

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIVERSITAT POMPEU FABRA

Universidad coordinadora:	Universitat Pompeu Fabra
Curso de inicio de la titulación:	2023-2024
Versión de la memoria:	Versión 2
Curso de entrada en vigor:	2023-2024

- > Memoria¹ para la verificación de titulaciones oficiales de Grado y Máster Universitario de acuerdo con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

¹ Transitoriamente, y mientras no se disponga de una aplicación adaptada a los requerimientos del Anexo II del Real Decreto 822/2021, esta memoria se debe adjuntar transformada al formato PDF en los espacios del actual aplicativo de verificación, preferentemente en el apartado 2 de Justificación de las enseñanzas.

Índice

UNIVERSITAT POMPEU FABRA	0
1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título	4
1.10. Justificación del interés del título	5
1.11. Objetivos formativos	6
1.11.a) Principales objetivos formativos del título	6
1.11.b) Objetivos formativos de las menciones o especialidades	6
1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos	7
1.13. Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos	8
1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas	9
2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje	10
2.1. Conocimientos o contenidos (<i>Knowledge</i>) 2.2. Habilidades o destrezas (<i>Skills</i>) 2.3. Competencias (<i>Competences</i>)	10
3. Admisión, reconocimiento y movilidad	31
3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes	31
3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso	31
3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación	31
3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos	31
3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida	32
4. Planificación de las enseñanzas	33
4.1. Estructura básica de las enseñanzas	33
4.1.a) Resumen del plan de estudios	33
4.1.b) Plan de estudios detallado	35
4.2. Actividades y metodologías docentes	43
4.2.b) Prácticas académicas externas (obligatorias)	44
4.2.c) Trabajo fin de grado	44
4.3. Sistemas de evaluación	45
4.3.a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas	45
4.3.b) Evaluación de las prácticas académicas externas (obligatorias)	46
4.3.c) Evaluación del trabajo fin de grado	47
4.4. Estructuras curriculares específicas	47

5. Personal académico y de apoyo a la docencia	48
5.1. Perfil básico del profesorado	48
5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título	48
5.1.b) Estructura de profesorado	49
5.2. Perfil detallado del profesorado	49
5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento	49
5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor	59
5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación	59
5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios	60
6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicio	60
6.1. Recursos materiales y servicios	60
6.2 Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas	61
6.3. Previsión de adquisición de recursos materiales y servicios necesarios	62
7. Calendario de implantación	63
7.1. Cronograma de implantación del título	63
7.2 Procedimiento de adaptación	63
7.3 Enseñanzas que se extinguen	63
8. Sistema Interno de Garantía de la Calidad	64
8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad	64
8.2. Medios para la información pública	64

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

TABLA 1. Descripción del título

1.1. Denominación del título	Graduado o graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Pompeu Fabra
1.2. Ámbito de conocimiento	<i>Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.</i>
1.3. Menciones y especialidades	<i>Mención en Nutrición Clínica: (54 ECTS) Mención en Nutrición Deportiva: (54 ECTS)</i>
1.4.a) Universidad responsable	Universidad Pompeu Fabra (UPF)
1.4.b) Universidades participantes	-----
1.4.c) Convenio títulos conjuntos	-----
1.5.a) Centro de impartición responsable	ESCUELA SUPERIOR DE CIENCIAS DE LA SALUD-TECNOCAMPUS (código 08071305)
1.5.b) Centros de impartición	<i>ESCUELA SUPERIOR DE CIENCIAS DE LA SALUD TECNOCAMPUS (código 08071305)</i>
1.6. Modalidad de enseñanza <i>Eliminar las que no apliquen</i>	Semipresencial
1.7. Número total de créditos	240 ECTS
1.8. Idiomas de impartición <i>Eliminar los que no apliquen</i>	Catalán Español Inglés (actividades programadas)
1.9.a) Número total de plazas	60
1.9.b) Oferta de plazas por modalidad	60 semipresencial/híbridas

En el caso de existir más de un centro de impartición:

TABLA 2. Centros

Centro 1	<i>ESCUELA SUPERIOR DE CIENCIAS DE LA SALUD-TECNOCAMPUS (código RUCT)</i>
Universidad	UNIVERSIDAD POMPEU FABRA
Oferta de plazas del Centro	Semipresencial/híbrida: 60
Menciones y especialidades	<i>Mención en Nutrición Clínica: (54 ECTS) Mención en Nutrición Deportiva: (54 ECTS)</i>
<i>Idiomas de impartición</i>	<i>Catalán Español Inglés (actividades programadas)</i>

1.10. Justificación del interés del título

El segundo de los 17 objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 de Naciones Unidas pone énfasis en la necesidad de asegurar que todas las personas puedan acceder a una cantidad suficiente de alimentos de calidad que les permita llevar una vida activa y saludable. En el último informe sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo, las Naciones Unidas exhortaron a los países a priorizar la nutrición como elemento clave de salud y a fomentar un cambio de comportamiento de la sociedad mediante programas de educación nutricional.

Por ello, parece oportuno seguir formando profesionales de la salud competentes para intervenir en la alimentación de las personas desde diferentes ámbitos: educación nutricional, nutrición clínica, nutrición deportiva, nutrición comunitaria, restauración colectiva, y la propia investigación, necesaria para avanzar en el conocimiento científico de la nutrición y la dietética.

El interés profesional del Grado en Nutrición Humana y Dietética también viene avalado por el mismo Departament de Salut, que en este año 2022 ha impulsado la incorporación de 150 dietistas nutricionistas en la atención primaria y comunitaria. Se empezó con un programa piloto, se ha seguido con una primera incorporación de profesionales dietistas nutricionistas y en el futuro el programa prevé incorporar 1 dietista-nutricionista para cada 50000 habitantes. La incorporación al Sistema de Salud Estatal está estudiada como una mejora de la atención en la salud de los ciudadanos, así como una optimización de recursos por asociaciones estatales a nivel español.

Igualmente, el Colegio de Dietistas y Nutricionistas de Cataluña (CODINUCAT) publicó un documento de postura científica llamado Disminució de la despesa sanitària associada a la incorporació del dietista-nutricionista en atenció primària de salut, documento al que se adhirieron, dando aval, la Sub-direcció de Promoció de la Salut de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, la Societat Catalana de Medicina Familiar i Comunitària (CAMFIC), l'Associació d'Infermeria Familiar i Comunitària (AIFICC), la Societat Catalana d'Alimentació i Dietètica Clínica y la Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición (SEDYN).

Aportamos bibliografía complementaria que evidencia la relevancia de esta disciplina y la necesidad social de profesionales de la misma, indispensables para garantizar la calidad de vida de la población relacionada con la salud.

- Consejo Asesor para el Desarrollo Sostenible (CADS). Informe publicado por el CADS "Mengem Futur".
- Adecco. El termómetro del sector de la alimentación en España. Adecco. 2020
- Mateos M. Nutricionistas, los más demandados en el sector de alimentación.

Expansión. 2018.

- Russolillo G, Baladia E, Moñino M, Colomer M, García M, Basulto J, Marques I, Babio N, Manera M, Cervera P. Incorporación del dietista-nutricionista en el Sistema Nacional de Salud (SNS): Declaración de Postura de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN). *Actividad Dietética*. 2009 Jun 1;13(2):62-9.
- Thomas DT, Erdman KA, Burke LM. American college of sports medicine joint position statement. nutrition and athletic performance. *Medicine and science in sports and exercise*. 2016 Mar 1;48(3):543-68.
- UPV. Nutrición humana y dietética: estudio de incorporación a la vida laboral en 2019-IV. Universidad del País Vasco, Lanbide-Servicio Vasco de Empleo. 2019: 01-09.

Uno de los rasgos diferenciales del nuevo grado en Nutrición Humana y Dietética (UPF) de la ESCST, será la apuesta por la modalidad semipresencial.

De los cinco centros universitarios catalanes que en su oferta académica en el presente curso académico, ofrece estudios en Nutrición Humana y Dietética (NHd) en Cataluña, 3 corresponden a universidades públicas (UB, UdL, URV) y, en el caso de la UB y la UdL, adicionalmente, la Doble titulación simultánea con los grados de Farmacia y Fisioterapia, respectivamente. La URL y la Uvic también ofrecen el grado en NHd con precio privado. Sólo la Uvic ofrece, adicionalmente a la modalidad presencial, la semipresencial.

A nivel de demanda, la ratio oferta/demanda, tanto en las universidades privadas como las que se rigen por el proceso de preinscripción público ha sido de 1,3 en el año 2021. Es decir, en ambos casos la demanda supera ampliamente a la oferta. La Universidad de Barcelona tiene una demanda que supera en más del doble su oferta de forma continuada desde hace cinco cursos académicos. Este dato es importante porque, aunque el precio público es una de las principales variables de elección de centro para muchos estudiantes, otra variable relevante es la ubicación del centro de estudios. En este caso, el Campus de la Alimentación Torribera (UB) se ubica en Santa Coloma de Gramanet, a escasos 20 km del Tecnocampus de Mataró (20-30 minutos tanto en transporte público como en coche).

Otro dato para analizar es la oferta de dobles titulaciones. Tanto en el caso de la simultaneidad del grado de NHd con Farmacia (UB: o/d=2,6) como con Fisioterapia (UdL: o/d=2,0) la demanda duplica la oferta, circunstancia que refuerza la tendencia y el creciente interés de la sociedad hacia perfiles competenciales más amplios que puedan dar respuesta a los retos actuales de salud en la población. Los futuros profesionales van a poder emplearse tanto dentro del Sistema Nacional de Salud como en el entorno privado.

En relación con la inserción laboral hay varios estudios que han corroborado tasas de ocupación muy elevadas.

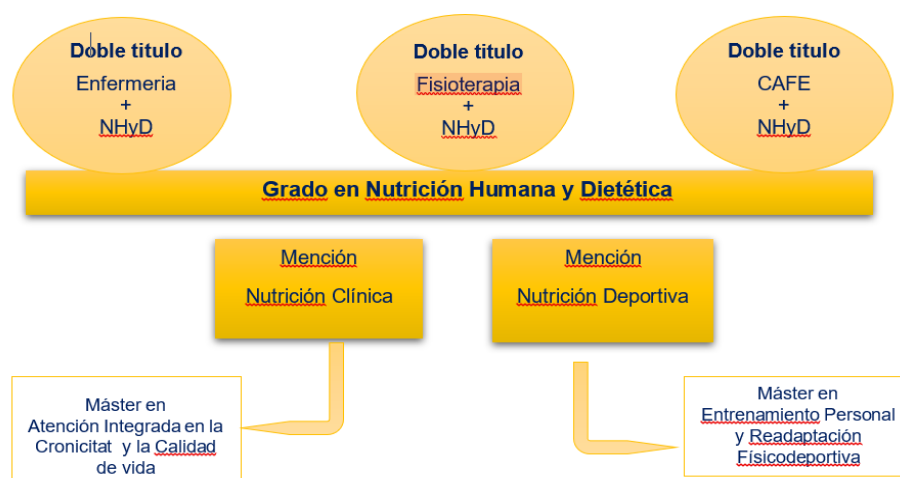
En Cataluña, según el informe de AQU de inserción laboral (2020), un 84% de los graduados/graduadas en NHyD estaban en activo tres años después de haber obtenido el título. Concurrentemente, es el/la dietista-nutricionista vinculado/a a la industria de elaboración de alimentos, a laboratorios de control de calidad, a los departamentos de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I) y a la formación en alimentación y nutrición para los empleados de una empresa, el que más ha crecido, con un incremento anual del 1,5% (Mateos, 2018).

Mataró viene impulsando el proyecto "Mataró ciudad cuidadora", que tiene por objetivo promover la atención de las personas vulnerables, garantizando una buena calidad de vida para ellas. Dentro de esta línea estratégica, TecnoCampus participa en diversas iniciativas; bajo este contexto, parece adecuado que Mataró aspire a ser una ciudad referente, también, en el ámbito de la formación universitaria en nutrición humana y dietética

La Escuela Superior de Ciencias de la Salud-TecnoCampus (ESCST) es un centro universitario que, después de más de una década de experiencia, se identifica como un campus básicamente de ciencias aplicadas y posee un proyecto académico y de investigación consolidado. Desde el curso 2010-11, ESCST ha crecido en oferta, aportando a la sociedad, y especialmente a la de la zona del Maresme, una formación universitaria del más alto nivel en el ámbito de las ciencias de la salud. De esta forma, y gracias a una plantilla de profesorado cada vez más consolidada y acreditada, actualmente ofrece estudios universitarios, tanto de grado como de máster, reconocidos dentro del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). El Grado en Nutrición Humana y Dietética encuentra un encaje coherente con las formaciones de grado y de postgrado que se imparten en la ESCST. Las posibilidades de sinergias que los estudiantes pueden encontrar entre el Grado en Nutrición y el resto de las disciplinas universitarias de la ESCST son múltiples.

Adjuntamos un esquema en que se refleja que la titulación se enmarca adecuadamente en la planificación estratégica del centro de impartición (ESCST) y por ende, de la Universidad.

Esquema de planificación estratégica de la universidad



Las dos menciones del grado se relacionan directamente con dos de las titulaciones que se imparten en la ESCST, Ciencias de la Actividad Física y el Deporte (CAFE) y el Grado en Enfermería. Existe la oportunidad de que las dos menciones complementen, con conocimientos específicos de Nutrición Humana y Dietética, a ambas titulaciones, igualmente se podrán establecer claras sinergias con el Grado en Fisioterapia.

Los dos Másteres universitarios que se imparten desde la ESCST, disponen de asignaturas y contenido docente en sus planes de estudio en Nutrición Humana. El estudiantado ha expresado el interés por ampliar sus competencias en el ámbito clínico y deportivo.

En cuanto al ámbito de la investigación la potencialidad y experiencia investigadora en el ámbito de conocimiento de la titulación, concretamente en el de Nutrición y Dietética y específicamente en el de las dos menciones que se proponen, Nutrición clínica y Nutrición Deportiva, debemos aportar que, dado que es una titulación de nueva impartición no se dispone en estos momentos y experiencia investigadora en el ámbito competencial del Grado en Nutrición Humana y Dietética, pero si que constatamos la potencialidad que existe en un futuro inmediato. La planificación de contratación de PDI va a ampliar sustancialmente la experiencia investigadora de la ESCST en el ámbito de la nutrición humana y la dietética, que se sumará a la que actualmente ya aporta, en las titulaciones que en este momento imparte. Durante el curso 2022-2023 se procederá a las convocatorias de las plazas para la contratación de 2 PDI permanentes, expertos en esta disciplina, que se incorporarán el curso 2023-2024 liderando el despliegue de la titulación.

La ESCST actualmente participa en el Proyecto de Especialización y Competitividad Territorial (PECT), proyecto de investigación en el cual las intervenciones en nutrición forman parte destacada del mismo y que cuenta con PDI de la Institución, entre ellos expertos/as en nutrición y Dietética Humana, ya que la asignatura de Nutrición se imparte en todos los grados de la Escuela, teniendo también un papel relevante en los dos Màster Universitarios. A

continuación, exponemos las asignaturas que se imparten actualmente relacionadas directamente con el ámbito nutricional:

- Máster Universitario en Entrenamiento Personal y Readaptación Fisicodeportiva
 - Evaluación de la composición corporal: 3 ECTS
 - Diseño de rutinas nutricionales: 3 ECTS
 - Suplementación y ayudas ergonutricionales: 3 ECTS
- Máster Universitario en Atención Integrada en la Cronicidad y el Envejecimiento
 - Nutrición: 3 ECTS
- Grado en Enfermería
 - Nutrición y Salud: 4 ECTS.
- Grado en Fisioterapia
 - Farmacología y nutrición: 6 ECTS
- Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
 - Nutrición y ayudas ergogénicas: 6 ECTS

Proyectos de Investigación.

El Grado en CAFE lidera, como hemos comentado anteriormente, desde el Grupo de Investigación AFIRS, una de las fases Proyecto de Especialización y Competitividad Territorial (PECT) de la ciudad de Mataró (PO FEDER de Catalunya 2014-2020), prorrogado hasta el 2023 por la situación de pandemia.

El objetivo de la intervención que se realiza desde la ESCST, es fomentar la creación de hábitos saludables en Actividad física y nutrición, para prevenir complicaciones asociadas a la edad y mejorar la socialización de este colectivo.

Para este proyecto de investigación ha sido adquirido material relevante relacionado con el ámbito de conocimiento del Grado en Nutrición Humana y Dietética, como el Akern 101, la Tanita 418 BC segmental, el programa BioLógica de evaluación de la composición corporal, el K5 para análisis metabólicos o el Near Infrared Spectroscopy (NIRS).

Por todo lo expuesto, y por, la estrecha relación entre todas las titulaciones, la experiencia docente e investigadora del PDI de la Escuela en ciencias de la Salud, en la que se enmarca el Grado en Nutrición Humana y dietética es un aval que garantiza la calidad de la docencia y de la investigación que se llevará a cabo.

1.11. Objetivos formativos

1.11.a) Principales objetivos formativos del título

- Formar profesionales con competencias específicas y genéricas para desarrollar, con éxito, actividades profesionales en los ámbitos de la nutrición y la dietética, ligadas al mundo sanitario, al mundo del ejercicio físico y del deporte, y a empresas de servicios de alimentación.

- Conocer las recomendaciones dietéticas nutricionales adecuadas según determinadas necesidades fisiológicas como la edad, el nivel de actividad física o el tipo de patología, tanto del individuo como de las colectividades.
- Comprender los principios de protección, promoción de la salud y prevención de la enfermedad mediante una alimentación sana y equilibrada.
- Desarrollar la capacidad de análisis crítico en investigación, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

1.11.b) Objetivos formativos de las menciones o especialidades

Mención de Nutrición Clínica:

- Actuar sobre la alimentación de la persona o grupos de personas, sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, culturales y religiosas.
- Prevenir, diagnosticar y abordar los cambios nutricionales y metabólicos relacionados con enfermedades agudas o crónicas y con condiciones causadas por un exceso o falta de energía.
- Conocer los diferentes tipos de soportes nutricionales para el paciente atendido en diferentes niveles asistenciales, atención primaria, atención sociosanitaria y atención especializada.

Mención de Nutrición Deportiva:

- Actuar sobre la alimentación de la persona o grupos de personas que realizan práctica deportiva o ejercicio físico, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, culturales y religiosas.
- Optimizar el rendimiento deportivo y los procesos de recuperación asociados, mediante un correcto asesoramiento dietético y nutricional.
- Conocer los principios básicos de la teoría del entrenamiento y de la fisiología del ejercicio físico como medio para una adecuada praxis profesional en el ámbito de la nutrición deportiva.

1.12. Estructuras curriculares específicas y justificación de sus objetivos

El [Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas](#), el [Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Cataluña](#) y la [Academia Española de Nutrición y Dietética](#), definen el perfil del dietista-nutricionista como el profesional sanitario con formación de graduado universitario que desarrolla actividades orientadas a la alimentación, tanto de personas individuales como de colectivos, sanas o enfermas, en todas las fases de su vida, de acuerdo con la deontología profesional y los principios de prevención y salud pública.

Las salidas profesionales del dietista-nutricionista se relacionan con diversos ámbitos de actuación. En el ámbito de las ciencias de la salud: la nutrición clínica y la nutrición deportiva son dos de las áreas de mayor impacto en nuestra sociedad actual. La **nutrición clínica** es la disciplina que se ocupa de la prevención, diagnóstico y tratamiento de los cambios nutricionales y metabólicos relacionados con enfermedades agudas o crónicas y condiciones causadas por un exceso o falta de energía. Por su parte, la **nutrición deportiva** es la disciplina especializada en las personas que practican deporte o ejercicio físico, mediante la cual se aconseja, guía y educa al deportista a saber qué, cuándo y por qué se debe comer y beber ciertos alimentos u otros, según la ocasión.

La estructura curricular del presente título propone dos menciones de 54 ECTS configuradas a partir de la realización de 30 ECTS optativos, a realizar en 4º curso y específicos para cada mención, más la realización de las prácticas académicas externas específicas (12 ECTS) en un trabajo fin de grado (12 ECTS) en una temática transversal asociada a distintas materias, en cumplimiento de la Orden CIN/730/2009, aunque se recomendará que dicho trabajo contenga también temáticas específicas del itinerario cursado. Asimismo, los estudiantes que opten por este recorrido formativo realizarán un prácticum común de 6 ECTS, en cumplimiento de la citada Orden. Asimismo, el estudiantado podrá acogerse al programa general sin mención, de 60 ECTS, donde podrá escoger 30 ECTS optativos, a realizar en 4º curso, con prácticas externas generales (18 ECTS) y un trabajo de fin de grado (12 ECTS) en una temática también transversal asociada a distintas materias.

A continuación, se muestra la estructura curricular de los diferentes itinerarios:

Planificación específico 1- Con Mención Nutrición Clínica (54 ECTS)

Alimentación en geriatría (6 ECTS)
Cáncer y nutrición (6 ECTS)
Alergias alimentarias e intolerancias digestivas (6 ECTS)
Nutrición aplicada en la clínica (6 ECTS)
Fitoterapia (6 ECTS)
Prácticas académicas externas específicas (12 ECTS)
Trabajo fin de grado (12 ECTS)

Planificación específica 2- Con Mención Nutrición Deportiva (54 ECTS)

Fisiología del ejercicio físico (6 ECTS)
Bases del entrenamiento deportivo (6 ECTS)
Suplementación y ayudas ergogénicas (6 ECTS)
Nutrición deportiva (6 ECTS)
Gastronomía Aplicada al deporte (6 ECTS)
Prácticas académicas externas específicas (12 ECTS)
Trabajo fin de grado (12 ECTS)

Planificación específica 3- General Sin Mención (60 ECTS)

Optativas a escoger hasta 30 ECTS:

Alimentación en geriatría (6 ECTS)
Cáncer y nutrición (6 ECTS)
Alergias alimentarias e intolerancias digestivas (6 ECTS)
Nutrición aplicada en la clínica (6 ECTS)
Fitoterapia (6 ECTS)
Fisiología del ejercicio físico (6 ECTS)
Bases del entrenamiento deportivo (6 ECTS)
Suplementación y ayudas ergogénicas (6 ECTS)
Nutrición deportiva (6 ECTS)
Gastronomía Aplicada al deporte (6 ECTS)
Prácticas académicas externas (18 ECTS)
Trabajo fin de grado (12 ECTS)

1.13. Estrategias metodológicas de innovación docente específicas y justificación de sus objetivos

Los centros universitarios del TecnoCampus realizan, en estos momentos, una apuesta por el [Marco Educativo Común de EDvolución](#). Este modelo quiere poner al estudiante en el centro de su aprendizaje.

Eje 1. **Competencias de autonomía**, que ayudan a consolidar las capacidades de autoconocimiento y de pensamiento crítico.

Eje 2. **Metodologías docentes** del Marco Educativo EDvolución, prioriza las siguientes metodologías docentes de las que se proponen algunos ejemplos concretos:

1. El Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)
2. Estudio de caso: Grupos de discusión o buzz groups
3. El Aprendizaje Orientado a Proyectos (AOP)
4. El Aprendizaje Basado en Investigación (ABR)
5. La clase inversa o flipped classroom con la técnica del puzzle o jigsaw
6. El aprendizaje colaborativo y participativo: Brainstorming, método de la pirámide, mapas conceptuales
7. El aprendizaje experiencial: Juegos de rol, portafolio.

Eje 3. **La arquitectura del aprendizaje** hace referencia al diseño de estudios por parte de la Universidad y de los profesores, así como a la corresponsabilidad del estudiante en este diseño.

Eje 4. **Mejorar la experiencia de aprendizaje** del estudiante y permitir una mejora de su rendimiento, una reducción de la tasa de abandono de los estudios, también extender un hilo conductor entre la Universidad y la sociedad

Eje 5. **Fomentar la investigación**, incorporar la investigación a la docencia crea una relación de mutuo enriquecimiento entre docencia e investigación.

Eje 6. **Espacios que deben estar presentes** se destacan: los espacios de docencia, investigación y aprendizaje, los espacios de trabajo colaborativo, de trabajo autónomo, los espacios de socialización, experimentación y descanso.

1.14. Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas

Las salidas profesionales del dietista-nutricionista son muchas, exponemos los 6 perfiles fundamentales de egreso según seis ámbitos de actuación:

1. **Ámbito profesional clínico**

Participa en la organización, el desarrollo y la evaluación de las actividades relacionadas con la dietética y la nutrición clínica en:

- Unidades de hospitalización y consultas externas.
- Unidad de dietética y nutrición clínica hospitalaria.
- Atención primaria.

2. **Ámbito profesional deportivo**

Tiene como objetivo proporcionar mayor calidad de vida, obtener el mejor rendimiento tanto a nivel físico como mental.

3. **Ámbito profesional comunitario**

Profesionales expertos/as en el desarrollo de programas de políticas alimentarias, dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria en:

- Área de salud
- Área de educación
- Área de justicia
- Área de bienestar social

4. **Ámbito profesional de restauración colectiva**

Profesionales expertos/as en gestionar servicios de restauración colectiva, en servicios de alimentación de Instituciones sanitarias y/o deportivas en las que coordina y participa en acciones de formación continua en temas higiénico-sanitarios, dietético-nutricionales, de calidad y seguridad alimentaria

5. **Ámbito profesional de la industria**

El/la dietista-nutricionista en el ámbito industrial detecta las necesidades poblacionales en salud, asesora a las empresas de diferentes ámbitos, entre ellos el deportivo y el clínico, en la innovación, desarrollo, comercialización etiquetado y comunicación de nuevos productos, así como y lidera el marketing social relacionado con la alimentación

6. **Ámbito profesional académico (docencia e investigación)**

El o la profesional con formación universitaria en nutrición y dietética puede ejercer de formador/a en centros públicos y privados, de todos los niveles, en los que se imparte enseñanza sobre alimentación, nutrición y salud. En investigación, los y las dietistas-

nutricionistas realizan investigación básica o aplicada en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética, en la salud y en la enfermedad.

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

2.1. Conocimientos o contenidos (*Knowledge*)

2.2. Habilidades o destrezas (*Skills*)

2.3. Competencias (*Competences*)

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, establecen las competencias que habilitan para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista, para la adaptación de estas al nuevo Real Decreto 822/2021, se ha realizado un trabajo de transformación de las mismas en resultados de aprendizaje (RA), categorizados en conocimientos, habilidades y competencias, que se identifican por un código de colores (Tabla-3)

Adjuntamos las siguientes tablas de correspondencia entre las anteriores competencias y los actuales RA que deben demostrar graduados y graduadas en Nutrición Humana y Dietética.

- TABLA 4-Correspondencia de las competencias genéricas Orden CIN/730/2009 con la nueva formulación como RA genéricos
- TABLA 5-Correspondencia de las competencias específicas Orden CIN/730/2009 con la nueva formulación como RA específicos
- TABLA 6-Relación de los RA genéricos con los RA específicos por materias

Tabla 3 - Código de colores
Conocimientos
Habilidades
Competencias

TABLA 4- Correspondencia de las competencias genéricas Orden CIN/730/2009 con la nueva formulación como RA genéricos

<p>Competencias genéricas Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.</p>	<p>Propuesta de nueva formulación Resultados de aprendizaje (RA) genéricos de la titulación</p>
<p>A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos</p>	
<p>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 desarrollándose con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p>	<p>1- Será capaz de determinar los elementos esenciales de la profesión de Dietista-Nutricionista, incluyendo principios éticos, legales, de justicia social, con respeto a las personas y adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>
<p>Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p>	
<p>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.</p>	<p>2- Será capaz de ejercer su competencia profesional, priorizando el aprendizaje autónomo y continuado en nutrición y alimentación, así como la motivación por la mejora de la calidad, en sus funciones como nutricionista.</p>
<p>Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p>	<p>3- Tendrá capacidad para aplicar los límites de la profesión diferenciando la necesidad de un abordaje interdisciplinar o la derivación a otro profesional</p>
<p>Desarrollar la capacidad de evaluar las desigualdades por razón de sexo y género, para diseñar soluciones</p>	<p>4- Será capaz de evaluar las desigualdades por razón de sexo y género, para diseñar soluciones</p>

Competencias de ciudadanía global, que ayudan a desarrollar la capacidad de examinar con perspectiva global el mundo y sus retos, desde el compromiso con los derechos fundamentales, la justicia social, la democracia y el medio ambiente para actuar personal y colectivamente para el bienestar planetario y el desarrollo sostenible.	5-Será capaz de examinar con perspectiva global el mundo y sus retos, desde el compromiso con los derechos fundamentales, la justicia social, la democracia y el medio ambiente para actuar personal y colectivamente para el bienestar planetario y el desarrollo sostenible.
B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.	
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.	6- Utilizará la comunicación oral y escrita de forma efectiva, con las personas, profesionales de la salud o la industria y medios de comunicación, valorando críticamente y usando las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	
Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista	7-Elaborará informes y registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.	
Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	8-Clasificará los alimentos y productos alimenticios determinando sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.	9-Reconocerá los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.	10-Interpretará las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.	11-Analizará el contenido de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.	
Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.	12- Identificará los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad en función de las necesidades, recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional.
Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.	13- Evaluará la relación entre la alimentación y la nutrición, en estado de salud y en situaciones patológicas.
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	14- Será capaz de aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación para la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital.
Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.	15- Realizará el diagnóstico nutricional y el plan de actuación dietética interpretando los factores de riesgo nutricional.
Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.	
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.	16- Será capaz de reconocer la estructura de los servicios de alimentación en nutrición hospitalaria, desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético nutricional ambulatorio.	
Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	
Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.	17- Será capaz de explicar las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, los diferentes sistemas de salud, reconociendo en ellos el papel del Dietista-Nutricionista.
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.	18- Será capaz de desarrollar estudios epidemiológicos nutricionales y programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos como el clínico o el deportivo.

<p>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.</p>	<p>19- Será 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.</p>
<p>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.</p>	<p>20- Será capaz de participar 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, aportando la información de las políticas sanitarias y legislación del ámbito nutricional existente.</p>
<p>Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica</p>	
<p>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.</p>	<p>21- Participará en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios basándose en necesidades sociales, conocimientos científicos y legislación vigente.</p>
<p>Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes</p>	<p>22- Interpretará los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.</p>
<p>Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.</p>	
<p>Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.</p>	<p>23- Planificará menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</p>
<p>Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</p>	
<p>Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.</p>	
<p>Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.</p>	<p>24- Intervendrá en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos, identificando las situaciones de riesgo para las personas</p> <p>25- Participará de forma proactiva aportando propuestas en la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional al personal implicado en el servicio de restauración.</p>
<p>Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.</p>	
<p>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</p>	<p>26- Demostrará haber adquirido la formación básica para la actividad investigadora, formulando hipótesis, recogiendo e interpretando la información para la resolución de problemas siguiendo el método</p>

TABLA 5-Correspondencia de las competencias específicas Orden CIN con la nueva formulación como RA específicos

<p>Competencias específicas Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.</p>	<p>Propuesta de nueva formulación Resultados de aprendizaje (RA) específicos de la titulación</p>
<p>El plan de estudios deberá incluir como mínimo, los siguientes módulos</p>	
<p>Competencias específicas por Módulos del Grado</p>	<p>RA específicos por Materias del Grado</p>
<p>Formación Básica</p>	
<p>Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p>	<p>1- Identificará los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p>
<p>Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida</p>	<p>2- Aplicará los conocimientos sobre la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.</p>
<p>Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano</p>	<p>3-Utilizará la estadística aplicada a Ciencias de la Salud, reconociendo las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano</p>
<p>Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</p>	<p>4-Conocerá la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</p>
<p>Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</p>	<p>5-Identificará los distintos métodos educativos y técnicas de comunicación de aplicación en ciencias de la salud, alimentación y nutrición humana.</p>
<p>Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</p>	<p>6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas.</p>

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 relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.	7- Adquirirá habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales de dietética y nutrición, mostrando habilidades de comunicación para trabajar de forma colaborativa y obtener resultados compartidos
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	8- Definirá los aspectos básicos del sistema sanitario español relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales
Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación	9- Explicará los fundamentos antropológicos de la alimentación humana, argumentando las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
Ciencias de los Alimentos	
Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.	10- Clasificará los alimentos conociendo su composición química, propiedades físico-químicas, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
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	
Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.	11- Identificará los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos en la industria alimentaria
Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.	12- Aplicará los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios, en las técnicas culinarias
Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos	13- Utilizará las bases de datos y tablas de composición de los alimentos en la planificación dietética
Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.	14- Reconocerá la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.	15- Aplicará las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
De Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad	

Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.	16- Utilizará prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación	17- Participará en el diseño, organización, gestión y en la implantación de sistemas de calidad en los distintos servicios de alimentación en las prácticas curriculares.
Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.	
Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria	18- Será capaz de gestionar aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias y de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.	
Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.	19- Asesorará científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.
Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.	20- Participará en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria	21- Participará en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria en el ámbito académico teórico y práctico.
De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	
Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.	22- Aplicará las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética, en las prácticas curriculares
Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.	23- Identificará los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.	24- Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación
Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).	
Participar en el diseño de estudios de dieta total.	25- Diseñará estudios de dieta total.
Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.	26- Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.

Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.	27- Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.
Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas	28- Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en el ámbito de la nutrición clínica/nutrición deportiva
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. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional	29- Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.
Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.	
Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos	30- Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que seran implementadas y evaluadas.
Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación	31- Reconocerá la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación, participando con el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.	
Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado	32- Identificará las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.	33- Planificará programas de transición y de educación dietético-nutricionales para sujetos sanos y enfermos.
Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos	
Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.	34- Reconocerá la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.	35- Utilizará las herramientas básicas en TICs en el campo de la Alimentación, la Nutrición y la Dietética.
Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.	36- Identificará los límites legales y éticos de la práctica dietética.

Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietistanutricionista.	37 -Será capaz de prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del Dietista-Nutricionista.
Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.	38 -Serà capaz de actuar según los principios científicos que sustentan la intervención del Dietista-Nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	
Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.	Repetida, queda recogido en el RA-8 de la Orden CIN
Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas	39 -Será capaz de participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
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.	40 -Realizará valoraciones nutricionales identificando las necesidades de la población y los determinantes de salud nutricional, especialmente en el ámbito de la nutrición clínica/ en el ámbito deportivo
Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.	41 -Diseñará programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética, así como su implementación
Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.	42 -Será capaz de participar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.	43 -Será capaz de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
Practicum y trabajo de fin de Grado	

<p>Realizará prácticas preprofesionales, 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.</p>	<p>44- Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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.</p>
<p>Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</p>	<p>45- Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</p>

TABLA 6- Relación de los RA genéricos con los RA específicos por materias

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos

1- Será capaz de determinar los elementos esenciales de la profesión de Dietista-Nutricionista, incluyendo principios éticos, legales, de justicia social, con respeto a las personas y adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

M1/RA4-Conocerá la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

M1/RA9-Explicará los fundamentos antropológicos de la alimentación humana, argumentando las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

M2/RA36-Identificará los límites legales y éticos de la práctica dietética.

M3-8-9/RA46. Defender derechos fundamentales y de justicia social democráticamente, así como fomentar la sostenibilidad en el desarrollo de la profesión.

2- Será capaz de ejercer su competencia profesional, priorizando el aprendizaje autónomo y continuado en nutrición y alimentación, así como la motivación por la mejora de la calidad, en sus funciones como nutricionista.

M4-6-7/RA6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas

M4/RA37-Será capaz de prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del Dietista-Nutricionista.

3- Tendrá capacidad para aplicar los límites de la profesión diferenciando la necesidad de un abordaje interdisciplinar o la derivación a otro profesional

M2/RA36-Identificará los límites legales y éticos de la práctica dietética.

M4-6/RA29-Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.

M5-6-7/RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.

4- Será capaz de evaluar las desigualdades por razón de sexo y género, para diseñar soluciones

M3-4-5-8-9/RA47-Identificará y problematizará los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.

5- Será capaz de examinar con perspectiva global el mundo y sus retos, desde el compromiso con los derechos fundamentales, la justicia social, la democracia y el medio ambiente para actuar personal y colectivamente para el bienestar planetario y el desarrollo sostenible.

M1/RA9-Explicará los fundamentos antropológicos de la alimentación humana, argumentando las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

6- Utilizará la comunicación oral y escrita de forma efectiva, con las personas, profesionales de la salud o la industria y medios de comunicación, valorando críticamente y usando las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

M4/RA35-Utilizará las herramientas básicas en TICs en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

M5/RA5-Identificará los distintos métodos educativos y técnicas de comunicación de aplicación en ciencias de la salud, alimentación y nutrición humana.

7- Elaborará informes y registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

M2/RA13-Utilizará las bases de datos y tablas de composición de los alimentos en la planificación dietética

M4-6-7/RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluadas

M4/RA35-Utilizará las herramientas básicas en TICs en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

8- Clasificará los alimentos y productos alimenticios, determinando sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

M1/RA1-Identificará los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética

M1-2/RA10-Clasificará los alimentos conociendo su composición química, propiedades físico-químicas, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

M1-2/RA12- Aplicará los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios, en las técnicas culinarias

M4-6/RA32-Identificará las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

9- Reconocerá los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
M2/RA15-Aplicará las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
M4-6/RA32-Identificará las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado

10- Interpretará las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
M1-9/RA3-Utilizará la estadística aplicada a Ciencias de la Salud, reconociendo las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano
M4-6-7/RA24-Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación

11- Analizará el contenido de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
M2/RA14-Reconocerá la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
M4/RA34-Reconocerá la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

12- Identificará los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad en función de las necesidades, recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
M2/RA23-Identificará los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
M4-6-7/RA24-Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación
M4/RA25-Diseñará estudios de dieta total.
M4-5-6-7/RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.
M4/RA37-Será capaz de prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del Dietista-Nutricionista.
M5-6-7/RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.

13- Evaluará la relación entre la alimentación y la nutrición, en estado de salud y en situaciones patológicas.

M4/RA25-Diseñará estudios de dieta total.

M4-5-6-7/RA27-Interpretará la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos.

M4-6/RA29-Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.

M4-6-7/RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluadas

14- Será capaz de aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación para la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital.

M1/RA2-Aplicará los conocimientos sobre la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida

M4/RA25-Diseñará estudios de dieta total.

M4-5-6-7/RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.

M4-6/RA28-Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en el ámbito de la nutrición clínica/nutrición deportiva

M4/RA34-Reconocerá la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

M4/RA37-Será capaz de prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del Dietista-Nutricionista.

M5-6-7/RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.

M8/RA22-Aplicará las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética, en las prácticas curriculares.

15- Realizará el diagnóstico nutricional y el plan de actuación dietética interpretando los factores de riesgo nutricional

M4-6-7/RA6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas

M4-6-7/RA24-Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación

M4/RA25-Diseñara estudios de dieta total.

M4-6/RA29-Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.

M4-6/RA29-Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.

16- Será capaz de reconocer la estructura de los servicios de alimentación en nutrición hospitalaria, desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

M4-6/RA28-Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en el ámbito de la nutrición clínica/nutrición deportiva

M4-6-7/RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluadas

M6-7-8/RA7-Adquirirá habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales de dietética y nutrición, realizando valoraciones y aportaciones de su disciplina mostrando respeto por los miembros del equipo.

M6/RA31-Reconocerá la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación, participando con el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

17- Será capaz de explicar las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, los diferentes sistemas de salud, reconociendo en ellos el papel del Dietista-Nutricionista.

M3/RA20-Participará en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

M6/RA31-Reconocerá la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación, participando con el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

18- Será capaz de desarrollar estudios epidemiológicos nutricionales y programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos como el clínico o el deportivo.

M1-9/RA3-Utilizará la estadística aplicada a Ciencias de la Salud, reconociendo las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano

M5/RA39-Será capaz de participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

M5-6-7/RA40-Realizará valoraciones nutricionales identificando las necesidades de la población y los determinantes de salud nutricional, especialmente en el ámbito de la nutrición clínica/ámbito deportivo

19- Será 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.

M2/RA19-Asesorará científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.

M2/RA23-Identificará los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

M5/RA33-Planificará programas de transición y de educación dietético-nutricionales para sujetos sanos y enfermos.

M5-6-7/RA40- Realizará valoraciones nutricionales identificando las necesidades de la población y los determinantes de salud nutricional, especialmente en el ámbito de la nutrición clínica/ámbito Deportivo

M5/RA41-Diseñará programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética, así como su implementación

M5/RA42-Será capaz de participar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

M5/RA43-Será capaz de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

20- Será capaz de participar 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, aportando la información de las políticas sanitarias y legislación del ámbito nutricional existente.

M2/RA11-Identificará los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos en la industria alimentaria.

M2/RA19-Asesorará científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.

M3/RA16-Utilizará prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.

M4-6/RA28-Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en el ámbito de la nutrición clínica/nutrición deportiva

M5/RA33-Planificará programas de transición y de educación dietético-nutricionales para sujetos sanos y enfermos.

M5/RA39-Será capaz de participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

M5/RA42-Será capaz de participar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica

21- Participará en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios basándose en necesidades sociales, conocimientos científicos y legislación vigente.

M5/RA8-Definirá los aspectos básicos del sistema sanitario español relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.

22- Interpretará los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes

M3/RA18-Será capaz de gestionar aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias y de la trazabilidad en la cadena alimentaria

Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.

23- Planificará menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

M2/RA19-Asesorará científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.

M4/RA25-Diseñará estudios de dieta total.

M4-5-6-7/RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.

M4-6-7/RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluadas

M5-6-7/RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.

M6-7-8/RA44-Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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.

M8/RA22-Aplicará las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética, en las prácticas curriculares.

24- Intervendrá en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos, identificando las situaciones de riesgo para las personas

M2/RA11-Identificará los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos en la industria alimentaria.

M3/RA17-Participará en el diseño, organización, gestión y en la implantación de sistemas de calidad en los distintos servicios de alimentación en las prácticas curriculares.

M3/RA21-Participará en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria en el ámbito académico teórico y práctico.

M6-7-8/RA44-Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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..

25- Participará de forma proactiva aportando propuestas en la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional al personal implicado en el servicio de restauración

M2/RA19-Asesorará científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.

M5/RA41-Diseñará programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética, así como su implementación.

M6-7-8/RA44-Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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.

M8/RA22-Aplicará las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética, en las prácticas curriculares.

Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

26- Demostrará haber adquirido la formación básica para la actividad investigadora, formulando hipótesis, recogiendo e interpretando la información para la resolución de problemas siguiendo el método

M1-9/RA3-Utilizará la estadística aplicada a Ciencias de la Salud, reconociendo las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano

M4/RA25-Diseñará estudios de dieta total.

M4/RA38-Actuará según los principios científicos que sustentan la intervención del Dietista-Nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

M9/RA13-Utilizará las bases de datos y tablas de composición de los alimentos en la planificación dietética

M9/RA45-Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

Resultados de aprendizaje	Materia 1	Materia 2	Materia 3	Materia 4	Materia 5	Materia 6	Materia 7	Materia 8	Materia 9
RA1	X								
RA2	X								
RA3	X								X
RA4	X								
RA5					X				
RA6	X			X		X	X		
RA7						X	X	X	
RA8					X				
RA9	X								
RA10	X	X							
RA11		X							
RA12	X	X							
RA13		X							X
RA14		X							
RA15		X							
RA16			X						
RA17			X						
RA18			X						
RA19		X							
RA20			X						
RA21			X						
RA22								X	
RA23		X							
RA24				X		X	X		
RA25				X					
RA26					X	X	X		
RA27				X	X	X	X		
RA28	X			X		X	X		
RA29	X			X		X			
RA30				X		X	X		
RA31				X		X			
RA32				X		X			
RA33					X				
RA34	X			X					
RA35				X					
RA36									
RA37				X					
RA38				X					
RA39					X				
RA40					X	X	X		
RA41					X				
RA42					X				
RA43					X				
RA44							X	X	
RA45									X
RA46			X					X	X
RA47			X	X	X			X	X

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

Se podrá acceder al grado en Nutrición Humana y Dietética por diferentes vías según lo establecido en Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, así como en el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el cual se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado.

No existen condiciones o pruebas de acceso específicas para el grado en Nutrición Humana y Dietética.

Para los grados de la Universidad Pompeu Fabra (UPF) es de aplicación la normativa académica aprobada por la Universidad que es consultable a través de la siguiente página web:

<https://seuelectronica.upf.edu/es/regim-dels-ensenyaments>

3.1.b) Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

Podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de grado quienes reúnan alguno de los requisitos regulados en el Real Decreto de 412/2014, de 6 de junio.

En el grado en Nutrición Humana y Dietética se puede acceder desde cualquiera de los tipos de Bachillerato existentes, aunque la opción óptima para la adecuada preparación en contenidos básicos para los estudios de Nutrición Humana y Dietética es el Bachillerato de Ciencias y Tecnología.

3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

TABLA 7. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:	Número máximo de ECTS: 18
<p><i>Breve justificación:</i> En el área de la nutrición humana y la dietética existen dos ciclos formativos de educación superior que habilitan a sus correspondientes títulos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética – Ciclo Formativo de Grado Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. <p>En este caso, se reconocerán un máximo de 18 ECTS independientemente de si se viene desde uno u otro ciclo, o ambos.</p>	
Reconocimiento por títulos de Ciclos Formativos de Grado Superior:	Número máximo de ECTS: 12
Asignaturas que se reconocen del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética	
Fisiopatología	6 ECTS
Bromatología-I	6 ECTS
Asignaturas del Grado Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	
Bromatología-I	6 ECTS
Higiene, seguridad alimentaria y control de calidad	6 ECTS
Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	Número máximo de ECTS: 0
No hay reconocimiento por experiencia profesional o laboral	0 ECTS

3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

Se adjunta documento con toda la información detallada del proceso para la organización de la movilidad.

Anexo-1. [Anexo-1. Gestionar els programes de mobilitat i intercanvi de l'estudiant.pdf](#)

Información pública sobre movilidad internacional del estudiantado:

<https://www.tecnocampus.cat/es/oficina-internacional/presentacio-serveis-mobilitat-internacional>

Se aporta también información específica en referencia a la movilidad internacional. Se presenta a continuación, las Universidades internacionales con las que existe un convenio vigente de movilidad con la ESCST, y que imparten estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética. Actualmente, en estas Universidades ya se están realizando programas de movilidad tanto de estudiantes como de docentes, de las diferentes titulaciones que se imparten en la ESCST.

AMERICA LATINA

Universidad de Fortaleza (UNIFOR) (Brasil).

- Grado en Dietética y Nutrición: <https://www.unifor.br/web/graduacao/nutricao>
- Enlace público sobre movilidad internacional: <https://www.unifor.br/web/guest/international/alunos-unifor>

Universidad Mayor de Chile (Chile).

- Grado en Dietética y Nutrición: <https://www.umayor.cl/um/carreras/nutricion-y-dietetica-santiago/10000>
- Enlace público sobre movilidad internacional: https://rii.umayor.cl/?_ga=2.133120518.908245966.1666616630-1589438448.1666616630

Universidad Autónoma de Chile (Chile).

- Grado en Nutrición y Dietética. https://cdn-ua.hostingreactor.com/ua_admision/cache/wp-content/uploads/2022/08/NUTRICION-MALLA.pdf
- Enlace público sobre movilidad internacional: <https://www.uaautonoma.cl/internacional/>

EUROPA

Instituto politécnico de Leira (Portugal).

- Grado en Dietética y nutrición: <https://www.ipleiria.pt/curso/licenciatura-em-dietetica-nutricao/>
- Enlace público sobre movilidad internacional: <https://www.ipleiria.pt/estudar/candidaturas/estudantes-internacionais/>

University of Osijek-UNIOS (Croacia).

Facultad de tecnología de la alimentación:

- Ciencia de los alimentos y la nutrición <http://www.unios.hr/obrazovanje/diplomski-studiji/#ptfos>
- Enlace público sobre movilidad internacional: <http://www.unios.hr/en/cooperation/international-cooperation/erasmus/>

Waterford Institute of Technology (Irlanda).

Grado en ciencias de la nutrición y el ejercicio.

- Enlace a la información específica del Grado: <https://www.wit.ie/courses/bsc-hons-in-nutrition-exercise-science-degree-option>
- Enlace público sobre movilidad internacional: <https://www.wit.ie/international>

UniCa - Università degli Studi di Cagliari (Italia).

Master: Food and Nutrition sciences. : https://www.unica.it/unica/en/crs_50_23_info_sul_corso.page

- Enlace público sobre movilidad internacional:
 - Estudiantes: https://www.unica.it/unica/en/studenti_s05.page
 - PDI: https://www.unica.it/unica/en/ateneo_s07_ss05.page

Medical University of Lublin (Polonia).

- Grado de Dietética: <http://www.umlub.pl/en/university/educationaloffer/>
- Enlace público sobre movilidad internacional: <http://www.erasmus.umlub.pl/en/>

University of Pécs (Hongria).

- Grado en Dietética (Institute of Nutritional Science and Dietetics)
http://english.etk.pte.hu/about_us/departments-and-institutions
- Enlace público sobre movilidad internacional: http://english.etk.pte.hu/student_mobility

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

4.1.a) Resumen del plan de estudios

La modalidad híbrida de la titulación se configurará a partir de la distribución de 105 ECTS virtuales (43,75 %) y 135 ECTS presenciales (56,25 %). Dicha distribución cumple con la directriz que se indica en el RD 822/2021 sobre un intervalo entre el 40% y el 60% de carga crediticia virtual para los títulos de modalidad semipresencial, como es el caso. De esta manera, a excepción de las asignaturas del Prácticum (18 ECTS) y Trabajo Fin de Grado (12 ECTS) que se impartirán bajo la modalidad presencial, el resto de las asignaturas del plan de estudios (todas ellas de 6 ECTS) se impartirán al 50% entre presencialidad (3 ECTS) y 50% de virtualidad (3 ECTS), bajo la siguiente programación: cada semana el alumnado realizará 3 sesiones de 2h por asignatura. Una de estas siempre será virtual asincrónica, mientras que una sesión siempre será presencial. La tercera sesión, durante una semana será virtual asincrónica y la siguiente será presencial.

Prácticas académicas externas: El estudiantado que curse un recorrido con una mención específica realizará 2/3 partes de las prácticas en el ámbito específico de la mención y el otro 1/3 restante lo realizará en los ámbitos genéricos del Grado.

Trabajo Final de Grado: El estudiantado que curse un itinerario con una mención específica desarrollará su Trabajo de Fin de Grado en una temática transversal asociada a distintas materias, en cumplimiento de la Orden CIN/730/2009, aunque se recomendará que dicho trabajo contenga también temáticas específicas del itinerario de la mención cursada. El director/a del TFG de los alumnos/as que hayan cursado alguna de las menciones específicas, será el responsable de guiar a los mismos en el correcto cumplimiento de estas directrices.

Tabla 8- Planificación general - Sin mención

Tipo de materia	Distribución de Créditos
Formación Básica	60 ECTS
Formación Obligatoria	120 ECTS
Formación Optativa	30 ECTS
Prácticas académicas Externas	18 ECTS
Trabajo de Fin de Grado	12 ECTS
TOTAL	240 TS

Tabla 8a- Planificación específica con Mención Nutrición Clínica

Tipo de materia	Distribución de Créditos
Formación Básica	60 ECTS
Formación Obligatoria	120 ECTS
*Formación Optativa específica	30 ECTS
*Prácticum específico	12 ECTS
*TFG	12 ECTS
Prácticum común	6 ECTS
TOTAL	240 ECTS

*Materias y ECTS que corresponden al itinerario de la mención (54 ECTS)

Tabla 8b- Planificación específica con Mención Nutrición Deportiva

Tipo de materia	Distribución de Créditos
Formación Básica	60 ECTS
Formación Obligatoria	120 ECTS
*Formación Optativa específica	30 ECTS
*Prácticum específico	12 ECTS
*TFG	12 ECTS
Prácticum común	6 ECTS
TOTAL	240 ECTS

*Materias y ECTS que corresponden al itinerario de la mención (54 ECTS)

Tabla 9. Distribución de ECTS por curso académico, materia y modalidad híbrida.

Tipo de materia (n=ECTS)	1r Curso		2º Curso		3r Curso		4º Curso		Total	
	P	V	P	V	P	V	P	V	P	V
Formación básica	27	27	3	3					30	30
Obligatorias	3	3	27	27	30	30			60	60
Optativas							15	15	15	15
Prácticas externas							18		18	0
Trabajo fin de grado							12		12	0
TOTAL (ECTS)	30	30	30	30	30	30	45	15	135	105
	60		60		60		60		240	

P: presencial; V: virtual.

Tabla 10. Resumen del plan de estudios (estructura trimestral).

	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3
Curso 1	ECTS: 24 Anatomía humana: estructura y función del cuerpo humano (6 ECTS) Biología celular (6 ECTS) Demografía, estadística y epidemiología (6 ECTS) Antropología de la salud (6 ECTS)	ECTS: 18 Fisiología humana (6 ECTS) Química (6 ECTS) Psicología y alimentación (6 ECTS)	ECTS: 18 Bromatología 1 (6 ECTS) Bioquímica (6 ECTS) Metodología de la investigación (6 ECTS)
Curso 2	ECTS: 24 Microbiología de los alimentos (6 ECTS) Bromatología 2 (6 ECTS) Deontología, bioética y legislación alimentaria (6 ECTS) Fisiopatología (6 ECTS)	ECTS: 18 Dietética 1 (6 ECTS) Nutrición Clínica (6 ECTS) Toxicología de los alimentos (6 ECTS)	ECTS: 18 Dietética 2 (6 ECTS) Farmacología (6 ECTS) Técnicas culinarias (6 ECTS)
Curso 3	ECTS: 24	ECTS: 18	ECTS: 18

	Tecnología de los alimentos (6 ECTS) Higiene, seguridad alimentaria y control de calidad (6 ECTS) Economía y gestión de la empresa alimentaria (6 ECTS) Nutrición comunitaria (6 ECTS)	Dietoterapia (6 ECTS) Valoración nutricional (6 ECTS) Restauración colectiva (6 ECTS)	Educación nutricional (6 ECTS) Salud pública (6 ECTS) Nutrigenómica (6 ECTS)
	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3
Curso 4	ECTS: 24 (Recorrido formativo específico con Mención Nutrición Clínica) Nutrición, dietética y ciclo vital (6 ECTS) Cáncer y nutrición (6 ECTS) Alergias alimentarias e intolerancias digestivas (6 ECTS) Nutrición aplicada en la clínica (6 ECTS) ECTS: 24 (Recorrido formativo específico con Mención Nutrición Deportiva) Fisiología del ejercicio físico (6 ECTS) Bases del entrenamiento deportivo (6 ECTS) Suplementación y ayudas ergogénicas (6 ECTS) Nutrición deportiva (6 ECTS)	ECTS: 18 (Recorrido formativo específico con Mención Nutrición Clínica) Fitoterapia (6 ECTS) Prácticas académicas externas comunes (6 ECTS) Trabajo fin de grado (6 ECTS) ECTS: 18 (Recorrido formativo específico con Mención Nutrición Deportiva) Gastronomía Aplicada al Deporte (6 ECTS) Prácticas académicas externas comunes (6 ECTS) Trabajo fin de grado (6 ECTS)	ECTS: 18 (Recorrido formativo específico con Mención Nutrición Clínica) Prácticas académicas externas específicas (12 ECTS) Trabajo fin de grado (6 ECTS) ECTS: 18 (Recorrido formativo específico con Mención Nutrición Deportiva) Prácticas académicas externas específicas (12 ECTS) Trabajo fin de grado (6 ECTS)

Tabla 11. Estructura de las menciones/especialidades

Denominación	Asignaturas	Curso	Trimestre	Créditos ECTS
Recorrido formativo específico con Con Mención Nutrición Clínica (54 ECTS)	Alimentación en geriatría	4	1	6
	Cáncer y nutrición	4	1	6
	Alergias alimentarias e intolerancias digestivas	4	1	6
	Nutrición aplicada en la clínica	4	1	6
	Fitoterapia	4	2	6
	Prácticas académicas externas específicas	4	2 y 3	12
	Trabajo fin de grado	4	2 y 3	12
Recorrido formativo específico con específico Con Mención Nutrición Deportiva (54 ECTS)	Fisiología del ejercicio físico	4	1	6
	Bases del entrenamiento deportivo	4	1	6
	Suplementación y ayudas ergogénicas	4	1	6
	Nutrición deportiva	4	1	6
	Gastronomía Aplicada al Deporte	4	2	6
	Prácticas académicas externas específicas	4	2 y 3	12
	Trabajo fin de grado	4	2 y 3	12

MIXTA

4.1.b) Plan de estudios detallado

Tabla 12. Plan de estudios detallado

Materia 1: Formación básica						
Número de créditos ECTS	60					
Tipología	Básica					
Organización temporal	Cursos: 1er curso (trimestres: 1, 2 y 3); 2º curso (trimestre 1).					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	<p>RA1-Identificará los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética</p> <p>RA2-Aplicará los conocimientos sobre la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida</p> <p>RA3-Utilizará la estadística aplicada a Ciencias de la Salud, reconociendo las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</p> <p>RA4-Conocerá la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad</p> <p>RA6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas</p> <p>RA9-Explicará los fundamentos antropológicos de la alimentación humana, argumentando las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</p> <p>RA10-Clasificará los alimentos conociendo su composición química, propiedades fisicoquímicas, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>RA12- Aplicará los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios, en las técnicas culinarias</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Anatomía humana: estructura y función del cuerpo humano	Básica	1	1	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, Podología, Nutrición y dietética, Terapia ocupacional, Óptica y Optometría y logopedia				
	Biología celular	Básica	1	1	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Biología y Genética				
	Demografía, estadística y epidemiología	Básica	1	1	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Matemáticas y estadística				
	Antropología de la salud	Básica	1	1	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Ciencias del comportamiento y Psicología				
	Fisiología humana	Básica	1	2	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, Podología, Nutrición y dietética, Terapia ocupacional, Óptica y Optometría y logopedia				
	Química	Básica	1	2	6	Catalán

						Castellano
	Ámbito de conocimiento	Química				
	Psicología y alimentación	Básica	1	2	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, Podología, Nutrición y dietética, Terapia ocupacional, Óptica y Optometría y logopedia				
	Bromatología 1	Básica	1	3	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, Podología, Nutrición y dietética, Terapia ocupacional, Óptica y Optometría y logopedia				
	Bromatología 2	Básica	2	1	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, Podología, Nutrición y dietética, Terapia ocupacional, Óptica y Optometría y logopedia				
	Bioquímica	Básica	1	3	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Bioquímica y Biotecnología				

Materia 2: Ciencias de los alimentos						
Número de créditos ECTS	18					
Tipología	Obligatoria					
Organización temporal	Cursos: 2º curso (trimestres: 1 y 3); 3er curso (trimestres: 1).					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	<p>RA10-Clasificará los alimentos conociendo su composición química, propiedades fisicoquímicas, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>RA11-Identificará los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos en la industria alimentaria</p> <p>RA12- Aplicará los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios, en las técnicas culinarias</p> <p>RA13-Utilizará las bases de datos y tablas de composición de los alimentos en la planificación dietética.</p> <p>RA14-Reconocerá la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos</p> <p>RA15-Aplicará las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.</p> <p>RA19-Asesorará científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.</p> <p>RA23-Identificará los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Microbiología de los alimentos	Obligatoria	2	1	6	Catalán Castellano
	Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, Podología, Nutrición y dietética, Terapia ocupacional, Óptica y Optometría y logopedia				

	Técnicas culinarias	Obligatoria	2	3	6	Catalán Castellano
	Tecnología de los alimentos	Obligatoria	3	1	6	Catalán Castellano

Materia 3: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad

Número de créditos ECTS	24					
Tipología	Obligatoria					
Organización temporal	Cursos: 2º curso (trimestres: 1 y 2); 3º curso (trimestre: 1).					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	<p>RA16-Utilizará prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p> <p>RA17-Participará en el diseño, organización, gestión y en la implantación de sistemas de calidad en los distintos servicios de alimentación en las prácticas curriculares.</p> <p>RA18-Será capaz de gestionar aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias y de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</p> <p>RA20-Participará en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.</p> <p>RA21-Participará en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria en el ámbito académico teórico y práctico</p> <p>RA36-Identificará los límites legales y éticos de la práctica dietética.</p> <p>RA46. Defender derechos fundamentales y de justicia social democráticamente, así como fomentar la sostenibilidad en el desarrollo de la profesión.</p> <p>RA47-Identificará y problematizará los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Deontología, bioética y legislación alimentaria	Obligatoria	2	1	6	Catalán Castellano
	Toxicología de los alimentos	Obligatoria	2	2	6	Catalán Castellano
	Higiene, seguridad alimentaria y control de la calidad	Obligatoria	3	1	6	Catalán Castellano
	Economía y gestión de la empresa alimentaria	Obligatoria	3	1	6	Catalán Castellano

Materia 4: Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud

Número de créditos ECTS	48					
Tipología	Obligatoria					
Organización temporal	Cursos: 2º curso (trimestres: 1, 2 y 3); 3er curso (trimestre: 2 y 3).					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	RA6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas.					

RA24-Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación

RA25-Diseñará estudios de dieta total.

RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.

RA28-Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

RA29-Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.

RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluada

RA31-Reconocerá la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación, participando con el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria

RA32-Identificará las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

RA34-Reconocerá la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

RA35-Utilizará las herramientas básicas en TICs en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

RA37-Será capaz de prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del Dietista-Nutricionista.

RA38-Actuará según los principios científicos que sustentan la intervención del Dietista-Nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

RA47-Identificará y problematizará los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.

Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Metodología de la investigación	Obligatoria	1	3	6	Catalán Castellano
	Fisiopatología	Obligatoria	2	1	6	Catalán Castellano
	Nutrición clínica	Obligatoria	2	2	6	Catalán Castellano
	Dietética 1	Obligatoria	2	2	6	Catalán Castellano
	Dietética 2	Obligatoria	2	3	6	Catalán Castellano
	Farmacología	Obligatoria	2	3	6	Catalán Castellano
	Dietoterapia	Obligatoria	3	2	6	Catalán Castellano
	Nutrigenómica	Obligatoria	3	3	6	Catalán Castellano

Materia 5: Salud pública y nutrición comunitaria						
Número de créditos ECTS	30					
Tipología	Obligatoria					
Organización temporal	Cursos: 3º curso (trimestres: 1, 2 y 3)					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	<p>RA5-Identificará los distintos métodos educativos y técnicas de comunicación de aplicación en ciencias de la salud, alimentación y nutrición humana.</p> <p>RA8-Definirá los aspectos básicos del sistema sanitario español relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.</p> <p>RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.</p> <p>RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.</p> <p>RA33-Planificará programas de transición y de educación dietético-nutricionales para sujetos sanos y enfermos.</p> <p>RA39-Será capaz de participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</p> <p>RA40-Realizará valoraciones nutricionales identificando las necesidades de la población y los determinantes de salud nutricional.</p> <p>RA41-Diseñará programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética, así como su implementación</p> <p>RA42-Será capaz de participar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.</p> <p>RA43-Será capaz de intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.</p> <p>RA47-Identificará y problematizará los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Nutrición comunitaria	Obligatoria	3	1	6	Catalán Castellano
	Valoración nutricional	Obligatoria	3	2	6	Catalán Castellano
	Restauración colectiva	Obligatoria	3	2	6	Catalán Castellano
	Educación nutricional	Obligatoria	3	3	6	Catalán Castellano
	Salud pública	Obligatoria	3	3	6	Catalán Castellano

Materia 6: Nutrición clínica	
Número de créditos ECTS	30
Tipología	Optativa

Organización temporal	Cursos: 4º curso (trimestres: 1 y 2)					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	<p>RA6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas</p> <p>RA7-Adquirirá habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales de dietética y nutrición, realizando valoraciones y aportaciones de su disciplina mostrando respeto por los miembros del equipo.</p> <p>RA24-Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación</p> <p>RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.</p> <p>RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.</p> <p>RA28a-Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en el ámbito de la nutrición clínica</p> <p>RA29-Elaborará la historia dietética de las personas sanas y enfermas, utilizando la terminología empleada en ciencias de la salud e interpretando los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluadas</p> <p>RA31-Reconocerá la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación, participando con el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.</p> <p>RA32-Identificará las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p> <p>RA40a-Realizará valoraciones nutricionales identificando las necesidades de la población y los determinantes de salud nutricional, especialmente en el ámbito de la nutrición clínica.</p> <p>RA44-Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Nutrición, Dietética y Ciclo Vital	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano Inglés
	Cáncer y nutrición	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Alergias alimentarias e intolerancias digestivas	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Nutrición aplicada en la clínica	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Fitoterapia	Optativa	4	2	6	Catalán Castellano I

Materia 7: Nutrición deportiva						
Número de créditos ECTS	30					
Tipología	Optativa					
Organización temporal	Cursos: 4º curso (trimestres: 1 y 2)					
Modalidad	Híbrida (50%)					
Resultados del aprendizaje	<p>RA6-Explicará las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana elaborando planificaciones dietéticas</p> <p>RA7-Adquirirá habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales de dietética y nutrición, realizando valoraciones y aportaciones de su disciplina mostrando respeto por los miembros del equipo.</p> <p>RA24-Calculará los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, siguiendo las bases de la alimentación saludable y evaluando su aplicación</p> <p>RA26-Detectará precozmente las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional, realizando su evaluación.</p> <p>RA27-Evaluará el estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos como enfermos, planificando su correspondiente estrategia nutricional.</p> <p>RA28b-Identificará los conocimientos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas en el ámbito de la nutrición deportiva</p> <p>RA30-Diseñará dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, que serán implementadas y evaluadas</p> <p>RA40b-Realizará valoraciones nutricionales identificando las necesidades de la población y los determinantes de salud nutricional, en especial en el ámbito deportivo</p> <p>RA44-Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Fisiología del ejercicio físico	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Bases del entrenamiento deportivo	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Suplementación y ayudas ergogénicas	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Nutrición deportiva	Optativa	4	1	6	Catalán Castellano
	Gastronomía Aplicada al Deporte	Optativa	4	2	6	Catalán Castellano

Materia 8: Prácticum	
Número de créditos ECTS	18
Tipología	Prácticas externas
Organización temporal	Cursos: 4º curso (trimestres: 2 y 3)

Modalidad	Presencial					
Resultados del aprendizaje	<p>RA7-Adquirirá habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales de dietética y nutrición, realizando valoraciones y aportaciones de su disciplina mostrando respeto por los miembros del equipo.</p> <p>RA22-Aplicará las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética, en las prácticas curriculares.</p> <p>RA44-Será capaz de realizar prácticas preprofesionales, 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.</p> <p>RA46. Defender derechos fundamentales y de justicia social democráticamente, así como fomentar la sostenibilidad en el desarrollo de la profesión.</p> <p>RA47-Identificará y problematizará los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	Prácticas externas	Prácticas externas	4	2 y 3	18	Catalán Castellano

Materia 9: Trabajo fin de grado						
Número de créditos ECTS	12					
Tipología	Trabajo fin de grado					
Organización temporal	Cursos: 4º curso (trimestres: 2 y 3)					
Modalidad	Presencial					
Resultados del aprendizaje	<p>RA3-Utilizará la estadística aplicada a Ciencias de la Salud, reconociendo las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano</p> <p>RA13-Utilizará las bases de datos y tablas de composición de los alimentos en la planificación dietética</p> <p>RA45-Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</p> <p>RA46. Defender derechos fundamentales y de justicia social democráticamente, así como fomentar la sostenibilidad en el desarrollo de la profesión.</p> <p>RA47-Identificará y problematizará los sesgos, estereotipos y roles de género en su disciplina y en el ejercicio de su profesión.</p>					
Asignaturas	Denominación	Tipología	Curso	Trimestre	Créditos	Idioma
	<u>Trabajo fin de grado</u>	<u>Trabajo fin de grado</u>	<u>4</u>	<u>2 y 3</u>	<u>12</u>	Catalán Castellano

Se aporta tabla detallada de cada una de las asignaturas de las materias.

Se incluyen prácticas académicas externas y TFG

[Tabla detallada de las asignaturas.](#)

4.2. Actividades y metodologías docentes

4.2.a) Materias básicas, obligatorias y optativas

Dada la modalidad híbrida de la titulación, se incorporarán de manera complementaria a la docencia presencial, metodologías de enseñanza multimedia basadas en recursos TIC y acordes con la realidad tecnológica actual.

Tabla 13. Actividades formativas en la modalidad presencial

Código	Actividad formativa (modalidad presencial)	Resultados de aprendizaje
AFP1	Clase magistral con metodología expositiva	RA1-RA3-RA4-RA6-RA8-R14-RA16-RA23-RA24-RA28-RA32-RA34-RA35
AFP2	Seminarios: ABP, juegos de rol, brainstorming, mapas conceptuales, estudio de casos	RA2-RA9-RA13-RA14-RA18-RA19-RA20-RA21-RA26-RA35-RA36-RA38-R39
AFP3	Realización de trabajos en grupo o individualmente (AOP, ABR)	RA7-RA8-RA9-RA10-RA15-RA21-RA25-RA29-RA33-R39-RA40-RA41
AFP4	Presentación oral, defensa de ejercicios y trabajos	RA7-RA8-RA9-RA10-RA18-RA19-RA20-RA21-RA24-RA25-RA27-RA30-RA33-RA42-R43-RA44-RA45
AFP5	Seminarios de práctica en un entorno profesional (prácticas curriculares)	RA10-RA11-RA12-RA13-RA16-RA19-RA22-RA26-R27-RA29-RA30-RA31-RA33-RA37-RA40-RA41-RA42-RA43-RA44
AFP6	Tutorías de los trabajos grupales e individuales presenciales y/o virtuales síncronos	RA7-RA10-RA17-RA31-RA38-RA44-RA45
AFP7	Actividad en simulación en competencias, y habilidades transversales y específicas	RA5-RA7-RA12-RA15-RA27-RA29-RA30-RA36-RA37-RA40-RA41-RA42
AFP8	Aprendizaje autónomo: Análisis y lectura de bibliografía relacionada con la disciplina	R13-R20-R26-R35-R39-R44-R45

Tabla 14. Actividades formativas en la modalidad virtual

Código	Actividad formativa (modalidad virtual)	Resultados de aprendizaje
AFV1	Clase magistral en formato síncrono o asíncrono	RA1-RA3-RA4-RA6-RA8-R14-RA16-RA23-RA24-RA28-RA32-RA34-RA35
AFV2	Lectura y visualización de contenidos y/o sesiones en formato síncrono y/o asíncrono	R13-R20-R26-R35-R39-R44-R45
AFV3	Actividades prácticas: participación en foros/ debates en el aula virtual, ABP, estudio de caso, flipped learning	RA2-RA9-RA13-RA14-RA18-RA19-RA20-RA21-RA26-RA35-RA36-RA38-R39
AFV4	Tutorías de los trabajos grupales e individuales en formato síncrono	RA7-RA10-RA17-RA31-RA38-RA44-RA45
AFV5	Realización de trabajos en grupo o individualmente (AOP, ABR)	RA7-RA8-RA9-RA10-RA15-RA21-RA25-RA29-RA33-R39-RA40-RA41

AFV6	Presentación oral, defensa de ejercicios y trabajos en formato síncrono (online) o asíncrono (en el E-campus)	RA7-RA8-RA9-RA10-RA18-RA19-RA20-RA21-RA24-RA25-RA27-RA30-RA33-RA42-R43-RA44-RA45
AFV7	Aprendizaje autónomo: Análisis y lectura de bibliografía relacionada con la disciplina	R13-R20-R26-R35-R39-R44-R45

Tabla 15. Metodologías docentes en la modalidad presencial

Código	Metodología docente	Resultados de aprendizaje
MDP1	Metodologías expositivas: sesiones de clases magistrales, clase inversa	RA1-RA3-RA4-RA6-RA8-R14-RA16-RA23-RA24-RA28-RA32-RA34-RA35
MDP2	Metodologías prácticas o centradas en los alumnos: casos prácticos, juegos de rol, resolución de problemas, presentaciones de trabajos/tareas por parte de los alumnos. Tutorización individual y grupal de los trabajos, presentaciones y actividades prácticas, simulación de situaciones reales en un entorno controlado.	RA2- RA5- RA7-RA8-RA9 RA10-RA12-RA13-RA14-RA15-RA17-RA18-RA19-RA20-RA21-RA24- RA25-RA26-RA27-RA29-RA30-RA33-RA35-RA36-RA37- RA38-R39-RA40-RA41 RA42-R43-RA44-RA45
MDP3	Metodologías autónomas: lecturas de textos y/o visualización de material audiovisual y realización de trabajos individuales o en grupo de asignaturas teóricas y prácticas. Portafolio	
	Metodologías autónomas teóricas	RA9 RA10-RA14 RA20-R23- RA28-RA32-RA34- RA35 RA36-R39-RA42-R43-RA44-RA45
	Metodologías autónomas prácticas	RA13- RA17-RA21-RA24- RA25-- RA26-RA27- RA29-RA30- -RA33-RA35- RA37-RA40-RA41-

Tabla 15-b. Metodologías docentes en la modalidad virtual

Código	Metodología docente	Resultados de aprendizaje
MDV1	Metodologías expositivas: sesiones de clases magistrales, clase inversa. Explicación por parte del profesor o expertos/as en materias específicas, en formato síncrono o asíncrono.	RA1-RA3-RA4-RA6-RA8-R14-RA16-RA23-RA24-RA28-RA32-RA34-RA35
MDV2	Metodologías prácticas o centradas en los alumnos: casos prácticos, juegos de rol, resolución de problemas, presentaciones de trabajos/tareas por parte de los alumnos. Tutorización individual y grupal de los trabajos, presentaciones y debates en formato síncrono o asíncrono, utilizando la plataforma e-learning Moodle en el asíncrono	RA2-RA7-RA8-RA9-RA10-RA13-RA14-RA18-RA17-RA19-RA20-RA21 RA24-RA25-RA26-RA27-RA30-RA31- RA33-RA35-RA36-RA38-R39-RA42-R43-RA44-RA45
MDV3	Metodologías autónomas: lecturas de textos y/o visualización de material audiovisual y realización de trabajos individuales o en grupo de asignaturas teóricas y prácticas. Tutoriales audiovisuales, guías escritas Portafolio, utilizando la plataforma e-learning Moodle	
	Metodologías autónomas teóricas	RA9 RA10-RA14 RA20-R23- RA28-RA32- RA34-

	RA35 RA36- R39-RA42- R43-RA44-RA45
Metodologías autónomas prácticas	RA13- RA17-RA21 RA24- RA25-- RA26- RA27- RA29-RA30- - RA33-RA35- RA37 RA40-RA41-

4.2.b) Prácticas académicas externas (obligatorias)

La información sobre las principales actividades a realizar por el estudiantado, en las prácticas académicas externas, los mecanismos de seguimiento y supervisión, así como la tipología de los centros de prácticas, se adjunta en los anexos 2-3-4:

Anexo-2. Regulación de las prácticas académicas externas de la Universidad Pompeu Fabra
[Anexo-2. Normativa pràctiques externes UPF.pdf](#)

Anexo-3. Normativa reguladora de las prácticas académicas externas para el estudiantado del grado en Nutrición Humana y Dietética de la ESCST.

[Anexo-3.Normativa reguladora de les pràctiques acadèmiques externes pels estudiants del Grau en Nutrició i Dietètica Humana.pdf](#)

Anexo-4. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas.

[Anexo-4. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas.pdf](#)

4.2.c) Trabajo fin de grado

Se realizarán actividades grupales antes o durante la realización del trabajo fin de grado (TFG) en torno a propuestas de temáticas semejantes, con el objeto de potenciar el trabajo socializado, las habilidades comunicativas y de búsqueda de información, así como las organizativas y de toma de decisiones por parte del estudiantado.

Se inducirá a que el estudiantado plantee diversas soluciones a una situación o problema a partir de un proceso de investigación. Se potenciarán las habilidades requeridas para un futuro o futura profesional en un mundo cambiante: una persona reflexiva a la vez que resolutiva, que sepa trabajar en equipo y tenga un pensamiento crítico. Asimismo, se incidirá en aplicar una metodología de trabajo basada en la evidencia científica como elemento vertebrador en el descubrir del estudiantado.

Información sobre las principales características del TFG en cuanto a la planificación, validación, ejecución y supervisión de este en:

Anexo-5. Normativa y planificación del TFG

[Anexo-5. Normativa TFG](#)

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.a) Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

El sistema de evaluación se realizará según las directrices de la [Normativa Académica de las Enseñanzas de Grado de la Universidad Pompeu Fabra](#). Los resultados obtenidos por el estudiantado se expresarán en calificaciones numéricas, de acuerdo con la escala prevista en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional:

0,0 – 4,9: Suspenso (SS)

5,0 – 6,9: Aprobado (AP)

7,0 – 8,9: Notable (NT)

9,0 – 10: Sobresaliente (SB)

Tabla 16. Evaluación en la modalidad presencial

Código	Sistema de evaluación	Resultados de aprendizaje
EP1	Examen presencial parcial y/o final de la asignatura. Cuestionarios de verdadero o falso, de opción múltiple, emparejamiento de elementos, respuestas cortas o de desarrollo.	RA1-RA3-RA4-RA6-RA8-R14-RA16-RA23-RA24-RA28-RA32-RA34-RA35
EP2	Exposiciones orales, individuales y/o grupales, por parte del estudiante, evaluando la adecuación al tema propuesto, metodología, resultados, bibliografía y conclusiones, así como capacidad de comprensión y exposición tanto de forma escrita y oral.	RA7-RA8-RA9-RA10-RA18-RA19-RA20-RA21-RA24-RA25-RA27-RA30-RA33-RA42-R43-RA44-RA45
EP3	Presentación de la memoria escrita, parcial y/o final, de trabajos individuales o grupales, evaluando la adecuación al tema propuesto, metodología, resultados, bibliografía y conclusiones.	R17-R24-R25-R27-R29-R30-R33-R42-R43-R44-R45
EP4	Actividades planteadas dentro del aula evaluando la participación, el debate y/ o la asistencia. Rúbrica/s evaluadora/s específica/s	RA7-RA8-RA9-RA10-RA18-RA19-RA20-RA21-RA24-RA25-RA27-RA30-RA33-RA42-R43-RA44-RA45
EP5	Actividades de simulación, asistencia y rúbrica/s evaluadora/s específica/s	RA5-RA7-RA12-RA15-RA27-RA29-RA30-RA36-RA37-RA40-RA41-RA42
EP6	Informes de los tutores de prácticas académicas externas, con rúbrica, sobre el desempeño del estudiante en un entorno profesional, actitud y participación pertinente	R7-R16-R17-R18-R19-R20-R21-R22-R27-R29-R30-R31-R33-R36-R37-R38-R39-R40-R41-R42-R43-R44
EP7	Realización del portafolio donde evaluará su experiencia, valorando las oportunidades y los conocimientos desarrollados en trabajos de AOP y ABR	R7-RA17-R18-R19-R20-R24-R25-RA31-RA33-RA35-RA38-RA39-RA40-RA41-RA42-RA43-RA44-RA45

EP8	Proceso reflexivo del alumno de su experiencia durante las prácticas, valorando las competencias, habilidades y conocimientos adquiridos. Realización de una memoria escrita o resolución de cuestionario específico	R7-R16-R17-R18-R19-R20-R21-R22-R27-R29-R30-R31-R33-R36-R37-R38-R39-R40-R41-R42-R43-R44
-----	--	--

Tabla 17. Evaluación en la modalidad virtual

Código	Sistema de Evaluación	Resultados de aprendizaje
EV1	Examen a través del e-Campus, parcial y/o final. Cuestionarios de verdadero o falso, de opción múltiple, emparejamiento de elementos, respuestas cortas o de desarrollo.	RA1-RA3-RA4-RA6-RA8-R14-RA16-RA23-RA24-RA28-RA32-RA34-RA35
EV2	Exposiciones orales de casos o ejercicios prácticos síncronas o asíncronas del estudiante evaluando: adecuación al tema propuesto, metodología, resultados, bibliografía y conclusiones, así como la capacidad de comprensión y exposición de forma escrita y oral.	RA7-RA8-RA9-RA10-RA18-RA19-RA20-RA21-RA24-RA25-RA27-RA30-RA33-R35-RA42-R43-RA44-RA45
EV3	Uso adecuado del campus virtual y las TIC aplicadas a su materia (asistencia a clases síncronas, visualización de material audiovisual, participación en foros de debate, resolución de cuestionarios on-line). Participación en las actividades y/o debates planteados en el E-Campus	R35
EV4	Portafolio: evaluará su experiencia, valorando las oportunidades y los conocimientos desarrollados en trabajos de AOP y ABR	R7-RA17-R18-R19-R20-R24-R25-RA31-RA33-RA35-RA38-RA39-RA40-RA41-RA42-RA43-RA44-RA45
EV5	Informes escritos de trabajos o ejercicios prácticos (individual o en grupo) por parte de los estudiantes que se plantearan como tarea dentro de la plataforma E-campus	RA3-RA6--RA8-RA9-RA10-RA13-RA18-RA17-RA19-RA24-RA25-RA27-RA29-RA30--RA33-RA35-R39-RA40-RA41-R43-RA44-RA45
EV6	Cuestionarios que dispone el E-campus para la autoevaluación y la evaluación docente con preguntas cuantitativas y cualitativas, en los que se expresan de manera explícita los criterios con los que se evaluará	R35-RA1-RA4-RA6-RA8-RA14-RA23-RA28-RA32-RA34-RA36
EV7	Proceso reflexivo del alumno de su experiencia durante las prácticas, valorando las competencias, habilidades y conocimientos adquiridos. Realización de una memoria escrita o resolución de cuestionario específico	R7-R16-R17-R18-R19-R20-R21-R22-R27-R29-R30-R31-R33-R36-R37-R38-R39-R40-R41-R42-R43-R44

Tabla 17b-Correspondencia entre las actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación los sistemas de evaluación en modalidad presencial y virtual

Esta información se ha desglosado en las tablas 17b1 y 17b2 en la que se muestra la correspondencia entre AF-MD y E en las dos modalidades, presencial y virtual. Las correspondencias con los RA quedan reflejadas de forma más específica y detallada en las tablas 13-14-15-15b-16 y 17.

No existe relación entre las AF1, las MD1 y E1 con las prácticas académicas externas.

Actividades formativas virtuales	AFV1	AFV2	AFV3	AFV4	AFV5	AFV6	AFV7	
Metodologías docentes virtuales	MDV1	MDV 1- MDV2-MDV3						
Sistemas de evaluación virtuales	EV1	EV2-EV3-EV4-EV5-EV6-EV7						

Tabla 17b1. Correspondencia entre las actividades formativas, metodologías docentes y

Actividades formativas presenciales	AFP1	AFP2	AFP3	AFP4	AFP5	AFP6	AFP7	AFP8
Metodologías docentes presenciales	MDP1	MDP 1- MDP2						
Sistemas de evaluación presenciales	EP1	EP2-EP3-EP4-EP5-EP6-EP7-EP8						

sistemas de evaluación los sistemas de evaluación en modalidad presencial

Tabla 17b2. Correspondencia entre las actividades formativas, metodologías docentes y sistemas de evaluación los sistemas de evaluación en modalidad virtual

4.3.b) Evaluación de las prácticas académicas externas (obligatorias)

La evaluación de las prácticas académicas externas será continua mediante la/s rúbrica/s que valorarán: los RA adquiridos en el centro de prácticas, el seguimiento de las tutorías y el trabajo final.

Metodologías evaluadoras:

- Seguimiento individual
- Seminarios presenciales o sincrónicos
- Trabajo final del Prácticum (Póster, memoria, diario reflexivo, etc.)
- Presentación oral del trabajo

Seguimiento individual

El seguimiento individual, se desarrolla en los centros de prácticas académicas externas con el soporte de un tutor/a profesional y un tutor/a académico.

Seminarios

Durante el periodo del Prácticum se realizan seminarios en línea y/o presenciales síncronos, en grupos reducidos (10-12 estudiantes) y dinamizados por el/la tutor/a académico/a.

Trabajo final

Los estudiantes, realizan un trabajo escrito evaluable.

Es susceptible de exposición oral durante el último seminario presencial.

Información importante

- Es necesario obtener calificación de aprobado el trabajo del Prácticum, y en la evaluación del tutor/a profesional para hacer media.
- El suspenso en el trabajo supone una nueva entrega en la recuperación.
- El suspenso de la evaluación por parte del/la tutor/a profesional supondrá suspender la asignatura.
- La copia en cualquiera de las actividades de aprendizaje significa un "No Presentado", sin opción a presentarse a la recuperación, valorándose la apertura de un expediente disciplinario.

Esta información se complementa con la presentada en los **anexos-2-3-4**:

[Anexo-2. Normativa pràctiques externes UPF.pdf](#)

[Anexo-3. Normativa reguladora de les pràctiques acadèmiques externes pels estudiants del Grau en Nutrició i Dietètica Humana.pdf](#)

[Anexo-4. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas.pdf](#)

4.3.c) Evaluación del trabajo fin de grado

La evaluación del trabajo fin de grado (TFG) será continua a lo largo del curso, mediante la correspondiente rúbrica que valorará, entre otros aspectos: el seguimiento de las tutorías, el manuscrito correspondiente al TFG y la defensa ante el correspondiente tribunal académico.

Esta información puede consultarse en el **Anexo-5**:

[Anexo-5. Normativa TFG](#)

4.4. Estructuras curriculares específicas

No procede

5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

5.1. Perfil básico del profesorado

A continuación, aportamos en la tabla 18, que es la que se encuentra dentro de la Sede electrónica y que hemos completado para poder realizar el envío, esta tabla es la adaptación de las categorías del PDI mostrada en la tabla19, utilizada en la ESCST.

Tabla 18. Personal académico

Universidad	Categoría	Número de profesores/as de cada categoría	% Total	% Doctores/as	% Horas
ESCST	Catedrático/a de universidad	1	2,7%	100%	6,3%
ESCST	Profesor/a agregado/a	1	2,7%	100%	6,3%
ESCST	Profesor/a lector	1	2,7%	100%	6,3%
ESCST	Profesor/a contratado doctor	6	16,22%	100%	31,2%
ESCST	Profesor/a colaborador	2	5,4%	0%	12,4%
ESCST	Profesor/a Asociado/a (incluye Profesor/a Asociado/a de C.C: de Salud)	26	70,27%	42,30%	37,5%
TOTAL		37	100%	----	100%

5.1.a) Descripción de la plantilla de profesorado del título

El profesorado de la Escuela Superior de Ciencias de la Salud del TecnoCampus (ESCST) se incluye dentro del *Grupo Profesional I* que incluye:

El PDI permanente es el conjunto de profesionales de la organización que se dedican, principalmente, a la labor docente e investigadora con dedicación completa.

El PDI asociado es el conjunto de profesionales de reconocida competencia que, acreditando ejercer su actividad profesional fuera del ámbito académico universitario, imparten docencia con dedicación a tiempo parcial.

La ESCST tiene dos grupos de investigación:

- **Grupo consolidado GRACIS (SGR 944). Atención a la Cronicidad e Innovación en Salud.**

Más información: [Grupo de Investigación Atención a la Cronicidad e Innovación en Salud – \(GRACIS\) | TecnoCampus | Centros adscritos a la Universidad Pompeu Fabra y Parque empresarial](#)

- **Grupo emergente AFIRS (SGRE058). El grupo de investigación en Actividad Física, Rendimiento y Salud.**

Más información: [Grupo de Investigación Actividad Física, Rendimiento y Salud – \(AFIRS\) | TecnoCampus | Centros adscritos a la Universidad Pompeu Fabra y Parque empresarial](#)

El PDI de la ESCST que imparte docencia reúne una dilatada y variada experiencia tanto a nivel profesional, como docente e investigadora.

5.1.b) Estructura de profesorado

Tablas 6a y 6b. Resumen del profesorado asignado al título

El profesorado necesario para impartir los créditos se irá incorporando de forma progresiva en los diferentes cursos, a medida que se va desplegando el grado. La tabla de profesorado necesario para impartir el grado cumpliendo los requisitos en cuanto a profesorado permanente, PDI doctor y PDI doctor acreditado podría ser la siguiente (Tabla 6a):

Tabla 19. PDI permanente, PDI doctor y PDI doctor acreditado

CATEGORÍA	Número	ECTS impartidos	% sobre total
PDI Permanente doctor/a acreditado/da	3	90	18,8%
PDI Permanente doctor/a	6	150	31,3%
PDI Permanente no doctor/a	2	60	12,5%
PDI Asociado/da doctor/a acreditado/da	5	54	11,3%
PDI Asociado/da doctor/a	6	36	7,5%
PDI Asociado/da	15	90	18,8%
Total	37	480	100%

Tabla 20. Resumen de los principales indicadores

CATEGORÍA	Número	ECTS impartidos	% sobre total
Profesorado permanente	11	300	62,5%
Profesorado doctor	20	330	68,8%
Profesorado doctor acreditado	8	144	30,0%

Se aporta tabla detallada de profesorado

[Tabla de profesorado](#)

5.2. Perfil detallado del profesorado

5.2.a) Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento

Tabla 21. Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento

Área o ámbito de conocimiento 1: ANATOMO-FISIOPATOLOGÍA	
Número de profesores/as	6
Número y % de doctores/as	6 (100%)
Número y % de acreditados/as	5 (83,3%)
Número de profesores/as por categorías	Permanente 1: Dr. Xavier Viñals Álvarez Permanente 2: Dr. Jorge Castizo-Olier Asociados: 4
Materias / asignaturas	M1. Formación básica Anatomía humana: estructura y función del cuerpo humano Biología celular Química

	Bioquímica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud Fisiopatología Farmacología M7. Nutrición deportiva Fisiología del ejercicio físico Bases del entrenamiento deportivo
ECTS impartidos (previstos)	48 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	48 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 2: CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES	
Número de profesores/as	4
Número y % de doctores/as	4 (100%)
Número y % de acreditados/as	3 (75,0%)
Número de profesores/as por categorías	Permanente 1: Dra. Meritxell Puyané Oliva Permanente 2: Dra. Montserrat Girabent Farrés Asociados: 3
Materias / asignaturas	M1. Formación básica Demografía, estadística y epidemiología Antropología de la salud Psicología y alimentación M3. Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad Deontología, bioética y legislación alimentaria
ECTS impartidos (previstos)	24 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	24 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 3: SALUD PÚBLICA, EDUCACIÓN PARA LA SALUD E INVESTIGACIÓN EN SALUD	
Número de profesores/as	4
Número y % de doctores/as	4 (100%)
Número y % de acreditados/as	3 (75,0%)
Número de profesores/as por categorías	Permanente 1: Dra. Montserrat Girabent Farrés Permanente 2: Dra. Esther Cabrera Torres Asociados: 2
Materias / asignaturas	M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud Metodología de la investigación M5. Salud pública y nutrición comunitaria Nutrición comunitaria Educación nutricional Salud pública
ECTS impartidos (previstos)	24 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	24 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 4: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD	
Número de profesores/as	12
Número y % de doctores/as	9 (75%)
Número y % de acreditados/as	6 (50%)

Número de profesores/as por categorías	Permanente 1: Plaza a convocar Permanente 2: Plaza a convocar Permanente 3: Plaza a convocar Asociados: 9
Materias / asignaturas	<p>M1. Formación básica Bromatología 1 Nutrición Clínica</p> <p>M2. Ciencias de los alimentos Microbiología de los alimentos Bromatología 2 Técnicas culinarias Tecnología de los alimentos</p> <p>M3. Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad Toxicología de los alimentos Higiene, seguridad alimentaria y control de calidad</p> <p>M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud Dietética 1 Dietética 2 Dietoterapia Nutrigenómica</p> <p>M5. Salud pública y nutrición comunitaria Valoración nutricional Restauración colectiva</p> <p>M6. Nutrición clínica Nutrición, Dietética y Ciclo Vital Fitoterapia Cáncer y nutrición Alergias alimentarias e intolerancias digestivas Nutrición aplicada en la Clínica</p> <p>M7. Nutrición deportiva Suplementación y ayudas ergogénicas Nutrición deportiva Gastronomía Aplicada al Deporte</p> <p>M9. Trabajo fin de grado Trabajo fin de grado</p>
ECTS impartidos (previstos)	144 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	166 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 5: EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN EN SALUD Y DEPORTE	
Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	1 (100%)
Número y % de acreditados/as	1 (100%)
Número de profesores/as por categorías	Permanente 1: Dra. Màrian Buil Fabregà
Materias / asignaturas	M3. Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad Economía y gestión de la empresa alimentaria
ECTS impartidos (previstos)	6 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	6 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 6: PRÁCTICUM	
Número de profesores/as	27
Número y % de doctores/as	24 (88,9%)
Número y % de acreditados/as	19 (70,4%)

Número de profesores/as por categorías	Permanente 1: Dr. Xavier Vinyals Álvarez Permanente 2: Dr. Jorge Castizo-Olier Permanente 3: Dra. Meritxell Puyané Oliva Permanente 4: Dra. Montserrat Girabent Farrés Permanente 5: Dra. Màrian Buil Fabregà Permanente 6: Plaza a convocar Permanente 7: Plaza a convocar Permanente 8: Plaza a convocar Asociados: 19
Materias / asignaturas	M8. Pràcticum Pràcticas externas
ECTS impartidos (previstos)	18 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	32 ECTS

Tabla 7b (opcional). Detalle del profesorado asignado al título.

Profesor/a 1. Dr. XAVIER VIÑALS ÀLVAREZ	
Ámbito o área de conocimiento	Anatomo-Fisiopatología
Categoría	PDI Permanente
Doctorado	SI
Acreditación	Acreditación de lector por la AQU
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M8. Pràcticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	12 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Licenciado en Biología por la Universidad de Barcelona. Profesor Doctor Acreditado. Escuela Superior de Ciencias de la Salud, TecnoCampus, centro adscrito a la Universidad Pompeu Fabra (UPF). Doctor en Biomedicina por la Universidad Pompeu Fabra (2015). Máster en Biotecnología Molecular por la Universidad de Barcelona (2009). Investigador del Grupo de investigación Consolidado – Cognición y plasticidad cerebral (2017-SGR-1573). 8 artículos publicados en revistas de impacto en el primer cuartil. Premio a mejor comunicación según la Sociedad Española de Investigación en Cannabinoides el 2015. Investigador colaborador en proyectos nacionales y europeos. Actualmente estudia los efectos de la práctica de deporte y la suplementación fármaco/nutricional sobre distintos parámetros fisiológicos y cognitivos.

Profesor/a 2. Dra. MONTSERRAT GIRABENT FARRÉS	
Ámbito o área de conocimiento	Salud pública, educación para la salud e investigación en salud
Categoría	<i>PDI permanente</i>
Doctorado	SI

Acreditación	Contratado Doctor ANECA, AQU Lector, Profesor ayudante ANECA y Profesor de universidad Privada ANECA
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	12 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Licenciada en Matemáticas por la Universidad de Barcelona. Doctora por la Universidad de Barcelona (2013). Escuela Superior de Ciencias de la Salud, TecnoCampus, centro adscrito a la Universidad Pompeu Fabra (UPF). Acreditada como profesora lectora por AQU y Ayudante Doctor y Contratado Doctor por ANECA. Doctora por el programa de Doctorado de Estadística con Mención de Calidad de la Universidad de Barcelona. Reconocimiento de dos tramos de Investigación por AQU (2021 y 2013) y de tres quinquenios de Docencia AQU. Miembro del grupo de investigación consolidado “Valoración y actuación de la fisioterapia en el control del movimiento (GRFBE)” AGAUR (SGR297-2017). 11 tesis Doctorales dirigidas. 48 artículos publicados con factor de impacto internacional y 8 indexados en Scopus. ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-9277-4729

Profesor/a 3. Dra. MARTA CARRASCO MARGINET	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud
Categoría	PDI asociada
Doctorado	SI
Acreditación	En trámite
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M5. Salud pública y nutrición comunitaria M7. Nutrición Deportiva M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	18 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Doctora en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte por la Universidad de Barcelona (2015)). Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Ramón Llull (2007). Diplomada en Enfermería por la Universidad Ramón Llull (2011). Profesora del Instituto Nacional de Educación Física de Cataluña, centro adscrito a la Universidad de Barcelona. Dietista-Nutricionista en el Consejo Catalán del Deporte (Departamento de la Presidencia de la Generalitat de Catalunya). Miembro del Grupo de Investigación en Ciencias del Deporte del INEFC Barcelona (SGR-1703). Miembro acreditado de la International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK), siendo instructora de Nivel III. ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-8531-0993

Profesor/a 4. Sr. JORDI SAROLA GASSIOT	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud
Categoría	<i>PDI asociado</i>
Doctorado	Cursando doctorado

Acreditación	No
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M2. Ciencias de los alimentos M3. Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad M6. Nutrición clínica M7. Nutrición deportiva M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	18 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Diplomado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Barcelona (UB). Graduado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Vic (2014). Profesor Asociado en la Escuela Superior de Ciencias de la Salud del TecnoCampus, centro adscrito a la Universidad Pompeu Fabra (UPF). Máster en Investigación en Salud (2017) por la Universidad de Lleida (UdL). Doctorando en el programa de doctorado en Actividad Física, Educación Física y Deporte), línea de investigación en Actividad Física y Salud (UB), año 2019. Miembro acreditado de la International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK), siendo instructor de Nivel III.

Profesor/a 5. Dra. MERITXELL PUYANÉ OLIVA	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias humanas y sociales
Categoría	<i>PDI Permanente</i>
Doctorado	SI
Acreditación	NO
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	6 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Licenciada en Psicología por la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB). Profesora Doctora. Escuela Superior de Ciencias de la Salud, TecnoCampus, centro adscrito a la Universidad Pompeu Fabra (UPF). Máster en Psicopatología Clínica del Adulto por la UAB (2003). Doctora por la Universidad Autónoma de Barcelona (2021). Postgrado en detección e intervención en violencia familiar por la Universidad de Barcelona (2009). Miembro del Grupo de Investigación consolidado Atención a la cronicidad e innovación en salud (GRACIS) reconocido por la Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación AGAUR (SGR 944).

Profesor/a 6. Dra. MÀRIAN BUIL FABREGÀ	
Ámbito o área de conocimiento	Emprendimiento y gestión en salud y deporte
Categoría	<i>PDI Permanente</i>
Doctorado	SI
Acreditación	Profesora contratada doctora por ANECA
Materias o asignaturas en las que participará	M3. Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	6 ECTS

Principales méritos de investigación y/o docencia	1 sexenio de investigación, 2 quinquenios docentes, 1 tesis dirigida (en curso). Miembro del grupo de investigación GRAEFES reconocido por AGAUR (SGR535), su campo de investigación se centra en la relación entre emprendimiento y sostenibilidad basándose en las competencias emprendedoras y su relación con el compromiso social, medioambiental y con los <i>stakeholders</i> facilitando la implementación de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS). 15 artículos indexados publicados ORCID ID: https://orcid.org/0000-0003-2821-3166
---	--

Profesor/a 7. Sr. PERE BACARDIT PINTÓ	
Ámbito o área de conocimiento	Anátomo-Fisiopatología
Categoría	<i>PDI asociado</i>
Doctorado	No
Acreditación	No
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	12 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Investigación: Miembro de <i>Pain in Motion Research Group (PAIN)</i> Distintas publicaciones y presentaciones en Congresos Internacionales Profesor Asociado TecnoCampus (desde 2019). Profesor en el Máster Interuniversitario en Investigación Traslacional en Fisioterapia, Sant Cugat del Vallès (marzo 2020 — mayo 2020) Beca - Fisioterapeuta- Investigador, Servei Universitari de Recerca en Fisioterapia (SURF) EU Gimbernat, Sant Cugat del Vallès (septiembre 2017 — julio 2018)

Profesor/a 8. Sr. PAU CARRATALÀ PÉREZ	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias humanas y sociales
Categoría	<i>PDI asociado</i>
Doctorado	Doctorando
Acreditación	NO
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M5. Salud pública y nutrición comunitaria M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	12 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Trayectoria docente general de 20 años (ISPC + UPF + SJD +EsiMar) Docente Universitario desde hace 12 años. Campos: Antropología Cultural, Antropología Médica, Salud Pública, Epidemiología Social y Sociología General. Profesor permanente en Máster en Estudios Avanzados de Exclusión Social. Coordinación Módulo “Salud y Exclusión”. Investigación ámbito Epidemiología Social, Salud y Migraciones y Antropología de la Salud Mental. Asesor Técnico Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya en el ámbito de la Epidemiología Social, y la Salud de las poblaciones migradas y refugiadas.

Profesor/a 9. Dr. JORGE CASTIZO OLIER	
Ámbito o área de conocimiento	Anátomo-Fisiopatología
Categoría	<i>PDI permanente</i>
Doctorado	SI
Acreditación	Profesor Ayudante Doctor (ANECA)
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M7. Nutrición deportiva M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	12 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Valoración positiva de actividad investigadora / tramo de investigación por AQU (sexenio vivo: 2014-2019). 12 artículos JCR y 1 artículo SJR. Miembro del Grupo de Investigación en Ciencias del Deporte del INEFC-Barcelona, grupo de investigación consolidado (2017 SGR 1703). ORCID ID: https://orcid.org/0000-0003-0517-9110

Profesor/a 10. Dra. MARTA CASTROVIEJO BERMEJO	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud
Categoría	PDI asociado
Doctorado	SI
Acreditación	No
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M6. Nutrición Clínica M7. Nutrición Deportiva M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	18 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Doctorado en Bioquímica, Biología Molecular y Biomedicina (Universidad Autónoma de Barcelona, 2019). Grado en Biotecnología (UAB). Máster en Inmunología Avanzada (UB-UAB). Grado en Nutrición Humana y Dietética (Universidad Isabel I). Colaboradora docente en UNIR, y Universidad Isabel I. Producción científica: 5 artículos JCR.

Profesor/a 11. Dra. ESTHER CABRERA TORRES	
Ámbito o área de conocimiento	Salud pública, educación para la salud e investigación en salud
Categoría	PDI permanente
Doctorado	SI
Acreditación	SI. Titular Universidad (TU ANECA), Catedrática (AQU)
Materias o asignaturas en las que participará	M5. Salud pública y nutrición comunitaria M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	6 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Coordinadora desde el año 2017 del Grupo de Investigación Consolidado "Atención a la Cronicidad e Innovación en Salud – GRACIS- (2017 SGR 944). Tres sexenios de investigación. Más de 80 artículos publicados en

	el ámbito de las Ciencias Sociales y de la Salud. Desde 1998 hasta la actualidad docente universitaria en el ámbito de la salud pública, educación para la salud y comunitaria. Evaluadora desde 2021 de las Comisiones específicas de Ciencias de la Salud de Evaluación de profesorado (lector, investigación e investigación avanzada) de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario en Cataluña (AQU). ORCID ID: http://orcid.org/0000-0002-7353-0542 .
--	---

Profesor/a 12. Dr. CRISTIAN DIDIER HERNÁNDEZ GARCÍA	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud
Categoría	PDI asociado
Doctorado	SI
Acreditación	No
Materias o asignaturas en las que participará	M1. Formación básica M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M5. Salud pública y nutrición comunitaria M6. Nutrición Clínica M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	18 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Doctor en Nutrición y Metabolismo por la Universidad de Lleida, 2020. Graduado en Nutrición Humana i Dietética (UdL). Técnico de Farmacia y Laboratorio. Máster de Investigación en Salud (UdL). Máster en Actividad Física y Deporte (Universidad de Barcelona). Formación especializada en coaching nutricional y enfermedades metabólicas. Profesor asociado en la Facultad de Medicina de la UdL. Dietista-nutricionista en el ámbito clínico, director del centro Disanta Nutrición.

Profesor/a 13. Sra. MARIA DOLORS MUNS COMELLAS	
Ámbito o área de conocimiento	Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud
Categoría	PDI asociada
Doctorado	No
Acreditación	No
Materias o asignaturas en las que participará	M2. Ciencias de los alimentos M4. Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud M5. Salud pública y nutrición comunitaria M6. Nutrición Clínica M8. Prácticum M9. Trabajo fin de grado
Créditos ECTS totales que impartirá en el título	18 ECTS
Principales méritos de investigación y/o docencia	Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Vic (2003). Máster en Investigación en Salud por la Universidad de Lleida (2017). Postgrado en Nutrición Clínica y Ciencia Avanzada de los Alimentos, Salud y Bienestar General por la Universidad de Barcelona (2013). Postgrado en Interacciones entre Alimentos y Medicamentos por la Universidad de Barcelona (2011). Doctoranda en el programa de

	doctorado en medicina y ciencias biomédicas, por la Universidad de Vic. Profesora asociada en la Escuela Superior de Ciencias de la Salud del Tecnocampus Mataró-Maresme, centro adscrito a la Universidad Pompeu Fabra (UPF).
--	--

5.2.b) Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor

Esta información se cumplimentará en una fase más avanzada del proceso de implementación del grado, donde se dispondrá de un cuadro de profesorado más consolidado.

Algunos de estos datos se proporcionan en la **Tabla 7b**.

5.2.c) Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación

Actualmente, disponemos del profesorado calificado necesario para impartir la docencia de la Formación Básica del grado en Nutrición Humana y Dietética. A medida que se vaya desplegando el grado, se abrirá un proceso de contratación de docentes especializados para la impartición de la Formación Obligatoria y la Optatividad (Menciones).

Perfiles específicos para el grado necesarios y no disponibles:

1. Experto o experta en nutrición del ámbito clínico.
2. Experto o experta en nutrición del ámbito deportivo.
3. Experto o experta en salud pública y nutrición comunitaria.
4. Experto o experta en higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

La política de contratación de profesorado del TecnoCampus es un proceso público y transparente, siguiendo las directrices de la Universidad Pompeu Fabra. Desde el departamento de Gestión de Personas se comunica públicamente la convocatoria de plazas para personal PDI, haciendo referencia al área de conocimiento de interés designado por la titulación.

Cabe destacar las actividades de captación y difusión que realiza el departamento de Gestión de Personas, con el objetivo de dar la máxima visibilidad y llegar a los máximos profesionales que pudieran estar interesados/as.

Los candidatos/as pueden realizar la inscripción a esta oferta pública vía web, presentando la documentación necesaria y especificada en las bases de la convocatoria.

El proceso de selección se describe con detalle y puede consultarse en el siguiente enlace:

[Normativa de provisió de llocs de treball](#)

5.2.d) Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios

En la siguiente tabla se muestran los departamentos transversales de la Institución que proporcionan soporte y participan en la aportación de las características básicas del título.

Tabla 22. Otros recursos de apoyo a la docencia

Biblioteca / CRAI	https://www.tecnocampus.cat/biblioteca-crai/biblioteca
-------------------	---

Punto de información al estudiante (PIE)	https://www.tecnocampus.cat/universitat/informacio-de-contacte
Acción tutorial	https://www.tecnocampus.cat/es/grado/grado-en-enfermer%C3%ADa#plataccio
Gestión académica	https://www.tecnocampus.cat/es/informacio-academica/presentacio-de-serveis-de-gestio-academica
Atención de incidencias en los servicios (helpdesk):	https://helpdesk.tecnocampus.cat/helpdesk/WebObjects/Helpdesk.woa
Apoyo a la adquisición de la competencia en la tercera lengua	https://www.tecnocampus.cat/es/escuela-de-estudios-de-postgrado-y-formaci%C3%B3n-permanente/aula-abierta-idiomas
Movilidad internacional	https://www.tecnocampus.cat/es/oficina-internacional/presentacio-serveis-mobilitat-internacional
Carreras profesionales	https://www.tecnocampus.cat/es/servicio-universidad-empresa-estudiantes/carreras-profesionales-a-los-estudiantes
Formación permanente	https://www.tecnocampus.cat/es/escola-destudis-de-postgrau-i-formacio-permanent/presentacio-del-centre-destudis-de-postgrau

Para dar soporte en recursos humanos específicos del grado comentar que está prevista la contratación durante el curso 2023-2024, de personal de apoyo para el aula-laboratorio, con un perfil técnico.

- Se convocará 1 plaza de Técnico/a (PAS A2). Su perfil profesional será el de Técnico de Grado Medio en Cocina y Gastronomía.
- Competencias a desarrollar:
 - Realizar y asegurar la provisión de alimentos
 - Ordenación y almacenamiento de los productos y materiales.
 - Controlar las condiciones de los alimentos, las caducidades, temperaturas de conservación, etc.
 - Mantener condiciones adecuadas de orden en el aula-laboratorio culinario
 - Soporte al PDI en la planificación de la docencia
 - Velar por el buen funcionamiento de los diferentes recursos materiales de las instalaciones
 - Participar en las diferentes actividades planificadas en el aula-laboratorio

Igualmente, en la tabla 22 de esta memoria de verificación se aporta información de otros departamentos transversales que dan apoyo a la titulación, como el punto de información a los alumnos (PIE), o el departamento de Gestión Académica, desde donde las secretarías de centro desarrollan sus competencias de soporte al profesorado y al alumnado.

Biblioteca / CRAI, el Plan de Acción tutorial, el servicio de atención de incidencias en los servicios (helpdesk) así como el departamento de Movilidad internacional y el de Carreras

profesionales, conforman un contexto que atiende las diferentes necesidades del profesorado y del alumnado, tanto durante su estancia en la universidad como después de su graduación.

6. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE: MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

6.1. Recursos materiales y servicios

Durante estos años la Escuela Superior de Ciencias de la Salud TecnoCampus ha ido incorporando nuevos espacios propios para dar respuesta a las necesidades docentes y prácticas de sus titulaciones:

- Centro de Simulación e Innovación en Salud (CSIS)
- Laboratorio de Actividad Física y Rendimiento en Salud (LARS)
- Gimnasios
- Sala polivalente
- Aulas

En estos espacios el estudiantado de grado y el de formación de postgrado, desarrolla su proceso de aprendizaje con el objetivo de alcanzar las competencias de cada titulación, aplicando diferentes metodologías, tanto en las asignaturas teóricas como en aquellas que tienen un importante componente práctico.

La formación del estudiantado se realiza en unas instalaciones de alta calidad, tanto estructuralmente, como por su equipamiento y la dotación tecnológica de que disponen. Estos espacios comparten la actividad académica con la actividad de investigación y de transferencia del conocimiento. Actualmente, estos espacios, así como el departamento de profesorado se encuentran en el edificio universitario TCM6, siendo la única excepción la sala polivalente que se sitúa en el edificio TCM3.

Se puede acceder a la información completa en: [RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE.pdf](#)

6.1-a. Equipamiento tecnológico

La docencia en modalidad semipresencial o no presencial requiere de aspectos tecnológicos, materiales y recursos específicos para llevarla a cabo. TecnoCampus dispone del equipamiento tecnológico necesario (hardware y software) para, no solo garantizar llevar a cabo la docencia, sino para promover la calidad y la mejora de ésta a través de las funcionalidades que el equipamiento proporciona.

La plataforma central en el proceso de enseñanza-aprendizaje es el aula virtual. TecnoCampus basa sus aulas virtuales en la versión 4.0 del software abierto Moodle. Además, introduce una mejora de la interfaz y la navegación a través de la plantilla Lambda, con la cual se garantiza

la usabilidad y el cumplimiento de los estándares de accesibilidad WCAG 2.1 AA. Adicionalmente a la experiencia de uso y las funcionalidades, TecnoCampus garantiza el rendimiento óptimo de la plataforma a través de una infraestructura robusta adaptada para el consumo de esta (más de 4000 usuarios y 8000 sesiones diarias).

Más allá de las aulas virtuales, la institución dispone de licencias de distintas herramientas que permiten llevar a cabo actividades de aprendizaje, sistemas de evaluación a distancia o la creación de recursos docentes en distintos formatos (vídeos, podcasts, interactivos, etc). Algunas de estas herramientas son Zoom, Microsoft Teams, el software abierto h5p o la herramienta de detección de plagio Turnitin. Con el objetivo de mejorar la experiencia de uso, estas herramientas están integradas en el aula virtual.

El Servicio de Calidad, Aprendizaje e Innovación es el servicio encargado de hacer una evaluación anual del uso de estas herramientas, a través del cual propone mejoras de las funcionalidades, la usabilidad y la accesibilidad. Además, juntamente con el departamento de Formación Interna, diseña y planifica formaciones y recursos para el profesorado en el uso de estas herramientas y funcionalidades.

Con el fin de ampliar esta información referente a los aspectos tecnológicos y materiales específicos puede consultarse el siguiente anexo, en el que también se aportan las titulaciones que se imparten en Tecnocampus en las modalidades semipresenciales, y/o virtuales.

Aspectos tecnológicos y materiales específicos-

[Aspectos tecnológicos](#)

6.2 Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas

Las prácticas externas del grado tienen una carga académica de 18 ECTS, lo que suponen 450 horas en diferentes instituciones, centros o empresas relacionadas con la nutrición y dietética humana.

Perfil de las personas responsables de la tutorización de las prácticas:

Tutor/a profesional y académico:

- Referente del centro de prácticas
- Dietistas Nutricionistas con una amplia experiencia profesional
- Disponer de titulación de Máster
- Con experiencia docente y compromiso ético
- Tener habilidades en comunicación interpersonal.
- Habilidades para el trabajo interdisciplinar

Tutor/a profesional y académico

- PDI Dietista Nutricionista de la ESCST, permanente o asociado.
- Capacidad de comunicación interpersonal
- Pensamiento crítico y resolución de conflictos.
- Capacidad para estimular el pensamiento crítico, práctica reflexiva y resolución de conflictos
- Fomentar la práctica basada en la evidencia.

- Gestión de la información y el conocimiento.
- Capacidad de incorporar las TIC a los procesos
- Capacidad de trabajo interdisciplinar

Información completa en:

[Convenios ESCST.pdf](#) y

Anexo-3. [Anexo-3. Normativa reguladora de les pràctiques acadèmiques externes pels estudiants del Grau en Nutrició i Dietètica Humana.pdf](#)

Anexo-4. [Anexo-4. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas.pdf](#)

En el plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética las prácticas académicas externas se imparten en 4º curso, 2º y 3er trimestre.

La ESCST gestionará los nuevos convenios, que se sumarán a los ya presentados, con el fin de que garanticen que todos los estudiantes podrán realizar su programa prácticum, tanto en ámbitos genéricos como específicos. Para ello se compromete a aportar información al respecto de la actualización y creación de nuevos convenios en los informes de seguimiento de la titulación y a la actualización de esta en la memoria de verificación del Grado.

Aportamos el documento que se ha elaborado para dichos convenios

Anexo 8-. [Modelo convenio cooperación educativa](#)

6.3. Previsión de adquisición de recursos materiales y servicios necesarios

La actividad docente se impartirá en los espacios de la ESCST. Los nuevos espacios específicos con los que contará el grado en Nutrición y Dietética Humana serán: 4 aulas con una capacidad para 70 estudiantes. Una nueva aula-laboratorio de nutrición humana y dietética que, a modo de cocina industrial, dará soporte al aprendizaje experiencial de técnicas culinarias, tecnología de los alimentos y propuestas dietéticas vinculadas a asignaturas de ambas menciones (clínica y deportiva).

Todo el mobiliario se diseñará a medida, en acero inoxidable, para garantizar la higiene en la manipulación de los alimentos.

Será necesaria la adquisición de cierto mobiliario y material específico: armario expositor refrigerado, armario congelación, armarios de limpieza, armarios de almacén, horno microondas deshidratador de alimentos, cocinas de inducción y horno inferior, licuadora, grupo motor trifásico para picadora de carne, cortadora de fiambres, lavavajillas, cocedor portátil, cuatro hornos eléctricos encastrados pirolíticos, dos freidoras, tres *Thermomix*, una envasadora al vacío y un *cutter*-emulsionador.

En el siguiente documento anexo se expone con más detalle el material e instalaciones necesarias para la impartición del grado, acompañado del documento de compromiso sobre su adquisición por parte del órgano competente de la institución al respecto.

- Documento con la relación de material específico [Informe material laboratorio culinario](#)

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1. Cronograma de implantación del título

Se prevé ofrecer 60 plazas en primer curso y en los siguientes. A partir de 2º, 3º y 4º curso, se estiman alumnos repetidores, por lo que la evolución prevista curso a curso en cuanto al número de estudiantes y hasta la implantación completa de la enseñanza es la siguiente:

Tabla 23. Cronograma de implantación del título

Curso	Número de estudiantes			
	2023-24	2024-25	2025-26	2026-27
1º curso	60	63	65	67
2º curso		55	58	60
3º curso			52	56
4º curso				52
Total	60	118	175	235

7.2 Procedimiento de adaptación

NO PROCEDE ya que no se impartía antes en este centro

7.3 Enseñanzas que se extinguen

NO PROCEDE ya que no se impartía antes en este centro

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

<https://www.tecnocampus.cat/es/calidad-TecnoCampus/sistema-de-garant%C3%ADa-interna-de-la-calidad-escst>

8.2. Medios para la información pública

La [web del TecnoCampus](#) está diseñada para ofrecer información pública a los diferentes grupos de interés: acceso, matrícula, planes de estudios, planes docentes de las asignaturas, profesorado, calendarios, servicios, datos e indicadores, actualidad, sugerencias, etc. Existen puntos específicos de entrada para empresas/instituciones, egresados (Alumni) y futuros estudiantes. Para la publicación y revisión de la información se aplica el proceso [P6.1. Definir la información pública de las titulaciones](#) del sistema interno de garantía de la calidad.

También se dispone de una Intranet accesible a PDI y PAS y de una Intranet específica para los/las estudiantes para acceder a las aulas virtuales de las asignaturas y a diferentes utilidades. Ambas Intranets son accesibles desde la web principal.