



**TITULACIÓN: Grado en Enfermería (10021007)**  
**CENTRO: FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**  
**TITULACIÓN: Doble Grado en**  
**Enfermería y Fisioterapia (10521006)**  
**CENTRO: FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**  
**CURSO ACADÉMICO: 2021-22**

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

**NOMBRE: Alimentación, nutrición y dietética**

CÓDIGO: 10021007 (\*)

CURSO ACADÉMICO: 2021-22

TIPO: Troncal / Básica

Créditos ECTS: 6.0

CURSO: 1

CUATRIMESTRE: SC

WEB: <https://platea.ujaen.es>

### 2. DATOS BÁSICOS DEL PROFESORADO

NOMBRE: LOPEZ ENTRAMBASAGUAS, OLGA M<sup>a</sup>

IMPARTE: Teoría - Prácticas [Profesor responsable]

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: B3 - 412

E-MAIL: [omlopez@ujaen.es](mailto:omlopez@ujaen.es)

TLF: 953212808

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/42401>

URL WEB: -

NOMBRE: PÉREZ MORENTE, MARÍA ÁNGELES

IMPARTE: Teoría - Prácticas

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: -

E-MAIL: -

TLF: -

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/303269>



URL WEB: -

NOMBRE: RAMÍREZ DE DIOS, IRENE

IMPARTE: Prácticas

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: -

E-MAIL: -

TLF: -

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/160446>

URL WEB: -

### 3. PRERREQUISITOS, CONTEXTO Y RECOMENDACIONES

#### PRERREQUISITOS:

No se establecen requisitos previos.

#### CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN:

La asignatura se sitúan en el contexto de las asignaturas básicas

#### RECOMENDACIONES Y ADAPTACIONES CURRICULARES:

El alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo, lo ha de notificar personalmente al Servicio de Atención y Ayudas al Estudiante para proceder a realizar, en su caso, la adaptación curricular correspondiente.

El alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo, lo ha de notificar personalmente al Servicio de Atención y Ayudas al Estudiante para proceder a realizar, en su caso, la adaptación curricular correspondiente.

### 4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

código	Denominación de la competencia
2.9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
3.2.	Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
3.3.	Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos



3.4.	Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
3.5	Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus 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
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### Resultados de aprendizaje

<b>Resultado 2.9</b>	Los estudiantes fomentan estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
<b>Resultado 3.2</b>	Conocen el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
<b>Resultado 3.3</b>	Conocen los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos.
<b>Resultado 3.4</b>	Utilizan los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
<b>Resultado 3.5</b>	Conocen y valoran las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

## 5. CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Conceptos generales

Unidad didáctica 2. Nutrientes

Unidad didáctica 3. Alimentos, higiene alimentaria y salud pública

Unidad didáctica 4. Dietas en situaciones fisiológicas

Unidad didáctica 5. Dietas en situaciones patológicas

Unidad didáctica 6. Trastornos de la conducta alimentaria



## Unidad didáctica 7. Técnicas especiales de alimentación

Prácticas: Talleres en grupos pequeños

### CONTENIDOS TEÓRICOS

#### Unidad Didáctica I. Conceptos generales

Tema 1. Necesidades energéticas y conceptos generales.

#### Unidad Didáctica 2: Nutrientes

Tema 2. Macronutrientes.

Tema 3. Micronutrientes.

#### Unidad Didáctica 3: Alimentos, higiene alimentaria y salud pública.

Tema 4. Otros alimentos y bebidas.

Tema 5. Higiene alimentaria, intoxicaciones e intolerancias alimentarias.

#### Unidad Didáctica 4: Dietas en situaciones fisiológicas.

Tema 6. Necesidades nutricionales según la etapa de desarrollo.

#### Unidad Didáctica 5: Dietas en situaciones patológicas.

Tema 7. La malnutrición.

Tema 8. Dieta cardiosaludable y en patología cardiovascular.

Tema 9. Dieta en la diabetes.

Tema 10. Dieta en las enfermedades gastrointestinales.

Tema 11. Dieta en la patología renal.

Tema 12. Dieta en otros problemas de salud.

Tema 13. Dietas vegetarianas.

#### Unidad Didáctica 6: Trastornos de la conducta alimentaria.

Tema 14. Dieta en los trastornos del comportamiento alimentario.



## Unidad Didáctica 7: Técnicas especiales de alimentación.

Tema 15. Nutrición enteral.

Tema 16. Nutrición parenteral.

### CONTENIDOS PRÁCTICOS

Práctica 1. Valoración del estado nutricional.

Práctica 2. Elaboración de dieta equilibrada. Tabla de composición de alimentos.

Práctica 3. Planificación semanal de dieta mediante programa informático.

Práctica 4. Cuidados de enfermería a personas con disfagia. Dietas con modificación de la textura y consistencia. Dietas progresivas.

Práctica 5. Cuidados de enfermería a personas con diabetes y obesidad. Dieta por raciones.

Práctica 6. Alimentación y sostenibilidad: Elaboración de menús sostenibles.

Práctica 7. Cuidados de enfermería en la nutrición enteral y parenteral.

La asistencia a las prácticas es obligatoria, así como la realización de actividades y ejercicios relacionados con las mismas.

## 6. METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	HORAS PRESENCIALES	HORAS TRABAJO AUTÓNOMO	TOTAL HORAS	CRÉDITOS ECTS	COMPETENCIAS (códigos)
A1 - Clases expositivas en gran grupo *M1 - Clases expositivas en gran grupo: Clases magistrales	40.0	60.0	100.0	4.0	*2.9 *3.2. *3.3. *3.4. *3.5 *CB2 *CB5
A2 - Clases en grupos de prácticas/pequeño grupo	20.0	20.0	40.0	1.6	*2.9 *3.2. *3.3. *3.4. *3.5 *CB2 *CB5
A3 - Tutorías colectivas/individuales	5.0	0.0	5.0	0.2	*2.9 *3.2. *3.3. *3.4. *3.5
A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje/examen	5.0	0.0	5.0	0.2	
TOTALES:	70.0	80.0	150.0	6.0	



## INFORMACIÓN DETALLADA:

A1 - Clases expositivas en grupo grande. Exposición de contenidos teóricos con soporte visual y debate.  
A2 - Clases en grupos pequeños. Siete seminarios participativos y talleres de aprendizaje práctico (seis de 3 horas y 1 de dos horas).  
A3 - Tutorías colectivas/individuales. Comentarios de trabajos individuales o grupales y resolución de dudas.  
A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje: Incluye la participación individual en las clases expositivas y en grupos, así como trabajos académicamente dirigidos (en los que se valora la actividad tanto individual como del grupo) además del examen de la asignatura.

## 7. SISTEMA DE EVALUACIÓN

ASPECTO	CRITERIOS	INSTRUMENTO	PESO
Asistencia y/o participación en actividades presenciales y/o virtuales	Ver evaluación detallada	Control	0.0%
Conceptos teóricos de la materia	Ver evaluación detallada	Prueba de conocimientos	60.0%
Realización de trabajos, casos o ejercicios	Ver evaluación detallada	Resolución de casos clínicos sobre los temas propuestos	10.0%
Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	Ver evaluación detallada	Resolución de casos clínicos sobre los temas propuestos en las prácticas y los seminarios. Valoración y revisión de los criterios de evaluación establecidos	30.0%

*El sistema de calificación se regirá por lo establecido en el RD 1125/2003 de 5 de septiembre por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en la titulaciones universitarias de carácter oficial*

## INFORMACIÓN DETALLADA:

1. Conceptos teóricos de la materia: Examen tipo test y/o preguntas cortas o abiertas o examen oral. La nota se corresponderá con el 60% de la calificación global de la asignatura. La nota debe ser mínimo de 5 para aprobar la asignatura.
2. Prácticas de laboratorio: asistencia a las prácticas y realización de los ejercicios/trabajos/casos clínicos relacionados con las mismas, de forma grupal o individual. La nota se corresponderá con el 30% de la calificación global de la asignatura. La nota de cada una de las prácticas debe ser mínimo de 5 para aprobar la asignatura.
3. Trabajos o ejercicios propuestos: resolución y realización de los trabajos propuestos en clase. La nota se corresponderá con el 10% de la calificación global de la asignatura.

El sistema de evaluación será el mismo para las convocatorias Ordinarias y Extraordinarias.



El sistema de calificación se regirá por lo establecido en el RD 1125/2003 de 5 de septiembre por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en la titulaciones universitarias de carácter oficial.

La nota final (NF) se corresponde con la suma de cada una de las notas ponderadas, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$NF = (\text{Trabajos/ejercicios} \cdot 0,1) + (\text{Examen} \cdot 0,6) + \text{Prácticas/ejercicios} \cdot 0,3$$

Las notas correspondientes a los aspectos 1 y 2 que contemplan la evaluación deben ser de como mínimo 5 puntos sobre 10, de forma independiente, para calcular la calificación global de la asignatura.

## 8. DOCUMENTACIÓN / BIBLIOGRAFÍA

### ESPECÍFICA O BÁSICA:

- \* Nutrición y alimentación humana José Mataix Verdú. Edición: -. Autor: Mataix Verdú, Francisco José.. Editorial: Ergón
- \* Nutrición para educadores José Mataix Verdú, Emilia Carazo Marín ; colaborador, Emilio Martínez de Victoria Muñoz. Edición: -. Autor: Mataix Verdú, Francisco José.. Editorial: Díaz de Santos
- \* Manual de nutrición clínica y dietética [recurso electrónico] Gabriel Oliveira Fuster (editor).. Edición: 2a. ed.. Autor: Oliveira Fuster, Gabriel, d. lit.. Editorial: Díaz de Santos
- \* Nutrición y dietética clínica Jordi Salas-Salvadó ... [et al.]. Edición: 2a. ed.. Autor: Salas-Salvadó, Jordi, ed. lit.. Editorial: Elsevier
- \* Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas Olga Moreiras, Ángeles Carbajal, Luisa Cabrera, Carmen Cuadrado. Edición: 19ª ed. [ampliada y revisada]. Autor: Moreiras, Olga, 1933-2012.. Editorial: Pirámide

### GENERAL Y COMPLEMENTARIA:

- \* Nutrición clínica y dietoterapia Liliana P. Rodota, María Eugenia Castro. Edición: -. Autor: Rodota, Liliana P.. Editorial: Médica Panamericana
- \* Dieta en las distintas etapas de la vida [recurso electrónico] Pilar Gómez Enterría, Lucía Laborda González.. Edición: -. Autor: Gómez Enterría, Pilar.. Editorial: Ediciones Díaz de Santos
- \* Dieta y cáncer [Recurso electrónico] : qué puede y qué no puede hacer tu alimentación Julio Basulto y Juanjo Cáceres ; con la colaboración de Carlos González. Edición: -. Autor: Basulto, Julio. Editorial: Martínez Roca
- \* Más vegetales, menos animales [Recurso electrónico] Julio Basulto y Juanjo Cáceres. Edición: -. Autor: Cáceres, Juanjo. Editorial: Debolsillo

## 9. CRONOGRAMA (segundo cuatrimestre)

Semana	A1 - Clases expositivas en gran grupo	A2 - Clases en grupos de prácticas/ pequeño grupo	A3 - Tutorías colectivas/ individuales	A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje/ examen	Trabajo autónomo	Observaciones
Nº 1 31 ene. - 6 feb. 2022	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 2 7 - 13 feb. 2022	3.0	2.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 3	3.0	3.0	1.0	0.0	5.0	



Semana	A1 - Clases expositivas en gran grupo	A2 - Clases en grupos de prácticas/pequeño grupo	A3 - Tutorías colectivas/individuales	A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje/examen	Trabajo autónomo	Observaciones
14 - 20 feb. 2022						
Nº 4 21 - 27 feb. 2022	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 5 28 feb. - 6 mar. 2022	3.0	0.0	1.0	0.0	5.0	
Nº 6 7 - 13 mar. 2022	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 7 14 - 20 mar. 2022	3.0	3.0	1.0	0.0	5.0	
Nº 8 21 - 27 mar. 2022	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 9 28 mar. - 3 abr. 2022	3.0	3.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 10 4 - 8 abr. 2022	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Período no docente: 9 - 17 abr. 2022						
Nº 11 18 - 24 abr. 2022	2.0	3.0	0.0	1.0	5.0	
Nº 12 25 abr. - 1 may. 2022	2.0	3.0	0.0	1.0	5.0	
Nº 13 2 - 8 may. 2022	2.0	0.0	0.0	1.0	5.0	
Nº 14 9 - 15 may. 2022	2.0	3.0	1.0	1.0	5.0	
Nº 15	2.0	0.0	1.0	1.0	10.0	





Semana	A1 - Clases expositivas en gran grupo	A2 - Clases en grupos de prácticas/ pequeño grupo	A3 - Tutorías colectivas/ individuales	A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje/ examen	Trabajo autónomo	Observaciones
16 - 20 may. 2022						
Total Horas	40.0	20.0	5.0	5.0	80.0	

## 10. ESCENARIO MIXTO

Actividades Formativas	Formato (presencial/online)*	Metodología docente: Descripción
A1. Clases expositivas	Presencial al 50%	Sesiones de teoría (clases magistrales participativas) de una hora de duración cada una, realizadas en el aula y retransmitiendo por videoconferencia al resto del grupo. Rotación periódica de estudiantes.
7 Sesiones teórico/prácticas (prácticas de laboratorio) en escenarios de simulación clínica o aulas de informática	Presencial al 100%	Desarrollo de 7 sesiones prácticas, de tres horas de duración cada una, exceptuando la 1ª que es de 2 horas.
Tutorías	Online	Online (síncrona o asíncrona).

La EVALUACIÓN se regirá por los mismos criterios que en el escenario presencial.

Aspecto	Criterios	Instrumento	Peso
Conceptos teóricos de la materia	Aciertos en respuestas objetivas. Estructuración, razonamiento de las respuestas.	Examen tipo test y/ o preguntas cortas o abiertas, u oral	60%



Realización de trabajos, ejercicios	Realización de trabajos, casos y ejercicios prácticos	Resolución de casos sobre los temas propuestos	10%
Prácticas de laboratorio	<p>Conocimiento de los contenidos prácticos. Trabajo de revisión investigación individual o en grupo. Participación con el grupo, número y calidad de las intervenciones.</p> <p>Presentación escrita del trabajo académicamente dirigido. Estructura de la presentación, coherencia, análisis y síntesis. Iniciativa y creatividad.</p>	Resolución de casos clínicos sobre los temas propuestos en las prácticas y los seminarios.	30%

#### RECURSOS

\* Soportes virtuales de la Universidad de Jaén.

\* Otros soportes digitales.

## 11. ESCENARIO NO PRESENCIAL

Actividades Formativas	Formato (presencial/online)*	Metodología docente: Descripción
A1. Clases expositivas	Online síncrono o asíncrono	Sesiones de clases magistrales de una hora de duración, realizadas a través de videoconferencia o a través de enlaces a vídeo-audios explicativos.
7 Sesiones teórico - prácticas en escenarios de simulación clínica, aulas de informática, a través de videoconferencia o a través de enlaces a vídeos-audios explicativos	<p>3 prácticas online síncrono o asíncrono</p> <p>4 prácticas presenciales cuando la situación de</p>	Desarrollo de 6 sesiones prácticas de tres horas cada una, y 1 sesión de 2 horas de duración.



	emergencia lo permita o bien se adaptaran al punto 3.2 (*)	3 prácticas por videoconferencia o enlaces video-audio explicativos en el caso de las prácticas adaptadas a no presenciales.  En el caso de las 4 prácticas presenciales se realizarán en el momento que la situación sanitaria lo permita o bien se adaptaran al punto 3.2 (*)
Tutorías	Online síncrono o asíncrono	Las tutorías se realizarán de forma online (síncrona y asíncrona).

\* De acuerdo con el punto 3.2 Prácticas en escenario no presencial de los CRITERIOS ACADÉMICOS PARA LA ADAPTACIÓN DE LA DOCENCIA DURANTE EL CURSO ACADÉMICO 2020-21 EN RELACIÓN CON LA PANDEMIA PROVOCADA POR LA COVID-19 (Aprobada por el Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria nº17 de 2 de julio de 2020):

Las prácticas curriculares de Grado y de Máster, que se desarrollan dentro de las instalaciones de la Universidad de Jaén, se adaptarán en la medida de lo posible al formato no presencial, procurando la adquisición de competencias y resultados de aprendizaje similares a los previstos en el formato presencial. Para ello se considera lo siguiente:

o En los casos donde las prácticas realizadas hasta la fecha del confinamiento hayan permitido alcanzar un volumen razonable de resultados de aprendizaje que garanticen una adquisición suficiente de competencias (mínimo del 50% de las prácticas programadas), estas se considerarán como realizadas, completándose con metodologías formativas alternativas (proyectos, memorias, programas formativos, etc.).

o Las clases prácticas se adaptarán al formato no presencial, aprovechando la experiencia acumulada en el actual cuatrimestre.

o Excepcionalmente, si algunas competencias específicas de la asignatura no pudieran adquirirse de forma completa en este curso y tuvieran continuidad en asignaturas de cursos posteriores, se podrá desarrollar un plan específico de refuerzo para el próximo curso, que quedará consignado en las guías docentes de las asignaturas afectadas.

La EVALUACIÓN de la asignatura en este escenario no presencial no tiene diferencias con respecto al presencial y el mixto.

#### RECURSOS

\* Soportes virtuales de la Universidad de Jaén.

\* Otros soportes digitales.



## CLÁUSULA DE PROTECCIÓN DE DATOS (evaluación on-line)

**Responsable del tratamiento:** Universidad de Jaén, Campus Las Lagunillas, s/n, 23071 Jaén

**Delegado de Protección de Datos:** dpo@ujaen.es

**Finalidad:** Conforme a la Ley de Universidades y demás legislación estatal y autonómica vigente, realizar los exámenes correspondientes a las asignaturas en las que el alumno o alumna se encuentre matriculado. Con el fin de evitar fraudes en la realización del mismo, el examen se realizará en la modalidad de video llamada, pudiendo el personal de la Universidad de Jaén contrastar la imagen de la persona que está realizando la prueba de evaluación con los archivos fotográficos del alumno en el momento de la matrícula. Igualmente, con la finalidad de dotar a la prueba de evaluación de contenido probatorio de cara a revisiones o impugnaciones de la misma, de acuerdo con la normativa vigente, la prueba de evaluación será grabada.

**Legitimación:** cumplimiento de obligaciones legales (Ley de Universidades) y demás normativa estatal y autonómica vigente.

**Destinatarios:** prestadores de servicios titulares de las plataformas en las que se realicen las pruebas con los que la Universidad de Jaén tiene suscritos los correspondientes contratos de acceso a datos.

**Plazos de conservación:** los establecidos en la normativa aplicable. En el supuesto en concreto de las grabaciones de los exámenes, mientras no estén cerradas las actas definitivas y la prueba de evaluación pueda ser revisada o impugnada.

**Derechos:** puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, supresión, limitación y portabilidad remitiendo un escrito a la dirección postal o electrónica indicada anteriormente. En el supuesto que considere que sus derechos han sido vulnerados, puede presentar una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía [www.ctpdandalucia.es](http://www.ctpdandalucia.es)

## Cláusula grabación de clases PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

**Responsable del tratamiento:** Universidad de Jaén, Paraje Las Lagunillas, s/n; Tel.953 212121; [www.ujaen.es](http://www.ujaen.es)

**Delegado de Protección de Datos (DPO):** TELEFÓNICA, S.A.U. ; Email: [dpo@ujaen.es](mailto:dpo@ujaen.es)

**Finalidad del tratamiento:** Gestionar la adecuada grabación de las sesiones docentes con el objetivo de hacer posible la enseñanza en un escenario de docencia multimodal y/o no presencial.

**Plazo de conservación:** Las imágenes serán conservadas durante los plazos legalmente previstos en la normativa vigente.

**Legitimación:** Los datos son tratados en base al cumplimiento de obligaciones legales (Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades) y el consentimiento otorgado mediante la marcación de la casilla habilitada a tal efecto.



**Destinatarios de los datos (cesiones o transferencias):** Toda aquella persona que vaya a acceder a las diferentes modalidades de enseñanza.

**Derechos:** Ud. podrá ejercitar los derechos de Acceso, Rectificación, Cancelación, Portabilidad, Limitación del tratamiento, Supresión o, en su caso, Oposición. Para ejercitar los derechos deberá presentar un escrito en la dirección arriba señalada dirigido al Servicio de Información, Registro y Administración Electrónica de la Universidad de Jaén, o bien, mediante correo electrónico a la dirección de correo electrónico. Deberá especificar cuál de estos derechos solicita sea satisfecho y, a su vez, deberá acompañarse de la fotocopia del DNI o documento identificativo equivalente. En caso de que actuara mediante representante, legal o voluntario, deberá aportar también documento que acredite la representación y documento identificativo del mismo. Asimismo, en caso de considerar vulnerado su derecho a la protección de datos personales, podrá interponer una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía [www.ctpdandalucia.es](http://www.ctpdandalucia.es)