un 70% la nota de bachillerato y con un 30% la prueba específica de admisión (Ev. 60.3).

2. El perfil de ingreso especifica los conocimientos para el desarrollo del programa formativo que debe tener el alumno (Ev. 15 y 92). En las actividades de promoción, como las Jornadas de Puertas Abiertas, se hace referencia a las capacidades, habilidades y conocimientos en relación con las salidas profesionales (Ev. 92.5).

3. Existen mecanismos que permiten conocer el perfil de ingreso con que acceden los alumnos. Así: la ficha de solicitud de admisión (Ev. 60.2, y su versión por Internet página web del Servicio de Admisión <http://www.unav.es/admision/sad/default.html>), la prueba de admisión (Ev. 60.3), la nota de bachillerato; a través del asesoramiento académico mediante el cuestionario que contiene la agenda que se entrega a los alumnos de primero sobre aptitudes y condiciones para el estudio (Ev. 60.4).

4. Un alto porcentaje de profesores considera que las pruebas de ingreso son adecuadas para valorar las aptitudes de los alumnos de cara a la realización de los estudios de Nutrición Humana y Dietética resultando un valor de 3,9 sobre 5 (pregunta 76 CP, Ev. 101).

1.2. Plan de estudios y su estructura

La estructura del plan de estudios está bien definida, en cuanto a la distribución de las materias o asignaturas, y su articulación horizontal y vertical, y evita vacíos y duplicidades.

1. La secuencia de las materias o asignaturas es coherente con el desarrollo de los conocimientos que se imparten (Ev. 15, 18 y 30). En este sentido el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética de 1998 (Ev. 18.1), además de suponer una titulación oficial adaptándose a las directrices generales de la titulación (Ev. 10) permitió la

incorporación de diversas mejoras en relación con el plan de estudios de la titulación propia de Dietética y Alimentación Humana (Ev. 15.10) para favorecer una mayor aproximación a los perfiles de egreso: inclusión de nuevas materias obligatorias, como por ejemplo, Farmacología Aplicada, Educación Nutricional, y Nutrición Comunitaria; incluyó asignaturas optativas para su desarrollo posterior en función de la demanda y de la situación socioeconómica, como por ejemplo, Endocrinología Aplicada, Calidad en la Industria alimentaria y Nuevos productos alimentarios; mejoró la secuencia temporal de las asignaturas, por ejemplo introduciendo Nutrición en el 1^{er} semestre de 2^o curso y Tecnología culinaria en el 2^o semestre de 2^o curso. A lo largo de los cursos se ha mejorado la secuencia temporal de las asignaturas en función de las observaciones de alumnos y profesores recibidas por la Dirección de Estudios a través de reuniones (Ev. 13.2 a 13.5, 21 y 82), de modo que Sanidad Alimentaria, Dietética, Fisiopatología y Dietoterapia con una gran carga de créditos teóricos y prácticos son asignaturas anuales, y farmacología aplicada se imparte en el 2^o semestre una vez iniciada Fisiopatología y Dietoterapia (comparación Ev. 30.2 y 18.1). Además, se puso en funcionamiento una asignatura de libre elección (Food Safety and risk assessment) (Ev. 16).

2. Existen mecanismos para garantizar que los alumnos siguen una secuencia coherente en el proceso de matrícula de las asignaturas. Esos mecanismos consisten en normas de permanencia en la Universidad y normas de matrícula (Ev. 30). Entre ellas, se establece que para matricularse de las Estancias Tuteladas I el alumno debe haber cursado previamente o estar matriculado de las asignaturas troncales y obligatorias de 1^{er} y 2^o curso con la excepción de la Ética, y para matricularse de las Estancias Tuteladas II deberá haber cursado previamente o estar matriculado de todas las asignaturas troncales y obligatorias de la carrera (Ev. 30.4). Asimismo, la Dirección de Estudios realiza anualmente sesiones informativas para los alumnos de 1^{er} y 2^o curso, acerca de las citadas normas, la secuencia coherente de las asignaturas en la titulación, así como de las asignaturas optativas y de libre configuración que se ofertarán en el curso siguiente (Ev. 26.2). Además, se realizan acciones tutoriales tanto generales (Ev. 61) como específicas para que los asesores puedan orientar a los alumnos con dificultades de aprendizaje (Ev. 26.3 y 13.5).

3. Existen mecanismos de coordinación que evitan vacíos y duplicidades de contenidos de las asignaturas (Ev. 13).

4. Los alumnos valoran con un 3,4 sobre 5 la adecuación de la distribución de la carga lectiva a lo largo de los estudios (pregunta 48 CGA, Ev. 55), con un 3,5 sobre 5 la adecuación de la distribución de las asignaturas por curso en el plan de estudios (pregunta 36bis CGA, Ev. 55) y con un 3,1 sobre 5 la adecuación de la distribución de las asignaturas entre el 1^{er} y 2^o semestre de cada curso (pregunta 36 CGA, Ev. 55). En cuanto a la coordinación de los contenidos de las asignaturas los alumnos la valoran con 3,9 sobre 5 (pregunta 51 CGA, Ev. 55).

5. Los profesores valoran con 4,4 sobre 5 la adecuación de la secuencia de las asignaturas del plan de estudios (pregunta 5 CP, Ev. 101). A la pregunta de si existen vacíos o duplicidades en el plan de estudios se le da una valoración de 3,0 sobre 5 (pregunta 9 CP, Ev. 101). Aproximadamente un 70% de los profesores afirman haber coordinado el contenido de las asignaturas que imparten con los profesores de otras asignaturas para evitar vacíos y duplicidades (pregunta 10 CP, Ev. 101).

El programa de las materias o asignaturas que constituyen el plan de estudios contiene los elementos básicos necesarios y es accesible y público.

1. El programa de las asignaturas que constituyen el plan de estudios contiene los elementos básicos necesarios y es accesible al público, antes de la matrícula, con carácter general (Ev. 15.11, 30, 81.1); en la web de la Facultad (Ev. 15.8 y 15.9), así como en las páginas web de los departamentos. Una vez matriculados los alumnos también pueden disponer de esta información a través del portal ADI (intranet) de algunas asignaturas (Ev. 28.3).

2. Existen documentos estandarizados donde están los elementos básicos disponibles desde el

periodo de matrícula: objetivos del programa formativo, características de cada asignatura en cuanto a número de créditos, distribución entre teoría y práctica, periodo en el que se imparte, objetivos específicos de cada asignatura, contenidos del programa teórico y práctico; métodos y criterios de evaluación del aprendizaje; personal académico responsable y colaborador de la asignatura; bibliografía y fuentes de referencia; recomendaciones para cursar la asignatura; horarios y lugar donde se imparten las clases y tutorías, calendario de exámenes y actividades complementarias (Ev. 12, 15, 18, 30 y 31).

3. La información relativa al conjunto de asignaturas y a los elementos básicos se corresponde con el plan de estudios y es coherente con los objetivos del programa formativo (Ev. 10, 15, 18 y 30).

4. Los alumnos califican con un 4,1 sobre 5 la calidad de la información que se facilita en la página web de la Facultad sobre el contenido del plan de estudios (pregunta 54 CGA, Ev. 55). Los cauces por los que acceden a la información necesaria de la Diplomatura sobre objetivos, conocimientos, competencias, aparecen en la pregunta 29 del cuestionario general de alumnos (Ev. 55). Los alumnos otorgan una calificación de 4,1 sobre 5 a la información que los programas de las asignaturas contienen sobre objetivos, contenidos, evaluación y bibliografía (pregunta 34 CGA, Ev. 55.) y valoran con una puntuación de 3.9 sobre 5, los contenidos de los programas de las asignaturas para su formación básica (pregunta 50 CGA, Ev.55). La mayoría de ellos considera que la información que se facilita sobre los objetivos, metodología y evaluación de las prácticas y seminarios es adecuada (preguntas 41 a 43 CGA, Ev. 55.).

[El plan de estudios es coherente con los objetivos del programa formativo y con los perfiles de egreso.](#)

1. La organización y el contenido del plan de estudios son coherentes con los objetivos del programa formativo y con los perfiles de egreso (Ev. 7, 15, 18, 31 y 72).

2. Los créditos de asignaturas optativas ofertadas representan un 175% respecto de los que son necesarios obtener por asignaturas optativas conforme al plan de estudios (T-05, Ev. 18.3).

3. Los alumnos valoran con una puntuación de 4,0 sobre 5 la coherencia entre el plan de estudios y el perfil de la titulación de Nutrición Humana y Dietética (pregunta 30 CGA, Ev. 55). 4,0 sobre 5 es la valoración que dan a la pregunta de si son suficientes las asignaturas troncales y obligatorias para su formación como diplomados en Nutrición Humana y Dietética (preguntas 31 y 31-Bis CGA, Ev. 55) y consideran adecuada, con una puntuación de 4,0 sobre 5, la oferta de seminarios y prácticas para la adquisición del conocimiento práctico de la asignatura (pregunta 35 CGA, Ev. 55). A la pregunta de si el número de asignaturas optativas ofrecidas son suficientes para su formación, los alumnos otorgan una puntuación de 3,0 sobre 5 (pregunta 32 CGA, Ev. 55). En lo referente a la organización del plan de estudios, la valoración de los alumnos queda reflejada en las preguntas 36 y 36-Bis CGA (Ev.55).

4. La mayor parte de los profesores considera que el plan de estudios es adecuado para que los alumnos alcancen los objetivos de la Diplomatura (pregunta 2 CP, Ev. 101). También una gran mayoría considera que la organización y el contenido del plan de estudios son coherentes con los objetivos de la Diplomatura, así como con la formación que se pretende que adquieran los alumnos (preguntas 3 y 5 a 8 CP, Ev. 101). Son gran mayoría, también, los que consideran que los alumnos que se gradúan en la Facultad consiguen los objetivos del programa formativo (pregunta 4 CP, Ev. 101).

5. Los egresados dan una valoración de 3,6 sobre 5 a la adecuación de la formación profesional recibida en la Diplomatura para el ejercicio de la profesión (pregunta 1 del apartado "Satisfacción Global con la formación integral de los graduados en NHD" CG, Ev. 56), y consideran con 3,4 sobre 5, que los conocimientos adquiridos se adecuan a las funciones que se demandan en el mundo laboral (pregunta 1 del apartado "Conocimientos Adquiridos de los graduados en NHD" CG, Ev. 56). En cuanto a la organización y estructuración del plan de

estudios opinan, con una puntuación de 3,6 sobre 5, que mantiene buen equilibrio entre los conocimientos técnicos y prácticos (pregunta 3 del apartado "Conocimientos Adquiridos de los graduados en NHD", Ev. 56), gracias al cual permite adquirir habilidades y capacidades, acordes con el perfil de egreso, 3,7 sobre 5 (Apartado "Habilidades y Capacidades de los graduados en NHD" CG, Ev. 56). No obstante, entre las sugerencias recogidas, se encuentran la de incrementar el número de años de los estudios, la inclusión de asignaturas relacionadas con perfiles de egreso emergentes, y la prolongación del tiempo de las Estancias Tuteladas. (Apartado de sugerencias CG, Ev. 56).

La revisión y actualización, si procede, de contenidos se realiza de manera regulada y sistemática.

1. Cada año a principios de abril se solicita a todos los profesores que envíen actualizado el programa de las asignaturas de las que serán responsables el curso siguiente (Ev. 12.1 y 13.5). Los contenidos se actualizan de hecho con agilidad en aquellas asignaturas que, en función de los avances científicos, cambios normativos, etc. experimentan modificaciones.
2. La práctica totalidad de los profesores que respondieron al cuestionario afirma que revisa y actualiza de forma sistemática y periódica los contenidos que imparten, considera adecuada la periodicidad en la actualización de esos contenidos, así como el mecanismo para hacerlo (preguntas 12 a 14 CP, Ev. 101).
3. El Adjunto a la Dirección Estudios revisa anualmente que se ha procedido a la revisión de los contenidos de las asignaturas (Ev. 13.5). Cada profesor es el que lleva a cabo las tareas de revisión y actualización de contenidos de forma individual y bajo su propia responsabilidad.
4. Para la actualización de contenidos, la inmensa mayoría de los profesores afirma tener en cuenta: los resultados de la investigación, las novedades normativas y las demandas sociales (pregunta 15 CP, Ev. 101). Aproximadamente el 70% de los profesores afirma haber coordinado en algún momento el contenido de sus asignaturas con las de otros profesores para evitar vacíos y duplicidades (pregunta 10 CP, Ev. 101). La gran mayoría de los profesores afirma haber realizado actuaciones como consecuencia de la revisión y actualización de contenidos (pregunta 16 CP, Ev. 101).
6. Los alumnos valoran con 3,9 sobre 5 la coordinación de los contenidos de las asignaturas (pregunta 51 CGA, Ev. 55). Las valoraciones que realizan los alumnos sobre la incorporación en las explicaciones de clase de cuestiones de actualidad relacionadas con cada asignatura se encuentran recogidas en la pregunta 8 del CAA (Ev. 55).

El tiempo de aprendizaje del alumno previsto en el plan de estudios permite cumplir los objetivos del programa formativo.

1. Con una valoración de 4 sobre 5 los profesores afirman tener en cuenta el tiempo de aprendizaje necesario del alumno (estudio personal, elaboración de trabajos, prácticas, estudio de casos), así como los tiempos necesarios para el aprendizaje de otras asignaturas (3,5 sobre 5) al pedir trabajos, prácticas, etc. (preguntas 17 y 18 CP, Ev. 101). Una de las funciones de los coordinadores de curso es la distribución a lo largo del curso de las prácticas y trabajos prácticos de los alumnos con el fin de evitar su acumulación o que se centre en una o en pocas asignaturas la dedicación de los alumnos (Ev. 13).
2. En la pregunta 55 del CGA (Ev. 55) se recoge el tiempo que dedica, por término medio, el alumno al estudio para el aprendizaje del programa formativo.
3. Existen estudios sobre la opinión de los alumnos en relación a la elaboración de trabajos solicitados en las asignaturas, para el aprendizaje de las mismas (pregunta 25 CAA, Ev. 55).
4. No existen estudios de dedicación del alumno al aprendizaje de las distintas materias o asignaturas, aunque sí orientaciones claras para los alumnos respecto a la planificación del tiempo de aprendizaje de cada tipo de asignatura en la agenda universitaria (Ev. 24).

Valoración Semicuantitativa

El Comité de Autoevaluación debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa la enseñanza en el criterio programa formativo.

1. PROGRAMA FORMATIVO					
	A	B	C	D	EI
1.1. Objetivos del programa formativo					
El programa formativo tiene definidos sus objetivos entre los que se encuentran los conocimientos y las capacidades que los alumnos deben tener al concluir sus estudios.		X			
El programa formativo especifica el perfil de ingreso que deberían tener los alumnos y tiene mecanismos que permiten conocer el perfil de ingreso con que acceden los alumnos.	X				
1.2. Plan de estudios y su estructura					
La estructura del plan de estudios está bien definida, en cuanto a la distribución de las materias o asignaturas, y su articulación horizontal y vertical, y evita vacíos y duplicidades.	X				
El programa de las materias o asignaturas que constituyen el plan de estudios contiene los elementos básicos necesarios y es accesible y público.	X				
El plan de estudios es coherente con los objetivos del programa formativo y con los perfiles de egreso.		X			
La revisión y actualización, si procede, de contenidos se realiza de manera regulada y sistemática.	X				
El tiempo de aprendizaje del alumno previsto en el plan de estudios permite cumplir los objetivos del programa formativo.		X			

Fortalezas, debilidades y propuestas de mejora

1. PROGRAMA FORMATIVO

FORTALEZAS	DEBILIDADES	PROPUESTAS DE MEJORA	URGENCIA	IMPORTANCIA
Están definidos los objetivos del programa formativo		Especificar en los programas de las asignaturas las capacidades y habilidades a desarrollar por los alumnos	Mucha	Bastante
Perfil de ingreso conocido y existencia de mecanismos para conocer el perfil con que acceden los alumnos				
La secuencia de las asignaturas es coherente con el desarrollo de los conocimientos que se imparten				
Los programas contienen los elementos básicos necesarios y son accesibles				
El plan de estudios es coherente con los objetivos del programa formativo y con los perfiles de egreso		Valorar nuevas demandas de asignaturas en función de nuevos perfiles de egreso y de la propuesta de grado del Ministerio de Educación y Ciencia	*	Mucha
Se revisan y actualizan los contenidos de las asignaturas de forma sistemática				
El tiempo de aprendizaje del alumno previsto en el plan de estudios permite cumplir los objetivos del programa formativo		Realización de estudios de tiempo de dedicación de los alumnos al aprendizaje	Bastante	Bastante

* La urgencia de esta propuesta de mejora está en función de la aprobación de las propuestas de grado por parte del Ministerio de Educación y Ciencia

2. ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Descripción de la situación

2. 1. Dirección y Planificación

Los responsables tienen definida la planificación del programa formativo que incluye los instrumentos y actuaciones para la gestión y acciones de mejora continua.

1. La Junta Directiva de la Facultad de Ciencias tiene sus funciones bien definidas, tanto las colectivas (Ev. 19.2), como las de cada uno de sus miembros (Ev. 19.3). Entre los miembros que componen dicha Junta, con la excepción del curso 2004-05, existe un Vicedecano responsable de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética. Existe una relación de temas de atención habitual (Ev. 19.5), una distribución de tareas (Ev. 19.3) y un procedimiento para la resolución de asuntos (Ev. 19.4). El gobierno de la Junta es colegiado.

2. El Director de Estudios, tiene asignado un Adjunto a la Dirección de Estudios para la Titulación de Nutrición Humana y Dietética, que es el responsable del seguimiento y gestión del programa formativo. Ese seguimiento se lleva a cabo en reuniones periódicas con coordinadores y Representación Estudiantil para el adecuado cumplimiento de los acuerdos tomados por la Junta Directiva de la Facultad de Ciencias referentes a la titulación evaluada (Ev. 19.5 y 82). Esta circunstancia explica la baja puntuación otorgada a la pregunta referente al grado de satisfacción de los alumnos en relación con su comunicación con la Dirección de Estudios (2,7 sobre 5); (pregunta 13 CGA, Ev. 55), pues con quien se comunican los alumnos es con el Adjunto a Dirección de Estudios.

El Adjunto a la Dirección de Estudios trabaja en base a un listado de tareas distribuidas a lo largo del curso (Ev. 13.5). En todo momento, se mantiene informada a la Junta Directiva de los resultados alcanzados. En aquellos casos, en que la entidad del asunto así lo requiere, se remite un escrito a la Junta de la Facultad.

La Junta Directiva de la Facultad de Ciencias mantiene reuniones de periodicidad semanal con orden del día y de las que se levanta acta para el adecuado cumplimiento de sus acuerdos (Ev. 19.5 y 82). En función de los resultados de ese seguimiento, cuando se estima necesario, el órgano directivo propone las modificaciones correspondientes, que se comunican a los profesores para que den su parecer y lo traten con la representación de los estudiantes (Ev. 82.3 y 82.4).

3. Existe un documento sobre criterios para la elaboración del plan docente (Ev. 66.1), conforme al cual los departamentos proponen a la Junta Directiva de la Facultad para su aprobación en marzo de cada año el plan docente de las asignaturas asignadas a los profesores del departamento. En ese momento se envían también las propuestas de nombramiento o renovación de profesorado atendiendo a las necesidades docentes. Los Departamentos llevan a cabo actuaciones de coordinación interna de las asignaturas que de ellos dependen (Ev. 19.7).

4. Otros instrumentos de gestión del programa formativo son las reuniones de profesores a las que asisten los representantes de los estudiantes; las reuniones de calificación de primer curso (Ev. 52.6); las reuniones de los coordinadores de curso con los profesores y con los representantes de los estudiantes (Ev. 13) y de unos y otros con el Adjunto a Dirección de Estudios.

5. Los profesores valoran su grado de conocimiento e identificación con el ideario de la Universidad con 4,6 y 4,8, respectivamente, sobre 5 (preguntas 20 y 21 CP, Ev. 101). Asimismo, el grado de conocimiento del organigrama y las funciones de la Junta Directiva es valorado con 4,3 puntos sobre 5 y el grado de satisfacción con la misma con 4,2 sobre 5 (preguntas 22 y 31 CP, Ev. 101).

2.2. Gestión y organización

El programa formativo se comunica y se difunde.

1. Los canales utilizados para hacer accesibles y públicos los objetivos de la titulación y los perfiles de ingreso y egreso son variados y adecuados (Ev. 81, 92 y 65). La página web de la Facultad está accesible a cualquier persona con conexión a Internet y los alumnos valoran con un 4,4 la información de la página web de la Universidad (Ev. 81.3 y 81.12). Existen además una serie de canales de comunicación dirigidos específicamente a los posibles futuros alumnos para informarles sobre los objetivos, perfiles de ingreso y egreso, etc. Incluyen: principalmente las Jornadas de Puertas Abiertas y Jornadas de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética, visitas de profesores a colegios y de colegios a la Universidad (Ev. 81.9 y 92.8). Esa finalidad está también presente en la jornada de bienvenida a la UN en la que interviene el Decano (Ev.78.6). La agenda universitaria (Ev. 78.2) resulta útil para conocer los objetivos generales de la Universidad como institución y para facilitar su logro; es además un instrumento útil a los alumnos para la planificación de su aprendizaje.

2. Es casi unánime la respuesta positiva de los alumnos a la pregunta sobre la información que poseen acerca de los objetivos, conocimientos y competencias que deben conseguir los diplomados en Nutrición Humana y Dietética; la gran mayoría la califican como muy buena (4,1 de media sobre 5) (pregunta 28 CGA, Ev. 55).

3. Los programas de las asignaturas y materias son conocidos por los alumnos en el momento de la matrícula. Tienen acceso a ellos a través de la página web de la Facultad (Alumnos, Horarios, Programas, etc.) (Ev. 81.3 y 81.4), a través de algunas páginas web de los departamentos (Ev. 81.9). Los alumnos consideran que esos programas contienen información suficiente sobre los objetivos, contenidos, metodología, evaluación y bibliografía más relevante de la asignatura; valorando dicha información con un 4,1 sobre 5 (pregunta 34 CGA, Ev. 55).

4. La Facultad de Ciencias, en coordinación con el Servicio de Admisión de la Universidad, desarrolla las tareas de promoción de la titulación con los medios ya mencionados (Ev. 92).

La organización de la enseñanza se adecua a la estructura y objetivos del programa formativo.

1. La organización de la enseñanza se adecúa a la estructura y objetivos del programa formativo, de manera que las asignaturas se distribuyen según la siguiente orientación: Primer curso: materias básicas e iniciación a los aspectos económicos y culturales implicados en la alimentación de la persona; Segundo curso: centrado en la alimentación de la persona sana; y Tercer curso orientado al estudio de la alimentación de la persona enferma (Ev. 15.3, 15.4, 18, 30 y 16).

La enseñanza está organizada de manera que se hace compatible el horario de las asignaturas troncales y obligatorias con las optativas y de libre elección. Para optimizar el aprovechamiento de las aulas y desarrollar las prácticas y seminarios, el horario es de mañana para los alumnos de primer curso, y de tarde para los de segundo y tercer curso. (Ev. 31). Se intenta que dentro del horario de cada curso las clases se impartan en horario continuado sin que queden horas libres en medio. (Ev. 31). Las fechas de los exámenes del curso académico (convocatorias de febrero, junio y septiembre) se establecen en una reunión del Adjunto a Dirección de Estudios con los coordinadores y la Representación Estudiantil (Ev. 13.5 y 82.2). Estas fechas se publican en la página web de la Facultad (Ev. 30.5 y 30.3).

Los exámenes están racionalmente distanciados (Ev. 30.5). El calendario académico de los alumnos de segundo y tercer curso está adelantado, de tal forma que empiezan los exámenes de junio a mediados de mayo con el fin de poder terminar antes y hacer las Estancias Tuteladas a partir del mes de junio (Ev. 66.3 y 66.4). La Junta Directiva remite a Rectorado, para su aprobación el calendario académico de la Titulación, de forma anual.

2. Los alumnos califican como eficientes y adecuados:

- El nivel de cumplimiento de los objetivos y programas de las asignaturas que es valorado con un 3,7 sobre 5 por los alumnos (pregunta 37 CGA, Ev. 55).
- Los criterios de evaluación teórica de las asignaturas que se ajustan a los contenidos explicados en clase y se valoran con 3,9 por los alumnos (pregunta 39 CGA, Ev. 55).
- La información, metodología, evaluación y atención individualizada que reciben los alumnos en las prácticas y seminarios que oscila entre 3,8 y 4,3 (preguntas 40-47 CGA, Ev. 55).
- La distribución de las pruebas de evaluación que es valorado con 3,2 sobre 5 (pregunta 52 CGA, Ev. 55).
- El grado de satisfacción con el asesoramiento que es de 3,9 sobre 5, aunque menos del 50% de los alumnos que responden el cuestionario señalan que acuden regularmente al mismo (preguntas 2-6 CGA, Ev. 55).
- La estructura del plan de estudios que es valorada con 3,7 sobre 5 (preguntas 28-36bis CGA, Ev. 55).
- La organización de la enseñanza calificada con 3,7 sobre 5 (preguntas 48-57 CGA, Ev. 55).

3. Los procesos clave de la organización cuentan con protocolos de actuación. Así: las actuaciones de la Junta Directiva (Ev. 19.2 a 19.5, y 82), las de los departamentos (Ev. 19.6), las de los coordinadores de curso (Ev. 13), la Dirección de Estudios (Ev. 19 y 13.5), la previsión, práctica y revisión de exámenes (Ev. 58.4 y 82.2), la elaboración del plan docente (Ev. 66.1), las reuniones de calificación de primer curso (Ev. 13.2); el asesoramiento académico (Ev. 61.8 y 61.2).

4. Las fuentes de información en las que se basa la toma de decisiones pueden considerarse adecuadas. Incluyen una fluida relación con los representantes de los estudiantes, reuniones y comunicaciones entre la Junta Directiva y los departamentos, de miembros de la Junta con profesores, entre profesores de los departamentos, de los coordinadores de curso con el Adjunto a Dirección de Estudios y de éste con los profesores responsables de las asignaturas (Ev. 19 y 13.5).

5. Son diversos los mecanismos de coordinación que existen en la titulación para que la organización de la enseñanza resulte adecuada:

- Reuniones de calificación de 1^{er} curso: tienen lugar entre los profesores de 1^{er} curso, una vez finalizadas las actividades de evaluación (exámenes), con el fin de valorar los resultados alcanzados por los alumnos y concreta actuaciones para el seguimiento en el rendimiento del alumno (Ev. 52.6).
- Coordinadores de curso: con la finalidad de facilitar la comunicación y organización de la enseñanza entre alumnos y profesores es designado un profesor como coordinador de cada curso (Ev. 13).
- Representación Estudiantil (Ev. 82.3 y 82.4). Los alumnos valoran con un 3,3 sobre 5 la comunicación de los alumnos con los Consejos de Curso (pregunta 9 CGA, EV. 55), mientras que valoran con un 3,5 la comunicación con los profesores, y 3,4 con los asesores (preguntas 9, 11 y 12 CGA, Ev. 55). A la pregunta de si la Representación Estudiantil es instrumento de comunicación eficaz ente los alumnos y los profesores la puntuación dada por profesores es de 4,3 sobre 5 (pregunta 91 CP, Ev. 101)

Los resultados del programa formativo, los resultados en los egresados y los resultados en la sociedad, se tienen en cuenta para la mejora y revisión del programa formativo.

1. Los mecanismos de los que se dispone para el análisis de resultados del programa formativo

son:

- Las reuniones de calificación de 1^{er} curso que analizan el rendimiento obtenido por los alumnos tras los resultados alcanzados en las pruebas de evaluación de cada asignatura (Ev. 52.6 y 13.5). Las conclusiones se transmiten a la Junta Directiva para la puesta en marcha de acciones tutoriales o para la adopción de medidas de otra índole.
- El Vicerrectorado de alumnos realiza también estudios sobre éxito y eficiencia en las asignaturas que son remitidos a la Junta Directiva de la Facultad para ser analizados. Los resultados de las asignaturas son tenidos en cuenta para diseñar el calendario de exámenes del siguiente curso académico (Ev. 30.5 y 58.4).
- Los Informes emitidos por los tutores de Estancias Tuteladas I y II acerca de conocimientos y habilidades desarrollados por los alumnos a lo largo del programa formativo. Estos resultados se transmiten a los profesores responsables de las Estancias Tuteladas (Ev. 68.3).

2. Otras acciones llevadas a cabo en este sentido han sido:

- La participación en la elaboración del libro blanco de la ANECA del Grado en Nutrición Humana y Dietética (Ev. 93.4)
- La participación en la elaboración del documento de consenso (perfil de competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética) (Ev. 93.3).

Valoración Semicuantitativa

El Comité de Autoevaluación debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa la enseñanza en el criterio organización de la enseñanza.

2. ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA					
	A	B	C	D	EI
2. 1. Dirección y planificación					
Los responsables tienen definida la planificación del programa formativo que incluye los instrumentos y actuaciones para la gestión y acciones de mejora continua.	X				
2. 2. Gestión y organización					
El programa formativo se comunica y se difunde		X			
La organización de la enseñanza se adecua a la estructura y objetivos del programa formativo.		X			
Los resultados del programa formativo, los resultados en los egresados y los resultados en la sociedad, se tienen en cuenta para la mejora y revisión del programa formativo.	X				

Fortalezas, debilidades y propuestas de mejora

2. ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

FORTALEZAS	DEBILIDADES	PROPUESTAS DE MEJORA	URGENCIA	IMPORTANCIA
Adecuados cauces para la gestión y mejora				
Variados y suficientes cauces de comunicación y difusión		Revisión de los contenidos de la nueva web de la titulación	Mucha	Mucha
Enseñanza adecuada al logro de objetivos del programa formativo				
Se llevan a cabo acciones de mejora a partir de los resultados				

3. RECURSOS HUMANOS

Descripción de la situación

3. 1. Personal académico

El personal académico es adecuado a los objetivos del programa formativo y a los requerimientos de las disciplinas del mismo.

1. De acuerdo con los datos del curso 2004-05, el 76,2% de los profesores de la titulación son doctores, lo que equivale a que el 69,9% de los créditos son impartidos por profesores doctores (Ev. 20.1, Tabla T-03a). Cabe señalar que, de los profesores contratados a tiempo completo, todos son doctores, a excepción de 3 diplomadas en Nutrición Humana y Dietética, que se encuentran en proceso de obtener una Licenciatura que les capacite para el acceso al doctorado y posterior obtención del título de Doctor. Un 25% de los créditos son impartidos por profesores asociados, que desarrollan su actividad profesional principal en empresas, administraciones públicas, etc., siendo especialistas en la materia que imparten (Ev. 20.1, Tabla T-03c). Hasta el curso 2004-05, el 42,8% de los profesores de la titulación ha sido evaluado positivamente por la ANECA como profesor contratado doctor, y además, un 4,7% ha recibido la evaluación positiva como profesor colaborador (Ev.20.1, Tabla T-03c).

2. El perfil del profesorado de primer curso correspondiente al curso académico 2004-05 es: el 92,3% tienen dedicación completa. Además, el 30% son profesores ordinarios y agregados y el 46,2% han sido evaluados positivamente por la ANECA como profesor contratado doctor. El resto, salvo una persona, son profesores doctores y cuentan con varios años de experiencia docente e investigadora (Ev. 20.2).

3. De los datos medios obtenidos de los cuestionarios de alumnos por asignatura se concluye que los alumnos valoran con un 4,5 sobre 5 la pregunta de si el profesor domina suficientemente la materia, con un 4,2 la cuestión de si está disponible para atender las demandas de los alumnos sobre asuntos relacionados con la asignatura y con un 4,0 la cuestión de si el profesor llega puntualmente a clase (preguntas 15, 13, 12 CAA, Ev. 55.6).

4. El 83,3% de los profesores implicados en el programa formativo han recibido formación pedagógica a lo largo de los últimos cinco años. Además, durante el curso evaluado (2004-2005) se han desarrollado 22 cursos de formación dirigidos al personal (Ev. 36, Tabla RH-06).

5. Los profesores puntúan con un 4 sobre 5 la oferta de formación existente en la Universidad. Consideran que ésta se adecua a las necesidades del profesorado, valorándola con 4,2 puntos sobre 5. Merece especial hincapié la valoración, con 4,5, de los cursos organizados por el Servicio de Innovación Educativa enfocados específicamente a mejorar la calidad docente del personal implicado en el programa formativo. Además se valora muy positivamente la oferta de enseñanza de idiomas y adecuación del horario al personal (4,1 puntos) (Preguntas 40, 41, 43, 44 CP, Ev. 101).

6. Los profesores valoran con un 4 sobre 5 la pregunta sobre si es adecuado el número de profesores para la titulación (Pregunta 37 CP, Ev. 101).

El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el programa formativo.

1. Los profesores de la titulación participan en numerosos proyectos de investigación, bien como investigadores principales o como miembros del grupo investigador. En el periodo evaluado se concedieron un total de 43 proyectos financiados en convocatorias competitivas; si bien, merece la pena indicar que no se han contabilizado aquellos proyectos que, aun finalizando en el periodo evaluado, su comienzo fue anterior al mismo. Además se han desarrollado 7 contratos de colaboración con empresas (Ev. 4, Ev.41.1 Tabla RH-07, Ev. 41.2 a 41.4).
2. En cuanto a los resultados de investigación del periodo evaluado, los profesores de la titulación han publicado solos o en coautoría 37 libros o monografías, 249 artículos, 74 capítulos de libro o colaboraciones en libro y 4 documentos de trabajo (Ev. 4., Ev. 41.1 Tabla RH-07, Ev. 41.2 a 41.4). Un número significativo de profesores han realizado estancias de investigación en centros europeos y americanos. La mayor parte de ellos por periodos superiores a 9 meses (Ev. 4). En cuanto a conferencias y reuniones científicas, se cuenta con 22 ponencias en reuniones nacionales y 7 en reuniones internacionales (Ev. 4, Ev. 41.1 Tabla RH-07, Ev. 41.2 a 41.4). Asimismo, se han presentado 50 actas de congresos nacionales y 85 actas a congresos internacionales. Se han conseguido dos premios científicos. En el periodo evaluado se ha defendido 35 tesis doctorales dirigidas por profesores de la Diplomatura. (Ev. 4, Ev. 41.1 Tabla RH-07, Ev. 41.2 a 41.4).
3. El 84% de los profesores afirma actualizar sistemática y periódicamente el contenido de las asignaturas que imparte (pregunta 12 CP, Ev. 101) y consideran que es apropiado el mecanismo de actualización de contenidos (puntuación 4,2 sobre 5) (pregunta 14 CP, Ev. 101). Además, la actualización ha conllevado la realización de actuaciones encaminadas a la mejora en la calidad de la docencia impartida (pregunta 16 CP, Ev. 101).
4. Un 63% del profesorado afirma que su investigación repercute positivamente en la docencia (pregunta 47 CP, Ev. 101). Sin embargo, se puntúa con un 3,1 sobre 5 la pregunta sobre si considera que tiene tiempo suficiente para investigar (preguntas 45 CP, Ev. 101).
5. Merece la pena destacar el uso que la mayor parte de los profesores hacen de la herramienta informática ADI, adaptada a nuestra universidad por el Servicio de Innovación Educativa. Esta herramienta permite poner a disposición de los alumnos, de manera dinámica, material complementario (artículos de investigación, links a páginas web, ejercicios de autoevaluación, etc.) y se ha convertido en un eficaz instrumento de comunicación y trabajo para profesores y alumnos (Ev. 28.3).

3. 2. Personal de administración y servicios

El personal de administración y servicios implicado en el programa formativo es adecuado a los requerimientos del mismo.

1. El personal de administración y servicios pone de manifiesto su afán por mantener una constante formación que le permita mantener al día las herramientas de trabajo, que facilitan, a su vez, la buena marcha del proceso formativo. Dicho personal participa regularmente en cursos de formación (4,7 sobre 5), considerando se adecua a sus necesidades con un valor de 4,4 sobre 5 (preguntas 10, 11, 12 CPAS. Ev. 22.5).
2. La valoración del PAS por parte de los profesores es positiva en cuanto a la cualificación, eficacia y rápida resolución de aspectos de gestión (preguntas 49 a 54 CP, Ev. 101), con una media superior a 4,5 sobre 5. Por su parte, las encuestas realizadas a los alumnos ponen de

manifiesto su satisfacción con el nivel de limpieza, cuidado y conservación de las instalaciones a las que tiene acceso (4,5 sobre 5) (pregunta 75 CGA, Ev. 55). La puntuación recibida por los servicios y atención de secretaría es de un 3,4 (preguntas 76 y 77 CGA, Ev.55). Esta menor puntuación por parte de los alumnos se atribuye a una mayor exigencia en cuanto al horario de apertura al público de la Secretaría de la Facultad. En los dos últimos cursos académicos se ha ampliado dicho horario en la medida de lo posible para compatibilizar el trabajo del PAS de secretaría con la atención a los alumnos.

3. El 100% del personal conoce los objetivos y funciones de su puesto (pregunta 9 CPAS. Ev. 22.5) y valoran muy positivamente (4,9 sobre 5) el clima de trabajo dentro de su servicio.

Valoración Semicuantitativa

El Comité de Autoevaluación debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa la enseñanza en el criterio recursos humanos.

3. RECURSOS HUMANOS					
	A	B	C	D	EI
3. 1. Personal académico					
El personal académico es adecuado a los objetivos del programa formativo y a los requerimientos de las disciplinas del mismo.	X				
El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el programa formativo.		X			
3. 2. Personal de administración y servicios					
El personal de administración y servicios implicado en el programa formativo es adecuado a los requerimientos del mismo.	X				

Fortalezas, debilidades y propuestas de mejora

3. RECURSOS HUMANOS

FORTALEZAS	DEBILIDADES	PROPUESTAS DE MEJORA	URGENCIA	IMPORTANCIA
El profesorado de la titulación goza de un excelente grado de especialización en las materias que imparte, con un elevado número de doctores.				
Un elevado porcentaje del profesorado actualiza convenientemente su formación pedagógica a través de cursos orientados a la mejora de la calidad docente.				
Investigación proporcionada y de calidad con repercusión en la docencia.				
Alto grado de satisfacción con el trabajo del PAS por parte de los profesores. Actualización adecuada y permanente.				

4. RECURSOS MATERIALES

Descripción de la situación

4. 1. Aulas

Las aulas destinadas al proceso formativo y el equipamiento de éstas, se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.

1. Las aulas disponibles para la actividad docente de clases teóricas (aula Magna, 4, 6, 05 y 03) y seminarios son adecuadas a la formación que se imparte. Se trata de cinco salas de asientos móviles con un grado de ocupación del 24%. Todas ellas se encuentran en buen estado de conservación y cuentan con buena ventilación, acústica, iluminación y calefacción. La capacidad media de estas salas es de 152 puestos y el número medio de alumnos por curso es de 53 personas (Ev. 96, Tabla RM-09). Cada grupo dispone de un aula asignada específicamente durante el curso para las materias exclusivas de la titulación, y acuden a dos aulas más para clases de asignaturas optativas.

2. Existen, además, seis laboratorios convenientemente equipados para el desarrollo de clases prácticas, una sala de microscopía en la que los alumnos disponen individualmente de su propio microscopio, y una sala de disección. Parte de algunas asignaturas se imparte en el Centro de Tecnología Informática (CTI) dotado de ordenadores para el trabajo individual de los alumnos y que cuenta con un sistema de proyección en pantalla grande que facilita la docencia (Ev. 96, Tabla RM-09, y Ev. 70.1 y 70.2). Las características de las diferentes aulas se adecuan a los diversos métodos de enseñanza empleados (Ev. 90, Tabla PF-17).

3. El equipamiento de las aulas resulta adecuado a las necesidades del programa formativo. El equipo de sonido cuenta con micrófonos de buena calidad. Por lo que se refiere a los medios audiovisuales e informáticos las aulas Magna, 4, 6, 05 y 03 cuentan con ordenador con acceso a la red, lector DVD, y con proyector de vídeo, de diapositivas y transparencias y pantalla de proyección desplegable de forma automática (Ev. 96).

4. La valoración media de los alumnos respecto a la adecuación del tamaño de las aulas a la docencia, el acondicionamiento del aula en cuanto a ventilación, acústica, estado de conservación, calefacción, cantidad y calidad de los recursos es de un 4,1 sobre 5 (preguntas 59 a 62 CGA, Ev. 55). Además, de las encuestas a alumnos se desprende que los laboratorios de prácticas son adecuados para las actividades a desarrollar y están dotados del equipo y material suficiente para las prácticas, puntuándolos con un 4,2 sobre 5 (preguntas 63 y 64 CGA, Ev. 55).

4. 2. Espacios de trabajo

Los espacios destinados al trabajo y al estudio de los alumnos, así como el equipamiento necesario para el desarrollo de estas tareas, se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.

1. El área de Ciencias de la Universidad de Navarra cuenta con unos espacios adecuados para el trabajo y el estudio de los alumnos, dispone de tres salas de ordenadores que, en total, suman 133 puestos de trabajo (Ev. 40, Tabla RM-11) y una sala de lectura con capacidad para

676 personas (Ev. 34, Tabla RM-13). Todas ellas se encuentran en buen estado de conservación.

2. Las zonas de estudio son amplias y poseen ordenadores con acceso a los catálogos de la biblioteca, así como cobertura inalámbrica y acceso a la web de la Universidad de Navarra mediante sistema wifi. La capacidad de la sala de lectura de la biblioteca es adecuada valorándola los alumnos con un 3,1 sobre 5 (Pregunta 66 CGA, Ev. 55), aunque algunos manifiestan que en época de exámenes hay dificultades para encontrar puestos libres.

3. Las salas de informática están bien dotadas en cuanto a iluminación, acústica, ventilación y se encuentran en buen estado de conservación. Además poseen un buen grado de accesibilidad a la información requerida. Los alumnos valoran las salas de informática con una puntuación media de 3,5 sobre 5, según se desprende de la encuesta a alumnos (preguntas 70 a 72 Ev. 55). Las salas de informática disponen de un número de ordenadores adecuado a las necesidades del programa formativo (Ev. 96, Tabla RM-09). La metodología de docencia-aprendizaje se basa fundamentalmente en la clase magistral, la resolución de problemas y casos, y la elaboración de trabajos escritos (Ev. 90, Tabla PF-17) y, en menor medida en recursos on-line, lo que no implica un uso necesario y continuado de estos medios. Sin embargo, el número de puestos de ordenadores y conexiones a red (Ev. 40, Tabla RM-11) podría resultar escaso en algunos momentos concretos del curso para atender las necesidades de los alumnos a la hora de realizar los trabajos encomendados.

4. Los ordenadores se renuevan cada dos años por lo que cuentan con unas características técnicas y unos sistemas operativos modernos y actualizados. Los horarios del CTI resultan adecuados para su utilización por los alumnos. La valoración de los alumnos en lo que se refiere a las aulas y los servicios informáticos del CTI resulta satisfactoria (3,2 sobre 5) (pregunta 72 CGA, Ev. 55).

5. Existe un servicio de reprografía y varias fotocopiadoras para el uso de los alumnos, también en la zona de biblioteca, así como una librería universitaria. Todos ellos son servicios subcontratados por la Universidad de Navarra. La valoración del servicio de fotocopias por parte de los alumnos es de 2,9 puntos (Pregunta 73 CGA, Ev. 55).

6. Los alumnos matriculados en asignaturas que imparte el Instituto de Idiomas disponen de una Sala Multimedia o Sala de Recursos Lingüísticos (SARELI) adecuada a sus necesidades (Ev.96, Tabla RM-09).

7. Del cuestionario general de alumnos se desprende una valoración global positiva de los espacios de trabajo con 3,8 puntos sobre 5 (CGA, EV. 55)

Los espacios y el equipamiento son adecuados para el desarrollo y la coordinación de las funciones del personal académico y del personal de administración y de servicios.

1. La Facultad dispone de espacios adecuados para el desarrollo y la coordinación de las funciones del personal académico. Estos espacios son: sala de profesores, sala de juntas, despachos de Decanato y Dirección de Estudios (Ev. 49) y seminarios en el edificio de Investigación y en la biblioteca de Ciencias. También se utilizan otros espacios para las reuniones del claustro de profesores por ejemplo, el aula de grados (Aula 5).

2. El personal docente a tiempo completo cuenta con despachos individuales o compartidos con profesores del mismo área y en todos ellos hay ordenadores personales con conexión a Internet (Ev. 49). Los profesores que no poseen despacho en la Facultad son profesores asociados (Ev. 49), aunque en el curso 2005-2006 (curso no evaluado) se han habilitado espacios para ellos, que utilizan muy esporádicamente para atención de alumnos y revisión de exámenes. Todos los espacios son de dimensiones adecuadas y se encuentran bien acondicionados en cuanto a iluminación, acústica, ventilación y calefacción. Según se desprende de la encuesta a profesores la valoración de estos espacios es muy favorable

(media de 4,7 sobre 5) (Preguntas 57 a 60 CP, Ev. 101).

3. En la Biblioteca de Ciencias existe una zona para profesores donde acceden a los recursos bibliográficos de la Universidad y con puestos de lectura que poseen, en algunos casos, conexión a Internet (Ev. 49). Estos espacios son valorados muy positivamente por el personal docente con una puntuación superior al 4,5 (preguntas 69 a 71 CP Ev.101)

4. En la Facultad, el PAS realiza su trabajo en un lugar adecuado y cuenta con equipamiento informático actualizado, conexión a la red, fotocopiadora, fax, etc. (Ev. 50). La Secretaría se sitúa en un espacio de dimensiones adecuadas que comparten las Facultades de Ciencias, Medicina, Farmacia y la Escuela Universitaria de Enfermería. El acceso a Secretaría podría plantear problemas en ciertos casos porque no se han suprimido las barreras arquitectónicas.

5. El PAS valora positivamente los recursos informáticos de los que dispone (preguntas 1 a 6 CPAS, Ev. 22.5). Las condiciones de iluminación, calefacción, ventilación, etc. se valoran con un 4,4 así como las infraestructuras de la Universidad. El mobiliario de trabajo y la limpieza se valoran con una puntuación muy alta: 4,8 sobre 5 (preguntas 16 a 19 CPAS, Ev. 22.5).

6. En el PAS de la Facultad de Ciencias se han incluido algunos técnicos de laboratorio que colaboran en la preparación del material para las clases prácticas. Sus espacios de trabajo son fundamentalmente los laboratorios de investigación y en algunos casos los laboratorios de prácticas.

Las infraestructuras propias y/o concertadas destinadas a las prácticas externas se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.

1. Las prácticas tuteladas correspondientes al programa formativo se realizan en espacios diversos: hospitales, empresas de restauración colectiva, centros deportivos, etc. Cada centro acoge a un número concreto de alumnos, en función de su capacidad formativa e infraestructura disponible, por lo que resultan adecuados al programa formativo. (Ev. 3.10, 74.2 y 74.7). En total se han contabilizado, a lo largo de los cursos evaluados, acuerdos con 12 empresas de restauración colectiva (cada una de ellas con diversos centros de trabajo) para la realización de la asignatura Estancias Tuteladas I, y acuerdos con 129 centros de trabajo (118 en España y 11 en otros países europeos) para las Estancias Tuteladas II. Este número de acuerdos se adecua al número de alumnos matriculados en dichas asignaturas cuyo valor medio es de 42 para Estancias Tuteladas I y 62 para Estancias Tuteladas II (Ev. 38, Tabla RM-10). En cualquier caso, no se han detectado quejas por parte de los alumnos en este aspecto.

4. 3. Laboratorios, talleres y espacios experimentales

Los laboratorios, talleres y espacios experimentales, así como el equipamiento necesario para el trabajo en los mismos, se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.

1. La Facultad cuenta con seis laboratorios (3b03, 3f04, 0120, 4d04, 5f03 y laboratorio de tecnología culinaria) con una capacidad media de 47 alumnos, una sala de microscopía para 70 alumnos y una sala de disección con capacidad para 100 alumnos (Ev. 96, Tabla RM-09). Todos estos espacios se encuentran en buen estado de conservación y cuentan con una adecuada ventilación, iluminación y calefacción.

2. El espacio en los laboratorios es suficiente para que los alumnos desarrollen las actividades programadas (Ev. 96, Tabla RM-09).

3. El número de laboratorios se adecua a las necesidades del programa formativo, puesto que

cada Departamento posee sus propios laboratorios con un equipamiento específico y, en muchos casos, cada asignatura tiene su propio laboratorio de prácticas adecuado a sus características específicas (Ev. 70.1).

4. Los alumnos valoran positivamente, con un 4,2 sobre 5, la adecuación de los laboratorios para las prácticas a desarrollar y la dotación de los mismos en cuanto a equipamiento y material para las prácticas (preguntas 63 y 64 CGA, Ev. 55). La valoración de estos conceptos por parte de los profesores es también de 4,2 puntos (preguntas 66 a 68 CP, Ev.101).

5. Existe en la Universidad un Servicio de Prevención de Riesgos Laborales que se ocupa de la normativa de seguridad, salud y medio ambiente (Ev. 9), normativa que es conocida por los profesores de la titulación. Dentro de cada departamento se ha nombrado un responsable de seguridad que hace llegar las actualizaciones de la normativa al resto de los miembros del departamento (Ev. 9.4). Además la Universidad ofrece a sus empleados y a alumnos de Doctorado un curso (20 horas) de seguridad en el laboratorio (Ev. 9.5).

6. Existe una normativa clara en cuanto a la gestión de residuos (Ev. 9.3 y 62), y los laboratorios poseen bidones debidamente etiquetados para la eliminación de residuos de diferentes tipos.

4. 4. Biblioteca y fondos documentales

Las infraestructuras de la biblioteca y salas de lectura están debidamente acondicionadas y cuentan con suficiente amplitud espacial y horaria para satisfacer las necesidades del programa formativo.

1. Las instalaciones de la biblioteca cuentan con una amplitud y acondicionamiento adecuados (iluminación, ventilación, calefacción, refrigeración, etc.) al número de alumnos matriculados en el programa formativo (Ev. 32, Tabla RM-12; Ev. 34, Tabla MR-13; Ev. 5 Tabla T-02). Hay que señalar que se trata de una biblioteca compartida por los alumnos de varias titulaciones, por lo que en periodos de exámenes se requiere en determinadas ocasiones habilitar aulas para dar cabida a más estudiantes, siempre que no afecte a las actividades programadas en dichas aulas. De este modo se trata de aprovechar otros recursos disponibles en la Facultad. Según se desprende de la encuesta general realizada a los alumnos el grado de acondicionamiento de la biblioteca (iluminación acústica, ventilación calefacción, etc.) recibe una puntuación de 4,0 sobre 5 (pregunta 65 CGA, Ev. 55) y a la pregunta de si el número de plazas es suficiente los alumnos puntúan con un 3,1 sobre 5 (Pregunta 66 CGA, Ev. 55). La encuesta refleja asimismo el adecuado ambiente de estudio que los alumnos encuentran en la biblioteca (pregunta 68 CGA, Ev. 55). Por su parte, los profesores valoran muy positivamente la amplitud y número de plazas de la biblioteca de profesores, así como su grado de acondicionamiento (preguntas 69 y 70 CP, Ev. 101).

2. Tal y como se recoge en el Informe de Evaluación del Servicio de Bibliotecas correspondiente a la convocatoria 2002 del II Plan de Calidad de las Universidades (Ev. 54) la biblioteca dispone de infraestructuras adecuadas y plazas suficientes, especialmente para profesores y alumnos de tercer ciclo.

3. En cuanto a los horarios de apertura (la biblioteca permanece abierta 13h/día de lunes a sábado y 4 horas los domingos), calendario y sistema de préstamo, los alumnos valoran este indicador con un 4,1 sobre 5 (Pregunta 69 CGA, Ev. 55) y los profesores con un 4,8 (pregunta 71 CP Ev. 101) señalando ambos un alto grado de satisfacción. La información sobre estos aspectos se puede obtener a través de la página web de la misma biblioteca (Ev. 48).

La cantidad, calidad y accesibilidad de la información contenida en la biblioteca y fondos documentales se adecuan a las necesidades del programa formativo.

1. Los fondos bibliográficos de la biblioteca (monografías, publicaciones periódicas, bases de datos y otras publicaciones de carácter electrónico) se adecuan en buena medida a las necesidades del programa formativo. Cabe destacar el esfuerzo realizado en el año 2004 por incrementar la suscripción a publicaciones electrónicas de inmediato y cómodo acceso, hasta disponer de un total de 32.413. Asimismo, el número de bases de datos asciende a 581. Estos datos confirman que el volumen total de los fondos bibliográficos es considerable (Ev. 35 Tabla RM-14).
2. Es preciso señalar que la relación entre el número de títulos de la bibliografía disponible en el servicio de biblioteca asociada con el programa y el número de títulos recomendados en las asignaturas del programa formativo es de 0,89 (Ev. 33, Tabla RM-15). Cabe destacar también el alto grado de especialización de la colección y la facilidad en la búsqueda de sus elementos, clasificados por materias y áreas de investigación (Ev. 54)
3. La cantidad de fondos bibliográficos, nivel de actualización y disponibilidad es objeto de una buena valoración por parte de profesores (4,6 sobre 5) (Pregunta 72 CP, Ev. 101) y por los alumnos (3,9 sobre 5) (Pregunta 67 CGA, Ev. 55).
4. La distribución de los fondos bibliográficos se corresponde con el carácter multidisciplinar de la biblioteca. Puesto que las titulaciones con las que comparte biblioteca la titulación evaluada son también del ámbito biosanitario y las ciencias experimentales, en ningún momento quedan desubicados y resulta fácil su búsqueda y localización.
5. El sistema de acceso a los fondos resulta adecuado a las necesidades de los usuarios (Ev. 29). Buena parte de los materiales fundamentales de consulta recomendados en el proceso formativo se encuentran en la sala de lectura, de manera que el alumno tiene un acceso directo a los libros. Por otra parte la biblioteca cuenta con una serie de bases de datos on-line. En los demás casos cabe recurrir al servicio de préstamo bibliotecario, con una amplitud horaria y una frecuencia adecuadas, según se desprende de la evidencia 48. El servicio de préstamo de la biblioteca es eficiente, a juicio de los profesores, valorándose con un 4,7 sobre 5 (pregunta 73 CP, Ev. 101).

Valoración Semicuantitativa

El Comité de Autoevaluación debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa la enseñanza en el criterio recursos materiales.

4. RECURSOS MATERIALES					
	A	B	C	D	EI
4. 1. Aulas					
Las aulas destinadas al proceso formativo y el equipamiento de éstas, se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.	X				
4. 2. Espacios de trabajo					
Los espacios destinados al trabajo y al estudio de los alumnos, así como el equipamiento necesario para el desarrollo de estas tareas, se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.		X			
Los espacios y el equipamiento son adecuados para el desarrollo y la coordinación de las funciones del personal académico y del personal de administración y de servicios.	X				
Las infraestructuras propias y/o concertadas destinadas a las prácticas externas se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.	X				
4. 3. Laboratorios, talleres y espacios experimentales					
Los laboratorios, talleres y espacios experimentales, así como el equipamiento necesario para el trabajo en los mismos, se adecuan al número de alumnos y a las actividades programadas en el desarrollo del programa formativo.	X				
4. 4. Biblioteca y fondos documentales					
Las infraestructuras de la biblioteca y salas de lectura están debidamente acondicionadas y cuentan con suficiente amplitud espacial y horaria para satisfacer las necesidades del programa formativo.		X			
La cantidad, calidad y accesibilidad de la información contenida en la biblioteca y fondos documentales se adecuan a las necesidades del programa formativo	X				

Fortalezas, debilidades y propuestas de mejora

4. RECURSOS MATERIALES

FORTALEZAS	DEBILIDADES	PROPUESTAS DE MEJORA	URGENCIA	IMPORTANCIA
Excelente dotación de las aulas para la utilización de diversos recursos docentes				
Espacios y equipamiento adecuados para el desarrollo de las funciones del personal académico y del personal de administración y de servicios		Eliminar barreras arquitectónicas en el acceso a ciertos espacios	Poca	Bastante
Buena dotación de espacios destinados al trabajo de los alumnos		Extender el acceso inalámbrico a la red de la Universidad mediante el sistema WIFI	Poca	Bastante
Muy buena dotación de los laboratorios y espacios destinados a prácticas				
Adecuadas infraestructuras de la biblioteca y salas de lectura				
Buena dotación de medios bibliográficos y documentales inserta en una biblioteca multidisciplinar				

5. PROCESO FORMATIVO

Descripción de la situación

5. 1. Atención al alumno y formación integral

La captación de los alumnos es acorde con el perfil de ingreso.

1. La captación de los alumnos se realiza mediante Jornadas de Puertas Abiertas, Jornadas de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética, las visitas de colegios a nuestra Facultad, las sesiones con padres en numerosas ciudades españolas, las presentaciones en colegios, la difusión de un folleto específico de la Facultad y, finalmente, por la información de los planes de estudio suministradas en nuestra página web (Ev. 78, 81 y 92).
2. Los procesos de captación están organizados conjuntamente por la Facultad, a través de los profesores encargados de la promoción, y por el Servicio de Admisión de la Universidad y están dirigidos a un sector suficientemente amplio de población. Así, se publican anuncios de las Jornadas en prensa, se envía información sobre las Jornadas a colegios e Institutos y a las personas que lo solicitan, así como folletos informativos sobre la Diplomatura a los que piden información (Ev. 92).
3. Todos estos medios de captación tratan de buscar alumnos acordes con el perfil establecido para cursar la Diplomatura que se encuentra ampliamente disponible para los posibles candidatos (Ev. 73 y 15).
4. Cerca de un tercio de los alumnos de la Diplomatura (29%) asistieron a la Jornada de Puertas Abiertas y un 9% participó en la Jornada de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética (pregunta 23 CGA, Ev. 55). Los alumnos valoran con una nota de 3,6 sobre 5 su grado de satisfacción con los procesos de captación (pregunta 7 CGA, Ev. 55).
5. El grado de correspondencia entre el perfil del candidato y el perfil de ingreso idóneo se valora mediante la prueba de admisión previa y la evaluación de su expediente académico (Ev. 73 y 60). A juicio de los profesores, la prueba de admisión previa es adecuada (3,9 sobre 5) para valorar las aptitudes de los futuros alumnos de la titulación (pregunta 76 CP, Ev. 101).
6. Los datos e indicadores relativos a la oferta, demanda y matrícula de alumnos en primer curso de la serie temporal de los últimos cuatro cursos ponen de manifiesto un acusado descenso en el número de solicitantes y matriculados. Sin embargo, se aprecia una tendencia al alza en la nota media de bachillerato de los alumnos que acceden, que fue de 5,9 en 2001-02 y de 6,2 en 2004-05. (Ev. 43, Tabla PF-16).

Las acciones de acogida al alumno le orientan en el funcionamiento y organización en todo lo relacionado con el programa formativo.

1. Existen varias acciones de acogida y orientación a los alumnos de nuevo ingreso. Entre otras, pueden citarse una sesión de bienvenida en la que se explican a los alumnos de primer curso los objetivos de la Diplomatura y del programa formativo, las jornadas de inicio a la carrera del curso 2001-02, así como actividades formativas, culturales y deportivas de la Universidad de Navarra (Universitarios por la Ayuda Social, Servicio de Deportes, etc.) (Ev. 78.3 y 78.6). Además, se cita a cada uno de los alumnos matriculados en 1º durante la primera semana de curso a una entrevista con su asesor académico (Ev. 78.4).

A partir de esa primera entrevista, los alumnos establecen con su asesor sucesivas entrevistas.

Sin duda, el asesoramiento tiene un papel fundamental para orientar al alumno en relación con el programa formativo (Ev. 11 y 61).

2. En la agenda académica universitaria que se envía a los alumnos de primer curso a su domicilio antes del comienzo de las clases, se incluye en las primeras páginas una serie de indicaciones y consejos generales para orientar académicamente al alumno (Ev. 78.2).

3. Para facilitar que los alumnos de primer curso se conozcan entre sí, la Agrupación de Graduados de la Universidad ("Alumni Navarrenses") edita cada curso un libro que recoge los nombres, direcciones de e-mail y fotografías de los alumnos de primer curso de toda la Universidad (Ev. 78.5).

4. Los alumnos evalúan con una nota global de 3,6 y 3,4 sobre 5, respectivamente, los programas de acogida y la información que se proporciona sobre las actividades culturales y académicas (preguntas 7 y 15 CGA, Ev. 55). Por otra parte, aproximadamente el 65% de los profesores informan a sus alumnos asesorados sobre actividades culturales, sociales y de voluntariado (pregunta 79 CP, Ev. 101).

Se desarrollan programas de apoyo orientados a la mejora del aprendizaje del alumno.

1. El asesoramiento académico permite una acción tutorial personalizada y, por tanto, una mejora del aprendizaje de los alumnos (Ev. 88.1). Así, un 74 % de los alumnos que acuden al asesoramiento valoran como mínimo con un 4 sobre 5 la utilidad del asesoramiento académico para su desarrollo profesional y académico (pregunta 3 CGA, Ev. 55). Un resultado idéntico se obtiene al preguntar a los alumnos si el asesoramiento académico responde a sus necesidades y expectativas (pregunta 6 CGA, Ev. 55). Cuando se les pide que valoren la utilidad del asesoramiento para su perfeccionamiento humano, un 54 % de los alumnos conceden como mínimo una nota de 4 sobre 5 (pregunta 2 CGA, Ev. 55).

2. La agenda académica que todos los alumnos reciben al comenzar el primer curso incluye un cuestionario sobre método de estudio que consta de 28 preguntas (Ev. 88.2). En una de las primeras entrevistas, los asesores solicitan los cuestionarios rellenos a sus asesorados para poder detectar posibles carencias y así poder proponer a los alumnos maneras de mejorar su rendimiento académico (Ev. 88.4).

3. Los profesores disponen de un espacio en el intranet de la Universidad ("sistema ADI") donde pueden proporcionar a sus alumnos documentos de apoyo a su aprendizaje (Ev. 28.3). Este mismo sistema ofrece a los alumnos un cauce muy rápido y fluido para comunicarse con el profesor. Además, la herramienta "Autoexaminador" del sistema ADI permite al alumno realizar exámenes online de cada asignatura y saber al instante su rendimiento en dichos exámenes (Ev. 28.3).

4. Algunos alumnos de último curso desarrollan actividades de carácter experimental en departamentos de la Facultad adquiriendo de esta manera habilidades profesionales. Aquellos que lo deseen pueden obtener 4,5 créditos de LE matriculándose de la asignatura "Experimentación en... (Departamento)" (1 crédito práctico = 25 horas) (Ev. 2.4).

5. Las asignaturas impartidas por el Instituto de Idiomas de la Universidad de Navarra ofrecen valiosos conocimientos instrumentales a alumnos de la Facultad (Ev. 70.3). También la asignatura Informática Aplicada ofrecida por el Centro de Tecnología Informática (CTI) hace posible a nuestros alumnos adquirir habilidades que les capacitan para mejorar su aprendizaje y para afrontar en mejores condiciones su futuro profesional (Ev. 70.2). Asimismo, el CTI organiza con periodicidad una serie de cursos de diversas materias relacionadas con las nuevas tecnologías. (Ev. 88.5).

6. La Oficina de Salidas Profesionales (OSP) realiza pruebas psicoprofesionales a los alumnos

que lo solicitan (Ev. 89). Estas pruebas persiguen detectar posibles carencias formativas en el alumno y así poder aconsejarle de manera personalizada un plan de mejora. Precisamente, el asesoramiento personalizado es otro de los servicios que la OSP ofrece a los alumnos de la Universidad (Ev. 1, Ev. 89).

Los programas de orientación profesional para el alumno facilitan la inserción laboral de los egresados.

1. La Oficina de Salidas Profesionales (OSP) gestiona ambiciosos programas de orientación profesional (Ev. 89), que incluyen la realización de pruebas psicoprofesionales (Ev. 89.4), talleres de búsqueda activa de empleo, jornadas de empleo específico (Ev. 89.2), foros de empleo, asesoramiento personalizado; así como bolsa de empleo (Ev. 89.1).

2. Durante los últimos cuatro años la OSP realizó un total de 266 pruebas psicoprofesionales a alumnos de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. En términos alumno/año, estos resultados implican que una media de 67 alumnos hicieron uso anual de esta herramienta de orientación y capacitación profesional (Ev. 89.4).

3. Cada año la Facultad organiza las "Jornadas de Inserción Laboral en Nutrición Humana y Dietética" dirigidas fundamentalmente a alumnos de último curso (Ev. 89.3). El 50 % de los alumnos de tercer curso que respondieron el cuestionario asistió a la última edición de esta actividad ("Jornadas de Orientación Profesional" pregunta 23 CGA 3er curso, Ev. 55.4). Los alumnos valoraron de manera positiva, (3,3 sobre 5) la utilidad de la información que recibieron en esas Jornadas (pregunta 27 CGA 3er curso, Ev. 55.4).

4. Todos los años la Oficina de Salidas Profesionales (OSP) de la Universidad organiza el Foro de Empleo (Ev. 89.1). El 62 % de los alumnos de último curso de la Diplomatura asistió a esta actividad (pregunta 23 CGA 3er curso, Ev. 55.4), aunque los alumnos califican la información recibida en el Foro de Empleo con una media modesta (3,0 sobre 5); (pregunta 26 CGA 3er curso, Ev. 55.4). La opinión de los profesores sobre las acciones realizadas desde la OSP, sin embargo, es buena (nota media de 4 sobre 5) (pregunta 83 CP, Ev. 101).

5. Además, durante los últimos 3 años la OSP, junto con la FEUN, gestionó 157 ofertas de empleo para los alumnos de la Diplomatura (Ev. 89.2).

6. Se ha impartido la asignatura de Libre Elección "Formación en competencias profesionales" cuyo objetivo es la preparación de los alumnos para el mercado laboral, la búsqueda y desempeño activo de empleo (Ev. 89.5). En los cursos 2002-03 y 2003-04 se desarrollaron las Jornadas de Nutrición consistentes en la visita a distintos centros de trabajo de Barcelona con la finalidad de que conocieran en más profundidad los perfiles de egreso de la titulación (Ev. 12.11).

7. Uno de los contenidos fundamentales del asesoramiento personal de alumnos de últimos cursos es la orientación profesional (Ev. 61). Así, un 62% de profesores afirma recibir consultas sobre orientación profesional en el asesoramiento, y un 81% tratar cuestiones de salidas profesionales con sus asesorados (preguntas 82 y 78 CP, Ev. 101).

El programa de acción tutorial orienta y motiva a los alumnos en lo relativo al programa formativo y a la organización de su itinerario curricular.

1. Cada alumno tiene asignado un asesor académico. Forma parte del programa de acogida la primera entrevista con el asesor académico (Ev. 78.4). El asesoramiento académico es completamente voluntario pudiendo cada alumno elegir y cambiar de asesor a lo largo de la carrera. Es objetivo del asesoramiento orientar y motivar al alumno en las decisiones básicas relativas a su itinerario curricular, organización de su tiempo, métodos de estudio, orientación profesional (Ev. 61). Los profesores disponen de abundantes recursos para prestar un

asesoramiento eficaz a quienes lo demanden (Ev. 61.2).

2. Los resultados de asesoramiento varían significativamente en los años evaluados. En el curso 2001-02, el 91,7 % de los alumnos acudieron al asesoramiento con una frecuencia media de entrevistas de 2,97 por alumno y año. Sin embargo, en el curso 2003-04, sólo el 61,75 % de alumnos acudieron al asesoramiento, aunque se incrementó la frecuencia media de entrevistas (4,3 entrevistas/alumno/año). En el último curso (2004-05), los resultados de asesoramiento fueron intermedios entre los anteriores (65,15 % de alumnos asesorados; 4,05 entrevistas/alumno/año) (Ev. 11). En el asesoramiento a los alumnos, un porcentaje significativo de profesores manifiestan tratar cuestiones relacionadas con las salidas profesionales (62 %), método de estudio/organización del trabajo (69%), cuestiones relacionadas con la matrícula y la elección de asignaturas (58%), y aspectos relacionados con la formación cultural y humanística (58 %) (pregunta 78 CP, Ev. 101).

3. Los profesores atienden las consultas académicas de cuantos alumnos se lo solicitan durante su horario de asesoramiento, ya provengan de alumnos asesorados, de alumnos matriculados en las asignaturas que imparten como de otros alumnos de la titulación. El grado de satisfacción con la comunicación alumno-asesor obtuvo una de las mejores valoraciones por parte de los alumnos (3,4 sobre 5), sólo superada por la comunicación alumno-profesor (3,5), y comparable a la que los alumnos manifiestan respecto a su comunicación con el Consejo de Curso (3,3) (preguntas 11, 12 y 9, respectivamente, CGA, Ev. 55). Asimismo, los alumnos valoran positivamente el tiempo que sus profesores les dedican (nota de 3,8; pregunta 4 CGA, Ev. 55). Este dato se corresponde con la alta disponibilidad que los profesores afirman tener para atender a los alumnos que les consultan dudas en relación con su asignatura (nota 4,4; pregunta 87 CP, Ev. 101) y el alto grado de cumplimiento del horario de asesoramiento que manifiestan tener (nota 4,1; pregunta 77 CP, Ev. 101). Por su parte, los alumnos de tercer curso valoran con un 3,5 la utilidad del asesoramiento académico para su desarrollo profesional y académico (pregunta 3 CGA 3er curso, Ev. 55.4). Cuando se analizan los datos globales de los tres cursos, esta valoración mejora significativamente (nota 4,0; pregunta 3 CGA, Ev. 55.5)

4. La Facultad dispone de un programa informático para la gestión del asesoramiento al que tienen acceso los asesores, la Dirección de Estudios y la Secretaría de Facultad (Ev. 61.12). Esta herramienta permite a cada profesor contabilizar el número de entrevistas con alumnos. Además, los profesores pueden consultar en este espacio virtual los datos académicos actualizados de sus asesorados facilitando la atención tutorial. Los profesores manifiestan un alto grado de satisfacción con este programa (4,1 sobre 5) (pregunta 81 CP, Ev. 101).

6. Cada curso tiene un coordinador entre cuyas funciones está la de motivar y orientar a los alumnos en el estudio de las asignaturas (Ev. 13). Los alumnos puntúan la satisfacción con la comunicación que mantienen con el coordinador con un 3,1 (pregunta 10 CGA, Ev. 55). El Adjunto a la Dirección de estudios anima a los alumnos a la realización del asesoramiento y coordina la labor de los coordinadores de curso, estando disponible para resolver las dudas y problemas de los alumnos respecto del programa formativo. La satisfacción de los alumnos en relación con su comunicación con la Dirección de Estudios es de 2,7 sobre 5. (pregunta 13 CGA, Ev. 55). Aunque parecen responder al Director de Estudios de la Facultad y no al Adjunto a la Dirección de Estudios.

Las actividades para la formación integral del alumno son congruentes con los objetivos del programa formativo y ayudan a su consecución.

1. La Universidad de Navarra y la Facultad de Ciencias ponen a disposición del alumno una variada y abundante oferta de actividades de formación integral congruentes con el programa formativo (Ev. 79). La Memoria de actividades culturales, sociales y deportivas 2004/2005 (Ev. 79.1), así lo pone de manifiesto. Entre ellas destacan las actividades de ayuda social y cooperación (UAS) (Ev. 79.3 y 79.4), las actividades culturales (SACYS) (Ev. 79.1), las deportivas (Servicio de Deportes) (Ev. 79.5), formación cristiana (Capellanía Universitaria) (Ev. 79.8), formación en asuntos europeos (Congreso de Cultura Europea, Día de Europa) (Ev.

79.9) y un largo etcétera entre las que se incluyen conferencias, la Fiesta del Patrón de la Facultad (Ev. 79.7), actos académicos, actividades de teatro, montaña o el concurso de villancicos en Navidad (ver la Memoria en Ev. 79.1).

2. Estas actividades están abiertas a todos los alumnos de la Facultad. Se dan a conocer semanalmente en la hoja "Vida Universitaria" (Ev. 79.6), en la web de la Universidad (<http://www.unav.es>) y en la de la Facultad, además de por otros medios como tablones de anuncios, avisos en clase, etc. Por otra parte, un 61 % de los profesores manifiesta que informa a sus asesorados habitualmente sobre el deporte, el voluntariado y otras actividades culturales y sociales organizadas por la Universidad (pregunta 79 CP, Ev. 101).

3. Un 60% de los alumnos manifiesta estar habitualmente informado de la oferta de actividades culturales por parte de la Universidad y de la Facultad (pregunta 18 CGA, Ev. 55), aunque este porcentaje se eleva en los cursos superiores (71% de los alumnos de 3^{er} curso) (Ev. 55.4). Por otra parte, los alumnos valoran de manera positiva la utilidad de las actividades culturales y sociales en las que participan (3,6 sobre 5) (pregunta 16 CGA, Ev. 55). Por el contrario, el grado de conocimiento de otro tipo de actividades como las organizadas por UAS (voluntariado) y el Servicio de Deportes es bastante bajo (2,4 y 2,2 sobre 5, respectivamente) (preguntas 20 y 21 CGA, Ev. 55). Algo similar ocurre con las actividades organizadas por la Capellanía de la Facultad, que no son conocidas por el 78 % de los alumnos (pregunta 19 CGA, Ev. 55). Finalmente, sólo el 16 % de los alumnos manifiesta haber asistido a las actividades con motivo del Día del Patrón, aunque este porcentaje prácticamente se duplica entre los alumnos de último curso de carrera (pregunta 23 CGA, Ev. 55.5 y Ev. 55.4).

5. 2. Proceso de enseñanza - aprendizaje

Los métodos y las técnicas utilizados en el proceso de enseñanza - aprendizaje permiten la consecución de los objetivos del programa formativo.

1. Los métodos utilizados para impartir las asignaturas son variados. De los resultados del cuestionario de profesores se deduce que la mayoría utilizan la clase magistral, pero también la resolución de problemas y casos, los trabajos dirigidos individualmente y los trabajos dirigidos en grupo (Ev. 90, Tabla PF-17) para poder alcanzar los distintos objetivos de programa formativo (Ev. 15)

2. Esta metodología se pone en práctica con gran variedad de recursos didácticos: pizarra, proyector de ordenador, proyector de diapositivas, intranet e Internet y laboratorios de prácticas (Ev. 90, Tabla PF-17).

3. En esta titulación hay que resaltar la importancia de las prácticas. Un gran número de las asignaturas las realizan en laboratorios, otras son prácticas de campo y prácticas externas (Ev. 90, Tabla PF-17). Los alumnos valoran muy positivamente, por encima de 4, tanto la información que reciben sobre los objetivos y metodología de las prácticas y seminarios (Preguntas 40 a 42, y 44 CGA, Ev. 55) como el grado de atención individualizada que han recibido en las prácticas y seminarios (Pregunta 47 CGA, Ev. 55).

4. Dentro de la metodología de la docencia práctica destacan las Estancias Tuteladas I y II, asignaturas de carácter práctico que se realizan en los lugares habituales de trabajo de un diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Ev. 84.1).

5. En cuanto a la metodología de la docencia teórica, la valoración de los alumnos es algo inferior, ya que puntúan con 3,4 el hecho de si la metodología utilizada en clase teórica favorece la participación activa del estudiante (Pregunta 38 CGA, Ev. 55).

6. Existen programas específicos de innovación y actualización de la metodología docente dirigidos al profesorado. Un buen número de profesores ha participado en cursos de formación e innovación educativa (Ev. 27) fruto de los cuales hay una mayor utilización de nuevas tecnologías. Un gran número de profesores utilizan el portal ADI de intranet como cauce de comunicación con el alumno.

7. Se ha participado en dos módulos europeos titulados "Food product development" y "Food safety and risk assessment" que posteriormente ha dado lugar a dos asignaturas, "Nuevos productos alimentarios" (OP) y "Food safety and risk assessment" (LE), que se imparten según el modelo de convergencia europea de Bolonia (Ev.75). Asimismo, se ha participado en el Proyecto de Innovación Docente "Histología en Imágenes" subvencionado por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT). Se trata de un proyecto de aplicación multimedia para ser utilizado como elemento didáctico de repaso de prácticas y teoría en la asignatura de Estructura y Función del cuerpo humano (Ev. 75).

8. En cuanto al grado de cumplimiento del contenido de los programas, los profesores valoran esta cuestión muy positivamente, con un 4,6 (Pregunta 11 CP, Ev. 101) mientras que los alumnos lo hacen con un 3,7 (Pregunta 37 CGA, Ev. 55).

9. Por otro lado, los alumnos que acuden al asesoramiento académico opinan que es útil para su desarrollo profesional académico y que el profesor le dedica un tiempo adecuado (Preguntas 3 y 4 CGA, Ev. 55; Ev. 11).

El proceso de evaluación de los aprendizajes es coherente con los objetivos del programa formativo y con la metodología de enseñanza-aprendizaje.

1. Los métodos de evaluación son variados. Las pruebas escritas y tipo test se utilizan en un 74% de las asignaturas. En un 61% se emplea la resolución de ejercicios, casos o problemas y la realización de trabajos. En un porcentaje menor de asignaturas se evalúa mediante exposición o prueba oral (Ev. 91, Tabla PF-18).

2. Los profesores informan con antelación del método de evaluación de su asignatura (Pregunta 88 CP, Ev. 101). Esta información aparece en la web de la mayoría de las asignaturas (Ev. 30.6)

3. Los alumnos valoran con un 3,9 sobre 5 el hecho de que los criterios de evaluación teórica se ajuste a lo explicado en clase. Algo superior (4,1) es la valoración de la utilidad de la evaluación práctica, siendo su grado de satisfacción de 3,8 sobre 5 (Preguntas 39, 43, 45 y 46 CGA, Ev. 55).

4. La evaluación de las asignaturas Estancias Tuteladas I y II la realizan los profesores encargados teniendo en cuenta:

- a. Evaluación por parte del tutor, que valora aspectos humanos, científicos y profesionales del alumno durante su permanencia en prácticas. (Ev. 68.3 y 84.3)
- b. Memoria de las prácticas presentada por el alumno con el visto bueno del tutor de prácticas. (Ev. 68.2 y 84.3)

Las prácticas profesionales regladas en empresas o instituciones son congruentes con los objetivos del programa formativo.

1. La Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética tiene dos asignaturas obligatorias correspondientes a prácticas en empresas e instituciones: Estancias Tuteladas I y II, que tienen asignados 5 y 8 créditos, respectivamente (1 crédito corresponde a 25 horas) (Ev. 15.1).

2. La obligatoriedad de las estancias tuteladas no requiere especiales mecanismos de fomento de las mismas entre los alumnos. La información a los alumnos está muy detallada en las páginas web. Además, en los primeros meses del curso se realizan sesiones explicativas para los alumnos que deben realizarlas (Ev. 84), y los profesores responsables de las dos asignaturas desarrollan tutorías con los alumnos para adecuar sus intereses con los centros de prácticas con los que se tienen convenios. Está perfectamente establecida la manera de ser evaluadas, teniendo en cuenta la opinión del tutor y el informe realizado por el alumno según se ha explicado en el subcriterio anterior (Ev. 68.3, 68.2 y 84.3).

3. En total se han contabilizado a lo largo de los cursos evaluados, acuerdos con 12 empresas de restauración colectiva (cada una de ellas con diversos centros de trabajo) para la realización de la asignatura Estancias Tuteladas I, y acuerdos con 129 centros de trabajo (118 en España y 11 en otros países europeos) para las Estancias Tuteladas II (Ev. 74).

Los mecanismos de fomento de las prácticas en los ámbitos profesionales son variados:

- El contacto con los tutores de prácticas recogiendo sus sugerencias y opiniones en las evaluaciones que realiza del alumno, así como en los contactos previos, y los que se realizan durante la estancia del alumno con el profesor responsable de las Estancias Tuteladas.
- El contacto con egresados que puedan facilitar nuevos convenios de prácticas.
- También existe la posibilidad de que los propios alumnos propongan la empresa o institución en la que quieren realizar las prácticas (Ev. 84.1).

4. Los objetivos de estas prácticas se adecúan a los objetivos del programa formativo y al perfil de los egresados. En Estancias Tuteladas I los alumnos deben adquirir un conocimiento global de un servicio de alimentación y de su organización. En Estancias Tuteladas II el principal objetivo es que cada alumno tenga una experiencia de trabajo profesional en áreas de actividad específicas del dietista (Ev. 15 y 84.1).

5. Los profesores valoran con el máximo de 5 la obligatoriedad de las Estancias Tuteladas de la formación de los alumnos de Nutrición Humana y Dietética (Pregunta 8 CP, Ev. 101). Los egresados valoran la utilidad de las estancias tuteladas con un 3,7 sobre 5 para adquirir conocimientos, destrezas y habilidades profesionales, y con un 3,5 para aplicar los conocimientos adquiridos (pregunta 6 CG, Ev. 56).

6. Al finalizar cada período de prácticas el alumno debe presentar una memoria sobre el trabajo realizado, así como una valoración personal de dichas prácticas (Ev. 68.2 y 84.3). Estos datos son tenidos en cuenta tanto a la hora de la evaluación como mecanismo de revisión de los centros de prácticas.

Las estancias de los alumnos en instituciones nacionales e internacionales son congruentes con los objetivos del programa formativo, y reconocidas a efectos curriculares.

1. Existe la posibilidad de realizar estancias en un gran número de Universidades y otras instituciones nacionales e internacionales con las que se tienen convenios (Ev. 83 y 74.1). Los alumnos de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética que cursan al menos un semestre en la Universidad de Lille (Francia) pueden obtener la doble titulación francesa además de española. También existe un buen número de alumnos extranjeros de estos centros que vienen a realizar aquí sus estudios de Nutrición Humana y Dietética (Ev 83.7).

2. Se celebran habitualmente sesiones informativas con los alumnos interesados en participar en los programas de intercambio (Ev. 83.1) y las convocatorias se hacen públicas (Ev. 83.8). Se procura animar a que las realicen alumnos que cuentan con buenas calificaciones.

3. La utilización por parte de los alumnos es escasa (media de 5 alumnos cada curso académico) (Ev. 39, Tabla PF-20). Es posible que en este hecho influya que el plan de estudios sea de 3 años.

4. Existe un profesor coordinador de relaciones internacionales en la titulación (Ev 19.1) que estudia previamente el plan de estudios de la institución de destino y se mantiene en contacto con los coordinadores de las otras instituciones a través de la oficina de relaciones internacionales de la Facultad. A cada alumno se le entrega un plan de trabajo con las asignaturas que debe cursar en la institución de destino (Ev. 83) para asegurar que su formación es coherente con los objetivos del programa formativo (Ev. 15) y que las calificaciones puedan ser reconocidas a efectos curriculares.

4. El contacto con los estudiantes de intercambio es continuo para poder conocer el grado de satisfacción de la estancia que están realizando. A su vuelta se recogen sus experiencias en el informe del estudiante Erasmus (Ev. 83.2) que se hace llegar al Servicio de Relaciones Internacionales de la UN.

Valoración Semicuantitativa

El Comité de Autoevaluación debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa la enseñanza en el criterio proceso formativo.

5. PROCESO FORMATIVO					
	A	B	C	D	EI
5. 1. Acceso y formación integral					
La captación de los alumnos es acorde con el perfil de ingreso.		X			
Las acciones de acogida al alumno le orientan en el funcionamiento y organización en todo lo relacionado con el programa formativo.	X				
Se desarrollan programas de apoyo orientados a la mejora del aprendizaje del alumno.		X			
Los programas de orientación profesional para el alumno facilitan la inserción laboral de los egresados.		X			
El programa de acción tutorial orienta y motiva a los alumnos en lo relativo al programa formativo y a la organización de su itinerario curricular.	X				
Las actividades para la formación integral del alumno son congruentes con los objetivos del programa formativo y ayudan a su consecución.	X				
5. 2. Proceso enseñanza – aprendizaje					
Los métodos y las técnicas utilizados en el proceso de enseñanza-aprendizaje permiten la consecución de los objetivos del programa formativo.	X				
El proceso de evaluación de los aprendizajes es coherente con los objetivos del programa formativo y con la metodología de enseñanza - aprendizaje.	X				
Las prácticas profesionales regladas en empresas o instituciones son congruentes con los objetivos del programa formativo.	X				
Las estancias de los alumnos en instituciones nacionales e internacionales son congruentes con los objetivos del programa formativo, y reconocidas a efectos curriculares.		X			

Fortalezas, debilidades y propuestas de mejora

5. PROCESO FORMATIVO				
FORTALEZAS	DEBILIDADES	PROPUESTAS DE MEJORA	URGENCIA	IMPORTANCIA
Existen medios suficientes para la captación de alumnos acordes con perfil de ingreso				
Eficaces acciones de acogida.				
Existen programas de apoyo y herramientas orientados a la mejora del aprendizaje del alumno		Fomento del asesoramiento y del uso de las herramientas de aprendizaje disponibles	Mucha	Bastante
Programas de orientación profesional de calidad		Acciones para aumentar el grado de participación en esos programas	Bastante	Bastante
Alta especialización y calidad del asesoramiento académico				
Variedad y calidad en actividades de formación integral				
Métodos y técnicas de enseñanza-aprendizaje adecuadas. Alta calidad en enseñanzas prácticas				
Proceso de evaluación coherente, variado y conocido				
Obligatoriedad de prácticas externas congruentes con los objetivos del programa formativo				
Buena oferta de estancias en instituciones nacionales e internacionales		Fomento de la movilidad de alumnos hacia universidades europeas	Poca	Poca
		Aumentar el número de reuniones de coordinación y la relación entre Representación Estudiantil, Coordinadores y Dirección de estudios	Bastante	Bastante

6. RESULTADOS

Descripción de la situación

6. 1. Resultados del programa formativo

El alumno finaliza los estudios en el tiempo previsto por el programa formativo.

1. La tasa de eficiencia media del programa formativo es del 87%. Las diferencias entre asignaturas oscilan entre el 61% y el 100%, reduciéndose esta tasa en las que revisten para los alumnos mayor dificultad o menor interés e incrementándose en las que les resultan más asequibles (Ev. 46, Tabla R-21). Estos resultados pueden considerarse muy aceptables.
2. La tasa de éxito se ha reducido de un 88% en el curso 2001-02 al 85% en el curso 2004-05 (Ev. 47, Tabla R-22). A pesar de ello, el indicador puede considerarse positivo. De los 9.662,5 créditos presentados a examen en 2004-05, los alumnos superaron un total de 8.233,5.
3. La duración media de los estudios se estima en un 3,63 (Ev. 44, Tabla R-23). En el estudio de detalle que sirve de base a la tabla R-23 se comprueba que el 53% de los alumnos concluye en los 3 años previstos en el plan de estudios (Ev. 44, Tabla R-23). La prolongación de Estancias Tuteladas II por algunos alumnos hace también que se alargue la duración (Ev. 44.2).
4. El índice de abandono es del 0,14 (Ev. 45, Tabla R-24). Este bajo índice parece confirmar que los alumnos acceden con convencimiento y seguridad a estos estudios de implantación relativamente reciente. Los profesores estiman que la normativa de permanencia y matriculación (Ev. 63) no interfiere en el progreso académico, y valoran con un 4,6 sobre 5 la norma de permanencia que establece que un alumno de 1^{er} curso debe aprobar como mínimo 15 créditos de asignaturas troncales y obligatorias (pregunta 7 CP, Ev. 101).
5. En la consideración global de las cuatro tablas (R-21, R-22, R-23 y R-24) los datos pueden estimarse positivos.

El alumno está satisfecho con el programa formativo.

1. El grado de satisfacción de los alumnos con el plan de estudios ha obtenido una puntuación de 3,7 sobre 5 (preguntas 28 a 36-Bis CGA, Ev. 55); la pregunta relativa a si considera que la docencia que se imparte en la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética es provechosa para el desarrollo profesional recibe una puntuación de 4,3 sobre 5 (pregunta 57 CGA, Ev. 55).
2. Los procedimientos para recabar la opinión del alumno son las reuniones con la Representación Estudiantil, el asesoramiento académico, la coordinación de curso, la Dirección de Estudios (Ev. 85, 86, 87), así como el cuestionario referido (Ev. 55). Además, al finalizar las clases de las asignaturas, algunos profesores facilitan a los alumnos cuestionarios de evaluación (Ev. 85). El grado de satisfacción con la comunicación que mantienen los alumnos con el Consejo de Curso, el profesor coordinador de curso, el asesor, los profesores y la Dirección de Estudios son respectivamente de 3,3; 3,1; 3,4; 3,5 y 2,7 sobre 5 (preguntas 9 a 13 CGA, Ev. 55)

3. El 30% de los alumnos que realizaron el cuestionario acude regularmente al asesoramiento (pregunta 1 CGA, Ev. 55). El grado de utilidad del mismo para su desarrollo humano es de un 3,7 y para su desarrollo profesional y académico es de un 4,0, ambas sobre 5 (preguntas 2 y 3 CGA, Ev. 55)

4. La coherencia del plan de estudios con los objetivos de la Diplomatura se valora con alta puntuación (4 ó 5 sobre 5) por un 73% de los alumnos, mientras que un 23% la valora con un 3 (pregunta 30 CGA, Ev. 55)

5. Se estima en un 4,0 sobre 5 que las asignaturas troncales y obligatorias son suficientes para la formación del alumno como diplomado en Nutrición Humana y Dietética (preguntas 31 y 31 bis CGA, Ev. 55) y en un 3,0 que el número de asignaturas optativas ofrecidas es suficiente para su formación (pregunta 32 CGA, Ev. 55). En cuanto a la oferta de seminarios y prácticas para la adquisición del conocimiento práctico, se considera adecuada, con una valoración de 4,0 sobre 5 (pregunta 35, Ev. 55).

6. Con un 3,1 se valora que el reparto de asignaturas entre el primer y segundo semestre está equilibrado y con un 3,5 que el reparto de las mismas a lo largo de los cursos es, así mismo, equilibrado (preguntas 36 y 36 bis, Ev. 55).

7. El grado de conocimiento de los objetivos, conocimientos y competencias que deben conseguir los diplomados en Nutrición Humana y Dietética al finalizar los estudios es de 4,1, lo que se puede considerar una puntuación alta (pregunta 28 CGA, Ev. 55). Además, existe un grado de satisfacción de un 4,1, sobre la amplia información que contienen los programas de las asignaturas sobre objetivos, contenidos, metodología, evaluación y bibliografía (pregunta 34, Ev. 55), y en un 4,0 se considera que guardan coherencia con el perfil de la titulación en Nutrición Humana y Dietética (pregunta 30, Ev. 55).

8. Respecto a la información sobre salidas profesionales recibidas por diferentes vías, los alumnos valoran el grado de utilidad con un 3,1 la recibida de la OSP (Oficina de Salidas Profesionales) (pregunta 25 CGA, Ev. 55), con un 3,0 la recibida del Foro de Empleo de la Universidad de Navarra (pregunta 26 CGA, Ev. 55), y con un 3,2 la recibida de la Jornada de Orientación Profesional de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética (pregunta 27 CGA, Ev. 55).

9. El proceso de enseñanza–aprendizaje se valora con un 4,0 sobre 5 destacando los siguientes aspectos de prácticas y seminarios de la Diplomatura, todos ellos con un puntuación superior a 4:

- a. Utilidad y adecuación de la información que aparece en los cuadernos de seminarios y prácticas (pregunta 40 CGA, Ev. 55).
- b. Información sobre los objetivos de las prácticas y seminarios (pregunta 41 CGA, Ev. 55).
- c. Adecuación de la información sobre la metodología de las prácticas y seminarios (pregunta 42 CGA, Ev. 55).
- d. Favorecimiento de la participación activa del estudiante con la metodología utilizada (pregunta 44 CGA, Ev. 55).
- e. Utilidad de la evaluación final de los trabajos, seminarios y prácticas para la formación integral del estudiante (pregunta 45 CGA, Ev. 55).
- f. Atención individual recibida en las prácticas y seminarios (pregunta 47 CGA, Ev. 55).

55).

10. Respecto a la información que aparece en la página web acerca del contenido del plan de estudios, se valora con un 4,1 por parte de los alumnos (pregunta 54 CGA, Ev. 55).

11. El grado de satisfacción del alumno con las instalaciones e infraestructuras es de 3,8 (pregunta 58 CGA, Ev.55). Se estima que el tamaño de las aulas es el adecuado en un 4,2 (pregunta 59 CGA, Ev. 55) y en un 4,2 que están bien acondicionadas (pregunta 60 CGA, Ev. 55). Respecto a los laboratorios de prácticas, el grado de adecuación para las actividades a desarrollar se establece en un 4,2 (pregunta 63 CGA, Ev. 55). El grado de acondicionamiento de la biblioteca o salas de lectura es de un 4,0 (pregunta 65 CGA, Ev. 55) y el grado de satisfacción es alto (4,2) con los servicios de la biblioteca (horario, calendario, sistema de préstamo) (pregunta 69 CGA, Ev. 55). El grado de satisfacción respecto al acondicionamiento de las salas de informática es de 3,8 (pregunta 70 CGA, Ev. 55).

12. Otros aspectos a destacar por su alta puntuación son: la posibilidad que tienen todos los alumnos de acceder al correo electrónico (4,4), la adecuación de las instalaciones que ofrece la universidad (4,2) y la amplia información de las actividades y recursos que ofrece la página web de la Universidad de Navarra (4,4) (preguntas 74, 81 y 82 CGA, Ev. 55).

6. 2. Resultados en los egresados

El perfil del egresado responde a los perfiles de egreso previstos por el programa formativo.

1. La valoración que los propios egresados hacen de su perfil de egreso es de 3,6 sobre 5 y la satisfacción general con la formación recibida es de 3,8 (Preguntas 1 y 3, apdo. Satisfacción global con la formación integral de los graduados en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra CG, Ev.56). La satisfacción con los conocimientos adquiridos es de 3,6 (Apdo. Conocimientos adquiridos de los graduados en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra CG, Ev. 56)

2. Respecto a las habilidades y capacidades adquiridas a través de los estudios de Nutrición Humana y Dietética, los egresados dan una puntuación global de 3,7 sobre 5 (CG, Ev. 56) destacando las siguientes:

- a. Conocimientos acerca de las bases de una alimentación saludable: 4,5 (pregunta 6).
- b. Capacitación de los estudios para planificar y elaborar dietas para individuos y colectividades de sanos: 4,1 (pregunta 3).
- c. Capacitación de los estudios para evaluar el estado nutricional de los individuos: 3,9 (pregunta 2).
- d. Capacitación de los estudios para llevar a cabo educación nutricional en individuos y grupos: 3,8 (pregunta 1).
- e. Los estudios les han permitido mejorar su capacidad para comunicarse de forma efectiva en su trabajo: 3,7 (pregunta 11)
- f. Capacitación para aplicar los principios de la deontología profesional a sus propias intervenciones: 3,6 (pregunta 13)

- g. Capacidad de los estudios para realizar actividades que dependen de otros profesionales o integrarse en equipos multidisciplinares: 3,6 (pregunta 14).
- h. Capacitación para planificar y elaborar dietas adecuadas en diversas patologías y realizar el seguimiento oportuno: 3,6 (pregunta 4).
- i. Valoración de los estudios en seguridad alimentaria: 3,6 (pregunta 5).
- j. Adecuación de los trabajos y prácticas realizadas durante la carrera para el desarrollo de su capacidad de trabajo en equipo: 3,6 (pregunta 9)

3. En general, se puede concluir que la valoración de los egresados es alta puesto que el aspecto peor valorado recibe una puntuación de 3 (Ev. 56).

4. Los egresados valoran con un 3,8 sobre 5 la posición que ocuparía la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Navarra en una hipotética escala de calidad (pregunta 15, Ev. 56)

5. Por otro lado, hay encuestas periódicas destinadas al seguimiento de los egresados. En el año 2000 se enviaron cuestionarios a los graduados que acabaron entre los años 1994-1999, y en el año 2003 a los graduados que terminaron sus estudios entre 1998 y 2002. Con base en estos cuestionarios, la OSP ha realizado los correspondientes estudios de inserción laboral (Ev. 1). Desde el año 2004, esta oficina realiza este estudio una vez transcurrido un año de acabar la Diplomatura, a los tres años y a los cinco años (Ev. 1). Hay previsto un plan de futuro para el seguimiento de inserción laboral de los graduados, con propuestas de mejora, hasta el año 2010. Las acciones de mejora como consecuencia de los estudios realizados son variadas e incluyen desde la definición y clasificación de competencias profesionales, la posibilidad de realizar pruebas psicoprofesionales, los foros y jornadas de empleo, el asesoramiento sobre salidas de la OSP, el gabinete de orientación profesional, la bolsa de trabajo de la OSP, etc. (Ev. 1)

6. Por otra parte, la Agrupación de Graduados (Alumni Navarrensens) mantiene informados de las actividades específicas que organiza, así como de los eventos que se producen en la Universidad, a los egresados de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética dados de alta en la Agrupación a través de sus publicaciones y por e-mail (Ev. 23)

7. La adecuación entre el perfil del egreso (Ev. 72) y los conocimientos y competencias reales con que cuentan los alumnos al finalizar los estudios puede inducirse de los modelos de exámenes teóricos y prácticos de asignaturas troncales que se aportan (Ev. 53).

6. 3. Resultados en el personal académico

El personal académico está satisfecho con el programa formativo.

1. La valoración global de los profesores es de 4,2 (CP, Ev. 101). La práctica totalidad de los profesores considera que el plan de estudios es el adecuado para que los alumnos alcancen los objetivos de la titulación (pregunta 2 CP, Ev. 101).

2. Dentro del programa formativo (preguntas 1-19 CP, Ev. 101), se valora con una puntuación máxima de 5 la obligatoriedad de las Estancias Tuteladas en la formación de los estudiantes de Nutrición Humana y Dietética (pregunta 8 CP, Ev. 101). El grado de cumplimiento de los programas de las asignaturas también recibe una puntuación elevada, valorándose con un 4,6 (pregunta 11 CP, Ev. 101). Sin embargo, se evalúa con la menor puntuación, de 3, la

existencia de vacíos o duplicidades en el plan de estudios (pregunta 9 CP, Ev. 101) aunque aproximadamente un 70% de los profesores afirman haber coordinado sus programas con los de otros profesores (pregunta 10 CP, Ev. 101).

3. Respecto a la organización de la enseñanza (preguntas 20-36) la valoración global es de 4,2 sobre 5 (CP, Ev.101).

4. En relación al proceso formativo (preguntas 76-92 CP, Ev. 101) la valoración global es de 4 sobre 5. Destaca la disponibilidad de los profesores para la resolución de dudas y cuestiones que en general se plantean los alumnos en relación con su materia: 4,4 (pregunta 87). Sin embargo muestran inquietud por la falta de utilización de bibliografía adicional para ampliar las explicaciones de clase: 2,6 (pregunta 86).

5. Los profesores evalúan los recursos humanos con 4,1 sobre 5 (preguntas 37 a 54 CP, Ev. 101), los recursos materiales con 4,4 (preguntas 55 a 75 CP, Ev. 101)

6. El personal de administración y servicios realiza una valoración global de 4,6 sobre 5. (encuesta PAS).

6. 4. Resultados en la sociedad

Los empleadores y demás grupos de interés están satisfechos con los conocimientos y las capacidades de los egresados.

1. Los empleadores que respondieron al cuestionario tienen una valoración global positiva sobre la formación profesional y humana de los egresados de la Universidad de Navarra (3,9 sobre 5) (CE, Ev. 57).

2. La valoración global de los empleadores en cuanto a la formación de los graduados de Nutrición Humana y Dietética es de 4,1 manteniéndose constante en la práctica totalidad de las preguntas del cuestionario (CE, Ev. 57).

En sus aspectos más positivos cabe resaltar su valoración de la capacidad de trabajo en equipo y de adecuación al puesto de trabajo (preguntas 4 y 8 ambas valoradas con 4,4) y de utilización de fuentes de información (pregunta 2 valorada con 4,2) mientras que la puntuación desciende a 3,8 al valorar la actitud crítica y capacidad de iniciativa del egresado (pregunta 4). Este defecto no parece grave debido a la juventud de nuestros egresados y de la propia profesión que se va haciendo camino en los lugares de trabajo para establecer su propia identidad en cada sector de actividad.

Las actividades que vinculan el programa formativo con la sociedad en el ámbito nacional e internacional producen resultados.

1. La vinculación de la Diplomatura con la sociedad se avala con la documentación que consta en las evidencias 3, 25 y 80, donde se detallan algunos de sus más importantes cauces, entre los que cabe reseñar el flujo constante de contactos nacionales e internacionales que provienen de la dinámica específica de las Estancias Tuteladas en los diversos campos de actividad del egresado (Nutrición clínica y dietética, Salud pública, Nutrición comunitaria, nutrición y dietética en el deporte, restauración colectiva, etc). También el Gabinete de asesoramiento nutricional y dietético (Ev. 80.24) es un cauce de vinculación habitual con el

entorno social que se ha mostrado de interés. Por otra parte, cabe señalar las Jornadas de Puertas Abiertas y las Jornadas de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética en las que participan padres y futuros alumnos (Ev. 92).

2. Entre las actividades que vinculan el programa formativo con la sociedad se cuentan numerosos cursos y jornadas:

- Los dirigidos a profesionales: los cursos especiales de Educación Nutricional y Dieta Saludable impartidos por profesores de la titulación en FORCEM para empleados de servicios de Alimentación hospitalaria y geriátricos (Ev. 80.5), los cursos periódicos de formación de manipuladores de alimentos en hostelería y restauración (Ev. 80.21 y 80.22), así como los cursos de actualización de diplomados en Nutrición Humana y Dietética como por ejemplo el curso de "Intervención nutricional y asesoramiento dietético en la insuficiencia renal crónica" (Ev. 80.11), etc.
- Los dirigidos al público en general o a grupos de población específica: la previsión de los avalados por el Ayuntamiento de Pamplona en la Cruz Roja para inmigrantes (Ev. 80.23), o para asociaciones de amas de casa (Ev. 80.7, 80.12, 80.16 y 80.17), los cursos de verano celebrados en Fitero (Agosto-Septiembre 2004) (Ev. 80.13), etc., así como la participación en la Semana de la Ciencia y la Tecnología (Ev.80.10).

3. Por otro lado, la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética mantiene acuerdos con numerosas Universidades europeas a través del programa Erasmus y con otras universidades españolas que imparten la titulación a través del programa SICUE (Ev. 93.2).

4. Además, responsables de la titulación han participado en la elaboración del documento de consenso sobre el perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética en colaboración con la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) y las Universidades españolas que impartían el título, y en la elaboración del libro blanco del grado en Nutrición Humana y Dietética de la ANECA (Ev. 93.4)

Valoración Semicuantitativa

El Comité de Autoevaluación debe realizar una valoración semicuantitativa de cómo se sitúa la enseñanza en el criterio Resultados.

6. RESULTADOS					
	A	B	C	D	EI
6. 1. Resultados del programa formativo					
El alumno finaliza los estudios en el tiempo previsto por el programa formativo.		X			
El alumno está satisfecho con el programa formativo.		X			
6. 2. Resultados en los egresados					
El perfil del egresado responde a los perfiles de egreso previstos por el programa formativo.		X			
6. 3. Resultados en el personal académico					
El personal académico está satisfecho con el programa formativo.	X				
6. 4. Resultados en la sociedad					
Los empleadores y demás grupos de interés están satisfechos con los conocimientos y las capacidades de los egresados.		X			
Las actividades que vinculan el programa formativo con la sociedad en el ámbito nacional e internacional producen resultados.	X				

Fortalezas, debilidades y propuestas de mejora

RESULTADOS

FORTALEZAS	DEBILIDADES	PROPUESTAS DE MEJORA	URGENCIA	IMPORTANCIA
Tasas elevadas de eficiencia y éxito		Mejorar el seguimiento de alumnos en convocatorias altas	Bastante	Bastante
El grado de satisfacción del alumno con el programa formativo es elevado		Valorar nuevas demandas de asignaturas en función de nuevos perfiles de egreso y de la propuesta de grado del Ministerio de Educación y Ciencia	*	Mucha
Buen nivel de adecuación entre el perfil de egreso y los egresados				
El personal académico considera satisfactorio el programa formativo		Introducir sistemas que estimulen a los alumnos a utilizar bibliografía recomendada	Bastante	Bastante
Los empleadores valoran positivamente la formación profesional y humana de los egresados		Seguimiento periódico de las nuevas demandas de los empleadores para mejorar el programa formativo	Poca	Poca
El programa formativo atiende adecuadamente a las demandas de la sociedad				

* La urgencia de esta propuesta de mejora está en función de la aprobación de las propuestas de grado por parte del Ministerio de Educación y Ciencia

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código T-01
---	------------------------------

Nombre de la Universidad: Universidad de Navarra
Fecha de creación: 1952

TABLA	Datos Generales de la Universidad
--------------	--

	CURSOS ACADÉMICOS			
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
ESTRUCTURA				
Nº de campus	2	2	2	2
Nº de centros propios	15	15	15	15
Nº de centros adscritos				
Nº de departamentos	69	70	71	71
Nº de institutos universitarios	12	13	13	13
TITULACIONES HOMOLOGADAS DE CICLO CORTO				
Nº total de titulaciones	3	3	3	3
Rama de Humanidades (%)				
Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (%)				
Rama de Ciencias Experimentales (%)	3,80%	3,80%	3,80%	3,80%
Rama de Ciencias de la Salud (%)	3,80%	3,80%	3,80%	3,80%
Rama de Enseñanzas Técnicas (%)	3,80%	3,80%	3,80%	3,80%
Nº total de plazas ofertadas	380	360	360	360
Rama de Humanidades (%)				
Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (%)				
Rama de Ciencias Experimentales (%)	3,20%	2,60%	2,60%	2,60%
Rama de Ciencias de la Salud (%)	8,00%	8,80%	8,80%	8,80%
Rama de Enseñanzas Técnicas (%)	4,00%	4,40%	4,40%	4,40%
Nº de alumnos de nuevo ingreso ⁽¹⁾	395	320	303	271
Nº de alumnos matriculados ⁽¹⁾	1472	1060	1260	1126
Nº de alumnos matriculados en c. adscritos (%)				
Nº de egresados	387	369	360	366

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T-01 (continuación)

	CURSOS ACADÉMICOS			
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
TITULACIONES HOMOLOGADAS DE CICLO LARGO				
Nº total de titulaciones	18	18	18	18
Rama de Humanidades (%)	15,40%	15,40%	15,40%	15,40%
Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (%)	26,90%	26,90%	26,90%	26,90%
Rama de Ciencias Experimentales (%)	7,70%	7,70%	7,70%	7,70%
Rama de Ciencias de la Salud (%)	7,70%	7,70%	7,70%	7,70%
Rama de Enseñanzas Técnicas (%)	11,50%	11,50%	11,50%	11,50%
Nº total de plazas ofertadas	1990	1816	1816	1816
Rama de Humanidades (%)	7,20%	6,20%	6,20%	6,20%
Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (%)	33,80%	32,40%	32,40%	32,40%
Rama de Ciencias Experimentales (%)	10,90%	9,70%	9,70%	9,70%
Rama de Ciencias de la Salud (%)	14,50%	16,30%	16,30%	16,30%
Rama de Enseñanzas Técnicas (%)	13,70%	15,40%	15,40%	15,40%
Nº de alumnos de nuevo ingreso ⁽¹⁾	1657	1567	1569	1451
Nº de alumnos matriculados ⁽¹⁾	9116	8559	8274	8065
Nº de alumnos matriculados en c. adscritos (%)				
Nº de egresados	1499	1324	1236	1259
TITULACIONES HOMOLOGADAS DE SÓLO SEGUNDO CICLO				
Nº total de titulaciones	5	5	5	5
Rama de Humanidades (%)				
Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (%)	3,80%	3,80%	3,80%	3,80%
Rama de Ciencias Experimentales (%)	3,80%	3,80%	3,80%	3,80%
Rama de Ciencias de la Salud (%)				
Rama de Enseñanzas Técnicas (%)	11,50%	11,50%	11,50%	11,50%
Nº total de plazas ofertadas	115	95	95	95
Rama de Humanidades (%)				
Rama de Ciencias Sociales y Jurídicas (%)	2,00%	0,90%	0,90%	0,90%
Rama de Ciencias Experimentales (%)	1,20%	1,80%	1,80%	1,80%
Rama de Ciencias de la Salud (%)				
Rama de Enseñanzas Técnicas (%)	1,40%	1,50%	1,50%	1,50%
Nº de alumnos de nuevo ingreso ⁽¹⁾	150	108	125	43
Nº de alumnos matriculados ⁽¹⁾	527	474	402	247
Nº de alumnos matriculados en c. adscritos (%)				
Nº de egresados	260	228	222	226
TERCER CICLO				
Nº de programas de doctorado	32	32	33	34
Nº de alumnos matriculados	1177	1201	1134	1157
Nº de tesis aprobadas	183	174	196	194
TÍTULOS PROPIOS DE POSTGRADO				
Nº de títulos propios de postgrado	10	12	13	15
Nº de alumnos matriculados	333	425	389	406

⁽¹⁾ Incluidos los alumnos de centros adscritos.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T-01 (continuación)

	AÑOS NATURALES			
	2001	2002	2003	2004
RECURSOS (a 31 de diciembre)				
Nº total de personal académico	1376	1469	1468	1325
Porcentaje de personal académico permanente	43,00%	37,10%	40,90%	45,10%
Porcentaje de personal académico Doctor	48,00%	51,10%	52,60%	45,60%
Porcentaje de personal académico permanente Doctor	93,10%	95,40%	93,70%	93,00%
Porcentaje de personal académico a tiempo completo	33,40%	31,00%	31,70%	36,50%
Nº de Catedráticos Universidad (CU)	101	111	116	121
Nº de Titulares Universidad (TU)	447	460	428	362
Nº de Catedráticos Escuela Universitaria (CEU)	1	1	1	1
Nº de Titulares Escuela Universitaria (TEU)	25	27	27	27
Nº de Ayudantes	579	605	427	422
Nº Profesores Ayudantes Doctores		28	40	51
Nº Profesores Colaboradores				2
Nº Profesores Contratados Doctores			16	60
Nº Profesores Asociados	509	514	520	649
Nº Profesores Visitantes				
Nº Profesores Eméritos				
Nº Profesores Interinos		41	36	43
Nº Profesores de Universidad Privada				
Nº de Otros	293	287	284	30
Nº total de personal de administración y servicios (PAS)	626	621	646	672
Proporción PAS/personal académico	45,50%	42,30%	44,00%	50,67%
Presupuesto Liquidado(Ingresos de la Universidad)	62096332	64390775	66769000	71800154

GASTOS* (a 31 de diciembre)				
Gasto corriente (Cap. presupuestarios 1, 2 y 4)	59916725	64431651	63543000	67055267
Gastos de personal sobre el total de gastos corrientes (%)	67,40%	64,40%	65,54%	61,23%
Gasto corriente por alumno matriculado	4745,88	5498,05	5545,25	6095,38

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T – 02
TABLA	Datos generales referentes a la matrícula en el programa formativo

	Cursos académicos			
	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005
Oferta de plazas (1)	80	80	80	80
Alumnos matriculados de nuevo ingreso	85	54	53	43
Alumnos matriculados de nuevo ingreso en primero	81	48	41	36
Alumnos matriculados	376	306	239	185
Alumnos equivalentes a tiempo completo (2)	336,28	259,62	210,31	146,55
Créditos matriculados en la titulación (6)	24323	18779	15212	10600
Créditos presentados (3)	15057,5	16431	14080	9662,5
Créditos superados (4)	13292	14249	12301	8233,5
Egresados (5)	75	98	80	50

(1) Para aquellas titulaciones sin límite de plazas se tomará la media de las plazas cubiertas en los 3 últimos años.

(2) Alumnos equivalentes a tiempo completo: total de créditos matriculados dividido por la media de créditos correspondientes a un curso académico. El denominador (n° de créditos del PE / n° años en los que se encuentra estructurado el PE).

(3) Son aquellos en los que el alumno se ha matriculado (a lo largo de todo el estudio) y, en el transcurso de un mismo año académico se ha presentado al menos en una convocatoria.

(4) Cada uno de los créditos aprobados por los alumnos, excluidos los adaptados, convalidados, reconocidos, etc... en cada una de las convocatorias de un año académico.

(5) Alumno que ha completado todos los créditos que conforman el plan de estudios, sin considerar si ha solicitado o no el título universitario.

(6) Total de créditos en los que están matriculados los alumnos de esta titulación. Se consideran tanto los créditos de asignaturas troncales, obligatorias, optativas y de libre elección.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T – 03

TABLA T-03A Estructura del personal académico del programa formativo

CURSOS ACADÉMICOS	2001-02				2002-03				2003-04				2004-05			
	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]
Nº de profesores a tiempo completo	18	46,2%	100,3	46,9%	21	50%	105,5	49%	28	63,6%	137,6	64,3%	27	64,3%	156	73%
Nª de profesores doctores	32	82,1%	147,7	69%	33	78,6%	145,6	68%	35	79,5%	143,5	67,0%	32	76,2%	149,4	69,9%
Nª de profesores no doctores	7	17,9%	66,3	31%	9	21,4%	68,8	32%	9	20,5%	70,6	33,0%	10	23,8%	64,3	30,1%
Nº de profesores doctores a tiempo completo	18	46,2%	100,3	46,9%	20	47,6%	96,5	45%	25	56,8%	107,4	50,2%	24	57,1%	124,8	58,4%
Nº de profesores no doctores a tiempo completo	0	0%	0	0%	1	2,4%	9	4%	3	6,8%	30,2	14,1%	3	7,1%	31,2	14,6%
Nº de profesores invitados																

Se entiende por personal académico del programa formativo el que imparte docencia en el mismo

Se entiende por profesores a tiempo completo al personal que desarrolla una jornada docente de 8 o más horas semanales o su equivalente en créditos.

La tabla T-03 se divide en tres tablas. La T-03A es común para todas las Universidades, mientras que las Universidades Públicas tendrán que cumplimentar la tabla T-03B y las Universidades Privadas o de la Iglesia deberán cumplimentar la T-03C

El dato [a] de la tabla T-03A hace referencia al total del personal académico, que en el caso de las Universidades Públicas aparece en la tabla T-03B y en el caso de las Universidades Privadas o de la Iglesia en la tabla T-03C

El dato [d] de la tabla T-03A hace referencia al total créditos impartidos, que en el caso de las Universidades Públicas aparece en la tabla T-03B y en el caso de las Universidades Privadas o de la Iglesia en la tabla T-03C

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T – 03

TABLA T-03C	Estructura del personal académico en Universidades privadas
--------------------	--

AÑOS DE REFERENCIA	2001-02				2002-03				2003-04				2004-05			
	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]	Número [b]	[b]/[a] *100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]
Ordinarios	4	10%	20,6	10%	5	12%	20	9%	4	9%	19,5	9%	5	12%	23,1	11%
Agregados	5	13%	14,4	7%	2	5%	11,5	5%	5	11%	21	10%	6	14%	30,4	14%
Agregados EU		0%		0%	1	2%	5,5	3%	1	2%	5,5	3%	1	2%	6	3%
Adjuntos	14	36%	84,2	39%	18	43%	84,2	39%	19	43%	74,6	35%	8	19%	43,7	20%
Adjuntos EU	2	5%	21,9	10%	3	7%	28,4	13%	3	7%	30,2	14%	5	12%	32,4	15%
Asociados	12	31%	61,4	29%	12	29%	63,8	30%	11	25%	62,3	29%	10	24%	52,4	25%
Invitados		0%		0%		0%		0%		0%		0%		0%		0%
PEIC	1	3%	7	3%		0%		0%		0%		0%		0%		0%
Profesor Ayudante Dr.		0%		0%		0%		0%		0%		0%	1	2%	6	3%
Profesor Contratado Dr.		0%		0%		0%		0%		0%		0%	6	14%	19,7	9%
Técnico inv.		0%		0%	1	2%	1	0%	1	2%	1	0%		0%		0%
Asistente	1	3%	4,5	2%		0%		0%		0%		0%		0%		0%
TOTAL PERSONAL ACADÉMICO [a]	39		214	total de créditos [d]	42		214,4	total de créditos [d]	44		214,1	total de créditos [d]	42		213,7	total de créditos [d]
Nº Profesores con evaluación positiva para profesor contratado doctor									13	29,5%			18	42,8%		
Nº Profesores con evaluación positiva para profesor de universidad privada																
Nº Profesores con evaluación positiva para profesor colaborador													2	4,7%		
Nº Profesores con evaluación positiva para profesor ayudante doctor																

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL		Código
Catálogo de tablas e indicadores		T – 04
TABLA	Profesional colaborador	

	Número [b]	[b]/[a] * 100	Créditos impartidos [c]	% de créditos [c]/[d]
Nº de profesionales colaboradores en el curso académico 2004-05	12	31%	61,4	29%

Los valores de [a] y [d] vienen de la tabla T - 03

Los profesionales colaboradores son profesionales de instituciones externas y/o centros asistenciales que colaboran en el programa formativo sin estar integrados en la estructura académica de la Universidad.

*Esta tabla solamente la cumplimentarán aquellas enseñanzas que dispongan de este tipo de colaboradores

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T-05

Asignaturas y créditos que deben realizar los alumnos

DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Primer ciclo						
Curso	Semestre	Tipo	Asignaturas	Créditos		
				T	P	Total
1º	1º	TR	Alimentación y cultura	3	1,5	4,5
1º	2º	TR	Bioquímica	6	2	8
1º	1º	TR	Estructura y función del cuerpo humano	8	3	11
1º	2º	TR	Microbiología general	4	3	7
1º	1º	TR	Química aplicada	5,5	2	7,5
1º	1º	OB	Bioestadística	4	2	6
1º	2º	OB	Economía alimentaria	4	2	6
1º	2º	OB	Fisiología humana	6	2	8
1º	ANUAL	OB	Fundamentos de Antropología	4	2	6
2º	1º	TR	Bromatología	5	2	7
2º	ANUAL	TR	Dietética	6	6	12
2º	1º	TR	Economía y gestión alimentaria	3	2,5	5,5
2º	1º	TR	Nutrición	6	2	8
2º	ANUAL	TR	Sanidad alimentaria	6	3	9
2º	2º	TR	Tecnología culinaria	3	3,5	6,5
2º	2º	TR	Tecnología de alimentos	3	2	5
2º	2º	OB	Estancias tuteladas I	0	5	5
2º	ANUAL	OB	Ética	3	1,5	4,5
3º	1º	TR	Deontología	4,5	0	4,5
3º	ANUAL	TR	Dietoterapia	6	5	11
3º	ANUAL	TR	Fisiopatología	5,5	0	5,5
3º	1º	TR	Salud pública	4,5	1	5,5
3º	1º	OB	Educación Nutricional	3	1,5	4,5
3º	2º	OB	Farmacología aplicada	4	1	5
3º	2º	OB	Nutrición comunitaria	3	3	6
3º	2º	OB	Estancias Tuteladas II	0	8	8

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	T-05

ASIGNATURAS Y CRÉDITOS QUE DEBEN REALIZAR LOS ALUMNOS

DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA - Optativas Ofertadas

Primer ciclo						
Curso*	Semestre	Tipo	Asignaturas	Créditos		
				T	P	Total
2º y 3º	2º	OP	Nuevos productos alimentarios	3	1,5	4,5
2º	2º	OP	Alimentación del deportista	3	1,5	4,5
3º	2º	OP	Alimentación en geriatría	3	1,5	4,5
3º	2º	OP	Alimentación en pediatría	3	1,5	4,5
2º y 3º	2º	OP	Calidad en industria alimentaria	3	1,5	4,5
3º	1º	OP	Endocrinología aplicada	3	1,5	4,5
3º	1º	OP	Teología	3	1,5	4,5

* Asignaturas recomendadas en dichos cursos.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T- 05

TABLA	Plan de Estudios
--------------	-------------------------

Fecha de publicación del PE en el BOE	30-12-1998	
Fecha última modificación del PE	30-12-1998	
Años de duración de la enseñanza	3	
Nº de itinerarios en el PE	1	
Media de créditos por curso académico	72,3	
Prácticas requeridas (incluido <i>practicum</i>) en créditos	83,5	
Nº total de créditos en el PE (incluido <i>practicum</i>)(1)	217	
	Sí/No	Créditos
Proyecto Final de carrera	NO	
(Practicum) Estancias tuteladas I	SI	5
Estancias tuteladas II	SI	8
Prácticas en empresas	NO**	
Se otorgan créditos por equivalencia	NO	

* Especificar si se trata de una modificación total o parcial del plan de estudios

(1) Prácticas requeridas (incluido *practicum*) en créditos: suma de los créditos prácticos de las asignaturas que componen el plan de estudios,

(2) Créditos por equivalencia: créditos de libre configuración y/o optativos que se pueden dedicar a actividades convalidables por la universidad /ej: prácticas en empresas, realización de cursos de verano, diplomas de idiomas, trabajos dirigidos...)

** Las prácticas en empresa están incluidas en las estancias tuteladas.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	T- 05 (continuación)

Asignaturas y créditos que deben realizar los alumnos

	Primer ciclo				Segundo ciclo				Total créditos	% sobre el total
	Asignaturas	Créditos			Asignaturas	Créditos				
		Teóricos	Prácticos	Total		Teóricos	Prácticos	Total		
Troncales	16	79	38,5	117,5					117,5	54,1%
Obligatorias	10	31	28	59					59	27,2%
Optativas	4	12	6	18					18	8,3%
Trabajo fin de carrera				-				-	-	-
Libre configuración				22,5					22,5	10,4%
Total		133,5 *	83,5 *	217					217	100%
Optativas diferentes ofertadas	9	27	13,5	46,5					46,5	258,3%

(1) Optativas: Parte de los contenidos del plan de estudios determinadas discrecionalmente por cada Universidad y libremente establecidas para que el alumno escoja de entre las mismas.

(2) Optativas diferentes ofertadas: Optativas ofertadas a los alumnos por la Universidad para la titulación. Éstas pueden ser distintas de las ofertadas por el Plan de Estudios.

El % de oferta se refiere al porcentaje de optatividad real del plan de estudios y se calcula dividiendo el número de créditos optativos diferentes ofertados en la titulación entre el número de créditos optativos que ha de cursar el alumno.

* Incluyen una estimación de los créditos teóricos y prácticos recogidos en la libre configuración.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RH – 06

INDICADOR	Formación pedagógica del personal académico
------------------	--

DEFINICIÓN	Es la relación entre el número de personal académico implicado en el programa formativo (PF) que ha recibido formación específica sobre técnicas para utilizar distintas metodologías en el aula y el número total de personal académico implicado en el programa formativo, Se complementa con el número total de cursos ofertados.
-------------------	--

	2004-05
Número de personal académico implicado en el PF que ha recibido formación pedagógica en los últimos 5 años	25 *
Número total de personal académico implicado en el PF	30 *

RH-06 83,3 %

	2004-05
Número de cursos de formación y actualización pedagógica ofertados por la universidad (Centro, ICE, Servicios de Formación o similares)	22

- Profesores responsables de asignaturas del plan formativo.
- Se han contabilizado los cursos impartidos por Innovación Educativa, CTI y del Instituto de Idiomas.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RH – 07

INDICADOR	Resumen de los resultados de la actividad investigadora
------------------	--

DEFINICIÓN	Informa de manera global sobre los resultados de la actividad investigadora del personal académico implicado en el programa formativo
-------------------	--

AÑOS NATURALES	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Artículos en revistas con revisión por los pares	40	68	55	86
Patentes	1			
Libros y Monografías (1)	5	16	7	9
Documentos de Trabajo (2),	1	1	1	1
Actas de Congresos Nacionales (3)	8	15	6	21
Actas de Congresos Internacionales (3)	24	15	15	31
Conferencias invitadas en reuniones nacionales	6	5	3	8
Conferencias invitadas en reuniones internacionales	1	1		5
Tesis doctorales dirigidas por personal académico del programa formativo	6	9	9	12
Proyectos de investigación de convocatorias públicas o privadas	9	10	11	13
Contratos de colaboración con empresas	3	2		2
Premios científicos		1	1	
Capítulos de libro y colaboraciones en libros	11	16	10	37

Esta tabla se cumplimentará con los datos de los principales departamentos implicados en la titulación

(1) Se considerarán sólo aquellas que posean ISBN.

(2) Prepublicaciones que tienen por objeto su publicación en revistas de edición periódica.

(3) Actas de congresos que posean ISBN.

Se tendrán en cuenta aquellos departamentos que impartan un 10% o más de la docencia.

Debido a la dificultad de cumplimentar esta tabla y a que los datos que ofrece no hace distinción entre el personal académico del programa formativo y el personal del departamento que no tiene relación con el programa formativo, se puede sustituir el análisis de la tabla, por el análisis de los currículum del personal académico del programa formativo.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RM – 09

TABLA	Tipología de espacios destinados al trabajo y estudio de los alumnos*
--------------	--

SIGNIFICADO DE LA TABLA	Informa de manera global de las tipologías de las aulas destinadas al proceso formativo así como del grado de ocupación de las mismas.
--------------------------------	---

Tipología de espacios de trabajo	Nº de espacios	Capacidad media	Grado de ocupación (horas ocupación* / horas lectivas*) x 100
Anfiteatro			
Sala asientos fijos			
Sala asientos móviles	5	152	24%

Otras infraestructuras	Número de puestos	Capacidad media	Grado de ocupación (horas ocupación* / horas lectivas*) x 100
Salón de actos	2	397	60%
Laboratorios *	6	47,5	43%
Sala Sareli	1		95%
Biblioteca Ciencias			
<i>Sala de lectura (Alumnos)</i>	1	676	100%
<i>Sala de consulta (Investigadores)</i>	1	52	96%
Sala de ordenadores	3	44,7	96%
Talleres y Seminarios (Aula J)	1	12	75%
Espacios Experimentales			
Sala de microscopía	1	70	77%
Sala de disección	1	100	44%
Sala museo			
Espacios de custodia de materiales y trabajos			
Infraestructuras de los centros colaboradores y asistenciales			
Otras			

* referido a semanas

* Dependiendo de la tipología del Centro, modelo departamental o modelo tradicional, el número de alumnos por puesto debe hacerse utilizando el número de alumnos de todas las titulaciones que comparten Centro o el de la titulación de análisis, respectivamente.

Se entiende por horas de ocupación las horas en las cuales se está desarrollando algún tipo de actividad en el aula (impartición de clases, conferencias...). Por horas lectivas se entiende las horas comprendidas en el horario lectivo, es decir, el total de horas en las cuales el aula está disponible para el desarrollo de cualquier tipo de actividad.

* Laboratorios usados para las prácticas: 3F04, 0120, 3B03, 5F03, 4D04, 3B02.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RM – 10

INDICADOR	Media de alumnos por grupo
------------------	----------------------------

DEFINICIÓN	Es la relación entre el número de alumnos matriculados y el número de grupos en teoría y práctica
-------------------	---

Curso	Asignatura	Alumnos matriculados	Nº Grupos de teoría	Nº Grupo de prácticas	Total de grupos
1º - OB	Bioestadística	58	1	1	1
1º - OB	Economía alimentaria	50	1	1	1
1º - OB	Fisiología humana	52	1	1	1
1º - OB	Fundamentos de Antropología	41	1	1	1
1º - TR	Alimentación y cultura	72	1	1	1
1º - TR	Bioquímica	69	1	1	1
1º - TR	Estructura y función del cuerpo humano	42	1	1	1
1º - TR	Microbiología general	46	1	1	1
1º - TR	Química aplicada	61	1	1	1
2º -OB	Estancias tuteladas I	42	1	1	1
2º -OB	Ética	44	1	1	1
2º -TR	Bromatología	51	1	1	1
2º -TR	Dietética	47	1	1	1
2º -TR	Economía y gestión alimentaria	47	1	1	1
2º -TR	Nutrición	64	1	1	1
2º -TR	Sanidad alimentaria	66	1	1	1
2º -TR	Tecnología culinaria	45	1	1	1
2º -TR	Tecnología de alimentos	50	1	1	1
3º -OB	Educación nutricional	50	1	1	1
3º -OB	Estancias tuteladas II	62	1	1	1
3º -OB	Farmacología aplicada	55	1	1	1
3º -OB	Nutrición comunitaria	48	1	1	1
3º -TR	Deontología	54	1	1	1
3º -TR	Dietoterapia	66	1	1	1
3º -TR	Fisiopatología	47	1	1	1
3º -TR	Salud pública	51	1	1	1
		Tamaño medio de grupo	Tamaño medio grupo asignaturas teóricas	Tamaño medio grupo asignaturas prácticas	Tamaño medio grupo global
		53	53	53	53

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RM – 11

INDICADOR	Puestos de ordenadores y conexiones a red por alumno
------------------	---

DEFINICIÓN	Es la relación entre el número de puestos en salas de ordenadores y número total de conexiones a red (excluidas las anteriores) y el número de alumnos equivalentes a tiempo completo matriculados. Se entiende por puesto el PC o terminal de salas de libre acceso, de biblioteca, y se excluyen los situados en despachos y destinados a la gestión de la institución.
-------------------	---

	2004-05
Número total de puestos en sala/s de ordenadores + número total de conexiones a red (excluidas las anteriores)*	144
Número de alumnos equivalentes a tiempo completo matriculados	3.316

RM-11 **0,043**

Se dispone de 133 ordenadores de la sala del CTI de Ciencias y 11 ordenadores de la Biblioteca de Ciencias (Sala de alumnos).

Todos los ordenadores son compartidos entre los 3.329 alumnos matriculados pertenecientes a varias titulaciones.

Los alumnos de la Facultad de Comunicación adquieren un ordenador personal a la hora de matricularse. En el caso de que existieran conexiones WIFI o similares especificar el coeficiente de simultaneidad.

* Dependiendo de la tipología del Centro, modelo departamental o modelo tradicional, el número de alumnos por puesto debe hacerse utilizando el número de alumnos de todas las titulaciones que comparten Centro o el de la titulación de análisis, respectivamente,

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código RM – 12
--	--------------------------

TABLA	Descripción de la biblioteca y salas de lectura
--------------	--

Biblioteca	Puestos de lectura	Superficie	Puntos de consulta de Catálogo	Puntos de consulta de bases de información
Sala Biblioteca de Ciencias				
<i>Sala de lectura (Alumnos)</i>	676	1555 m ²	11	11
<i>Sala de consulta (Investigadores)</i>	43*	811 m ²	4	4

*De estos 19 tienen conexión eléctrica.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RM – 13

INDICADOR Disponibilidad de puntos de lectura en la biblioteca

DEFINICIÓN Es la relación entre el número de puntos de lectura en la biblioteca y el número de alumnos matriculados equivalentes a tiempo completo en el programa.

	2004-05
Número de puntos de lectura en biblioteca	676
Número total de alumnos matriculados equivalentes a tiempo completo*	3316

RM-13 0,20

Los 676 puestos de lectura de la Biblioteca de Ciencias son compartidos entre varias titulaciones (3329 alumnos matriculados a tiempo completo).

* En el caso de que la biblioteca sea compartida por alumnos de diferentes programas formativos será necesario tener en cuenta el número total de alumnos de los diferentes programas,

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RM – 14

INDICADOR	Fondos bibliográficos
------------------	------------------------------

	Cursos académicos			
	2001	2002	2003	2004
Número total de ejemplares				
Monografías (Volúmenes)	568,462	603,927	640,833	677.218
Revistas (Títulos)	19.179	18.371	18.393	18.636
Publicaciones electrónicas (Títulos)	3.046	5.758	7.288	32.413
Bases de datos				
<i>Desde la Red</i>	95	109	343	581
<i>Desde Bibliotecas</i>	168	388		
Nuevas adquisiciones				
Monografías				
<i>compra</i>	12.817	10.524	12.887	12.382
<i>donativos/Intercambio</i>	17.761	24.958	16.593	24.343
Revistas				
<i>compra</i>	3.626	9.235	3.107	2.954
<i>donativos/Intercambio</i>	1.802	2.343	2.372	2.478
Publicaciones electrónicas	2.737	2.712	1.530	25.125
Bases de datos	48	234	-	238
Total suscripciones vivas				
Publicaciones electrónicas	3.046	5.758	7.288	32.413
Revistas	5.428	11.578	5.479	5.432
Bases de datos	263	497	343	581

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	RM – 15

INDICADOR	Disponibilidad de bibliografía y fuentes de información
------------------	--

DEFINICIÓN	Es la relación entre el número de títulos de bibliografía disponible en el servicio de biblioteca asociada con el programa y el número de títulos recomendados en las asignaturas del programa formativo,
-------------------	--

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Nº de títulos recomendados disponibles en el servicio de biblioteca asociada al PF	-	-	-	230
Número de títulos recomendados	-	-	-	257

RM-15	-	-	-	0,89
--------------	---	---	---	------

Se entiende por títulos recomendados los libros que los profesores recomiendan en las asignaturas del programa formativo

*Información obtenida a través de la web de la biblioteca on-line,

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL Catálogo de tablas e indicadores	Código
	PF - 16

TABLA/INDICADORES	Datos e indicadores relativos a la oferta, demanda y matrícula en primer curso
--------------------------	---

DEFINICIÓN	Informa sobre los resultados de los procesos de captación de los alumnos: oferta, demanda, matrícula en los últimos cuatro cursos académicos,
-------------------	--

Curso académico	Nº Plazas ofertadas	Demanda		Matriculados en nuevo ingreso			Cambios de expediente
		Nº Total preinscritos	Nº Preinscritos 1ª opción	Nº Total nuevo ingreso [1]	Nº Matriculados 1ª opción [2]	AI, Matric, 1ª opción [2] / Total [1]	Número de alumnos que proceden de cambios de expediente
2001-02	80	120	120	77	77	1	14
2002-03	80	75	75	45	45	1	6
2003-04	80	60	60	41	41	1	7
2004-05	80	51	51	33	33	1	4

Curso académico	% Preinscripción en primera opción				% total matriculados de nuevo ingreso			
	PAAU	FP	>25	Otros	PAAU	FP	>25	Otros
2001-02	90,9%	3,9%		5,2%	90,9%	3,9%		5,2%
2002-03	95,6%			4,4%	95,6%			4,4%
2003-04	82,9%	4,9%		12,2%	82,9%	4,9%		12,2%
2004-05	90,9%	9,1%			90,9%	9,1%		

Curso académico	Nota media		Media quintil más elevado*	
	PAAU	FP	PAAU	FP
2001-02	5,9		7,1	
2002-03	5,8		6,5	
2003-04	6		7	
2004-05	6,2		7,3	

* 20% superior,

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	PF - 17

TABLA	Tipos de metodología de enseñanza-aprendizaje utilizadas
--------------	---

DEFINICIÓN	Es la relación de las diversas metodologías de enseñanza-aprendizaje utilizadas en el programa formativo,
-------------------	--

Relación de asignaturas	Clase magistral	Resolución de problemas y casos	Prácticas de laboratorio	Prácticas de campo	Prácticas externas	Tutorías	Exposición oral del alumno	Actividades en grupo	Trabajos escritos, proyectos	On-line	Otras	Recursos didácticos utilizados
Alimentación en geriatría	x	x										1,3
Alimentación en pediatría	x	x					x	x	x			1,2,3
Bioestadística	x	x	x			x			x			1,3,7
Bioquímica	x		x									1, 3, 4, 6
Bromatología	x		x			x						1, 2, 3, 4, 6
Calidad en industria alimentaria	x		x					x				1, 2, 3, 6, 7
Deontología	x	x				x			x		Discusión de casos	1, 3
Dietética	x	x	x	x	x	x	x	x	x			1, 3, 4, 6, 7
Dietoterapia	x	x	x				x	x	x			1, 2, 3, 7
Economía alimentaria	x							x	x			1, 3
Economía y gestión alimentaria	x	x					x	x	x		Simulación de empresas	1, 2, 3
Educación nutricional	x	x					x	x	x			1, 2, 3, 4
Endocrinología aplicada	x	x					x	x				1, 2, 3
Estancias tuteladas I		x		x	x	x		x	x	x	Clases informativas	1, 2, 3,4,7
Estancias tuteladas II					x							2, 3
Estructura y función del cuerpo humano	x		x						x	x		1, 2, 3, 4, 6
Ética	x	x										1, 3
Farmacología aplicada	x						x		x			1, 2, 3, 7
Fisiología humana	x		x							x		1, 2, 3, 6, 7
Fisiopatología	x	x					x					1, 3
Fundamentos de Antropología	x								x			1, 2, 8
Microbiología general	x	x	x			x	x		x	x		1, 3, 4, 6, 7
Nuevos productos alimentarios	x					x	x	x	x	x		1, 3, 4, 7
Nutrición	x		x						x			1, 2, 3, 4, 6
Nutrición comunitaria	x	x		x			x	x	x		Talleres prácticos	1, 2, 3, 8
Química aplicada	x	x	x									1, 2, 3, 6
Salud pública	x							x	x			1, 2, 3, 8

Sanidad alimentaria	X	X	X				X					1, 2, 3, 6
Tecnología culinaria	X		X		X		X	X	X			Visitas centros de interés 2, 3, 6
Tecnología de alimentos	X											Seminarios; actividades audiovisuales 2, 3
Teología	X	X										1, 3

(1)Pizarra; (2)Proyector de diapositivas o transparencias; (3)Ordenador y cañón; (4)Intranet de materias; (5)Video conferencias; (6)Laboratorio; (7)Aulas informáticas; (8)Otras

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	PF - 18

TABLA	Métodos de evaluación utilizados
--------------	---

FORMULACIÓN	Es la relación de los diferentes métodos de evaluación utilizados en el programa formativo
--------------------	---

Relación de asignaturas	Prueba de preguntas abiertas	Prueba tipo test	Prueba oral	Exposición	Prácticas (ejercicios, casos o problemas)	Métodos de evaluación de habilidades clínicas o asistenciales	Trabajos	Otros
Alimentación en geriatría	x	x						
Alimentación en pediatría	x	x		x	x			
Bioestadística					x		x	preguntas teoricas cortas
Bioquímica	x	x						
Bromatología	x	x	x		x			
Calidad en industria alimentaria	x	x						
Deontología	x	x			x		x	
Dietética	x	x		x	x		x	Exposición oral en grupo
Dietoterapia	x	x			x		x	
Economía alimentaria	x						x	
Economía y gestión alimentaria	x				x		x	
Educación nutricional		x	x	x	x		x	
Endocrinología aplicada	x	x					x	
Estancias tuteladas I		x			x		x	
Estancias tuteladas II							x	
Estructura y función del cuerpo humano	x	x			x		x	
Ética	x	x					x	
Farmacología aplicada	x	x		x	x		x	
Fisiología humana	x	x			x			
Fisiopatología								
Fundamentos de Antropología	x						x	
Microbiología general		x		x	x		x	
Ninguna		x					x	
Nuevos productos alimentarios	x	x		x			x	
Nutrición	x	x			x			
Nutrición comunitaria	x			x	x			

Química aplicada		x			x			
Salud pública	x						x	
Sanidad alimentaria		x			x			
Tecnología culinaria	x	x		x	x		x	Evaluación de casos planteados en grupos
Tecnología de alimentos	x	x						
Teología	x	x			x		x	

Señalen con una x la metodología/s de evaluación utilizadas en cada asignatura,

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	PF-19

INDICADOR	Tasa de alumnos que realizan prácticas externas no obligatorias
------------------	---

DEFINICIÓN	Es la relación entre el número de alumnos que han realizado prácticas externas no obligatorias (mínimo de 160 horas) y el número de alumnos equivalentes a tiempo completo del programa formativo
-------------------	---

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Número de alumnos que han realizado prácticas externas no obligatorias				
Número de alumnos equivalentes a tiempo completo del programa formativo				

PF-19

--	--	--	--

* Los alumnos del programa formativo realizan las prácticas obligatorias Estancias tuteladas I y II. En algunas ocasiones estas prácticas se prorrogan voluntariamente por los alumnos (este tiempo "extra" se podría considerar como prácticas externas no obligatorias ¿??).

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	PF-20

INDICADOR	Movilidad de los alumnos
------------------	---------------------------------

DEFINICIÓN	Es la relación entre el número de alumnos del programa que participan en programas de movilidad en organizaciones de educación superior, nacionales e internacionales, y el número total de alumnos matriculados en el programa formativo. Además se solicita, el número de alumnos provenientes de otros programas formativos, tanto nacionales como internacionales.
-------------------	--

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Número de alumnos que participan en programas de movilidad	7	6	5	3
Número total de alumnos matriculados en el programa formativo	386	308	245	191

PF-20	0,018	0,019	0,020	0,016
--------------	-------	-------	-------	-------

Número de alumnos provenientes de otros programas formativos (recibidos)	10	6	7	6
--	----	---	---	---

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	R-21 y R-22

INDICADOR	Tasa de eficiencia y tasa de éxito
------------------	---

DEFINICIÓN	<p>Tasa de eficiencia: Relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que han tenido que matricularse para superar éstos a los largo de sus estudios (éste y anteriores cursos académicos).</p> <p>Tasa de éxito: Relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos (excluidos adaptados, convalidados, reconocidos, etc.) en un estudio y el número total de créditos presentados a examen. Permite analizar los resultados alcanzados en las pruebas de evaluación.</p>
-------------------	---

Curso 2004-2005

ASIGNATURA	Créditos (a)	Total aptos (b)	Alumnos 1ª matrícula (c)	Alumnos 2ª matrícula (d)	Alumnos 3ª matrícula (e)	Créditos superados (axb)	Créditos matriculados (c+2*d+3*e) *a	Créditos presentados a examen	Indicador de eficiencia	Indicador de éxito
Alimentación del deportista	4,5	30	29	1	0	135	139,5	153	0,97	0,88
Alimentación en geriatría	4,5	42	42	0	0	189	189	216	1,00	0,88
Alimentación en pediatría	4,5	37	35	2	0	166,5	175,5	189	0,95	0,88
Alimentación y cultura	4,5	36	36	0	0	162	162	184,5	1,00	0,88
Bioestadística	6	34	25	7	2	204	270	276	0,76	0,74
Bioquímica	8	35	21	6	8	280	456	488	0,61	0,57
Bromatología	7	38	33	2	3	266	322	322	0,83	0,83
Calidad en industria alimentaria	4,5	26	24	2	0	117	126	148,5	0,93	0,79
Deontología	4,5	50	48	1	1	225	238,5	243	0,94	0,93
Dietética	12	46	45	1	0	552	564	564	0,98	0,98
Dietoterapia	11	53	40	7	6	583	792	726	0,74	0,80
Economía alimentaria	6	38	34	2	2	228	264	282	0,86	0,81
Economía y gestión alimentaria	5,5	44	44	0	0	242	242	258,5	1,00	0,94
Educación nutricional	4,5	50	49	0	1	225	234	225	0,96	1,00
Endocrinología aplicada	4,5	17	14	2	1	76,5	94,5	94,5	0,81	0,81
Estancias tuteladas I	5	41	41	0	0	205	205	205	1,00	1,00
Estancias tuteladas II	8	61	61	0	0	488	488	488	1,00	1,00
Estr. y función cuerpo humano	11	31	30	1	0	341	352	396	0,97	0,86
Ética	4,5	37	37	0	0	166,5	166,5	171	1,00	0,97
Farmacología aplicada	5	44	40	3	1	220	245	235	0,90	0,94
Fisiología humana	8	30	23	3	4	240	328	360	0,73	0,67
Fisiopatología	5,5	41	40	0	1	225,5	236,5	225,5	0,95	1,00
Fundamentos de Antropología	6	28	28	0	0	168	168	198	1,00	0,85
Microbiología general	7	33	31	2	0	231	245	266	0,94	0,87
Nuevos productos alimentarios	4,5	23	23	0	0	103,5	103,5	103,5	1,00	1,00
Nutrición	8	42	31	5	6	336	472	472	0,71	0,71
Nutrición comunitaria	6	45	45	0	0	270	270	270	1,00	1,00
Química aplicada	7,5	32	22	6	4	240	345	390	0,70	0,62
Salud pública	5,5	49	44	0	5	269,5	324,5	275	0,83	0,98
Sanidad alimentaria	9	48	28	11	9	432	693	558	0,62	0,77
Tecnología culinaria	6,5	43	42	0	1	279,5	292,5	292,5	0,96	0,96
Tecnología de alimentos	5	41	38	1	2	205	230	225	0,89	0,91
Teología	4,5	36	36	0	0	162	162	162	1,00	1,00

Curso 2003-2004

ASIGNATURA	Créditos (a)	Total aptos (b)	Alumnos 1ª matrícula (c)	Alumnos 2ª matrícula (d)	Alumnos 3ª matrícula (e)	Créditos superados (axb)	Créditos matriculados (c+2*d+3*e) *a	Créditos presentados a examen	Indicador de eficiencia	Indicador de éxito
Alimentación del deportista	4,5	41	39	2		184,5	193,5	216	0,95	0,85
Alimentación en geriatría	4,5	70	68	1	1	315	328,5	319,5	0,96	0,99
Alimentación en pediatría	4,5	79	77	2		355,5	364,5	391,5	0,98	0,91
Alimentación y cultura	4,5	103	100	3		463,5	477	495	0,97	0,94
Bioestadística	6	27	26	1		162	168	258	0,96	0,63
Bioquímica	8	27	22	4	1	216	264	456	0,82	0,47
Bromatología	7	47	44	2	1	329	357	357	0,92	0,92
Calidad en industria alimentaria	4,5	49	40	8	1	220,5	265,5	238,5	0,83	0,92
Deontología	4,5	88	80	6	2	396	441	418,5	0,90	0,95
Dietética	12	66	54	11	1	792	948	792	0,84	1,00
Dietoterapia	11	85	74	11		935	1056	1166	0,89	0,80
Economía alimentaria	6	52	49	2	1	312	336	354	0,93	0,88
Economía y gestión alimentaria	5,5	57	55	2		313,5	324,5	319	0,97	0,98
Educación nutricional	4,5	87	82	2	3	391,5	427,5	414	0,92	0,95
Endocrinología aplicada	4,5	42	42			189	189	229,5	1,00	0,82
Estancias tuteladas I	5	55	55			275	275	285	1,00	0,96
Estancias tuteladas II	8	96	96			768	768	768	1,00	1,00
Estructura y función del cuerpo humano	11	46	42	2	2	506	572	550	0,88	0,92
Ética	4,5	46	46			207	207	207	1,00	1,00
Farmacología aplicada	5	74	68	5	1	370	405	415	0,91	0,89
Fisiología humana	8	46	30	6	10	368	576	496	0,64	0,74
Fisiopatología	5,5	72	72			396	396	412,5	1,00	0,96
Fundamentos de Antropología	6	41	39	1	1	246	264	258	0,93	0,95
Informática aplicada	6	36	36			216	216	216	1,00	1,00
Microbiología general	7	35	32	3		245	266	294	0,92	0,83
Nutrición	8	57	34	14	9	456	712	616	0,64	0,74
Nutrición comunitaria	6	86	85	1		516	522	516	0,99	1,00
Química aplicada	7,5	34	27	5	2	255	322,5	412,5	0,79	0,62
Salud pública	5,5	97	85	12		533,5	599,5	566,5	0,89	0,94
Sanidad alimentaria	9	60	37	16	7	540	810	783	0,67	0,69
Tecnología culinaria	6,5	58	56	1	1	377	396,5	383,5	0,95	0,98
Tecnología de alimentos	5	48	47	1		240	245	260	0,98	0,92
Teología	4,5	47	47			211,5	211,5	216	1,00	0,98

Curso 2002-2003

ASIGNATURA	Créditos (a)	Total aptos (b)	Alumnos 1ª matrícula (c)	Alumnos 2ª matrícula (d)	Alumnos 3ª matrícula (e)	Créditos superados (axb)	Créditos matriculados (c+2*d+3*e) *a	Créditos presentados a examen	Indicador de eficiencia	Indicador de éxito
Alimentación del deportista	4,5	43	40	3	0	193,5	207	270	0,93	0,72
Alimentación en geriatría	4,5	110	104	5	1	495	526,5	499,5	0,94	0,99
Alimentación en pediatría	4,5	94	93	1	0	423	427,5	436,5	0,99	0,97
Alimentación y cultura	4,5	106	106	0	0	477	477	576	1,00	0,83
Bioestadística	6	45	37	5	3	270	336	300	0,80	0,90
Bioquímica	8	30	27	3	0	240	264	432	0,91	0,56
Bromatología	7	81	71	7	3	567	658	616	0,86	0,92
Calidad en industria alimentaria	4,5	70	62	7	1	315	355,5	346,5	0,89	0,91
Deontología	4,5	105	91	11	3	472,5	549	531	0,86	0,89
Dietética	12	76	67	6	3	912	1056	1080	0,86	0,84
Dietoterapia	11	99	83	9	7	1089	1342	1364	0,81	0,80
Economía alimentaria	6	52	46	4	2	312	360	366	0,87	0,85
Economía y gestión alimentaria	5,5	75	75	0	0	412,5	412,5	434,5	1,00	0,95
Educación nutricional	4,5	99	93	5	1	445,5	477	477	0,93	0,93
Endocrinología aplicada	4,5	54	50	4	0	243	261	270	0,93	0,90
Estancias tuteladas I	5	85	85	0	0	425	425	425	1,00	1,00
Estancias tuteladas II	8	102	102	0	0	816	816	816	1,00	1,00
Estructura y función del cuerpo humano	11	42	39	1	2	462	517	462	0,89	1,00
Farmacología aplicada	5	96	92	3	1	480	505	510	0,95	0,94
Fisiología humana	8	49	35	4	10	392	584	480	0,67	0,82
Fisiopatología	5,5	103	103	0	0	566,5	566,5	720,5	1,00	0,79
Fundamentos de Antropología	6	44	39	5	0	264	294	270	0,90	0,98
Informática aplicada	6	41	41	0	0	246	246	270	1,00	0,91
Microbiología general	7	37	37	0	0	259	259	301	1,00	0,86
Nutrición	8	74	58	7	9	592	792	880	0,75	0,67
Nutrición comunitaria	6	102	99	3	0	612	630	618	0,97	0,99
Química aplicada	7,5	49	31	10	8	367,5	562,5	510	0,65	0,72
Salud pública	5,5	106	81	23	2	583	731,5	682	0,80	0,85
Sanidad alimentaria	9	65	56	1	8	585	738	945	0,79	0,62
Tecnología culinaria	6,5	78	75	1	2	507	539,5	539,5	0,94	0,94
Tecnología de alimentos	5	45	44	1	0	225	230	3	0,98	75,00

Curso 2001-2002

ASIGNATURA	Créditos (a)	Total aptos (b)	Alumnos 1ª matrícula (c)	Alumnos 2ª matrícula (d)	Alumnos 3ª matrícula (e)	Créditos superados (axb)	Créditos matriculados (c+2*d+3*e) *a	Créditos presentados a examen	Indicador de eficiencia	Indicador de éxito
Alimentación del deportista	4,5	70	68	2		315	324	369	0,97	0,85
Alimentación en geriatría	4,5	101	98	3		454,5	468	486	0,97	0,94
Alimentación en pediatría	4,5	111	108	3		499,5	513	508,5	0,97	0,98
Alimentación y cultura	4,5	81	79	2		364,5	373,5	364,5	0,98	1,00
Bioestadística	6	72	69	2	1	432	456	510	0,95	0,85
Bioquímica	8	73	63	4	6	584	712	704	0,82	0,83
Bromatología	7	94	75	11	8	658	847	763	0,78	0,86
Calidad en industria alimentaria	4,5	66	50	13	3	297	382,5	355,5	0,78	0,84
Deontología	4,5	110	97	11	2	495	562,5	589,5	0,88	0,84
Dietoterapia	11	114	98	11	5	1254	1485	1265	0,84	0,99
Dietética	12	90	88	2		1080	1104	1524	0,98	0,71
Economía alimentaria	6	78	70	5	3	468	534	540	0,88	0,87
Economía y gestión alimentaria	5,5	92	90	2		506	517	517	0,98	0,98
Educación nutricional	4,5	113	107	6		508,5	535,5	562,5	0,95	0,90
Endocrinología aplicada	4,5	67	57	9	1	301,5	351	337,5	0,86	0,89
Estancias tuteladas I	5	93	89	4		465	485	470	0,96	0,99
Estancias tuteladas II	8	95	95			760	760	760	1,00	1,00
Estructura y función del cuerpo humano	11	82	69	10	3	902	1078	1012	0,84	0,89
Farmacología aplicada	5	109	105	4		545	565	595	0,96	0,92
Fisiología humana	8	97	60	13	24	776	1264	1120	0,61	0,69
Fisiopatología	5,5	105	103	2		577,5	588,5	588,5	0,98	0,98
Fundamentos de Antropología	6	67	64	2	1	402	426	456	0,94	0,88
Informática aplicada	6	39	39			234	234	240	1,00	0,98
Microbiología general	7	59	56	1	2	413	448	420	0,92	0,98

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	R-21

INDICADOR	Tasa de eficiencia
------------------	---------------------------

DEFINICIÓN	Tasa de eficiencia: Relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que han tenido que matricularse para superar éstos a los largo de sus estudios (éste y anteriores cursos académicos).
-------------------	---

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Número total de créditos superados por los alumnos	13292	14249	12301	8233,5
Número total de créditos matriculados	15013,5	16145	13904	9595,5

R-21	0,86	0,88	0,88	0,86
-------------	------	------	------	------

Crédito superado: Cada uno de los créditos aprobados por los alumnos (excluidos adaptados, convalidados, reconocidos, etc.) en cada una de las convocatorias del año académico.

Créditos presentados: Son aquellos en los que el alumno se ha matriculado (a lo largo de todo el estudio) y, en el transcurso de un mismo año académico se ha presentado al menos en una convocatoria.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	R-22

INDICADOR	Tasa de éxito
------------------	----------------------

DEFINICIÓN	Tasa de éxito: Relación porcentual entre el número total de créditos superados por los alumnos (excluidos adaptados, convalidados, reconocidos, etc.) en un estudio y el número total de créditos presentados a exámen. Permite analizar los resultados alcanzados en las pruebas de evaluación.
-------------------	---

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Número total de créditos superados por los alumnos	13292	14249	12301	8233,5
Número total de créditos presentados a examen	15057,5	16431	14080	9662,5

R-22	0,88	0,87	0,87	0,85
-------------	------	------	------	------

Crédito superado: Cada uno de los créditos aprobados por los alumnos (excluidos adaptados, convalidados, reconocidos, etc.) en cada una de las convocatorias del año académico.

Créditos presentados: Son aquellos en los que el alumno se ha matriculado (a lo largo de todo el estudio) y, en el transcurso de un mismo año académico se ha presentado al menos en una convocatoria.

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	R-23

INDICADOR	Duración media de los estudios
------------------	---------------------------------------

DEFINICIÓN	Expresa la duración media (en años) que los alumnos matriculados en una titulación universitaria tardan en superar los créditos correspondientes a su titulación (exceptuando el proyecto fin de carrera), Se ve influenciado por la presencia de alumnos que compatibilizan los estudios universitarios con el desempeño de actividades laborales.
-------------------	---

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Suma del producto [(nº de años en graduarse)*(nº alumnos graduados)]	247	357	290	199
Número total de alumnos graduados	75	98	80	50

R-23	3,29	3,64	3,63	3,98
-------------	------	------	------	------

Número de alumnos que tardan en años en graduarse	2001-02	2001-02 %	2002-03	2002-03 %	2003-04	2003-04 %	2004-05	2004-05 %
3 años	53	0,71	52	0,53	45	0,56	22	0,44
4 años	22	0,29	29	0,30	23	0,29	16	0,32
5 años			17	0,17	9	0,11	6	0,12
6 años					3	0,04	3	0,06
7 años							3	0,06
Número total de alumnos graduados	75		98		80		50	

PROGRAMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL	Código
Catálogo de tablas e indicadores	R-24

INDICADOR	Tasa de abandono (interrupción de estudios)
------------------	--

DEFINICIÓN	Relación porcentual entre el número total de alumnos de una cohorte de nuevo ingreso que debieron finalizar la titulación en el curso anterior y que no se han matriculado ni en ese curso ni en el anterior al evaluado. Expresa el grado de no continuidad de los alumnos en un programa formativo.
-------------------	---

	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Número de alumnos no matriculados en los dos últimos cursos (x y $x-1$)	23	14	7	8
Número de alumnos de nuevo ingreso en el curso ($x-n^*+1$)	131	104	81	48

* siendo "x" el curso académico y "n" la duración del plan de estudios (en años)

R-24	0,18	0,13	0,09	0,17
-------------	------	------	------	------

4. ÍNDICE DE EVIDENCIAS

1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web de la Oficina de Salidas Profesionales (OSP): http://www.unav.es/osp/servicios 2. Memoria FEUN (Fundación Empresa Universidad de Navarra) 3. Informe de inserción laboral 2003. 4. Documento "Estudio inserción laboral 2004" 5. Encuesta "Estudio de inserción laboral de los graduados de la Universidad de Navarra" 6. Documento "Programas orientación profesional de Nutrición Humana y Dietética" 7. Programa "Jornadas de Inserción laboral" años 2002, 2003, 2004 y 2005 8. Documento "Número de alumnos que realizaron las pruebas psicoprofesionales" desde el curso 2001-2002 hasta el 2004-2005. 9. Informe "Itinerarios formativos y laborales de los titulados de la Universidad de Navarra (1994-1999)" 10. Ver Evidencia 89
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Cursos impartidos por Innovación educativa al personal docente" 2. Documento "Lista de profesores asistentes a cursos en el Instituto de Idiomas de la UN" 3. Documento "Curso de Seguridad en el laboratorio": Ver Evidencia 9.5 4. Actas de alumnos internos
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto FEUN "Programas de prácticas en empresas e instituciones" 2. Documento modelo de carta dirigida a la empresa. 3. Documento modelo de "Convenio de colaboración" de la FEUN 4. Documento modelo de "Certificado de prácticas" de la FEUN 5. Documento modelo de "Valoración del alumno por parte de la empresa" de la FEUN 6. Documento modelo de "oferta de prácticas de estudiantes" de la FEUN. 7. Documento modelo de "Información de Ayuda al Estudio" de la FEUN 8. Documento modelo de "Encuesta de calidad del servicio" de la FEUN 9. Documento modelo de "Seguro del alumno para las prácticas" de la FEUN 10. Documento "Empresas colaboradoras en las prácticas de alumnos de Nutrición"
4	Curriculum Vitae del personal docente
5	Tabla T-02.
6	1. Página web de la biblioteca: http://www.unav.es/biblioteca
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto "Perfil de las Competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética", Documento de Consenso. 2. Documento "Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética" de la (EFAD). Junio de 2005.
8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2002-2003: ver evidencia 15.3 2. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2004-2005: ver evidencia 15.4 3. Documento "Acceso desde el Grado Superior a Nutrición Humana y Dietética" 4. Alumnos que han solicitado la Admisión en Nutrición para los cursos: 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005
9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web Riesgos laborales: http://www.unav.es/riesgoslaborales/ 2. Reglamento del Servicio de Prevención en Riesgos Laborales. 3. Documento "Resumen de la Normativa Interna de clasificación de residuos para su recogida" 4. Documento "Responsables de seguridad en los departamentos" 5. Documento "Curso de Seguridad en el Laboratorio"
10	1. RD 433/1998 Directrices Generales de Nutrición Humana y Dietética (BOE núm. 90) y corrección de errores (BOE núm. 110)

11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Resumen número de entrevistas de asesoramiento, curso 2001-2002. 2. Resumen número de entrevistas de asesoramiento, curso 2002-2003. 3. Resumen número de entrevistas de asesoramiento, curso 2003-2004. 4. Resumen número de entrevistas de asesoramiento, curso 2004-2005.
12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modelo de Comunicación Interior "Solicitud de programas para la Guía de Nutrición curso 2002-2003" 2. CD con los programas de las asignaturas de los cursos: 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005 3. Plan docente de la asignatura "Food Safety and risk assessment" curso 2004-2005 4. Información asignatura "Informática aplicada": ver Evidencia 70.2 5. Información asignatura "Formación en competencias profesionales" Ver Evidencia 89.5 6. Folleto "I Curso de Nutrición Humana y Dietética" año 2003 7. Folleto "II Curso Perfil profesional del Dietista Nutricionista" año 2004 8. Folleto "III Curso Temas de Actualidad en Nutrición y Dietética" año 2005 9. Informe "Cursos para alumnos de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética" 10. Programa del Curso "Nutrition and Immunity" año 2002 11. Programa de las "Jornadas de Nutrición" celebradas en Barcelona (años 2003 y 2004)
13	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Miembros de la Junta Directiva y Coordinadores de curso": ver Ev. 19.1 2. Documento "Coordinación entre asignaturas 1º de Nutrición" 3. Documento "Coordinación entre asignaturas 2º de Nutrición" 4. Documento "Coordinación entre asignaturas 3º de Nutrición" 5. Documento "Calendario de dirección de estudios. Nutrición Humana y Dietética" 6. Documento "Instrucción de los Coordinadores de Curso". 10 Febrero 2002: Ver Ev. 19.6
14	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modelo de Comunicación Interior "Solicitud de programas para la Guía de Nutrición curso 2002-2003": ver Ev. 12.1
15	<ol style="list-style-type: none"> 1. RD 2595/1998 de Plan de Estudios Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra" (BOE núm. 312): ver Ev. 18.1 2. Resolución de la Universidad de Navarra por la que se modifica el Plan de Estudios de Nutrición Humana y Dietética (BOE núm. 188): ver Ev. 18.2 3. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2002-2003 4. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2004-2005 5. Folleto "Nutrición Humana y Dietética" año 2002 6. Folleto "10 preguntas clave para elegir universidad" 7. Folleto "Universidad de Navarra ¿Dónde mejor?" año 2002 8. CD con la página web de la Facultad de Ciencias 2004-2005 9. Páginas web de las asignaturas a través de la página web de la Facultad de Farmacia: http://www.unav.es/farmacia 10. Folleto "Dietética y Alimentación Humana 1989-1992" 11. Folleto "Guía del alumno Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Ciencias 2002-03"
16	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plan docente curso 2001-2002 2. Plan docente curso 2002-2003 3. Plan docente curso 2003-2004 4. Plan docente curso 2004-2005.
17	Ver evidencias 12 y 19
18	<ol style="list-style-type: none"> 1. RD 2595/1998 de Plan de Estudios Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra" (BOE núm. 312) 2. Resolución de la Universidad de Navarra por la que se modifica el Plan de Estudios de Nutrición Humana y Dietética (BOE núm. 188)

	3. Tabla T-05
19	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Miembros de la Junta Directiva y Coordinadores de Curso" cursos 2001-02, 2002-03, 2003-04 y 2004-05. 2. Documento "Funciones de las Juntas Directivas de los Centros de la Universidad de Navarra" Febrero 2000 3. Documento "Funciones y tareas de cada uno de los miembros de la Junta Directiva" Febrero 2000 4. Documento "Tramitación y resolución de asuntos por parte de las Juntas Directivas" Febrero 2000 5. Documento "Temas de atención habitual por parte de las Juntas Directivas" Febrero 2000 6. Documento "Instrucción de los Coordinadores de Curso". 10 Febrero 2002 7. Documento "Bases para la creación, agrupación y modificación de Departamentos"
20	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabla T-03 (A y C) 2. Tabla "Profesores de 1er curso de Nutrición Humana y Dietética. Curso 2004-05"
21	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estatutos Representación estudiantil: ver Ev. 82.3 2. Documento "Relación de los Delegados de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética": ver 82.4 3. Reuniones de calificación de 1º curso y reuniones de coordinación: en Documento "Calendario de dirección de estudios. Nutrición Humana y Dietética": ver Ev. 13.5 4. Profesores coordinadores de curso: ver Ev. 19.1 5. E-mail Facultad de Ciencias: ciencias unav.es
22	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuadro "Personal de Administración y Servicios, funciones y puesto" 2. Servicio de seguridad: http://www.unav.es/seguridad 3. Servicio de limpieza: http://www.unav.es/limpieza/default.html 4. Servicio de mantenimiento: http://www.unav.es/mantenimiento 5. Cuestionario del Personal de Administración y Servicios (CPAS)
23	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web Alumni Navarrenses: http://www.unav.es/alumni/ 2. Folleto de Alumni Navarrenses 3. Documento "Número de alumnos de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética pertenecientes a Alumni Navarrenses" 4. Informe de inserción laboral 2003: ver Ev. 1.3 5. Encuesta "Estudio de inserción laboral de los graduados de la Universidad de Navarra": ver Ev. 1.5 6. Ejemplar de Redacción 7. Ejemplar de Nuestro Tiempo 8. Modelo de e-mail semanal "AlumniNews"
24	1. Agenda Universitaria 2004-2005
25	Ver evidencias 3.10, 65, 80 y 93
26	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto "Información General y Planes de Estudios" curso 2004-2005: ver Ev. 30.2 2. Presentación de la sesión informativa sobre asignaturas optativas y de libre elección para 1º Curso de Nutrición Humana y Dietética año 2001-2002 3. Modelo de instancia con firma de asesor para solicitar 5º y 6º convocatorias
27	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web innovación educativa: http://www.unav.es/innovacioneducativa/ 2. Documento "Cursos impartidos por Innovación educativa al personal docente": ver Ev. 2.1
28	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web innovación educativa: http://www.unav.es/innovacioneducativa/ 2. Documento "Cursos impartidos por Innovación educativa al personal docente": ver Ev. 2.1 3. Portal ADI intranet para recursos de docencia. Ejemplo de asignatura de la diplomatura en Nutrición Humana y Dietética.
29	1. Página web de la Biblioteca : http://www.unav.es/biblioteca
30	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto "Información General y Planes de Estudios" curso 2003-2004 2. Folleto "Información General y Planes de Estudios" curso 2004-2005

	<ol style="list-style-type: none"> 3. CD con la página web de la Facultad de Ciencias 2004-2005 4. Página web gestión académica: http://www.unav.es/gestionacademica/ 5. Calendario de exámenes del curso 2004-05 6. CD con los programas de las asignaturas de los cursos: 2002-03, 2003-04, 2004-05: Ver Ev. 12.2
31	1. Horarios de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética desde el curso 2001-2002 hasta el curso 2004-2005.
32	Tabla RM-12
33	Tabla RM-15
34	Tabla RM-13
35	Tabla RM-14
36	Tabla RH-16
37	Tabla RH-08 (sólo para universidades estatales)
38	Tabla RM-10
39	Tabla PF-20
40	Tabla RM-11
41	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabla RH-07 2. Memoria de investigación curso 2001-02. Página web: http://www.unav.es/investigacion/investigadores/memoria01-02.pdf 3. Memoria de investigación curso 2002-03. Página web: http://www.unav.es/investigacion/investigadores/memoria02-03.pdf 4. Memoria de investigación curso 2003-04. Página web: http://www.unav.es/investigacion/investigadores/memoria03-04.pdf
42	Tabla PF-19
43	Tabla PF-16
44	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabla R-23 2. Relación de alumnos con más de 2 meses de duración de Estancias tuteladas II
45	Tabla R-24
46	Tabla R-21
47	Tabla R-22
48	Página web de la biblioteca: http://www.unav.es/biblioteca
49	Documento "Despachos y equipamiento destinado al personal académico"
50	Documento "Despacho y equipamiento destinado al personal de administración y servicios"
51	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Plan Estratégico Nutrición Humana y Dietética" Marzo 2000 2. Documento "Plan Estratégico Nutrición Humana y Dietética II, Previsión de profesores próximos años" Abril 2000 3. Documento "Resumen de la Reunión sobre Plan Estratégico de Nutrición Humana y Dietética" Abril 2000
52	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programa informático de gestión de asesoramiento: ejemplo 2. Página web asesoramiento académico y profesional: http://www.unav.es/alumnos/asesoramiento/ 3. Programa informático de Gestión Académica: ejemplo 4. Ver Evidencia 19 5. Reuniones de coordinación: ver Ev. 13.2 a 13.6 6. Reuniones de calificación de 1º curso: modelo de documento usado
53	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejemplos de exámenes de asignaturas troncales y obligatorias. 2. Ejemplo de acta de la asignatura "Tecnología de alimentos" 3. Programa informático de Gestión académica: ejemplo. Ver Ev. 52.2
54	Informe final de Evaluación (II Plan de Calidad de las Universidades) del Servicio de Bibliotecas
55	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informe sobre validez, fiabilidad y tasa de respuesta de los Cuestionarios de alumnos 2. Resultados Cuestionario General de alumnos (CGA) 1º Nutrición Humana y

	<p>Dietética (curso 2004-05)</p> <p>3. Resultados Cuestionario General de alumnos (CGA) 2º Nutrición Humana y Dietética (curso 2004-05)</p> <p>4. Resultados Cuestionario General de alumnos (CGA) 3º Nutrición Humana y Dietética (curso 2004-05)</p> <p>5. Resultados Cuestionario General de alumnos (CGA) valoración cuantitativa global</p> <p>6. Resultados Cuestionario de Alumnos por Asignaturas (CAA)</p>
56	<p>1. Informe sobre validez, fiabilidad y tasa de respuesta del Cuestionario de Graduados</p> <p>2. Resultados Cuestionario de Graduados (CG)</p>
57	<p>1. Informe sobre validez, fiabilidad y tasa de respuesta del Cuestionario de Empleadores</p> <p>2. Resultados Cuestionario de Empleadores y demás grupos de interés (CE)</p>
58	<p>1. Actuaciones de la Junta Directiva: ver Ev. 19.2 a 19.5</p> <p>2. Actuaciones de la dirección de estudios: ver Ev. 13.5</p> <p>3. Actuaciones de los coordinadores de curso: ver Ev. 13.2 a 13.4</p> <p>4. Documento "Instrucción sobre el régimen de exámenes" de 3-Ene-2001</p> <p>5. Página web: http://www.unav.es/admision/default.html</p>
59	<p>1. RD 2595/1998 de Plan de Estudios Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra" (BOE núm. 312). Ver Ev. 18.1</p> <p>2. Página web Estancias tuteladas http://www.unav.es/unidietetica/estancututela1/default.html</p>
60	<p>1. Folleto "Incorporación de alumnos. Curso 2004-05"</p> <p>2. Documento "Solicitud de admisión de alumnos curso 2004-2005"</p> <p>3. Modelo de prueba de admisión</p> <p>4. Cuestionarios "Sobre método de estudio" Agenda Universitaria curso 2004-05: ver Ev. 24</p> <p>5. Documento "Pistas para la interpretación del primer cuestionario sobre el método de estudio"</p> <p>6. Página web asesoramiento académico y profesional: http://www.unav.es/alumnos/asesoramiento/</p>
61	<p>1. Página web asesoramiento académico y profesional: http://www.unav.es/alumnos/asesoramiento/</p> <p>2. Página web de asesoramiento académico y profesional para profesores: http://www.unav.es/profesores/asesoramiento/intra/</p> <p>3. Página web asesoramiento de la oficina de salidas profesionales: http://www.unav.es/osp</p> <p>4. Folleto "Información General y Planes de Estudios" curso 2004-2005: ver Ev. 30.2</p> <p>5. Agenda Universitaria: ver Ev. 24</p> <p>6. Resúmenes número de entrevistas de asesoramiento: Ver Ev. 11</p> <p>7. Documento "Calendario de dirección de estudios. Nutrición Humana y Dietética": Ver Ev.13.5</p> <p>8. Documento "Instrucción sobre el asesoramiento personal" 14-Feb-2002</p> <p>9. Cuestionarios "Sobre método de estudio" Agenda Universitaria curso 2004-05: ver Ev. 24</p> <p>10. Documento "Pistas para la interpretación del primer cuestionario sobre el método de estudio"</p> <p>11. Presentación Power Point de la Agenda Universitaria a alumnos de 1º curso de Nutrición Humana y Dietética (curso 2004-2005)</p> <p>12. Programa informático de gestión de asesoramiento: Ver ev. 52.1</p>
62	<p>1. Informe de inspección de Sanidad</p> <p>2. Ver evidencia 9</p>
63	<p>1. Guía de matrícula 2004-2005</p> <p>2. Documento "Normas sobre permanencia en la Universidad de Navarra de los Estudiantes"</p>

	3. Folleto "Información General y Planes de Estudios" curso 2004-2005: ver Ev. 30.2
64	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web relaciones internacionales 2. Documento explicativo de la Evidencia 64.3 3. Documento "Manual de Gestión de Programas de Intercambio Internacional" 4. Modelo "ECTS- European Credit Transfer System Learning Agreement" 5. Modelo "ECTS- European Credit Transfer System Student Application Form" 6. Modelo solicitud de estancias en instituciones internacionales "Programa Erasmus/Sócrates Nutrición Humana y Dietética" 7. Ver Evidencia 83
65	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web del servicio de Comunicación Institucional: http://www.unav.es/comunicacioninstitucional/ 2. Folleto "La Universidad en la Prensa" 3. Noticias en prensa de la titulación 4. Ver Evidencia 30 5. Ver Evidencia 80
66	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Criterios para la elaboración del plan docente" 2. Ver Evidencia 16 3. Calendario académico 2004-05 4. Calendario académico para la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética 2004-05
67	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ver Evidencia 31 2. CD con la página web de la Facultad de Ciencias 2004-2005: ver Ev. 15.8
68	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web Estancias tuteladas I y II 2. Documento "Posibles puntos a desarrollar en la memoria de prácticas. 3º de Nutrición Humana y Dietética" 3. Hojas de evaluación Estancias tuteladas II
69	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tabla T-04
70	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Asignaturas que se imparten en laboratorio y nº de alumnos" 2. Asignatura: Informática Aplicada 3. Asignaturas impartidas por el Instituto de Idiomas: Inglés, francés, italiano y alemán.
71	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Empresas colaboradoras en las prácticas de alumnos de Nutrición": ver Ev. 3.10 2. Ver Evidencia 74
72	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2002-2003: Ver Ev. 15.3 2. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2004-2005: Ver Ev. 15.4 3. Folleto "Perfil de las Competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética", Documento de Consenso. Ver Ev. 7.1 3. Documento "Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética" de la (EFAD). Junio de 2005. Ver Evidencia 7.2
73	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ver Evidencia 8
74	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Convenios con otras instituciones para realizar prácticas" 2. Documento "Hospitales, Clínicas y Centros Geriátricos, y otros para Estancias Tuteladas II" 3. Convenio de prácticas con la Generalitat Valenciana 4. Convenio marco de colaboración entre Aramark y Universidad de Navarra 5. Convenio de colaboración con la Fundación Renal 6. Convenio con el Departamento de Salud del Gobierno de Navarra 7. Empresas donde se realizan prácticas de Estancias Tuteladas I 8. Convenio con la Universidad de Lille (Francia)
75	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Módulo europeo Food product development" 2. Documento "Módulo europeo Food safety and risk assessment" 3. Proyecto de Innovación Educativa "Histología en imágenes" Financiado por CICYT 4. Ver Evidencias 27 y 28
76	No existen itinerarios en la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética

77	<ol style="list-style-type: none"> 1. Documento "Cursos de formación para el PAS" 2. Ver Evidencia 2.1 y 2.2 3. Cuestionario del Personal de Administración y Servicios (CPAS): ver Ev. 22.5
78	<ol style="list-style-type: none"> 1. Página web: http://www.unav.es/alojamiento/ 2. Agenda Universitaria curso 2004-2005: ver Ev. 24 3. Programa "Jornadas de Nutrición Humana y Dietética" año 2001. 4. Modelo de carta para entrevista de alumnos de primero con asesor la primera semana de curso 5. Libro de la promoción curso 2004-2005 6. Jornada de Bienvenida para los alumnos de 1º curso 7. Ver Evidencia 92.1 y 92.2
79	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memoria del Servicio de Actividades Culturales y Sociales (SACYS), Página web: http://www.unav.es/actividades/presentacion/ 2. Página web del Instituto de Idiomas: http://www.unav.es/idiomas/ 3. Folletos UAS 4. Memoria UAS 5. Página web del Servicio de Deportes: http://www.unav.es/deportes/ 6. Vida Universitaria 7. Día del Patrón: programa del curso 2004-05 8. Página web Capellanía Universitaria: http://www.unav.es/capellaniauniversitaria/ 9. Página web Centro de Estudios Europeos: http://www.unav.es/cee/pagina_3.html
80	<ol style="list-style-type: none"> 1. Folleto "Jornada sobre Nutrición Humana y Dietética: Alimentación para la salud" Salamanca, 22 de febrero de 2001 2. Folleto "Nutrición, Dietética y Ejercicio físico en la atención comunitaria al anciano" Pamplona, 11 al 15 de junio de 2001 3. Folleto "Jornada sobre Mujer y Salud" Alfaro (La Rioja) 7 de marzo de 2002 4. Folleto "I ciclo de conferencias Mujer y Salud" 5, 12 y 19 de abril de 2002 5. Documento "Curso de Alimentación, Nutrición y Dietética" 8-30 de abril de 2002 6. Folleto "II Jornada sobre Mujer y Salud" Teruel, 4 de mayo de 2002 7. Folleto "I Jornada sobre Nutrición Humana y Dietética: Alimentación para la Salud" Albacete, 10 de mayo de 2002 8. Documento "Curso de actualización alimentos y nutrición en la práctica sanitaria" 30 de mayo a 1 de junio de 2002 9. Folleto "I Jornada sobre Mujer y Salud" Moraleja (Cáceres) 21 de septiembre de 2002 10. Folleto "Semana de la Ciencia y la Tecnología" 10-15 de noviembre de 2003 11. Folleto Curso "Intervención nutricional y asesoramiento dietético en la insuficiencia renal crónica". Pamplona, 14 y 15 de noviembre de 2003 12. Folleto "II Jornada Salud y Seguridad del Consumidor" Zamora, 20 de febrero de 2004 13. Folleto "Cursos Universitarios de Verano en Fitero" 28 de agosto al 10 de septiembre de 2004 14. Programa del Curso "Curso de Introducción a la dietética y dietoterapia en las personas mayores". Vitoria, diciembre de 2004 15. Folleto "I Jornada sobre Nutrición Humana y Dietética: Alimentación para la salud" Burgos, 24 de febrero 16. Folleto "Jornada sobre gestión familiar" Olite (Navarra), 15 de marzo. 17. Folleto "Jornada Salud y Seguridad del Consumidor" Valladolid, 10 de mayo 18. Folleto "Formación Continuada a Distancia en Nutrición y Salud" curso 2001-2002 19. Folleto "Formación Continuada a Distancia en Nutrición y Salud" curso 2002-2003 20. Folleto "Formación Continuada a Distancia en Nutrición y Salud" curso 2003-2004 21. Curso "formación de manipuladores de alimentos" Página web. http://www.unav.es/microbiol/conali/pagina_6.html 22. Documentos acreditativos de los "cursos de formación de manipuladores de alimentos" del Gobierno Vasco, de La Rioja y de Navarra.

	<p>23. Documento "Curso Cruz Roja para inmigrantes"</p> <p>24. Página web Gabinete de asesoramiento nutricional y dietético: http://www.unav.es/unidietetica/pagina_5.html</p> <p>25. Ver evidencia 4</p> <p>26. Ver evidencia 65</p> <p>27. Ver evidencia 92</p>
81	<p>1. Documento "Listado de Tablones de anuncios"</p> <p>2. Folleto "Información General y Planes de Estudios" curso 2004-2005: ver evidencia 26.1</p> <p>3. CD con la página web de la Facultad de Ciencias 2004-2005. Ver Ev. 15.8</p> <p>4. Página web Facultad de Farmacia: http://www.unav.es/farmacia</p> <p>5. Agenda Universitaria: ver Ev. 24</p> <p>6. Profesores coordinadores de curso: ver Ev. 19.1</p> <p>7. Asesoramiento académico: ver Ev. 61</p> <p>8. Jornadas de Puertas Abiertas y Jornadas de Introducción: ver Ev. 92</p> <p>9. Páginas web de los Departamentos</p> <p>10. Portal ADI intranet para recursos de docencia: ver Ev. 28.3</p> <p>11. Vida Universitaria: ver Ev. 79.6</p> <p>12. Página web de la Universidad de Navarra: http://www.unav.es</p>
82	<p>1. Actuaciones de la Junta directiva: ver Ev. 19</p> <p>2. Documentos utilizados en las reuniones de coordinación de exámenes</p> <p>3. Estatuto de representación estudiantil</p> <p>4. Documento "Relación de los Delegados de la Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética"</p> <p>5. Actuaciones de los Profesores coordinadores de curso: ver Ev. 13</p>
83	<p>1. Documento explicativo sobre las estancias en instituciones.</p> <p>2. Informe del Estudiante a la Institución de Origen (Anexo E.4.2.)</p> <p>3. Movilidad de Estudiantes Erasmus (Anexo E)</p> <p>4. Programa de Ayudas para la movilidad de estudiantes universitarios "Séneca"</p> <p>5. Impreso de Solicitud de "Sócrates"</p> <p>6. Documento "Convenios con otras instituciones para realizar prácticas": Ver Ev. 74.1</p> <p>7. Documento "Alumnos de otras instituciones que han realizado estudios de Nutrición Humana y Dietética en la UN"</p> <p>8. Documento "Convocatoria de plazas en programas de intercambio de Nutrición Humana y Dietética"</p> <p>9. Alumnos que han realizado un semestre en la Universidad de Lille.</p> <p>10. Ver Evidencia 64</p>
84	<p>1. Página web de las Estancias Tuteladas I y II: http://www.unav.es/unidietetica/estanctutela1/default.html</p> <p>2. Folleto "Estancias tuteladas en Nutrición Humana y Dietética"</p> <p>3. Documento "Estancias Tuteladas en Servicios de Alimentación Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética"</p> <p>4. Folleto "Jornada de Formación preparatoria para el Empleo Universitario"</p> <p>5. Ver evidencia 59</p> <p>6. Ver evidencia 68</p> <p>7. Ver evidencia 74</p>
85	<p>1. Representación estudiantil: ver Ev.82</p> <p>2. Asesoramiento académico: ver Ev. 52 y 61</p> <p>3. Coordinación de curso: ver Ev. 13</p> <p>4. Cuestionario de Evaluación de la asignatura "Economía y Gestión alimentaria"</p> <p>5. Cuestionario de Evaluación de la asignatura "Economía alimentaria"</p> <p>6. Cuestionario de Evaluación de la asignatura "Educación Nutricional" curso 2004-05</p>
86	<p>1. Ver Evidencia 85</p>

87	1. Ver Evidencia 85
88	1. Asesoramiento académico: ver Ev. 52 y 61 2. Agenda Universitaria: ver Ev. 24 3. Alumnos internos: ver Ev. 2.4 4. Ver Evidencia 60.4 y 60.5 5. Página web Servicios Informáticos: http://www.unav.es/SI/
89	1. Página web de la Oficina de Salidas Profesionales (OSP): http://www.unav.es/osp <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de empleo • Talleres de búsqueda activa de empleo • Asesoramiento personal • Foro de empleo 2. Documento "Programas orientación profesional de Nutrición Humana y Dietética": Ver Ev. 1.6 3. Programa "Jornadas de Inserción laboral" años 2002, 2003, 2004 y 2005: Ver Ev. 1.7 4. Documento "Número de alumnos que realizaron las pruebas psicoprofesionales" desde el curso 2001-2002 hasta el 2004-2005: Ver Ev. 1.8 5. Información asignatura de "Formación en Competencias Profesionales" 6. Vida Universitaria con información "Jornada sobre inserción laboral de los diplomados en Nutrición Humana y Dietética": Ver Ev. 79.6
90	1. Tabla PF-17
91	1. Tabla PF-18
92	1. Página web Servicio de Admisión: http://www.unav.es/admision/ 2. Programa de la Jornada de Puertas Abiertas 2001 3. Folleto "Jornada de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética" año 2003 4. Documento "Jornada de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética" año 2004 5. Presentación Power Point de las Jornadas de Puertas Abiertas y de las Jornadas de Introducción a la Nutrición Humana y Dietética 6. Folleto "Semana de la Ciencia y la Tecnología" 10-15 de noviembre de 2003: Ver Ev. 80.9 7. Póster expuesto en la Semana de la Ciencia y la Tecnología. 8. Folleto "Facultad de Ciencias" curso 2004-2005: ver Ev. 15.4 9. Visitas a colegios: Informe de las Sesiones impartidas por las Facultades de Ciencias, Medicina y Farmacia durante el curso 2003-04
93	1. Documento "Intercambios con otros países" 2. Documento "Convenios con instituciones a nivel nacional e internacional" 3. Folleto "Perfil de las Competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética", Documento de Consenso. Ver Ev. 7.1 4. Libro Blanco Grado en Nutrición Humana y Dietética (ANECA, 2005). Página web ANECA http://www.aneca.es/modal_eval/docs/libroblanco_jun05_nutricion.pdf 5. Ver evidencias 64, 80, 83, 89 y 92
94	1. Documento "Incorporación y promoción del profesorado en los centros de Estudios Civiles de la Universidad de Navarra" diciembre 2001 2. Documento "Incorporación y promoción del profesorado de los centros de Estudios Civiles de la Universidad de Navarra" 8 de octubre de 2003 3. Ver Evidencia 4
95	1. Documentos "Resultado por asignatura y convocatoria" desde el curso 2001-2002 hasta el 2004-2005, obtenidos del Programa de Gestión Académica
96	1. Tabla RM-09 2. Documento "Equipamiento de las Aulas"
97	1. Documento "Equivalencia créditos / horas" 2. RD 2595/1998 de Plan de Estudios Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra" (BOE núm. 312): ver Ev. 18.1
98	1. Buzón de sugerencias a través de un formulario de la página web "Servicio de Dirección de personas".

	2. Reuniones de la Junta Directiva de la Facultad con las Juntas de los Departamentos: ver Ev.19 3. Reuniones del personal con el Decano: ver Ev. 19 4. Reuniones del pleno de profesores: ver Ev. 19
99	5. Ver Evidencia 98
100	1. Ver Evidencia 98
101	1. Cuestionario del Personal Académico (CP)