

ACORD PER A LA SESSIÓ ORDINÀRIA NÚM. 8/2022 DE 29 DE SETEMBRE DE 2022 DEL CONSELL DE GOVERN DE LA UDG RELATIVA AL GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

Exposició de motius:

Atès l'acord de la Comissió de Programació d'Estudis en la sessió núm. 4/22 de 24 de maig de 2022 de sotmetre a informació pública aquest grau.

Atès que ha finalitzat el període d'exposició pública del 25 de maig al 13 de juny de 2022, ambdós inclosos, i sense haver rebut cap al·legació.

Atès l'acord de la Comissió de Programació d'Estudis en la sessió núm. 5/22 de 21 de juny d'elevat aquest grau al Consell Social.

Atès l'informe favorable del ple del Consell Social, sessió 07/22 de 26 de juliol.

En virtut de tot allò exposat es **proposa ACORDAR:**

Únic.- Aprovar la memòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica, adjunt com ANNEX ÚNIC.

Contra aquest acord, que posa fi a la via administrativa i independentment de la seva execució immediata, les persones interessades poden interposar, amb caràcter potestatiu, recurs de reposició davant el mateix òrgan que l'ha aprovat en el termini d'un mes a comptar de l'endemà de la seva publicació, d'acord a allò que disposen els articles 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú; o bé interposar directament recurs contenciós administratiu davant els jutjats contenciosos administratius de Girona, en el termini de dos mesos a comptar de l'endemà de la seva publicació, d'acord amb els articles 8.3, 14.1 i 46.1 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa. Igualment, les persones interessades poden interposar qualsevol altre recurs que considerin convenient per a la defensa dels seus interessos.

ANNEX ÚNIC

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIVERSITAT DE GIRONA

1. Descripción, objetivos formativos y justificación del título

Denominación del título	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat de Girona
Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia
Menciones y especialidades	
Universidad responsable	Universitat de Girona
Centro de impartición responsable	Escola Universitària de la Salut i l'Esport (Código RUCT: 17015138)
Modalidad de enseñanza	Semipresencial o híbrida
Número total de créditos	240
Idiomas de impartición	Catalán Español Inglés
Número total de plazas	60
Oferta de plazas por modalidad	Semipresencial o híbrida: 60

1.1. Justificación del interés del título

El **Grado en Nutrición Humana y Dietética** es una titulación consolidada en el Sistema Universitario Catalán y Español, impartida por diferentes centros universitarios públicos y privados. Sin embargo, su implantación supondría la única oferta de este grado en toda la provincia de Girona.

Cabe destacar que si nos centramos únicamente en la modalidad semipresencial de la titulación, la oferta universitaria para el Grado en Nutrición Humana y Dietética se ha centrado de manera tradicional en la zona central de España, principalmente en la Comunidad de Madrid y Castilla y León. Dentro del Sistema Universitario Catalán, la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya implantó el primer y de momento único grado semipresencial en Nutrición Humana y Dietética. En ese sentido, la implantación del grado en EUSES – centro adscrito a la Universitat de Girona sería el segundo a nivel catalán y haría la titulación más accesible a estudiantes de todo Cataluña y las comunidades autónomas colindantes, además de atraer alumnado extranjero, como ya ocurre en otras titulaciones del centro.

Teniendo en cuenta la trayectoria académica e investigadora de EUSES en los ámbitos de la salud y el deporte, su vinculación con los sistemas sanitarios y deportivos del territorio y sus lazos a escala nacional e internacional, la propuesta del Grado en Nutrición Humana y Dietética complementará la línea formativa de la escuela, centrada en la formación de profesionales de los sectores de la salud y el deporte, además de contribuir desde la docencia y la investigación a la mejora de la salud de la población.

La propuesta de grado tiene también un gran interés a nivel estratégico de universidad, ya que se enmarca en el contexto de desarrollo del Campus de Salud que englobará el Hospital

Universitari Doctor Josep Trueta, el Parque Hospitalario Martí i Julià, las Facultades de Medicina y Enfermería de la Universitat de Girona, el Instituto de Investigación Biomédica de Girona (IDIBGI) y EUES, formando un polo de atracción y conocimiento de los ámbitos de la Salud y el Deporte, que permitirá aumentar las sinergias entre estudios universitarios, así como fomentar la investigación y la transferencia de conocimiento en estos sectores.

Según datos de la encuesta de AQU Catalunya sobre la inserción laboral, la profesión del dietista-nutricionista tiene una alta demanda profesional, con una tasa de ocupación de los graduados y graduadas en 2020 del 84,6%. Dada la incesante digitalización de todos los sectores, y también la Dietética y la Nutrición, EUSES pretende incorporar en el plan de estudios de forma transversal la formación tecnológica, aspecto que podría incrementar el porcentaje de inserción laboral de los graduados y graduadas.

1.2. Objetivos formativos

1.2.1 Principales objetivos formativos del título

El objetivo general del **Grado en Nutrición Humana y Dietética** es formar profesionales con conocimientos y capacidades relacionados con las ciencias de la salud, con actitud de servicio a la sociedad, un carácter crítico y activo, y una visión internacional y profundamente científica.

Por una parte, los estudiantes de la titulación adquirirán una base científica sólida en conocimientos de ciencias básicas, ciencias sociales, ciencias de la salud y, en mayor grado de profundidad, ciencias de los alimentos.

Por otro lado, también desarrollarán habilidades y competencias que les harán capaces de evaluar riesgos toxicológicos, promover el consumo responsable y racional de alimentos, gestionar proyectos de innovación alimentaria, diseñar y llevar a cabo actividades orientadas a la alimentación de personas y colectivos, adecuadas a las necesidades fisiológicas y en su caso patológicas, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional, cuando así se precise.

Es indispensable para el grado realzar la importancia de la investigación y la innovación, así como el reciclaje y la formación permanente para mantener actualizados los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que integran la profesión.

Adicionalmente y de forma transversal, el grado tiene como objetivos fomentar las capacidades de autonomía y trabajo en equipo, estimular el pensamiento crítico y la resolución de problemas, e incorporar los principios éticos y de responsabilidad social para el desempeño profesional.

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

El grado tiene como objetivo formar dietistas-nutricionistas con conocimientos, habilidades y competencias específicas en ciencias de los alimentos, nutrición, salud pública, dietoterapia, nutrición comunitaria, calidad y seguridad alimentaria, nutrición aplicada al deporte e innovación gastronómica.

Al finalizar los estudios, el graduado o graduada estará capacitado para ejercer como dietista-nutricionista en los diferentes ámbitos profesionales descritos en el [Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética](#) de 2003: clínica, comunidad y salud pública, restauración colectiva, industria alimentaria, docencia e investigación.

1.3.1 Actividad profesional regulada habilitada por el título

En España, según la [Ley nº44/2003 de Ordenación de las Profesiones sanitarias](#), se considera Dietista-Nutricionista un profesional de la salud con titulación universitaria.

La [Orden CIN/730/2009](#), de 18 de marzo de 2009, establece los requisitos para la verificación de títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje de la titulación se han redactado en base a los objetivos formativos del plan de estudio y el perfil de egreso. Las metodologías de aprendizaje y la evaluación se han estructurado para garantizar el desarrollo y la adquisición de estos resultados de aprendizaje.

En el anexo 1 se adjuntan las tablas de clasificación e interrelación de los diferentes Resultados de Aprendizaje de Grado (RAG) y Resultados de Aprendizaje de materia (RA).

2.1. Conocimientos o contenidos (*Knowledge*)

Los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos engloban los contenidos teóricos fundamentales de las diferentes materias:

Conocimiento básico
RAG11. Al finalizar la titulación el estudiantado dominará los principios de las ciencias de los alimentos, de la Nutrición y de la Salud.
RAG18. Al finalizar la titulación el estudiantado dominará las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano.

Conocimiento en profundidad
RAG13. Al finalizar la titulación el estudiantado será capaz de reconocer los fundamentos de la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria.
RAG19. Al finalizar la titulación el estudiantado dominará las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital.

2.2. Habilidades o destrezas (*Skills*)

Los resultados de aprendizaje vinculados a habilidades incluyen las destrezas técnicas específicas de las diferentes materias del grado, así como las capacidades cognitivas complejas que permitirán al alumnado un correcto desempeño en el entorno profesional:

Habilidades cognitivas y creativas que involucren el uso del pensamiento intuitivo, lógico y crítico
RAG6. Al finalizar la titulación el estudiantado razonará críticamente, con compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad.
RAG7. Al finalizar la titulación el estudiantado tendrá la capacidad de reunir e interpretar de manera crítica datos relevantes procedentes de diferentes fuentes de información para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas de índole social, científica o ética.

Habilidades de resolución de problemas

RAG5. Al finalizar la titulación el estudiantado tendrá la capacidad de resolver problemas complejos en su ámbito de estudio aplicando pensamiento crítico, lógica, creatividad y dotes de innovación.

RAG15. Al finalizar la titulación el estudiantado será capaz de gestionar y asesorar en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad.

Habilidades técnicas y prácticas que involucran destrezas y el uso de métodos, materiales, herramientas e instrumentos

RAG12. Al finalizar la titulación el estudiantado aplicará los principios de las ciencias de los alimentos, de la Nutrición y de la Salud.

RAG14. Al finalizar la titulación el estudiantado tendrá la capacidad de participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria.

RAG16. Al finalizar la titulación el estudiantado tendrá la capacidad para gestionar la calidad y la restauración colectiva.

Habilidades de comunicación

RAG8. Al finalizar la titulación el estudiantado podrá transmitir de manera clara y efectiva información, ideas, problemas y soluciones, tanto de forma oral como escrita, a audiencias diversas, a través de la elaboración y defensa de argumentos.

2.3. Competencias (*Competences*)

Los resultados de aprendizaje vinculados a competencias incluyen los conocimientos, habilidades y destrezas aplicadas en el entorno de trabajo o vocación de una forma profesional:

Competencias en el entorno de aprendizaje

RAG9. Al finalizar la titulación el estudiantado habrá desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias en el entorno profesional

RAG1. Al finalizar la titulación el estudiantado será capaz de aplicar actitudes coherentes con las concepciones éticas y deontológicas, así como sus responsabilidades legales para actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad.

RAG2. Al finalizar la titulación el estudiantado trabajará autónomamente, de forma organizada, con responsabilidad, iniciativa y resistencia a las situaciones frustrantes y de tensión.

RAG3. Al finalizar la titulación el estudiantado colaborará de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinarios y en contextos multiculturales.

RAG4. Al finalizar la titulación el estudiantado será capaz de gestionar proyectos técnicos y profesionales integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).

RAG10. Al finalizar la titulación el estudiantado reconocerá la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y

continuada, de nuevos conocimientos, productos, herramientas y/o técnicas, así como a la motivación por la calidad.

3. Admisión, reconocimiento y movilidad

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.1 Normativa y procedimiento general de acceso

<https://universitats.gencat.cat/es/inici>

3.1.2 Criterios y procedimiento de admisión a la titulación

La información sobre normativas de acceso y admisión de la Universitat de Girona a las cuales EUSES también está sujeta por ser centro adscrito a esta universidad, es consultable a través del siguiente enlace público: <https://www.udg.edu/ca/estudia/acces/acces-a-graus>.

La Escuela cuenta con un proceso dentro de su Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIQ) que detalla el sistema de acceso, admisión y matrícula de los estudiantes conforme a la normativa de acceso y admisión expuesta anteriormente: [P0402 Proceso de admisión y matrícula de grado y máster](#).

De forma periódica y dentro del marco VSMA, se revisa el perfil de ingreso y se modifica, si es necesario, para adaptarlo a los cambios en materia legislativa, necesidades del mercado laboral o por mejoras propuestas desde el centro.

El **Grado en Nutrición Humana y Dietética** se regirá por este procedimiento y no se prevén requisitos ni pruebas específicos de acceso para la titulación.

3.2. Criterios para el reconocimiento y transferencias de créditos

El reconocimiento y transferencia de créditos de EUSES se regula en base a la normativa de la Universitat de Girona: <https://www.udg.edu/ca/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Reconeixement-i-transferencia-de-credits>.

TABLA 1. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:	36 ECTS
Es posible reconocer la formación cursada en Ciclos Formativos de Grado Superior (CFGS), teniendo en cuenta que los resultados de aprendizaje desarrollados en algunas de las asignaturas universitarias son afines a las competencias profesionales y capacidades clave desarrolladas en dichos CFGS.	
Reconocimiento por títulos propios:	-

Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:	36 ECTS
--	---------

Es posible reconocer la experiencia profesional o laboral, teniendo en cuenta que los resultados de aprendizaje desarrollados en algunas de las asignaturas del grado son equivalentes a las competencias adquiridas durante el desempeño profesional o laboral acreditado.

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

La movilidad internacional de estudiantes en la UdG se rige por la Normativa aprobada en Consejo de Gobierno de 18 de julio de 2013, en su última modificación, de 4 de diciembre de 2015. La normativa es de consulta pública en la web de la UdG, donde se recogen los derechos y deberes de los estudiantes de movilidad de la Universidad: <https://www.udg.edu/ca/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Participacio-estudiants-en-programes-de-mobilitat>.

La Universitat de Girona participa también en el programa de movilidad entre universidades españolas (SICUE) que permite que los estudiantes puedan hacer una parte de sus estudios en otra universidad española con las máximas garantías de reconocimiento académico. Toda la información referente a esta convocatoria se puede consultar a través de la página [web de la Universidad](#) y en la [web de EUSES](#).

4. Planificación de las enseñanzas

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

4.1.1 Resumen del plan de estudios

El plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética presenta una estructura en materias que se organizan en cuatro años académicos, con un total de 240 ECTS de los cuales 192 son obligatorios, 18 de Prácticas Académicas Externas, 18 optativos y 12 de Trabajo de Fin de Grado.

TABLA 2. Resumen del plan de estudios

	Semestre 1	Semestre 2
Curso 1	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none">- Anatomía (6 ECTS)- Fisiología (6 ECTS)- Bioquímica (6 ECTS)- Biología y fundamentos de genética (6 ECTS)- Antropología e historia de la alimentación (6 ECTS)	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none">- Fundamentos de los alimentos (6 ECTS)- Química aplicada de la nutrición (6 ECTS)- Bioestadística (6 ECTS)- Psicología y comportamiento alimentario (6 ECTS)- Inglés aplicado a la nutrición (6 ECTS)
	Semestre 3	Semestre 4
Curso 2	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none">- Bromatología (6 ECTS)- Nutrición básica I (6 ECTS)- Fisiopatología (6 ECTS)- Equilibrio energético y metabolismo (6 ECTS)- Restauración colectiva y social (6 ECTS)	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none">- Dietoterapia I (6 ECTS)- Microbiología y parasitología (6 ECTS)- Procesado de alimentos (6 ECTS)- Dietética y farmacología aplicada (6 ECTS)- Toxicología (6 ECTS)
	Semestre 5	Semestre 6
Curso 3	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none">- Nutrición básica II (6 ECTS)- Dietoterapia II (6 ECTS)- Nutrición comunitaria (6 ECTS)- Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria (6 ECTS)- Prácticum I (6 ECTS)	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none">- Salud pública y epidemiología (6 ECTS)- Gastronomía y tecnología culinaria (6 ECTS)- Nutrición en las etapas de la vida (6 ECTS)

		<ul style="list-style-type: none"> - Análisis sensorial de los alimentos (3 ECTS) - Legislación alimentaria y etiquetado (3 ECTS) - Optativas (6 ECTS)
	Semestre 7	Semestre 8
Curso 4	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none"> - Nutrición clínica, dietética alimentaria y alimentación artificial (6 ECTS) - Nutrición deportiva (6 ECTS) - Bioética (3 ECTS) - Educación nutricional (3 ECTS) - Optativas (12 ECTS) 	ECTS: 30 Asignaturas: <ul style="list-style-type: none"> - Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios (6 ECTS) - Prácticum II (12 ECTS) - Trabajo de Fin de Grado (12 ECTS)

4.1.2 Plan de estudios detallado

TABLA 5. Plan de estudios detallado

Materia 1: Ciencias básicas	
Número de créditos ECTS	24 ECTS
Tipología	Básico
Organización temporal	Semestre 1
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA7. Identificar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</p> <p>RA12. Analizar las diferencias por sexo y las desigualdades de género en la etiología, la anatomía, la fisiología y las patologías, en el diagnóstico diferencial, las opciones terapéuticas y la respuesta farmacológica, y en el pronóstico; en las curas a pacientes, así como en otros tipos de diagnósticos e intervenciones en salud.</p> <p>RA49. Reconocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p> <p>RA50. Identificar la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</p> <p>RA51. Dominar las bases de los mecanismos de la regulación genética humana mediada por nutrientes.</p> <p>RA52. Reconocer la organización molecular y los aspectos funcionales de los diferentes orgánulos y compartimentos celulares.</p> <p>RA53. Describir el funcionamiento de los diferentes órganos y sistemas del cuerpo humano, así como sus mecanismos de control.</p>

	RA54. Identificar la estructura anatómica básica de los diferentes órganos, sistemas y aparatos que constituyen el organismo humano, especialmente los relativos al aparato digestivo y endocrino.			
Asignaturas	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Anatomía</i>	Formación básica	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Fisiología</i>	Formación básica	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Biología y fundamentos de genética</i>	Formación básica	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Bioquímica</i>	Formación básica	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés

Materia 2: Ciencias de los alimentos I	
Número de créditos ECTS	18 ECTS
Tipología	Básico
Organización temporal	Semestre 2, Semestre 3
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA1. Clasificar los alimentos y productos alimenticios.</p> <p>RA2. Dominar los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.</p> <p>RA5. Reconocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>RA13. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.</p> <p>RA49. Reconocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p>
Asignaturas	Denominación
	<i>Química aplicada a la nutrición</i>
	Tipología
	Formación básica
	Créditos y unidad temporal
	Semestre 2 – 6 ECTS
	Idioma
	Catalán Castellano Inglés

	Fundamentos de los alimentos	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	Bromatología	Formación básica	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés

Materia 3: Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición humana

Número de créditos ECTS	12 ECTS															
Tipología	Básico															
Organización temporal	Semestre 1, Semestre 2															
Modalidad	Semipresencial															
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA55. Reconocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</p> <p>RA56. Dominar los conocimientos sobre 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>RA57. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.</p> <p>RA58. Analizar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</p>															
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Antropología e historia de la alimentación</i></td> <td>Formación básica</td> <td>Semestre 1 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Psicología y comportamiento alimentario</i></td> <td>Formación básica</td> <td>Semestre 2 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Antropología e historia de la alimentación</i>	Formación básica	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Psicología y comportamiento alimentario</i>	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma													
<i>Antropología e historia de la alimentación</i>	Formación básica	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés													
<i>Psicología y comportamiento alimentario</i>	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés													

Materia 4: Fundamentos para la investigación

Número de créditos ECTS	12 ECTS			
Tipología	Básico			
Organización temporal	Semestre 2			
Modalidad	Semipresencial			
Resultados del aprendizaje	Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:			

	<p>RA39. Resolver problemas siguiendo el método científico, a través de la formulación de hipótesis, la recogida de datos y la interpretación crítica de la información.</p> <p>RA41. Dominar la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.</p> <p>RA42. Intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.</p> <p>RA45. Dominar el vocabulario específico de la dietética y la nutrición en lengua inglesa.</p> <p>RA46. Expresarse en lengua inglesa de forma coherente y apropiada en distintas situaciones comunicativas ya sea en contexto oral o escrito</p>												
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Bioestadística</i></td> <td>Formación básica</td> <td>Semestre 2 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Inglés aplicado a la nutrición</i></td> <td>Formación básica</td> <td>Semestre 2 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Bioestadística</i>	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Inglés aplicado a la nutrición</i>	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma										
<i>Bioestadística</i>	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés										
<i>Inglés aplicado a la nutrición</i>	Formación básica	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés										

Materia 5: Nutrición humana	
Número de créditos ECTS	24 ECTS
Tipología	Obligatorio
Organización temporal	Semestre 3, Semestre 5, Semestre 6, Semestre 7
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA9. Identificar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p> <p>RA10. Evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición tanto en estado de salud como en situaciones patológicas.</p> <p>RA14. 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 en personas sanas como enfermas.</p> <p>RA15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional y prácticas inadecuadas.</p> <p>Interpretar un diagnóstico nutricional evaluando los aspectos nutricionales de una historia clínica.</p> <p>RA16. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p>

	RA22. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.			
Asignaturas	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Nutrición básica I</i>	Formación obligatoria	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición básica II</i>	Formación obligatoria	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición en las etapas de la vida</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición deportiva</i>	Formación obligatoria	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés

Materia 6: Ciencias de la salud								
Número de créditos ECTS	15 ECTS							
Tipología	Obligatorio							
Organización temporal	Semestre 3, Semestre 7							
Modalidad	Semipresencial							
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA5. Reconocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>RA7. Identificar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</p> <p>RA8. Reconocer los conceptos de género relacionados con las ciencias de la salud, identificando la importancia para la salud de la identidad, los roles y las creencias socioculturales de género.</p> <p>RA10. Evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición tanto en estado de salud como en situaciones patológicas.</p> <p>RA32. Reconocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>RA40. Analizar la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.</p>							
Asignaturas								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma			
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma					

	Fisiopatología	Formación obligatoria	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	Equilibrio energético y metabólico	Formación obligatoria	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	Bioética	Formación obligatoria	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés

Materia 7: Dietética humana									
Número de créditos ECTS	12 ECTS								
Tipología	Obligatorio								
Organización temporal	Semestre 4, Semestre 7								
Modalidad	Semipresencial								
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA6. Dominar los principios de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.</p> <p>RA12. Analizar las diferencias por sexo y las desigualdades de género en la etiología, la anatomía, la fisiología y las patologías, en el diagnóstico diferencial, las opciones terapéuticas y la respuesta farmacológica, y en el pronóstico; en las curas a pacientes, así como en otros tipos de diagnósticos e intervenciones en salud.</p> <p>RA14. 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 en personas sanas como enfermas.</p> <p>RA17. Diseñar y aplicar un plan de actuación dietética, teniendo en cuenta la valoración del estado del paciente, sus características y preferencias.</p> <p>RA18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.</p> <p>RA19. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p> <p>RA22. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>RA28. Desarrollar las funciones del Dietista-Nutricionista dentro de un equipo multidisciplinar en los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria.</p>								
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma				
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma						

	<i>Dietética y farmacología aplicada</i>	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial</i>	Formación obligatoria	Semestre 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés

Materia 8: Dietoterapia humana

Número de créditos ECTS	12 ECTS											
Tipología	Obligatorio											
Organización temporal	Semestre 4, Semestre 5											
Modalidad	Semipresencial											
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA14. 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 en personas sanas como enfermas.</p> <p>RA17. Diseñar y aplicar un plan de actuación dietética, teniendo en cuenta la valoración del estado del paciente, sus características y preferencias.</p> <p>RA18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.</p> <p>RA19. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p> <p>RA22. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>RA27. 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 programas de educación dietético- nutricionales para la población.</p> <p>RA37. Participar en la elaboración, control y planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</p>											
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Dietoterapia I</i></td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 4 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Dietoterapia I</i>	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma									
<i>Dietoterapia I</i>	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés									

	Dietoterapia II	Formación obligatoria	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
--	------------------------	-----------------------	---------------------	---------------------------------

Materia 9: Ciencia de los alimentos II

Número de créditos ECTS	21 ECTS																						
Tipología	Obligatorio																						
Organización temporal	Semestre 4, Semestre 5																						
Modalidad	Semipresencial																						
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA3. Describir la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</p> <p>RA4. Reconocer los principales microorganismos alterantes y patógenos presentes en los alimentos, así como aspectos ligados a la toxicología de los alimentos de origen biótico.</p> <p>RA11. Analizar y determinar la composición de los alimentos y productos alimentarios, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>RA20. Aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>RA21. Evaluar los efectos del procesado de alimentos sobre su composición físico-química y características organolépticas.</p>																						
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microbiología y parasitología</td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 4 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td>Procesado de alimentos</td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 4 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td>Toxicología</td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 4 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td>Análisis sensorial de los alimentos</td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 6 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	Microbiología y parasitología	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	Procesado de alimentos	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	Toxicología	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	Análisis sensorial de los alimentos	Formación obligatoria	Semestre 6 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma																				
Microbiología y parasitología	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																				
Procesado de alimentos	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																				
Toxicología	Formación obligatoria	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																				
Análisis sensorial de los alimentos	Formación obligatoria	Semestre 6 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés																				

Materia 10: Salud pública y nutrición comunitaria

Número de créditos ECTS	15 ECTS
--------------------------------	---------

Tipología	Obligatorio																
Organización temporal	Semestre 5, Semestre 6, Semestre 7																
Modalidad	Semipresencial																
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA24. Identificar las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud públicos y privados, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.</p> <p>RA25. Reconocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, así como las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.</p> <p>RA26. Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p> <p>RA27. 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 programas de educación dietético- nutricionales para la población.</p> <p>RA28. Desarrollar las funciones del Dietista-Nutricionista dentro de un equipo multidisciplinar en los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria.</p> <p>RA29. 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>RA36. Participar en la gestión, organización, desarrollo y formación del personal de los servicios de alimentación y/o restauración.</p> <p>RA42. Intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.</p>																
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Nutrición comunitaria</i></td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 5 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Salud pública y epidemiología</i></td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 6 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Educación nutricional</i></td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 7 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Nutrición comunitaria</i>	Formación obligatoria	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Salud pública y epidemiología</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Educación nutricional</i>	Formación obligatoria	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma														
<i>Nutrición comunitaria</i>	Formación obligatoria	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés														
<i>Salud pública y epidemiología</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés														
<i>Educación nutricional</i>	Formación obligatoria	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés														

Materia 11: Gestión de la calidad	
Número de créditos ECTS	15 ECTS
Tipología	Obligatorio
Organización temporal	Semestre 3, Semestre 5, Semestre 6
Modalidad	Semipresencial

Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA26. Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p> <p>RA30. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.</p> <p>RA31. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.</p> <p>RA33. Mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p> <p>RA35. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.</p> <p>RA36. Participar en la gestión, organización, desarrollo y formación del personal de los servicios de alimentación y/o restauración.</p> <p>RA37. Participar en la elaboración, control y planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</p> <p>RA38. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.</p>																
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="528 999 724 1077">Denominación</th> <th data-bbox="724 999 906 1077">Tipología</th> <th data-bbox="906 999 1171 1077">Créditos y unidad temporal</th> <th data-bbox="1171 999 1370 1077">Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="528 1077 724 1205"><i>Restauración colectiva y social</i></td> <td data-bbox="724 1077 906 1205">Formación obligatoria</td> <td data-bbox="906 1077 1171 1205">Semestre 3 – 6 ECTS</td> <td data-bbox="1171 1077 1370 1205">Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1205 724 1391"><i>Higiene, gestión de la calidad y seguridad alimentaria</i></td> <td data-bbox="724 1205 906 1391">Formación obligatoria</td> <td data-bbox="906 1205 1171 1391">Semestre 5 – 6 ECTS</td> <td data-bbox="1171 1205 1370 1391">Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1391 724 1514"><i>Legislación alimentaria y etiquetado</i></td> <td data-bbox="724 1391 906 1514">Formación obligatoria</td> <td data-bbox="906 1391 1171 1514">Semestre 6 – 3 ECTS</td> <td data-bbox="1171 1391 1370 1514">Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Restauración colectiva y social</i>	Formación obligatoria	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Higiene, gestión de la calidad y seguridad alimentaria</i>	Formación obligatoria	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Legislación alimentaria y etiquetado</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma														
<i>Restauración colectiva y social</i>	Formación obligatoria	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés														
<i>Higiene, gestión de la calidad y seguridad alimentaria</i>	Formación obligatoria	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés														
<i>Legislación alimentaria y etiquetado</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés														

Materia 12: Innovación culinaria y alimentaria	
Número de créditos ECTS	12 ECTS
Tipología	Obligatorio
Organización temporal	Semestre 6, Semestre 8
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA59. Reconocer los elementos culturales y estructurales que conformen la gastronomía como fenómeno sociocultural.</p>

	<p>RA60. Describir las fases del desarrollo de nuevos productos y procesos en la industria alimentaria.</p> <p>RA61. Dominar las técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.</p> <p>RA64. Desarrollar alimentos funcionales y complementos alimenticios, relacionando las propiedades de sus componentes con la salud basándose en evidencias científicas, así como de alimentos adaptados a grupos de población con necesidades dietéticas especiales, reconociendo sus requerimientos.</p> <p>RA65. Asistir en el servicio de preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y complejas.</p>												
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Gastronomía y tecnología culinaria</i></td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 6 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios</i></td> <td>Formación obligatoria</td> <td>Semestre 8 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Gastronomía y tecnología culinaria</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios</i>	Formación obligatoria	Semestre 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma										
<i>Gastronomía y tecnología culinaria</i>	Formación obligatoria	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés										
<i>Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios</i>	Formación obligatoria	Semestre 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés										

Materia 13: Gestión económica y empresarial									
Número de créditos ECTS	12 ECTS								
Tipología	Optativo								
Organización temporal	Semestre 6, Semestre 7								
Modalidad	Semipresencial								
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA30. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.</p> <p>RA34. Dominar los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</p>								
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Bases económicas y de contratación</i></td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Bases económicas y de contratación</i>	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma						
<i>Bases económicas y de contratación</i>	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés						

	Marketing y creación de empresas	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
--	---	--------------------	-------------------------	---------------------------------

Materia 14: Complementos de innovación culinaria y alimentaria

Número de créditos ECTS	3 ECTS											
Tipología	Optativo											
Organización temporal	Semestre 6, Semestre 7											
Modalidad	Semipresencial											
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA11. Analizar y determinar la composición de los alimentos y productos alimentarios, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>RA62. Reconocer las diferentes olas tecnológicas y su impacto sobre la economía y creación de clusters gastronómicos.</p> <p>RA63. Utilizar técnicas y equipamientos que se utilizan durante un proceso innovador de creación en el ámbito culinario.</p> <p>RA65. Asistir en el servicio de preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y complejas.</p>											
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gastrolab y nuevas tecnologías en cocina</td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	Gastrolab y nuevas tecnologías en cocina	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma									
Gastrolab y nuevas tecnologías en cocina	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés									

Materia 15: Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la nutrición

Número de créditos ECTS	15 ECTS			
Tipología	Optativo			
Organización temporal	Semestre 6, Semestre 7			
Modalidad	Semipresencial			
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA9. Identificar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p>			

	<p>RA15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional y prácticas inadecuadas</p> <p>RA16. Interpretar un diagnóstico nutricional evaluando los aspectos nutricionales de una historia clínica</p> <p>RA17. Diseñar y aplicar un plan de actuación dietética, teniendo en cuenta la valoración del estado del paciente, sus características y preferencias.</p> <p>RA18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.</p> <p>RA22. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>RA23. Utilizar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p>																				
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valoración de la composición corporal</td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td>Biomarcadores e interpretación de tests y analíticas</td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td>Terapias complementarias en el ámbito de la salud</td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td>Nuevas tecnologías de innovación en nutrición</td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	Valoración de la composición corporal	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés	Biomarcadores e interpretación de tests y analíticas	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés	Terapias complementarias en el ámbito de la salud	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés	Nuevas tecnologías de innovación en nutrición	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma																		
Valoración de la composición corporal	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés																		
Biomarcadores e interpretación de tests y analíticas	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés																		
Terapias complementarias en el ámbito de la salud	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés																		
Nuevas tecnologías de innovación en nutrición	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																		

Materia 16: Complementos de fundamentos para la investigación	
Número de créditos ECTS	6 ECTS
Tipología	Optativo
Organización temporal	Semestre 6, Semestre 7
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RA46. Expresarse en lengua inglesa de forma coherente y apropiada en distintas situaciones comunicativas ya sea en contexto oral o escrito.</p> <p>RA47. Aplicar la información de contextos dietético-nutricionales reales para la producción de textos científicos y profesionales en lengua inglesa: casos clínicos, artículos de investigación, historias clínicas, etc.</p>

	RA48. Interpreta textos científicos de nivel medio/alto en lengua inglesa relacionados con las ciencias de la salud y, específicamente, con la nutrición y la dietética humana.											
Asignaturas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Tipología</th> <th>Créditos y unidad temporal</th> <th>Idioma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Inglés avanzado aplicado a la nutrición</i></td> <td>Formación optativa</td> <td>Semestre 6 y 7 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Inglés avanzado aplicado a la nutrición</i>	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma								
<i>Inglés avanzado aplicado a la nutrición</i>	Formación optativa	Semestre 6 y 7 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés									

Materia 17: Prácticas académicas externas	
Número de créditos ECTS	18 ECTS
Tipología	Prácticas académicas externas
Organización temporal	Semestre 5, Semestre 7
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RAG1. Aplicar actitudes coherentes con las concepciones éticas y deontológicas, así como sus responsabilidades legales para actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad.</p> <p>RAG2. Trabajar autónomamente, de forma organizada, con responsabilidad, iniciativa y resistencia a las situaciones frustrantes y de tensión.</p> <p>RAG3. Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinares y en contextos multiculturales.</p> <p>RAG6. Razonar críticamente, con compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad.</p> <p>RAG10. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos, herramientas y/o técnicas, así como a la motivación por la calidad.</p> <p>RA26. Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p> <p>RA28. Desarrollar las funciones del Dietista-Nutricionista dentro de un equipo multidisciplinar en los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria.</p> <p>RA32. Reconocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>RA33. Mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p>

	RA43. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.		
Asignaturas	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal
	<i>Prácticum I</i>	Prácticas académicas externas	Semestre 5 – 6 ECTS
	<i>Prácticum II</i>	Prácticas académicas externas	Semestre 8 – 12 ECTS
			Idioma Catalán Castellano Inglés

Materia 18: Trabajo de Fin de Grado	
Número de créditos ECTS	12 ECTS
Tipología	TFG
Organización temporal	Semestre 8
Modalidad	Semipresencial
Resultados del aprendizaje	<p>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</p> <p>RAG4. Gestionar proyectos técnicos y profesionales integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).</p> <p>RAG5. Resolver problemas complejos en su ámbito de estudio aplicando pensamiento crítico, lógica, creatividad y dotes de innovación.</p> <p>RAG7. Reunir e interpretar de manera crítica datos relevantes procedentes de diferentes fuentes de información para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas de índole social, científica o ética.</p> <p>RAG8. Transmitir de manera clara y efectiva información, ideas, problemas y soluciones, tanto de forma oral como escrita, a audiencias diversas, a través de la elaboración y defensa de argumentos.</p> <p>RAG9. Empezar estudios posteriores con un alto grado de autonomía.</p> <p>RA26. Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p> <p>RA39. Resolver problemas siguiendo el método científico, a través de la formulación de hipótesis, la recogida de datos y la interpretación crítica de la información.</p> <p>RA40. Analizar la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.</p> <p>RA43. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p> <p>RA44. Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis,</p>

	diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones RA47. Aplicar la información de contextos dietético-nutricionales reales para la producción de textos científicos y profesionales en lengua inglesa: casos clínicos, artículos de investigación, historias clínicas, etc.			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Trabajo de Fin de Grado</i>	TFG	Semestre 8 – 12 ECTS	Catalán Castellano Inglés

4.2. Actividades y metodologías docentes

4.2.1 Materias básicas, obligatorias y optativas

METODOLOGÍAS DOCENTES:

- **Teoría:** Es fundamental para el grado adquirir una base sólida de conocimientos teóricos sobre los cuales construir las habilidades prácticas. En ese sentido, esta metodología tiene como objetivo el desarrollo y adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a contenidos y conocimientos (ver anexo 1).
- **Práctica:** El grado tiene un marcado componente práctico y profesionalizador, de manera que es esencial que los estudiantes desarrollen una producción artística tradicional y digital de calidad a través de la adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a habilidades y destrezas (ver anexo 1).
- **Actividades de evaluación:** Metodología que permite la consolidación y demostración de la adquisición de los resultados de aprendizaje, tanto los vinculados a conocimientos y contenidos, como los relacionados con habilidades y destrezas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES (detalladas en el anexo 2):

- **Teoría**
 - Sesión magistral
 - Eventos científicos/divulgativos
 - Clase inversa
 - Debate/Foro de discusión
- **Práctica**
 - Supuestos prácticos/Estudios de caso
 - Prácticas TIC
 - Aprendizaje basado en problemas

- Aprendizaje basado en proyectos
- Portafolio
- Simulación

- **Actividades de evaluación**

ACTIVIDADES FORMATIVAS VIRTUALES (detalladas en el anexo 2):

- **Teoría**

- Lectura de documentación escrita/gráfica
- Videoconferencia
- Difusión por Internet
- Webinar
- Actividades de autoseguimiento

- **Práctica**

- Supuestos prácticos/Estudios de caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en proyectos
- Foros de debate
- Laboratorios virtuales
- Portafolio
- Simulación

- **Actividades de evaluación**

4.2.2 Prácticas académicas externas

Prácticas pre-profesionales que se realizan en centros que sitúan al estudiante en un entorno laboral real. Estos centros de prácticas están conformados por clínicas, hospitales, mutuas y otros centros de salud en el ámbito de la restauración hospitalaria y la nutrición clínica; instituciones públicas o privadas, fundaciones, organizaciones no gubernamentales y consultorías especializadas en restauración colectiva y nutrición comunitaria; empresas de la industria alimentaria para el ámbito de la seguridad alimentaria y la gestión de la calidad; así como, instituciones vinculadas con el deporte, la investigación culinaria, la promoción de la salud, etc.

A través de las prácticas que realizan los estudiantes del Ciclo Formativo de Grado Superior de Técnico en Dietética, EUSES ya tiene relación con instituciones de diferentes ámbitos y prevé firmar convenios para la realización de prácticas académicas externas vinculadas al Grado en Nutrición Humana i Dietética. Además, algunos de los centros de prácticas con los que EUSES ya tiene convenio a través de los grados de CAFE y Fisioterapia, también podrán acoger estudiantes del Grado en Nutrición Humana y Dietética. En el anexo 3 se aporta un listado de los centros más significativos de cada ámbito.

El desarrollo de las prácticas académicas externas se basa en la tutorización por parte de la empresa de una tarea o proyecto que lleva a cabo el estudiante. El trabajo práctico dirigido

del estudiante en su estancia de prácticas se combinará con la realización de un trabajo autónomo, consistente en una memoria.

En la dirección <https://www.udg.edu/es/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Practiques-academiques-externes-de-graus-i-masters> se puede encontrar la normativa de prácticas aprobada por la Universitat de Girona, que servirá como marco para las prácticas de esta titulación. A su vez, EUSES tiene una [Normativa interna organizadora de las Prácticas Externas](#) y en su SGIQ contiene un proceso concreto para su regulación, [P09EUSES Procés per a la gestió de pràctiques acadèmiques externes](#).

4.2.3 Trabajo de fin de Grado o Máster

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consiste en la elaboración de una de proyecto y su defensa delante de un tribunal. Esta asignatura permite a los estudiantes relacionar aspectos prácticos y cuestiones profesionales con las diferentes materias que han cursado, y diseñar sus propios mecanismos de trabajo y aprendizaje. Además, fomenta la consolidación de las habilidades cognitivas y creativas, las habilidades de resolución de problemas y, especialmente, las habilidades comunicativas, trabajadas a lo largo de la titulación.

La Universitat de Girona cuenta con una [normativa para la regulación del TFG/TFM](#), en la que se detalla el objeto del trabajo, sus características y condiciones, la organización, matrícula y asignación, el depósito, presentación y defensa, así como la evaluación y la cualificación.

Las actuaciones necesarias para la correcta gestión del Trabajo Final de Grado se describen en el [Reglamento interno organizador del Trabajo Final de Grado y Trabajo Final de Máster de EUSES](#), que es de acceso público.

4.3. Sistemas de evaluación

4.3.1 Evaluación de las materias básicas, obligatorias y optativas

SISTEMAS DE EVALUACIÓN PRESENCIALES (detallados en el anexo 4):

- Prueba escrita
- Prueba práctica
- Prueba oral
- Trabajo
- Presentación oral
- Instrumentos de co-evaluación y/o autoevaluación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN VIRTUALES (detallados en el anexo 4):

- Prueba escrita en línea
- Prueba de validación
- Prueba oral en línea
- Trabajo

- Presentación oral en línea
- Instrumentos de co-evaluación y/o autoevaluación

4.3.2 Evaluación de las Prácticas académicas externas

La evaluación de las Prácticas académicas externas consta de dos partes. Por un lado, el tutor del centro de prácticas guía al estudiante durante toda su estancia y, al final del periodo, emite una **evaluación sobre las habilidades y destrezas demostradas** por el estudiante en dichas prácticas.

Por otro lado, el estudiante presenta una **memoria** al finalizar su estancia, recopilando información del centro de prácticas, haciendo una descripción de las tareas realizadas y su relación con las habilidades y destrezas adquiridas, así como una valoración y conclusión personales sobre su experiencia. El tutor universitario, teniendo en cuenta la evaluación emitida por el tutor del centro de prácticas, es responsable de esta segunda parte de la evaluación.

4.3.3 Evaluación del Trabajo de fin de Grado o Máster

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consiste en la elaboración de una memoria de proyecto y su defensa delante de un tribunal. Esta asignatura permite a los estudiantes relacionar aspectos prácticos y cuestiones profesionales con las diferentes materias que han cursado, y diseñar sus propios mecanismos de trabajo y aprendizaje. Además, fomenta la consolidación de las habilidades cognitivas y creativas, las habilidades de resolución de problemas y, especialmente, las habilidades comunicativas, trabajadas a lo largo de la titulación.

5. Personal académico y de apoyo a la docencia

5.1. Perfil básico del profesorado

5.1.1 Descripción de la plantilla de profesorado del título

Como centro adscrito, el personal académico debe cumplir lo establecido en la Ley Orgánica 4/2007 en cuanto a las características del personal académico. En ese sentido, EUSES dispone de las siguientes categorías académicas del Personal Docente e Investigador (PDI):

- Profesores con contrato laboral
 - Profesor Agregado – nivel III (Doctor Acreditado)
 - Profesor Adjunto – nivel IV (Doctor)
 - Profesor Ayudante – nivel V (Licenciado/Graduado)

- Profesores colaboradores
 - Profesor Colaborador Doctor Acreditado – nivel III
 - Profesor Colaborador Doctor – nivel IV
 - Profesor Colaborador Licenciado/Graduado – nivel V

Estas categorías equivalen, en referencia al nuevo Real Decreto a:

- Permanente 1: Profesor Agregado – nivel III (Doctor Acreditado) y Profesor Adjunto – nivel IV (Doctor)
- Permanente 2: Profesor Ayudante – nivel V (Licenciado/Graduado)
- Lector: Profesor Colaborador Doctor Acreditado – nivel III
- Asociado: Profesor Colaborador Doctor – nivel IV y Profesor Colaborador Licenciado/Graduado – nivel V

Teniendo en cuenta estas categorías y el [“Convenio colectivo nacional de universidades privadas, centros universitarios privados y centros de formación de postgraduados”](#) nuestros docentes a tiempo completo tienen una dedicación de 36 ECTS.

En lo que se refiere a las horas de clase presencial, las asignaturas impartidas en ENTI-UB tienen una presencialidad aproximada de 9 horas por cada ECTS (hay asignaturas de 8,3 horas presenciales y asignaturas de 10 horas presenciales). En ese sentido, los docentes a tiempo completo realizarán entre 324 y 360 horas (el convenio referenciado anteriormente fija un tope de 613 horas) de clase presencial (sin tener en cuenta la dedicación al trabajo tutorizado y el trabajo autónomo del alumnado).

El porcentaje de dedicación a la titulación de cada figura docente (independientemente de su categoría académica) será el expresado en la siguiente tabla:

Figura docente	ECTS	Horas	%
<i>Profesorado a tiempo completo</i>	36	324-360	100
<i>Profesorado a tiempo parcial (dedicación 12 ECTS)</i>	12	108	33
<i>Profesorado a tiempo parcial (dedicación 9 ECTS)</i>	9	81	25
<i>Profesorado a tiempo parcial (dedicación 6 ECTS)</i>	6	54	16

El profesorado previsto disponible y de nueva contratación para el **Grado en Nutrición Humana y Dietética** se irá incorporando de forma progresiva a la plantilla docente de la titulación, en consonancia con el ritmo de implantación de las asignaturas a lo largo de los cuatro primeros cursos académicos (desde 2023-2024 y hasta 2026-2027).

Tal y como se puede observar en la Tabla 3, EUSES ya dispone de un equipo docente suficiente para el desarrollo de las materias básicas y obligatorias impartidas los primeros cursos de la titulación propuesta. El claustro previsto está formado por profesores con una amplia trayectoria en docencia e investigación en los diferentes ámbitos que confluyen en el grado: Nutrición y la Dietética, Biología y Genética, Tecnología de los alimentos, Medicina, Ciencias sociales, Psicología, Actividad física y ciencias del deporte, y Ciencias de la educación.

Al ser un título con un elevado contenido práctico y/o una orientación profesionalizadora, la propuesta cuenta con un cuadro de profesores con amplia experiencia profesional en los sectores que conforman las salidas profesionales principales del grado.

Además, el profesorado propio del centro, así como el previsto para la implementación de la titulación, tienen al menos dos años de experiencia en impartición de docencia universitaria en formato no presencial, a través de actividades virtuales sincrónicas y asincrónicas. En algunos casos, incluso contamos con docentes con más de 5 años de experiencia en docencia virtual.

5.1.2 Estructura de profesorado

TABLA 3. Resumen del profesorado asignado al título

Categoría	Núm.	Doctores/as (%)	Acreditados/as (%)	Sexenios	Quinquenios
Permanentes 1	7	100%	4 (57,14%)		
Permanentes 2	4	-	-		
Lectores	3	100%	3 (100%)		
Asociados	6	3 (50%)	-		
Otros	-	-	-	-	-
Total	20	65%	53,85%		

5.2. Perfil detallado del profesorado

5.2.1 Detalle del profesorado asignado al título por ámbito de conocimiento

TABLA 4. Detalle del profesorado asignado al título por ámbitos de conocimiento.

Área o ámbito de conocimiento 1: Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	
Número de profesores/as	9
Número y % de doctores/as	2 (22,22%)
Número y % de acreditados/as	2 (100%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 0 Permanentes 2: 4 Lectores: 2 Asociados: 3 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias de los alimentos I Nutrición humana Ciencias de la salud Dietética humana Dietoterapia Ciencia de los alimentos II Gestión de la calidad Innovación culinaria y alimentaria Prácticas académicas externas Trabajo de Fin de Grado
ECTS impartidos (previstos)	134 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	40 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 2: Biología y genética	
Número de profesores/as	3
Número y % de doctores/as	3 (100%)
Número y % de acreditados/as	2 (66,67%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 2 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 1 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias básicas Fundamentos para la investigación Ciencias de la salud Trabajo de Fin de Grado
ECTS impartidos (previstos)	54 ECTS

ECTS disponibles (potenciales)	24 ECTS
---------------------------------------	---------

Área o ámbito de conocimiento 3: Ciencias sociales

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	Permanentes 1: 1 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 0 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición humana Salud pública y nutrición comunitaria
ECTS impartidos (previstos)	12 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	6 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 4: Medicina y odontología

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	Permanentes 1: 1 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 0 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias básicas Dietética humana Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la nutrición
ECTS impartidos (previstos)	30 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	6 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 5: Ciencias del comportamiento y psicología

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	Permanentes 1: 0 Permanentes 2: 0 Lectores: 1 Asociados: 0

	Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición Fundamentos para la investigación
ECTS impartidos (previstos)	12 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	6 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 6: Ciencias de la educación

Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	1 (100%)
Número y % de acreditados/as	0 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 0 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición Fundamentos para la investigación Complementos de fundamentos para la investigación
ECTS impartidos (previstos)	12 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	6 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 7: Actividad física y ciencias del deporte

Número de profesores/as	2
Número y % de doctores/as	2 (100%)
Número y % de acreditados/as	0 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 1 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias básicas Ciencias de la salud Nutrición deportiva
ECTS impartidos (previstos)	24 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	12 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 8: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos

Número de profesores/as	2
Número y % de doctores/as	1 (50%)

Número y % de acreditados/as	0 (0%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 0 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 1 Otros:
Materias / asignaturas	Ciencia de los alimentos I Ciencia de los alimentos II Gestión de la calidad Innovación culinaria y alimentaria Prácticas académicas externas
ECTS impartidos (previstos)	48 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	6 ECTS

5.2.2 Méritos docentes del profesorado no acreditado y/o méritos de investigación del profesorado no doctor

La profesora Mireia Porta es nutricionista y tecnóloga alimentaria, con una dilatada trayectoria docente como profesora universitaria durante más de 13 años. Ha colaborado como docente en instituciones de alto prestigio como la Universitat de Barcelona, la Universitat Autònoma de Barcelona y la Universitat Ramon Llull. A nivel de investigación, forma parte del Barça Innovation Hub como nutricionista del FC Barcelona y ha participado en diferentes proyectos del Instituto de Investigación Física y Deporte (INEF).

La doctora Esther Blanco es diplomada en Nutrición Humana y Dietética y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con Doctorado en Psicología de la Salud y el Deporte. Tiene 15 años de experiencia docente en la Universitat Autònoma de Barcelona, la Universitat de Barcelona y la Universitat Oberta de Barcelona.

Por su parte, también destacan los más de 9 años de experiencia de la profesora Anna Casanovas como docente colaboradora en la Escola Universitària de Ciències de la Salut de la FUB Manresa – centro adscrito a la UAB, además de su participación como miembro de diversos Comités de Evaluación Externa para grados y másteres universitarios.

El profesor Rubén Jiménez es graduado en Biología y en Nutrición y Dietética Humana, con máster de Investigación en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte. Actualmente está realizando su tesis doctoral en el campo de la Nutrición deportiva y ejerce como profesor universitario en la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

También es doctoranda, en este caso en Ciencias de la Salud, la profesora Mar Lozano, graduada en Nutrición y Dietética con máster en Investigación en Ciencias de la Salud. Es miembro colaboradora del Grupo de Investigación en Alimentación y Salud (ALINUT) de la Universidad de Alicante y ha participado en diferentes proyectos de investigación y congresos.

La Dra. Jessica Latorre, bióloga especializada en el campo de las neurociencias, es investigadora post-doctoral en el grupo de investigación Nutrición, Eumetabolismo y Salud del Instituto de Investigación Biomédica de Girona (Idibgi) y ha publicado diversos artículos científicos en revistas de impacto.

La profesora Núria Chico es ingeniera técnica agroalimentaria e ingeniera superior en ciencia y tecnología de los alimentos. Trabajó como investigadora en el área de biología molecular e ingeniería genética del Centro de Innovación y Desarrollo en Sanidad Vegetal (CIDSAV) y el Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Agroalimentaria (EQATA) de la Universitat de Girona. Actualmente ejerce como técnica de proyectos en ingeniería biomédica en el Instituto de Investigación Biomédica de Girona (Idibgi).

Finalmente, la Dra. Clara Teixidor y la Dra. Milos Mallol, graduadas en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, tienen más de 6 años de experiencia docente en universidades españolas y extranjeras, además de una activa carrera investigadora.

El anexo 5 recoge un listado de las publicaciones científicas más relevantes del profesorado no acreditado y/o no doctor previsto para el grado.

5.2.3 Perfil del profesorado necesario y no disponible y plan de contratación

Teniendo en cuenta al plan de estudios del Grado Nutrición Humana y Dietética, y el perfil de los docentes disponibles, el centro contempla contratar 2 docentes para la implantación completa de la titulación. Se prevé que este nuevo profesorado esté vinculado al ámbito de la Nutrición y la Dietética, la Tecnología de los alimentos o la Medicina, y tenga el grado de doctor.

La dirección de EUSES gestiona todo el proceso de selección y acceso del PDI, su vinculación contractual y la gestión de su vida laboral, los temas retributivos y otras cuestiones relacionadas. En la contratación de nuevo personal docente e investigador, el centro tiene en cuenta la experiencia docente y profesional de la persona candidata, su vinculación actual con el ámbito de conocimiento, los méritos académicos y sus aportaciones y méritos a nivel de investigación y transferencia de conocimiento (doctorado, acreditaciones, reconocimientos, etc.).

El sistema de contratación incluye un **Plan de acogida** del profesorado que recoge los pasos a seguir desde la detección de la necesidad de incorporar un nuevo docente hasta la impartición de su primera clase. En base a este plan, el responsable de dirección del grado, juntamente con el equipo de dirección se presenta y da información de interés al nuevo docente. Entre otros aspectos, se enseña al profesor/a los manuales y documentos de la unida común, el uso de la plataforma de "La meva UdG", así como el uso y las funciones de Moodle. El nuevo profesorado también recibe formación al respecto del uso de las herramientas necesarias para la realización de clases virtuales en formato sincrónico y asincrónico, como los programas informáticos de Zoom y Google Meet.

Una vez el docente forma parte del PDI del centro puede ampliar sus conocimientos a través de los cursos gratuitos para el profesorado ofrecidos por el [Instituto de Ciencias de la Educación Josep Pallach \(ICE\) de la UdG](#). A través de su página web el ICE ofrece soporte y oportunidades para la mejora de la actividad docente del personal académico. Las

actividades formativas son de carácter diverso y pueden estar vinculadas a la docencia y la gestión universitaria, a las metodologías y recursos docentes, el uso de herramientas TIC, investigación, jornadas y congresos, y salud laboral.

Aunque mayoritariamente estas actividades son presenciales, el ICE promueve la realización de cursos semipresenciales y en línea referidos al uso de herramientas informáticas y la aplicación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación en la docencia.

5.2.4 Perfil básico de otros recursos de apoyo a la docencia necesarios

En EUSES las tareas propias del personal de apoyo a la docencia las asumen los miembros de Coordinación académica y de Secretaría. Aun así, en ciertas partes de las asignaturas y en el Trabajo de Fin de Grado, que requieren de feedback individualizado, el profesorado puede invitar personas especialistas y/o mentores en el ámbito de manera puntual y bajo su supervisión.

Dado que el centro cuenta con numerosos espacios dedicados a laboratorios y despachos de investigación, en EUSES también existe la figura del técnico de laboratorio, que es la persona encargada de gestionar los materiales fungibles e inventariables de estas salas, así como velar por el correcto uso de las instalaciones y sus recursos.

6. Recursos para el aprendizaje: materiales e infraestructurales, prácticas y servicios

6.1. Recursos materiales y servicios

El **Grado en Nutrición Humana y Dietética** se llevará a cabo en el Campus Salt de EUSES, que está situado en la calle Francesc Macià, 65.

EUSES tiene más de 15 años de experiencia universitaria en el ámbito de las Ciencias de la Salud. En las instalaciones también se desarrolla desde el año 2010 el Ciclo Formativo de Grado Superior (CFGS) de Técnico en Dietética (Centro Garbí). Además de este CFGS, en la rama de Ciencias de la Salud, también se desarrolla el de Anatomía Patológica y Citodiagnóstico. Por este motivo, el centro ya dispone de materiales e instalaciones específicas para el Grado en Nutrición Humana y Dietética, que se describen en detalle en el anexo 6.

La Universitat de Girona ofrece a todo el alumnado de EUSES los espacios y recursos comunes para facilitar su desarrollo académico. Además de los recursos que ofrece el Servicio de [Biblioteca de la UdG](#), EUSES pone a disposición de la comunidad universitaria un fondo bibliográfico específico en el ámbito de la salud y el deporte con más de 1.000 ejemplares.

Paralelamente, EUSES publica de la mano de la editorial [Bradu](#), libros y guías didácticas vinculados a las asignaturas de los grados universitarios que imparte. En esta misma línea, se prevé la creación de materiales didácticos en formato ebook para el futuro estudiantado del **Grado en Nutrición Humana y Dietética**.

El entorno virtual de formación de la UdG está basado en la plataforma Moodle y es utilizado para todas las titulaciones universitarias de EUSES. Específicamente para la impartición de formación en modalidad no presencial o semipresencial, el centro dispone de 25 dispositivos de cámara (17 fijos y 8 móviles), con equipo de sonido y micrófonos inalámbricos.

El anexo 5 contiene una información más detallada sobre las infraestructuras y servicios que ofrece EUSES y la UdG como universidad de adscripción del centro.

Como conclusión general, se puede afirmar que los recursos materiales e instalaciones de EUSES, así como su ritmo de inversión para la actualización y mejora del centro, son adecuados para dar cobertura a las necesidades del nuevo grado propuesto.

6.2. Procedimiento para la gestión de las prácticas académicas externas

En la dirección <https://www.udg.edu/es/estudia/Tramits-normatives-i-preus/Normatives/Practiques-academiques-externes-de-graus-i-masters> se puede encontrar la normativa de prácticas aprobada por la Universitat de Girona, que sirve como marco para las prácticas de esta titulación. A su vez, el SGIQ de EUSES contiene un proceso concreto, [P09EUSES Gestión de Prácticas Externas](#) y una [Normativa interna organizadora de las Prácticas Externas](#) que establecen las actuaciones necesarias para la correcta gestión de las Prácticas Académicas Externas.

6.3. Previsión de dotación de recursos materiales y servicios

EUSES – centro adscrito a la UdG cuenta con las infraestructura, recursos tecnológicos, instalaciones y materiales suficientes y adecuados para la implantación del Grado en Nutrición Humana y Dietética. Aun así, el centro prevé ampliar y mejorar los laboratorios ya existentes, para dotarlos de más materiales y nuevos recursos innovadores, que permitan una docencia actualizada y fomenten la investigación.

En aras de mantener siempre las infraestructuras y los recursos tecnológicos a la vanguardia, dentro de las previsiones presupuestarias y, en relación con los objetivos institucionales, anualmente EUSES analiza y prioriza las actuaciones que permitan garantizar la adecuación de los recursos necesarios para garantizar la calidad formativa.

7. Calendario de implantación

7.1. Cronograma de implantación del título

Se prevé un período de implantación progresivo de 4 años a partir del curso 2023-2024.

Asignaturas	2023-24	2024-25	2025-26	2026-27
Primero	Docencia	Docencia	Docencia	Docencia
Segundo		Docencia	Docencia	Docencia
Tercero			Docencia	Docencia
Cuarto				Docencia

7.2. Procedimiento de adaptación

7.3 Enseñanzas que se extinguen

8. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

El año 2010 la Universitat de Girona redactó y aprobó su [Sistema de Garantía Interno de la Calidad](#) (SGIQ en lo sucesivo), en el cual se establecen los procedimientos para favorecer la mejora continua de los títulos oficiales de grado y máster y de los instrumentos que aseguran y garantizan la calidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

El SGIQ, que se diseñó como un sistema de alcance institucional y común a toda la universidad, con la voluntad de garantizar una manera de proceder homogénea a todos los centros, ha ido evolucionando y adaptándose a la realidad diversa de cada centro. En la web <https://girona.euses.cat/qualitat/> se puede consultar el [Compromiso de Calidad](#), la [Política de Calidad](#) y el [SGIQ de la UdG](#), así como la [Política de Calidad](#), la [Comisión de Calidad](#) actualizados en 2021 y el [SGIQ de EUSES](#).

Actualmente, el SGIQ está en proceso de revisión con el objetivo de crear un nuevo mapa de procesos, revisando cada proceso en profundidad y estableciendo una mecánica más clara para su funcionamiento.

El enfoque, pues, ha variado porque el foco ahora indudablemente está en los centros docentes. Como consecuencia de todo ello, el SGIC del centro se compone de procesos transversales, comunes a toda la Universidad -aunque ajustados en lo que concierne a las particularidad de cada centro docente- y procesos específicos de centro.

Una vez implantado el nuevo SGIQ, el centro estará en disposición de encarar su certificación con el objetivo de conseguir, en última instancia, su acreditación institucional.

Resulta especialmente destacable el uso de la herramienta informática **ServiceNow**, un aplicativo de gestión que proporciona un entorno ágil y compartido para la definición y gestión de los planes de mejora, a la vez que monitoriza y automatiza su desarrollo y actualización.

8.2. Medios para la información pública

La UdG, en el marco de la política de comunicación y con la voluntad de fortalecer la proyección de la Universidad, el marzo de 2017 presentó la [nueva página web principal](#) y la nueva interfaz de la intranet “La meva UdG”. Esta nueva web adapta la comunicación a las nuevas necesidades digitales, facilitando la consulta a través de otros dispositivos tales como teléfonos móviles, y da respuesta al reto de la internacionalización, ya que está disponible en tres idiomas: catalán, castellano e inglés.

La información referida a las titulaciones (grados, másters, programas de doctorado y otra oferta formativa) se encuentra de forma sencilla y accesible a través del apartado “[Oferta formativa](#)”.

A través del apartado “[Directori](#)” se accede a las páginas personales del profesorado, donde se puede consultar un breve currículum vitae de cada docente.

Además, la Universidad tiene una gran presencia en las principales redes sociales, publicando información de actualidad e interés para toda la comunidad universitaria y futuros estudiantes.

En relación a la información más general relacionada con el centro docente, a partir de la web <https://euses.cat/> se puede acceder a los diferentes campus y las titulaciones que cada uno ofrece [EUSES Girona](#) y [EUSES Barcelona](#). Ambas páginas web tienen la misma estructura, con información pública y actualizada sobre los estudios impartidos y sus salidas profesionales, los servicios e instalaciones del campus, información académica e investigadora de cada docente y sus datos de contacto, movilidad nacional e internacional, noticias de actualidad, preguntas frecuentes e investigación.

A través de la página principal de cada uno de los campus, se accede a tres páginas web específicas sobre:

- [Normativa](#), con la información sobre la legislación vigente del centro, la Universidad y el marco legal a nivel autonómico y nacional.
- [Calidad](#), donde se publica el SGIQ de EUSES, así como los informes del marco VSMA de las titulaciones y los datos e indicadores de las mismas:
 - o Calidad de programa formativo
 - o Adecuación del profesorado al programa formativo.
 - o Eficacia de los sistemas de soporte al aprendizaje.
 - o Calidad de los resultados del programa formativo.
- [Canal ético](#), un espacio que recoge el Código Ético del centro y que fomenta el cumplimiento de la legalidad y las normas de conducta que este establece. El Canal ético sirve como un canal de transparencia que permite comunicar, por parte de cualquier miembro de la comunidad universitaria de EUSES, conductas irregulares, dudas, quejas sobre malas conductas, acoso y discriminación.

El SGIQ de EUSES contiene un procedimiento específico acerca de la publicación de información sobre las titulaciones, llamado [P1001EUSES Publicación información web](#). Este proceso regula la publicación, revisión y actualización periódica de la información sobre las titulaciones y programas formativos de EUSES.

Anexos

Anexo 1. Tablas de clasificación e interrelación de los Resultados de Aprendizaje

Tabla 8.1. Listado y detalle de la relación entre los Resultados de Aprendizaje de Grado (RAG) y los Resultados de Aprendizaje de materia (RA)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE GRADO (RAG)		RESULTADO DE APRENDIZAJE DE MATERIA (RA)	
<i>Al finalizar la titulación el estudiantado:</i>		<i>Al finalizar la materia el estudiantado será capaz de:</i>	
RAG1	Será capaz de aplicar actitudes coherentes con las concepciones éticas y deontológicas, así como sus responsabilidades legales para actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad.		
RAG2	Trabjará autónomamente, de forma organizada, con responsabilidad, iniciativa y resistencia a las situaciones frustrantes y de tensión.		
RAG3	Colaborará de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinarios y en contextos multiculturales.		
RAG4	Será capaz de gestionar proyectos técnicos y profesionales integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).		
RAG5	Tendrá la capacidad de resolver problemas complejos en su ámbito de estudio aplicando pensamiento crítico, lógica, creatividad y dotes de innovación.		
RAG6	Razonará críticamente, con compromiso con la pluralidad y diversidad de realidades de la sociedad.		
RAG7	Tendrá la capacidad de reunir e interpretar de manera crítica datos relevantes procedentes de diferentes fuentes de información para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas de índole social, científica o ética.		
RAG8	Podrá transmitir de manera clara y efectiva información, ideas, problemas y soluciones, tanto de forma oral como escrita, a audiencias diversas, a través de la elaboración y defensa de argumentos.		
RAG9	Habrán desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
RAG10	Reconocerá la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos,		

	herramientas y/o técnicas, así como a la motivación por la calidad.		
RAG11	Dominará los principios de las ciencias de los alimentos, de la Nutrición y de la Salud.	RA1	Clasificar los alimentos y productos alimenticios.
		RA2	Dominar los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
		RA3	Describir la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
		RA4	Reconocer los principales microorganismos alterantes y patógenos presentes en los alimentos, así como aspectos ligados a la toxicología de los alimentos de origen biótico.
		RA5	Reconocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
		RA6	Dominar los principios de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
		RA7	Identificar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
		RA8	Reconocer los conceptos de género relacionados con las ciencias de la salud, identificando la importancia para la salud de la identidad, los roles y las creencias socioculturales de género.
		RA9	Identificar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
RAG12	Aplicará los principios de las ciencias de los alimentos, de la Nutrición y de la Salud.	RA10	Evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición tanto en estado de salud como en situaciones patológicas.
		RA11	Analizar y determinar la composición de los alimentos y productos alimentarios, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
		RA12	Analizar las diferencias por sexo y las desigualdades de género en la etiología, la anatomía, la fisiología y las patologías, en el diagnóstico diferencial, las opciones terapéuticas y la respuesta farmacológica, y en el pronóstico; en las curas a pacientes, así como en otros tipos de diagnósticos e intervenciones en salud.
		RA13	Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
		RA14	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 en personas sanas como enfermas.
		RA15	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional y prácticas inadecuadas
		RA16	Interpretar un diagnóstico nutricional evaluando los aspectos nutricionales de una historia clínica

		RA17	Diseñar y aplicar un plan de actuación dietética, teniendo en cuenta la valoración del estado del paciente, sus características y preferencias.
		RA18	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
		RA19	Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
		RA20	Aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
		RA21	Evaluar los efectos del procesado de alimentos sobre su composición físico-química y características organolépticas
		RA22	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.
		RA23	Utilizar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
RAG13	Será capaz de reconocer los fundamentos de la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria	RA24	Identificar las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud públicos y privados, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
		RA25	Reconocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, así como las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
RAG14	Tendrá la capacidad de participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria	RA26	Participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
		RA27	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 programas de educación dietético-nutricionales para la población.
		RA28	Desarrollar las funciones del Dietista-Nutricionista dentro de un equipo multidisciplinar en los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria.
		RA29	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.
RAG15	Será capaz de gestionar y asesorar en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad.	RA30	Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.
		RA31	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
		RA32	Reconocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

		RA33	Mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
		RA34	Dominar los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
		RA35	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
RAG16	Tendrá la capacidad para gestionar la calidad y la restauración colectiva	RA36	Participar en la gestión, organización, desarrollo y formación del personal de los servicios de alimentación y/o restauración.
		RA37	Participar en la elaboración, control y planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
		RA38	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
RAG17	Habrà desarrollado la capacidad de análisis crítico e investigación	RA39	Resolver problemas siguiendo el método científico, a través de la formulación de hipótesis, la recogida de datos y la interpretación crítica de la información.
		RA40	Analizar la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
		RA41	Dominar la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
		RA42	Intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.
		RA43	Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
		RA44	Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones
		RA45	Dominar el vocabulario específico de la dietética y la nutrición en lengua inglesa.
		RA46	Expresarse en lengua inglesa de forma coherente y apropiada en distintas situaciones comunicativas ya sea en contexto oral o escrito
		RA47	Aplicar la información de contextos dietético-nutricionales reales para la producción de textos científicos y profesionales en lengua inglesa: casos clínicos, artículos de investigación, historias clínicas, etc.
		RA48	Interpreta textos científicos de nivel medio/alto en lengua inglesa relacionados con las ciencias de la salud y, específicamente, con la nutrición y la dietética humana.
RAG18	Dominará las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano.	RA49	Reconocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
		RA50	Identificar la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
		RA51	Dominar las bases de los mecanismos de la regulación genética humana mediada por nutrientes.

		RA52	Reconocer la organización molecular y los aspectos funcionales de los diferentes orgánulos y compartimentos celulares.
		RA53	Describir el funcionamiento de los diferentes órganos y sistemas del cuerpo humano, así como sus mecanismos de control.
		RA54	Identificar la estructura anatómica básica de los diferentes órganos, sistemas y aparatos que constituyen el organismo humano, especialmente los relativos al aparato digestivo y endocrino.
RAG19	Dominará las teorías históricas y antropológicas del desarrollo humano, así como los aspectos psicológicos, sociales y culturales que influyen en la salud mental y la calidad de vida de las personas en las diferentes etapas de su ciclo vital.	RA55	Reconocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
		RA56	Dominar los conocimientos sobre la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
		RA57	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.
		RA58	Analizar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
RAG20	Dominará los principios de la gastronomía y la innovación culinaria, reconociendo su impacto sociocultural y económico.	RA59	Reconocer los elementos culturales y estructurales que conformen la gastronomía como fenómeno sociocultural.
		RA60	Describir las fases del desarrollo de nuevos productos y procesos en la industria alimentaria.
		RA61	Dominar las técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.
		RA62	Reconocer las diferentes olas tecnológicas y su impacto sobre la economía y creación de clusters gastronómicos.
RAG21	Será capaz de aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios.	RA63	Utilizar técnicas y equipamientos que se utilizan durante un proceso innovador de creación en el ámbito culinario
		RA64	Desarrollar alimentos funcionales y complementos alimenticios, relacionando las propiedades de sus componentes con la salud basándose en evidencias científicas, así como de alimentos adaptados a grupos de población con necesidades dietéticas especiales, reconociendo sus requerimientos.
		RA65	Asistir en el servicio de preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y complejas.

Tabla 8.2. Clasificación de los Resultados de Aprendizaje de Grado (RAG) y los Resultados de Aprendizaje de materia (RA).

		CONOCIMIENTOS		HABILIDADES			COMPETENCIAS	
		Básicos	En profundidad	Cognitivas y creativas	Resolución de problemas	Técnicas y prácticas	De comunicación	Entorno de aprendizaje
RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE GRADO (RAG)	RAG1							X
	RAG2							X
	RAG3							X
	RAG4							X
	RAG5				X			
	RAG6			X				
	RAG7			X				
	RAG8						X	
	RAG9							X
	RAG10							X
	RAG11	X						
	RAG12					X		
	RAG13		X					
	RAG14					X		
	RAG15				X			
	RAG16					X		
	RAG17			X				
	RAG18	X						
	RAG19		X					
	RAG20		X					
	RAG21					X		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA (RA)	RA1	X						
	RA2	X						
	RA3	X						
	RA4	X						
	RA5		X					
	RA6		X					
	RA7		X					
	RA8		X					
	RA9		X					
	RA10				X			
	RA11				X			
	RA12				X			
	RA13					X		
	RA14					X		
	RA15					X		
	RA16			X				
	RA17				X			
	RA18					X		
	RA19					X		
	RA20					X		
	RA21				X			
	RA22							X
	RA23					X		

RA24		X						
RA25		X						
RA26					X			
RA27						X		
RA28								X
RA29					X			
RA30					X			
RA31					X			
RA32			X					
RA33					X			
RA34		X						
RA35					X			
RA36					X			
RA37					X			
RA38					X			
RA39				X				
RA40			X					
RA41		X						
RA42					X			
RA43			X					
RA44							X	
RA45		X						
RA46						X		
RA47						X		
RA48						X		
RA49	X							
RA50	X							
RA51	X							
RA52		X						
RA53		X						
RA54	X							
RA55	X							
RA56		X						
RA57	X							
RA58			X					
RA59		X						
RA60		X						
RA61		X						
RA62		X						
RA63					X			
RA64								X
RA65					X			

Anexo 2. Detalle de las actividades y metodologías docentes

ACTIVIDADES FORMATIVAS PRESENCIALES

- **Teoría:**
 - **Sesión magistral:** Exposición de los contenidos de la asignatura.
 - **Eventos científicos/divulgativos:** Exposición de contenido o debate por parte de un ponente de prestigio, profundizando en un conocimiento determinado.
 - **Clase inversa:** Adquisición de los conceptos teóricos de manera previa por parte del alumnado, seguido de una sesión presencial en la que se realizan actividades de aprendizaje significativo en base a ese contenido (resolución de dudas, realización de problemas, etc.).
 - **Debate/Foro de discusión:** Actividad en la que dos o más personas o grupos defienden ideas o posturas opuestas. En el caso del foro de discusión, se realiza a través de las TIC.
- **Práctica:**
 - **Supuestos prácticos/Estudios de caso:** Trabajo de resolución de una situación real o simulada.
 - **Prácticas TIC:** Aplicaciones prácticas a través de las TIC.
 - **Aprendizaje basado en problemas:** Resolución de problemas y reflexión sobre la experiencia.
 - **Aprendizaje basado en proyectos:** Actividad práctica en la que se sitúa el estudiante en una situación del ámbito profesional real.
 - **Portafolio:** Recopilación de evidencias que muestra la evolución del estudiante a lo largo del proceso de aprendizaje.

ACTIVIDADES FORMATIVAS VIRTUALES

- **Teoría:**
 - **Lectura de documentación escrita/gráfica:** El objetivo de esta actividad es que el estudiante adquiera el conocimiento teórico necesario para las actividades prácticas. Incluye la lectura y trabajo a partir del material puesto a disposición del alumnado, así como, en los casos específicos, de las guías didácticas publicadas por Bradu.
 - **Videoconferencia:** Exposición de los contenidos de la asignatura, presentación de actividades y resolución de problemas y dudas en directo mediante videoconferencia (formato sincrónico).
 - **Difusión por Internet:** Exposición de los contenidos de la asignatura a través de un vídeo grabado previamente que no permite interacción directa entre profesorado y estudiantes (formato asincrónico).

- **Webinario:** Charlas, mesas redondas y exposiciones online para profundizar en un conocimiento determinado.
- **Actividades de autoseguimiento:** Son actividades con un peso mínimo en la nota de la asignatura, que sirven para que el estudiante autorregule su ritmo de aprendizaje.
- **Práctica:**
 - **Supuestos prácticos/Estudios de caso:** Trabajo de resolución de una situación real o simulada.
 - **Aprendizaje basado en problemas:** Resolución de problemas y reflexión sobre la experiencia.
 - **Aprendizaje basado en proyectos:** Trabajo pautado y tutorizado por el docente, que puede ser individual o en grupo.
 - **Foros de debate:** Actividades en las que el estudiantado argumenta y confronta ideas mediante herramientas asincrónicas, como el fórum de Moodle (formato asincrónico).
 - **Laboratorios virtuales:** Sesiones virtuales en directo a través de videoconferencia profundizando en el uso práctico de herramientas informáticas (formato sincrónico).
 - **Portafolio:** Recopilación de evidencias que muestra la evolución del estudiante a lo largo del proceso de aprendizaje.
 - **Simulación:** Actividad en la que se sitúa al estudiante en un contexto que simula una práctica profesional real.

Anexo 3. Listado de instituciones para la realización de las Prácticas Académicas Externas

Restauración hospitalaria y nutricional:

- Hospital Sta. Caterina
- Hospital de Figueres
- Hospital d'Olot
- Hospital de Vic
- Hospital de Blanes
- Hospital de Figueres
- Clínica Girona
- Residència Els Pins
- Residència Malgrat de Mar
- Residència Toribi i Duran

- Residència Sagrat Cor
- Residència Maria Gay
- Residència Joan Rius

Consulta dietético-nutricional:

- Alimara Espai Salut
- Sinergia Estètica
- Dietista Esther Ortiz
- Silvia Vendrell Dietista
- Nanas (Girona i Figueres)
- Centro longevidad Girona
- Ésnutrient
- Consultori Mèdic Palamós
- Sanun Olot
- Besthetic
- Esportclínic

Gastronomía y tecnología culinaria:

- Llagurt
- Naturhouse

Industria alimentaria:

- Certilag agralimentari

Restauración colectiva y nutrición comunitaria:

- Càtering agroalimentari Menja'm
- AGAR Assessorament alimentari
- Can Bech
- Gastrohub
- B-creck
- Càtering Vilanova

- Càtering SERHS
- De Picnic

Nutrición deportiva:

- Futbol Club Girona
- Escola Futbol Gironès Sabat
- Patinatge Salt
- Club Bàsquet Quart
- Club Tennis Girona
- Tennis Calonge
- Unió Esportiva Olot
- Uni Girona
- Club Esportiu Triatló Girona
- GEIEG
- Virtual Gym Patry Jordan
- Gimnàs La Llera
- Gimnàs Triops
- Crossfit 77 Blanes
- Anytime Fitness
- Smartfit
- Wellness O2

Anexo 4. Detalle de los Sistemas de Evaluación

SISTEMAS DE EVALUACIÓN PRESENCIALES

- **Prueba escrita:** Pruebas objetivas (de respuesta breve, tipo test, mixta), pruebas de desarrollo, estudio de casos, resolución de problemas, etc. Puede realizarse en formato papel o a través de herramientas TIC. Este sistema sirve mayoritariamente para valorar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenidos (ver anexo 1).

- **Prueba práctica:** Prueba en la que el estudiante demuestra de manera práctica haber adquirido los resultados de aprendizaje relacionados con conocimientos o habilidades de la asignatura.
- **Prueba oral:** Prueba en la que el estudiante debe responder de manera oral a las preguntas propuestas, ya sea en formato de entrevista, examen, etc. Valora la adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenidos.
- **Trabajo:** Trabajo realizado por parte del estudiante (memoria, dossier, proyecto, portafolio, etc.). Este sistema puede utilizarse para valorar tanto la adquisición de resultados de aprendizaje relacionados con conocimientos y contenidos, como los vinculados a habilidades y destrezas.
- **Presentación oral:** Presentación en público de un tema concreto o un trabajo realizado. Sirve para evaluar la adquisición de resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenido, así como habilidades y destrezas.
- **Instrumentos de co-evaluación y/o autoevaluación:** Participación de los estudiantes en su propia evaluación o en la evaluación de sus compañeros. Este sistema se utiliza para valorar la adquisición tanto de los resultados de aprendizaje relacionados con conocimientos y habilidades, como de aquellos vinculados a habilidades y destrezas.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN VIRTUALES

- **Prueba escrita en línea:** Pruebas objetivas (de respuesta breve, tipo test, mixta), pruebas de desarrollo, estudio de casos, resolución de problemas, etc., realizadas a través de herramientas TIC. Este sistema sirve mayoritariamente para valorar el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenidos.
- **Prueba de validación:** Actividades para validar que el estudiante es el autor/a de las actividades formativas y de evaluación, y que se llevan a cabo mediante videoconferencia. Puede consistir en una presentación por parte del estudiante de una tarea previamente realizada o en un formato de preguntas por parte del docente.
- **Prueba oral:** Prueba en la que el estudiante debe responder de manera oral a las preguntas propuestas, ya sea en formato de entrevista, examen, etc. Valora la adquisición de los resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenidos.
- **Trabajo:** Trabajo realizado por parte del estudiante (memoria, dossier, proyecto, portafolio, etc.). Este sistema puede utilizarse para valorar tanto la adquisición de resultados de aprendizaje relacionados con conocimientos y contenidos, como los vinculados a habilidades y destrezas.

- **Presentación oral en línea:** Presentación sincrónica de un tema concreto o un trabajo realizado. Sirve para evaluar la adquisición de resultados de aprendizaje vinculados a conocimientos y contenido, así como habilidades y destrezas.
- **Instrumentos de co-evaluación y/o autoevaluación:** Participación de los estudiantes en su propia evaluación o en la evaluación de sus compañeros. Este sistema se utiliza para valorar la adquisición tanto de los resultados de aprendizaje relacionados con conocimientos y habilidades, como de aquellos vinculados a habilidades y destrezas.

Anexo 5. Listado de las publicaciones científicas más relevantes del profesorado no acreditado y/o no doctor

Comas, F., **Latorre, J.**, Ortega, F., Arnoriaga Rodriguez, M., Kern, M., Lluch, A., ... & Moreno-Navarrete, J. M. (2021). Activation of endogenous H₂S biosynthesis or supplementation with exogenous H₂S enhances adipose tissue adipogenesis and preserves adipocyte physiology in humans. *Antioxidants & Redox Signaling*, 35(5), 319-340.

Comas, F., **Latorre, J.**, Ortega, F., Arnoriaga Rodriguez, M., Lluch, A., Sabater, M., ... & Moreno-Navarrete, J. M. (2021). Morbidly obese subjects show increased serum sulfide in proportion to fat mass. *International Journal of Obesity*, 45(2), 415-426.

Estevan Navarro, P., Sospedra, I., Perales, A., González-Díaz, C., **Jiménez-Alfageme, R.**, Medina, S., ... & Martínez-Sanz, J. M. (2021). Caffeine Health Claims on Sports Supplement Labeling. Analytical Assessment According to EFSA Scientific Opinion and International Evidence and Criteria. *Molecules*, 26(7), 2095.

Jiménez Alfageme, R., Aguirre López, L., Mielgo-Ayuso, J., & Martínez-Sanz, J. M. (2021). Análisis de la ingesta nutricional en corredores de montaña durante una prueba deportiva. *Nutrición Hospitalaria*, 38(2), 321-327.

Latorre, J., Lluch, A., Ortega, F. J., Gavaldà-Navarro, A., Comas, F., Morón-Ros, S., ... & Moreno-Navarrete, J. M. (2021). Adipose tissue knockdown of lysozyme reduces local inflammation and improves adipogenesis in high-fat diet-fed mice. *Pharmacological Research*, 166, 105486.

Mallol, M., Bentley, D. J., Norton, L., Norton, K., Mejuto, G., & Yanci, J. (2019). Comparison of reduced-volume high-intensity interval training and high-volume training on endurance performance in triathletes. *International Journal of Sports Physiology and Performance*, 14(2), 239-245.

Mallol, M., Mejuto, G., Bentley, D. J., Norton, L., Norton, K., & Yanci, J. (2020). Diferencias en las respuestas fisiológicas entre triatletas masculinos y femeninos. *Revista Iberoamericana de Ciencias de la Actividad Física y el Deporte*, 9(1), 35-52.

Mallol, M., Norton, L., Bentley, D. J., Mejuto, G., Norton, K., & Yanci, J. (2020). Physiological Response Differences between Run and Cycle High Intensity Interval Training Program in Recreational Middle Age Female Runners. *Journal of Sports Science and Medicine*, 19(3), 508-516.

Pérez-Monzón, R., **Jiménez-Alfageme, R.**, Sospedra, I., Sánchez-Oliver, A. J., Domínguez Perles, R., & Martínez Sanz, J. M. (2021). Consumo de suplementos deportivos en remeros universitarios.

Teixidor-Batlle C., Vall-Llovera, C., & Andrés, A. (2017). Traducción y análisis psicométrico del Weight Pressures in Sport-Female en versión española. *Revista de psicología del deporte*, 26(3), 135-140.

Teixidor-Batlle C., Ventura C., & Andrés A. (2021). Eating Disorder Symptoms in Elite Spanish Athletes: Prevalence and Sport-Specific Weight Pressures. *Front. Psychol.* 11:559832.

Teixidor-Batlle, C., Ventura, C., Reel, J. J., & Andrés, A. (2020). Validation of a Spanish-Language versión of the Weight Pressures in Sport Scale for male athletes. *Journal of Clinical Sport Psychology*, 14(3), 221-233.

Anexo 6. Detalle de los materiales, infraestructuras y servicios de EUSES y la Universitat de Girona

El Campus Salt de EUSES cuenta con unas instalaciones de unos 5.000 m² y un aparcamiento con capacidad para 350 vehículos. A nivel general, el centro dispone de 12 aulas para grupos grandes, pequeños y de prácticas, despachos para el profesorado, 2 salas especiales de tutoría, 2 salas de estudios, 2 salas de trabajo en grupo, 2 despachos de investigación y una cafetería.

El centro dispone de materiales e instalaciones específicas para la impartición del Grado en Nutrición Humana y Dietética como:

- Un **laboratorio de ciencias experimentales** de 120 m² donde se desarrollan actividades vinculadas a técnicas generales de laboratorio, gestión de muestras biológicas, biología molecular, higiene y control alimentarios, etc.
- Un **laboratorio de microscopía** equipado con microscopios binoculares Leica DM750, específicamente diseñados para cursos avanzados universitarios. Este espacio se destina a la enseñanza-aprendizaje de técnicas de citodiagnóstico y anatomía patológica, biología molecular, fisiopatología aplicada a la nutrición y microbiología.
- Dos **boxes técnico-prácticos** diseñados como consultas dietético-nutricionales reales y equipados con todo el material necesario para que el estudiantado desarrolle habilidades de organización y gestión del área de trabajo propia de una unidad o gabinete de dietética. Son espacios ideales para actividades docentes relacionadas con dietoterapia, valoración del estado metabólico nutricional y de la composición corporal, alimentación equilibrada, etc. Están dotados de los materiales inventariables específicos de una consulta dietético-nutricional, como un antropómetro, un sistema de bioimpedancia, un plicómetro, etc.; así como, material fungible como cintas métricas.

Además, los boxes disponen de un innovador sistema de videograbación en directo adaptado a la metodología docente de la simulación, que permite a todo el grupo de

estudiantes practicar en un ambiente profesional similar al real, a través de la recreación de casos, en un entorno totalmente seguro y controlado.

- Una **cocina industrial** que dispone del equipamiento necesario para el aprendizaje de competencias en la preparación de alimentos, tamaño de las raciones, adecuación y adaptación de dietas a diferentes características organolépticas, gastronómicas, patológicas, etc.
- Un espacio de **showcooking**. A través de un convenio con el Mercado Municipal de Salt, EUSES tiene acceso a una sala plenamente equipada de showcooking donde se realizan prácticas de tecnología culinaria en un entorno real.

Para los ámbitos de las Ciencias del Deporte y la Fisioterapia, que son dos grandes pilares de EUSES, con evidentes sinergias con la Dietética y la Nutrición, el centro dispone de un laboratorio específico en ciencias de la salud y el deporte, y una consulta clínica de fisioterapia pediátrica.

La [Biblioteca de la UdG](#) dispone de más de 10.000 m² con espacios y equipamientos de biblioteca, con capacidad para 1.850 plazas y 284 ordenadores disponibles. Los fondos bibliográficos están distribuidos en 3 bibliotecas (una para cada campus: Montilivi, Barri Vell y Centro). Estos fondos disponibles se complementan y amplían con otros servicios: préstamo, solicitud de documentos de otras bibliotecas, obtención de documentos externos a la UdG a través del Servicio de Obtención de Documentos, Programas de Formación y Asesoramiento, servicios electrónicos (acceso a revistas digitales y bases de datos de texto completo, peticiones en línea, guías y manuales en red, asesoramiento sobre propiedad intelectual, etc.), y también servicios de soporte a la comunidad universitaria (espacios para el estudio y la investigación, préstamo de ordenadores portátiles, equipamiento informático, cobertura Wi-Fi, acceso a los recursos digitales desde fuera de la red UdG, reproducción e impresión, etc.).

ESUES inició en 2018 un proyecto con la editorial [Bradu](#) para la publicación de libros y guías didácticas vinculados a las asignaturas de sus grados universitarios. Actualmente, el centro ya dispone de 19 libros centrados, total o parcialmente, en los ámbitos de la Fisioterapia y las Ciencias de la Actividad Física y el Deporte. Los autores de las diferentes publicaciones son docentes de EUSES que tienen como objetivo crear unos materiales académicos actualizados y rigurosos basados en contenidos teóricos y prácticos, que favorezcan el aprendizaje del estudiantado en los diferentes ámbitos de conocimiento de cada grado. Todos los estudiantes matriculados a las asignaturas que disponen de una obra de referencia publicada por Bradu reciben al inicio del semestre un ejemplar gratuito de la misma.

Todas las titulaciones universitarias de EUSES utilizan el entorno virtual de formación de la UdG, que está basado en la plataforma Moodle. Cada asignatura tiene un espacio-aula dentro de la plataforma donde el profesorado publica documentos y comunica las diferentes actividades que los estudiantes pueden realizar online. El profesorado puede personalizar y adaptar el entorno virtual de su aula en función de las necesidades y características de su asignatura.

Las aulas disponen de un amplio repertorio de funcionalidades, que permiten una comunicación rápida y efectiva entre alumnado y profesorado, así como la realización de actividades académicas y/o de evaluación. Por un lado, cada aula un espacio correspondiente al fórum de la asignatura, que sirve como espacio de debate, publicación de dudas y, en definitiva, de contacto entre el conjunto del alumnado y el docente. Por otro lado, Moodle

permite la creación de actividades varias como tareas y tests de opciones múltiples, que se vinculan directamente a cualificador de la asignatura, que el profesorado puede editar para adaptarlo al sistema de evaluación previsto.

El año 2020, EUES adquirió 25 dispositivos de cámara (17 fijos y 8 móviles), con equipo de sonido y micrófonos inalámbricos para la impartición de formación en modalidad no presencial o semipresencial. Diferentes aulas teórico-prácticas del centro están equipadas con este material tecnológico y son aptas para la realización grabaciones académicas de calidad e incluso para su transmisión online en directo, en caso de que sea necesario. La docencia de manera sincrónica es posible a través de las licencias de Google Meet y Zoom que EUSES adquirió en 2020, así como las licencias de Office 365 que la UdG pone a disposición de sus centros propios y adscritos y que incluyen la plataforma de Microsoft Teams.

De forma complementaria, el profesorado de EUSES tiene acceso a una sala de grabación ubicada a la sede del Institut de Ciències de l'Educació Josep Pallach (ICE), en el Parque Científico de la UdG. Esta sala de 35m² dispone de una cámara profesional, un teleprompter, un sistema de iluminación con plafones led, un colorama, diversas opciones de grabación de sonido, un proyector y dos ordenadores para la captura y edición de vídeo. Es un espacio de uso gratuito para toda la comunidad universitaria de la UdG, que está destinada a todo tipo de grabaciones, tanto de carácter docente, como divulgativo y de investigación.

DETALL DEL PERSONAL DOCENT I INVESTIGADOR (PDI)

FISIOTERAPIA, PODOLOGÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, TERAPIA OCUPACIONAL, ÓPTICA Y OPTOMETRÍA Y LOGOPEDIA

Número de profesores/as	9	
Doctors acreditats: Raul Bescós Patricia Casas	Doctors:	Llicenciats/Graduats: Mireia Porta Albert Abilla Anna Casanovas Cristina Mas Rubén Jiménez (doctorando) Mar Lozano (doctoranda)
Profesores vinculados a grados EUSES: Mireia Porta	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética: Albert Abilla Anna Casanovas Cristina Mas	Profesores previstos de nueva contratación: Raul Bescós Patricia Casas Rubén Jiménez Mar Lozano

La profesora **Mireia Porta** es nutricionista y tecnóloga alimentaria, con una dilatada trayectoria docente como profesora universitaria durante más de 13 años. Ha colaborado como docente en instituciones de alto prestigio como la Universitat de Barcelona, la Universitat Autònoma de Barcelona y la Universitat Ramón Llull. A nivel de investigación, forma parte del Barça Innovation Hub como nutricionista del FC Barcelona y ha participado en diferentes proyectos del Instituto de Investigación Física y Deporte (INEF).

Los profesores Raul Bescós y Patricia Casas son doctores acreditados y cuentan con una larga trayectoria de docencia universitaria de más de 15 años. El Dr. **Raul Bescós** tiene un doctorado en ejercicio fisiológico y nutrición, y ha trabajado como docente en Cataluña (Universitat de Barcelona y Universitat Rovira y Virgili), Australia (Victoria University) y Reino Unido (University of Plymouth). La Dra. **Patricia Casas** es doctora en nutrición y metabolismo, y ha ejercido como profesora desde 2005 en la Universitat Rovira i Virgili, la Universidad Europea del Atlántico, la Universitat de Barcelona y la Universitat Oberta de Catalunya.

Por su parte, también destacan los 5 años de experiencia docente del profesor **Albert Abilla** en el Centre Garbí, y lo más de 9 años de experiencia de la profesora **Anna Casanovas** como docente colaboradora en la Escola Universitària de Ciències de la Salut de la FUB Manresa – centro adscrito a la UAB, además de su participación como miembro de diversos Comités de Evaluación Externa para grados y másteres universitarios.

El profesor **Rubén Jiménez** es graduado en Biología y en Nutrición y Dietética Humana, con máster de Investigación en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte. Actualmente está realizando su tesis doctoral en el campo de la Nutrición deportiva y ejerce como profesor universitario en la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

También es doctoranda, en este caso en Ciencias de la Salud, la profesora **Mar Lozano**, graduada en Nutrición y Dietética con máster en Investigación en Ciencias de la Salud. Es miembro colaboradora del Grupo de Investigación en Alimentación y Salud (ALINUT) de la Universidad de Alicante y ha participado en diferentes proyectos de investigación y congresos.

Materias	Ciencias de los alimentos I Nutrición humana Ciencias de la salud Dietética humana Dietoterapia Ciencia de los alimentos II Gestión de la calidad Innovación culinaria y alimentaria Prácticas académicas externas Trabajo de Fin de Grado
-----------------	---

BIOLOGÍA Y GENÉTICA

Número de profesores/as	3	
Doctors acreditats: Anna Prats Judit Homs	Doctors: Jessica Latorre	Llicenciats/Graduats:
Profesores vinculados a grados EUSES: Anna Prats Judit Homs Jessica Latorre	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:

La profesora **Anna Prats** es doctora acreditada en biología con amplia experiencia en el ámbito de la docencia universitaria y la investigación. Es la coordinadora de investigación de EUSES, investigadora del grupo de Ontogenia de la Síndrome Metabólica del Instituto de Investigación Biomédica de Girona (Idibgi), investigadora principal del proyecto PEHC (Physical Activity, Health and Children) y responsable del grupo de investigación PAHS research en EUSES. Ha publicado un total de 43 artículos de investigación y ha dirigido 7 tesis doctorales, 4 de las cuales ya finalizadas.

La Dra. **Judit Homs** es licenciada en bioquímica y biología, doctora acreditada en bioquímica y biología molecular por la Universitat Autònoma de Barcelona. Es investigadora del grupo Anatomía Clínica, Embriología y Neurociencia (NEOMA – UdG). Tiene amplia experiencia en el campo de la investigación básica aplicada a las neurociencias.

La Dra. **Jessica Latorre**, bióloga especializada en el campo de las neurociencias, es investigadora post-doctoral en el grupo de investigación Nutrición, Eumetabolismo y Salud del Instituto de Investigación Biomédica de Girona (Idibgi).

Materias	Ciencias básicas Fundamentos para la investigación Ciencias de la salud Trabajo de Fin de Grado
-----------------	--

CIENCIAS SOCIALES

Número de profesores/as	1	
Doctors acreditats: Marta Sanmillán	Doctors:	Llicenciats/Graduats:

Profesores vinculados a grados EUSES: Marta Sanmillán	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:
Licenciada en Biología con máster en Antropología Física, la profesora Marta Sanmillán obtuvo el doctorado con mención internacional sobre Antropología y Medicina Forense. Desde 2015 ha colaborado como docente universitaria en la Universidad Autónoma de Madrid, la Universitat de Barcelona y EUSES – centro adscrito a la UdG.		
Materias	Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición humana Salud pública y nutrición comunitaria	

MEDICINA Y ODONTOLOGÍA

Número de profesores/as	1	
Doctors acreditats: Blanca Román	Doctors:	Llicenciats/Graduats:
Profesores vinculados a grados EUSES: Blanca Román	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:
La profesora Blanca Román es doctora acreditada en Medicina, especialista en Medicina del Deporte y Máster en Nutrición. Trabaja como investigadora en la Fundación para la Investigación Nutricional del Parc Científic de Barcelona y es profesora asociada de EUSES entre otras universidades como la Universidad Ramon Llull (URL) y la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), donde colabora en diferentes programas de grado y posgrado. Ha participado como investigadora en proyectos europeos relacionados para la armonización de las recomendaciones nutricionales a nivel europeo o el desarrollo de plataformas TIC para la promoción de la actividad física y la alimentación saludable.		
Materias	Ciencias básicas Dietética humana Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la nutrición	

CIENCIAS DEL COMPORTAMIENTO Y PSICOLOGÍA

Número de profesores/as	1	
Doctors acreditats: Alexander T. Latinjak	Doctors:	Llicenciats/Graduats:
Profesores vinculados a grados EUSES: Alexander T. Latinjak	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:
El Dr. Alexander T. Latinjak obtuvo su doctorado en Psicología por la Universitat Autònoma de Barcelona en 2010 y ha trabajado desde entonces como profesor universitario en entidades de alto prestigio como la Universidad de Suffolk y EUSES – UdG. Tiene una gran experiencia en investigación, con decenas de publicaciones científicas y actualmente lidera el proyecto PsychMapping.		
Materias	Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición Fundamentos para la investigación	

CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Número de profesores/as	1	
Doctors acreditats:	Doctors: Graham Sinclair	Llicenciats/Graduats:
Profesores vinculados a grados EUSES: Graham Sinclair	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:
<p>Licenciado en Historia moderna por la University of Warwick, doctor en Estudios culturales por la Universitat de Girona y diplomado en Enseñanza del inglés como lengua extranjera por la Cambridge University, el profesor Graham Sinclair tiene una dilatada trayectoria en la docencia universitaria a nivel internacional, habiendo trabajado en una gran diversidad de países como Francia, México, República Checa, Gran Bretaña, Brasil y España.</p>		
Materias	Ciencias psicosociales aplicadas a la nutrición Fundamentos para la investigación Complementos de fundamentos para la investigación	

ACTIVIDAD FÍSICA Y CIENCIAS DEL DEPORTE

Número de profesores/as	2	
Doctors acreditats:	Doctors: Clara Teixidor Milos Mallol	Llicenciats/Graduats:
Profesores vinculados a grados EUSES: Clara Teixidor Milos Mallol	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:
<p>La Dra. Clara Teixidor y la Dra. Milos Mallol, graduadas en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, tienen más de 6 años de experiencia docente en universidades españolas y extranjeras, además de una activa carrera investigadora, con publicaciones científicas en revistas de impacto.</p> <p>La profesora Clara Teixidor realizó su tesis sobre los trastornos alimentarios en deportistas de élite y actualmente es miembro del Grupo de Investigación Social y Educativa de la Actividad Física y el Deporte (GISEAFE). La profesora Milos Mallol, por su parte, trabaja como preparadora física del FC Barcelona y forma parte del Barça Innovation Hub, donde realiza funciones de investigación científica. Además, colabora en diferentes proyectos de investigación y es revisora en varias revistas científicas reconocidas.</p>		
Materias	Ciencias básicas Ciencias de la salud Nutrición deportiva	

CIENCIAS AGRARIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Número de profesores/as	2	
Doctors acreditats:	Doctors: Esther Blanco	Llicenciats/Graduats: Núria Chico

Profesores vinculados a grados EUSES:	Profesores vinculados al CFGS de Técnico en Dietética:	Profesores previstos de nueva contratación:
<p>La doctora Esther Blanco es diplomada en Nutrición Humana y Dietética y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con Doctorado en Psicología de la Salud y el Deporte. Tiene 15 años de experiencia docente en la Universitat Autònoma de Barcelona, la Universitat de Barcelona y la Universitat Oberta de Barcelona.</p> <p>La profesora Núria Chico es ingeniera técnica agroalimentaria e ingeniera superior en ciencia y tecnología de los alimentos. Trabajó como investigadora en el área de biología molecular e ingeniería genética del Centro de Innovación y Desarrollo en Sanidad Vegetal (CIDSAV) y el Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Agroalimentaria (EQATA) de la Universitat de Girona. Actualmente ejerce como técnica de proyectos en ingeniería biomédica en el Instituto de Investigación Biomédica de Girona (Idibgi).</p>		
Materias	Ciencia de los alimentos I Ciencia de los alimentos II Gestión de la calidad Innovación culinaria y alimentaria Prácticas académicas externas	