

## GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## COMPETENCIAS

Gran Competencia 1\_ Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.

Subcompetencia SC1.1\_ Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

Subcompetencia SC1.2\_ Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

Subcompetencia SC1.3\_ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

Subcompetencia SC1.4\_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

Subcompetencia SC1.5\_ Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

Subcompetencia SC1.6\_ Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.

Subcompetencia SC1.7\_ Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer.

Subcompetencia SC1.8\_ Planificar y llevar a cabo programas de educación intervención dietético-nutricional en pacientes oncológicos a lo largo de todo el proceso de la enfermedad.

Subcompetencia SC1.9\_ Determinar el estado nutricional de deportistas en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos.

Subcompetencia SC1.10\_ Participar en planes complejos de valoración de la condición física y la salud.

Conocimiento CO1.1\_ Demostrar que poseen y comprenden conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

Conocimiento CO1.2\_ Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

Conocimiento CO1.3\_ Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y

**COMPETENCIAS**

avanzado.

Conocimiento CO1.4\_ Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

Conocimiento CO1.5\_ Conocer los distintos tipos de ayudas ergogénicas, con especial hincapié en las farmacológicas y nutricionales.

Conocimiento CO1.6\_ Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.

Conocimiento CO1.7\_ Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.

Conocimiento CO1.8\_ Conocer los problemas nutricionales propios de la tercera edad así como las bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en patologías propias de la tercera edad.

Conocimiento CO1.9\_ Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.

Conocimiento CO1.10\_ Conocer la importancia de los nutracéuticos y productos fitoterápicos en el mantenimiento de la salud.

Conocimiento CO1.11\_ Conocer los principales tipos de nutracéuticos y sus mecanismos de acción.

Conocimiento CO1.12\_ Conocer el tratamiento fitoterápico en distintos procesos patológicos y los mecanismos implicados en su actuación.

Conocimiento CO1.13\_ Conocer las adaptaciones metabólicas que ocurren durante el entrenamiento así como la respuesta integrada del organismo durante el ejercicio, a nivel endocrino y del sistema inmune.

Conocimiento CO1.14\_ Conocer las necesidades nutricionales específicas de los diferentes tipos de deportistas y su valoración.

Conocimiento CO1.15\_ Conocer el uso y saber aplicar la suplementación dietética o ayudas ergogénicas más adecuadas dependiendo del perfil del deportista y el deporte.

Conocimiento CO1.16\_ Conocer y comprender los efectos de la práctica del ejercicio físico sobre la estructura y función del cuerpo humano  
Conocimiento CO1.3\_ Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

Habilidad o destreza HD1.1\_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Habilidad o destreza HD1.2\_ Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

Habilidad o destreza HD1.3\_ Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

Habilidad o destreza HD1.4\_ Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se

**COMPETENCIAS**

estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

Habilidad o destreza HD1.5\_ Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

Habilidad o destreza HD1.6\_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

Habilidad o destreza HD1.7\_ Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

Habilidad o destreza HD1.8\_ Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

Habilidad o destreza HD1.9\_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

Habilidad o destreza HD1.10\_ Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

Habilidad o destreza HD1.11\_ Adquirir habilidades de diseño y planificación de dietas adaptadas a diferentes deportes.

Habilidad o destreza HD1.12\_ Aplicar la planificación dietética más adecuada en los ciclos de entrenamiento, pre-competición, competición y de descanso dependiendo del tipo de deporte.

Habilidad o destreza HD1.13\_ Conocer en profundidad, practicar, aplicar y valorar las técnicas antropométricas aplicadas a la actividad física y el deporte

Habilidad o destreza HD1.14\_ Aplicar los conocimientos de la antropometría en la evaluación nutricional deportiva. Habilidad o destreza HD1.4\_ Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

Competencia transversal, actitud o valor CT1.1\_ Saber aplicar los conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

Competencia transversal, actitud o valor CT1.2\_ Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

Gran Competencia 2\_ Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.

**COMPETENCIAS**

Subcompetencia SC2.1\_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

Subcompetencia SC2.2\_ Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

Subcompetencia SC2.3\_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

Subcompetencia SC2.4\_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

Subcompetencia SC2.5\_ Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

Subcompetencia SC2.6\_ Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Subcompetencia SC2.7\_ El alumno comprende los ejes de la desigualdad y fomenta la comprensión y el respeto por la diversidad y multiculturalidad, al mismo tiempo que muestra y promueve los valores de la empatía, tolerancia, democracia, solidaridad y justicia.

Conocimiento CO2.1\_ Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

Conocimiento CO2.2\_ Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

Conocimiento CO2.3\_ Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

Conocimiento CO2.4\_ Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

Conocimiento CO2.5\_ Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

Conocimiento CO2.6\_ Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

Conocimiento CO2.7\_ Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

Conocimiento CO2.8\_ Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales

Conocimiento CO2.9\_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

Conocimiento CO2.10\_ Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

**COMPETENCIAS**

Conocimiento CO2.11\_ Conocer los fundamentos básicos de la fisiología del ejercicio físico.

Conocimiento CO2.12\_ Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista

Habilidad o destreza HD2.1\_ Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.

Habilidad o destreza HD2.2\_ Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

Habilidad o destreza HD2.3\_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

Habilidad o destreza HD2.4\_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

Habilidad o destreza HD2.5\_ Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.

Competencia transversal, actitud o valor CT2.1\_ Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

Competencia transversal, actitud o valor CT2.2\_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

Competencia transversal, actitud o valor CT2.3\_ Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Competencia transversal, actitud o valor CT2.4\_ Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.

Gran Competencia 3\_ Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

Subcompetencia SC3.1\_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

Subcompetencia SC3.2\_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.

**COMPETENCIAS**

Conocimiento CO3.1\_ Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

Conocimiento CO3.2\_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.

Conocimiento CO3.3\_ Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

Habilidad o destreza HD3.1\_ Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

Competencia transversal, actitud o valor CT3.1\_ Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

Competencia transversal, actitud o valor CT3.2\_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

Competencia transversal, actitud o valor CT3.3\_ Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

Competencia transversal, actitud o valor CT3.4\_ Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

Gran Competencia 4\_ Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

Subcompetencia SC4.1\_ Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

Subcompetencia SC4.2\_ Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

Conocimiento CO4.1\_ Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

Conocimiento CO4.2\_ Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

Conocimiento CO4.3\_ Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

**COMPETENCIAS**

Conocimiento CO4.4\_ Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

Conocimiento CO4.5\_ Conocer las principales técnicas que se aplican en los procesos de innovación y emprendimiento (Lean Start-up, Design Thinking, Business Model Canvas, Técnicas creativas)

Habilidad o destreza HD4.1\_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

Habilidad o destreza HD4.2\_ Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

Habilidad o destreza HD4.3\_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

Habilidad o destreza HD4.4\_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

Habilidad o destreza HD4.5\_ Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

Habilidad o destreza HD4.6\_ Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

Habilidad o destreza HD4.7\_ Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

Habilidad o destreza HD4.8\_ Elaborar planes de negocio de empresas innovadoras.

Habilidad o destreza HD4.9\_ Analizar oportunidades de negocio y generar ideas viables.

Competencia transversal, actitud o valor CT4.1\_ Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

Competencia transversal, actitud o valor CT4.2\_ Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

Competencia transversal, actitud o valor CT4.3\_ Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Competencia transversal, actitud o valor CT4.4\_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

Competencia transversal, actitud o valor CT4.5\_ Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

Competencia transversal, actitud o valor CT4.6\_ Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.

**COMPETENCIAS**

Gran Competencia 5\_ Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

Subcompetencia SC5.1\_ Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Subcompetencia SC5.2\_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

Subcompetencia SC5.3\_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.

Conocimiento CO5.1\_ Conocer y comprender las bases metodológicas del trabajo científico

Habilidad o destreza HD5.1\_ Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Habilidad o destreza HD5.2\_ Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

Habilidad o destreza HD5.3\_ Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

Habilidad o destreza HD5.4\_ Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Habilidad o destreza HD5.5\_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Habilidad o destreza HD5.6\_ Revisar, analizar y seleccionar los diferentes métodos, técnicas y recursos de investigación y metodología de trabajo científica.

Habilidad o destreza HD5.7\_ Obtener y comprender documentación de carácter técnico o profesional.

Competencia transversal, actitud o valor CT5.1\_ Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencia transversal, actitud o valor CT5.2\_ Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

Competencia transversal, actitud o valor CT5.3\_ Desarrollar un Trabajo Fin de Grado el cual irá

**COMPETENCIAS**

asociado a distintas materias.

Competencia transversal, actitud o valor CT5.4\_ Aplicar el rigor científico en el contexto del rendimiento deportivo y/o salud.

Gran Competencia 6\_ Competencia para el desarrollo de una formación integral. Adquirir competencias, destacando aquellas ligadas a la responsabilidad social, la comunicación, el espíritu crítico y el emprendimiento, además de habilidades para desenvolverse con soltura en entornos colaborativos digitales y multilingües, favoreciendo su inserción laboral.

Subcompetencia SC6.1\_ Elaborar y presentar información técnica (revisiones, informes, proyectos, resúmenes, conclusiones, etc.), tanto de forma oral como escrita.

Subcompetencia SC6.2\_ Argumentar y defender opiniones en un contexto profesional, tanto de forma oral como escrita.

Conocimiento CO6.1\_ Búsqueda y gestión de información y datos: Navegar, buscar y filtrar datos, información y contenidos digitales (\*M). Evaluar datos, información y contenidos digitales (\*M). Gestión de datos, información y contenidos digitales (\*M)

Conocimiento CO6.2\_ Comunicación y colaboración: Interactuar a través de tecnologías digitales (\*M). Compartir a través de tecnologías digitales (\*B). Participación ciudadana a través de tecnologías digitales (\*B). Colaboración a través de tecnologías digitales (\*B). Comportamiento en la red (\*M). Gestión de la identidad digital (\*B)

Conocimiento CO6.3\_ Creación de contenidos digitales (\*B)

Conocimiento CO6.4\_ Seguridad (\*B)

Conocimiento CO6.5\_ Resolución de problemas (\*B)

Conocimiento CO6.6\_ Conocer la estructura de la comunicación profesional oral y escrita (textos especializados y fuentes documentales).

Conocimiento CO6.7\_ Conocer terminología técnica y profesional, así como contextos y registros de la comunicación profesional.

Conocimiento CO6.17\_ NOTA Las siglas B y M en la descripción de contenidos hacen referencia a los niveles DIGCOMP básico y medio respectivamente

Habilidad o destreza HD6.1\_ Buscar información digital con eficacia y fiabilidad.

Habilidad o destreza HD6.2\_ Elaborar contenidos digitales

Habilidad o destreza HD6.3\_ Comunicar y colaborar en entornos digitales

Habilidad o destreza HD6.4\_ Gestionar y proteger sus dispositivos, sus datos personales y su identidad digital, siendo consciente de los riesgos y de la protección del entorno.

Habilidad o destreza HD6.5\_ Conocer cómo localizar ayuda para la resolución de problemas técnicos y ser capaz de cambiar las configuraciones básicas de aplicaciones y dispositivos.

**COMPETENCIAS**

Habilidad o destreza HD6.6\_ Identificar necesidades y respuestas tecnológicas.

Habilidad o destreza HD6.7\_ Hacer un uso creativo de las nuevas tecnologías.

Habilidad o destreza HD6.8\_ Identificar brechas digitales.

Habilidad o destreza HD6.9\_ Obtener y comprender documentación de carácter técnico o profesional.

Habilidad o destreza HD6.10\_ Establecer las bases de una argumentación y defender una tesis u opinión.

Habilidad o destreza HD6.11\_ Utilizar terminología específica en contextos escritos y orales.

Habilidad o destreza HD6.12\_ Identificar adecuadamente el registro de comunicación profesional.

Habilidad o destreza HD6.13\_ Emplear correctamente los distintos tipos de escritura modal.

Habilidad o destreza HD6.14\_ Presentar públicamente información de carácter técnico.

Competencia transversal, actitud o valor CT6.1\_ Capacidad para trabajar en equipo.

Competencia transversal, actitud o valor CT6.2\_ Capacidad de elaborar y comunicar ideas de forma razonada y clara.

Competencia transversal, actitud o valor CT6.3\_ Capacidad para hacer un uso ético y crítico de los sistemas tecnológicos y de la información que estos almacenan.

Competencia transversal, actitud o valor CT6.4\_ Capacidad para ser autónomo en la adquisición de nuevos conocimientos sobre uso de sistemas tecnológicos.