

ACORD PER A LA SESSIÓ ORDINÀRIA 6/23 DEL CONSELL DE GOVERN DE 25 DE MAIG DE 2023 SOBRE LA MEMÒRIA DEL GRAU EN NUTRICIÓ I DIETÈTICA

Exposició de motius:

Atès l'acord de la Comissió Assessora de Programació d'Estudis en la sessió núm. 3/23 de 9 de març de 2023 de sotmetre a informació pública la memòria d'aquest grau.

Atès que ha finalitzat el període d'exposició pública del 9 al 30 de març de 2023, ambdós inclosos, i sense haver rebut cap al·legació.

Atès l'acord de la Comissió Assessora de Programació d'Estudis en la sessió núm. 4/23 de 13 d'abril d' elevar aquesta memòria al Consell Social.

Atès l'informe favorable del ple del Consell Social, sessió 3/23 de 23 de maig de 2023.

En virtut de tot allò exposat **s'ACORDA:**

Únic. Aprovar la memòria del Grau en Nutrició i Dietètica, adjunta com annex núm. 1.

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

UNIVERSITAT DE GIRONA

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

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

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

TABLA 1. Descripción del título

1.1. Denominación del título	Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat de Girona
1.2. Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
1.3. Menciones y especialidades	
1.4.a) Universidad responsable	Universitat de Girona
1.4.b) Universidades participantes	
1.4.c) Convenio títulos conjuntos	
1.5.a) Centro de impartición responsable	<i>Escola Universitària de la Salut i l'Esport (Código RUCT: 17015138)</i>
1.5.b) Centros de impartición	
1.6. Modalidad de enseñanza	Semipresencial o híbrida
1.7. Número total de créditos	240
1.8. Idiomas de impartición	Catalán y Castellano
1.9.a) Número total de plazas	40

1.10. 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.

Este título habilita para la profesión regulada de Dietista-Nutricionista a través de la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Enlace a la norma: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-5037

En 2022 en España hay 33 universidades que ofrecen el título de Nutrición Humana y Dietética. En Catalunya ofrecen el Grado en 5 universidades (Universitat de Barcelona (UB), Universitat Rovira i Virgili (URV), Universitat de Lleida (UdL), Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya (UVic-UCC) y Universitat Ramon Llull (URL) y según datos de la Generalitat de Catalunya y las propias instituciones, en 2021 se ha cubierto el 100% de las 315 plazas de nuevo ingreso (sin tener en cuenta las dobles titulaciones); para las 255 plazas de nuevo ingreso vinculada al sistema público de preinscripción en Catalunya el curso 2021-2022 hubo 850 solicitudes en primera preferencia (1777 solicitudes globales) y la nota de corte estuvo por encima de 8 a excepción de en UVIC-UCC (que tubo por primera vez una nota de corte superior a 5 des de la implantación de los estudios).

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 UVic-UCC 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.

Concretamente en 2013, EUSES participó en el proyecto ***CREDITS4HEALTH: Enfoque basado en créditos y centrado en las personas para la adopción de estilos de vida saludables y seguimiento de la dieta mediterránea en el marco de la participación social y la innovación para la promoción de la salud.*** CREDITS4HEALTH fue un proyecto financiado por la Unión Europea (FP7: HEALTH.2013.3.3-1: Social innovation for health promotion) en el que participaron grupos de investigación de Italia, Grecia, Reino Unido, Alemania y España. El

objetivo principal del proyecto fue el desarrollo de una plataforma digital centrada en la persona y basada en el concepto de "créditos para la salud" para reducir el sedentarismo y mejorar el nivel de actividad física y los hábitos alimentarios de los habitantes de países Euromediterráneos. En este marco, el proyecto se utilizó para desarrollar un modelo de promoción de la salud que pudiese ser utilizado para diseñar la futura organización de los sistemas de salud. La idea es que el individuo adopte un rol activo en la prevención de la enfermedad, de modo que su comportamiento repercuta en un menor gasto sanitario.

En la actualidad, El equipo de investigación de EUSES – centro adscrito a la Universitat de Girona, tiene una línea de investigación en salud y pediatría. Dentro de esta línea de investigación se evalúa el estado nutricional de los niños preescolares mediante medidas antropométricas y de bioimpedancia y el estudio de la adherencia a la dieta mediterránea (DM). Principalmente, estos estudios abarcan dos líneas de investigación. Por un lado, analizando el grado de cumplimiento de las recomendaciones de DM en niños en edad escolar de la provincia de Girona.

Paralelamente, el grupo de investigación también trabaja evaluando el efecto que tiene la sobrealimentación tanto materna durante la gestación (Prats-Puig, Anna, et al. "DNA methylation reorganization of skeletal muscle-specific genes in response to gestational obesity." *Frontiers in physiology* 11 (2020): 938.) como durante los primeros años de vida en la composición corporal, la distribución de grasa ectópica, el metabolismo y enfermedades cardiovascular (Zhao, Min, et al. "Metabolically healthy obesity and high carotid intima-media thickness in children and adolescents: international childhood vascular structure evaluation consortium." *Diabetes Care* 42.1 (2019): 119-125.) e incluso la morfología del pie de niños prepúberales aparentemente sanos (Escalona-Marfil, Carles, et al. "Children's foot parameters and basic anthropometry—do arch height and midfoot width change?." *European Journal of Pediatrics* (2022): 1-8.).

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.

En 2018 la Comisión Europea recomendó a través de [New Drive for Primary Care in Europe: Rethinking the Assessment Tools and Methodologies](#) la incorporación del Dietista Nutricionista al sistema de Atención Primaria de salud, junto a todas las profesiones sanitarias que trabajan en equipos multidisciplinares.

En 2022 El Consejo General de Colegios Oficiales de dietistasnutricionistas (CGCODN) editó un libro sobre la trascendencia de la profesión para la sanidad pública y privada: *Dietista-Nutricionista: historia de una profesión. pasado, presente y futuro* donde se reivindica la incorporación de dietistas-nutricionistas a los hospitales españoles como una inversión en la salud.

Fruto del trabajo a nivel europeo, español y catalán, resaltando el papel del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CODINUCAT) en 2022 Catalunya incorporó 150 Dietistas-Nutricionistas en Atención Primaria (Sanidad Pública).

Tanta importancia recae sobre la figura del Dietista-Nutricionista que tanto desde el punto de vista económico como sanitario se ha descrito la relación coste-beneficio de la incorporación de este profesional sanitario al Sistema Nacional de la Salud. Así queda reflejado en el documento de postura publicada en el año 2018 “Evaluación del impacto y coste-beneficio de la inclusión del DN en equipos interdisciplinarios del SNS: revisión rápida de revisiones sistemáticas” a la vez que se justifica la inclusión de este profesional porque aumenta la eficiencia de las intervenciones sin que esto repercuta en un coste adicional para el SNS, ya que la inversión queda reembolsada.

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.

En el anexo 7 se pueden leer las cartas que avalan la implantación de este grado de la médico y máster en nutrición y ciencias de los alimentos Sra. Antonia Lizárraga (responsable del Departamento de nutrición del FC Barcelona y profesora del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universitat de Barcelona), las Dietistas-Nutricionistas Sra. Anna Pibernat (referente histórico de la profesión en Girona que lideró la Unidad de Nutrición y Dietética del Hospital Josep Trueta antes de jubilarse), Sra. Gloria Borrego (dietista-nutricionista en la Clínica Bofill de Girona), así como la Dra. Dolors Juvinyà Canal (directora de la Càtedra de Promoció de la Salut de la Universitat de Girona) i el Dr. Francesc Josep García (Investigador Postdoctoral en el Lab de enfermedades metabólicas hereditarias y desordenes musculares IDIBAPS-HCB-CIBERER Facultad de Medicina i Ciencias de la Salud, Campus UB Clínic).

Además de estos avales en el apartado de prácticas académicas externas se puede constatar que el centro dispone del compromiso de empresas y entidades públicas y privadas para poder ofertar más de 100 plazas de prácticas para los 40 estudiantes de nuevo acceso a partir del curso 2026-2027.

1.11. Objetivos formativos

1.11.a) 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.

Partiendo del apartado 3 del anexo de la de “Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista” los objetivos formativos del título son:

- A) Adquirir los valores profesionales, actitudes y comportamiento necesarios para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista, reconociendo la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional a través de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación así como reconociendo los límites y competencias profesionales.
- B) Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, alimentación, estilo de vida y aspectos sanitarios para comunicar efectivamente aspectos relacionados especialmente con la nutrición y los hábitos de vida a todo tipo de colectivos.
- C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos para clasificar alimentos y productos, analizando su composición, propiedades, valor nutritivo y dominar los procesos básicos de elaboración, transformación y conservación.
- D) Aplicar las ciencias de la nutrición y de la salud al diseño y desarrollo de evaluaciones, planificaciones y consejo dietético de individuos y colectividades a lo largo del ciclo vital, tanto en personas sanas como enfermas, desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- E) Participar en diseño y desarrollo de políticas y actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida en base a los fundamentos de Salud Pública y Nutrición Comunitaria.
- F) Participar en el desarrollo, comercialización y comunicación de productos alimenticios respetando la legislación vigente y los conocimientos científicos a través de la interpretación de los informes y el asesoramiento.
- G) Participar en la gestión, organización y desarrollo de restauración colectiva garantizando los principios higiénico-sanitarios y dietético-nutricionales.
- H) Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación para resolver problemas siguiendo el método científico.

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

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, así como consta en la web del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat). La profesión de dietista-nutricionista está respaldada a nivel internacional por la International Confederation of Dietetic Association (ICDA) que define a este profesional como “aquel profesional que aplica

la ciencia de la alimentación y la nutrición a promover la salud, prevenir y tratar enfermedades para optimizar la salud de individuos, grupos, comunidades y poblaciones”

Tal y como queda manifestado en el Libro blanco de las profesiones sanitarias de 2013, los dietistas-nutricionistas son necesarios para la modernización del Sistema Nacional de Salud. Estos profesionales, los graduados y las graduadas en Nutrición Humana y Dietética, poseen la capacidad de trabajo y de resolución de problemas alimentarios y nutricionales en las distintas etapas de la vida de la persona. Así mismo, son capaces de desempeñarse adecuada y profesionalmente en el ámbito de la promoción de la salud, de la prevención de enfermedades nutricionales y del tratamiento de todas aquellas enfermedades que contribuyen a la merma de la salud de las personas, teniendo siempre en cuenta las características personales así como cambios socioculturales derivados de los estilos de vida, de la sostenibilidad, seguridad alimentaria, etc.

Por todo ello, Los y las graduados/as en Nutrición Humana y Dietética serán profesionales de la salud capacitados para ejercer distintas funciones, así deberán poseer las habilidades y competencias para ejercer funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras, etc. orientadas todas ellas a la alimentación y nutrición de las personas en todas las etapas de la vida o de los distintos grupos poblacionales, tanto en el ámbito clínico como en el ámbito comunitario, así como en restauración colectiva o formando parte de la industria alimentaria.

Habilita para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

1.14.bis) 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

2.1. Conocimientos o contenidos (*Knowledge*)

Tipos de conocimientos

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

K1. Identificar los principios de las Ciencias de los Alimentos, de la Nutrición, la Dietética y la Salud.

K4. Identificar los fundamentos de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional

K6. Dominar los conceptos básicos de la investigación y el método científico aplicados a las Ciencias de la Salud

Profundidad, amplitud y diversidad de los conocimientos

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

K2. Relacionar las bases químicas, biológicas, anatómicas y fisiológicas del cuerpo humano con la Nutrición y la Dietética.

K3. Describir 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.

K5. Describir los aspectos administrativos, legales, éticos y deontológicos relacionados con la práctica profesional del nutricionista-dietista y sus actuaciones concretas dentro del sistema sanitario.

K7. Distinguir los principios de la gastronomía y las técnicas culinarias, así como su impacto sociocultural y económico.

K8. Dominar los aspectos relacionados con la legislación, la economía y la gestión de las empresas alimentarias.

2.2. Habilidades o destrezas (*Skills*)

Habilidades cognitivas y creativas que involucran el uso del pensamiento intuitivo, lógico y crítico

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

H2. Aplicar los principios básicos de la anatomía, la fisiología y la fisopatología a la práctica dietética.

H3. Valorar, desde la perspectiva del dietista-nutricionista, el estado nutricional del paciente/usuario, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales.

Habilidades de resolución de problemas

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

H4. Intervenir en el diseño y ejecución de un plan de intervención dietético-nutricional atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia.

H8. Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional en el ámbito de la Fisioterapia.

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

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

H1. Aplicar los principios de las Ciencias de los Alimentos a la Nutrición Humana y la Dietética

H5. Participar en el fomento y la promoción de la Salud Pública, la Nutrición Comunitaria y la Educación Nutricional

H6. Aplicar habilidades de gestión y asesoramiento en materia legal y científica acerca de Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad.

H7. Participar en la planificación, elaboración y control de la calidad en el ámbito de la Restauración Colectiva.

H10. Aplicar técnicas culinarias de vanguardia, manejando el instrumental y el equipamiento necesarios.

Habilidades de comunicación

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

H9. Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario, profesionales de la salud y otros públicos especializados y no especializados.

2.3. Competencias (*Competences*)

Competencias en el entorno de aprendizaje

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

C3. Gestionar proyectos técnicos y profesionales sobre Nutrición humana y Dietética integrando los conocimientos y aptitudes, y haciendo un uso eficiente de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).

Competencias en el entorno profesional

Al terminar la titulación, el estudiante será capaz de:

C1. 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 en el ámbito de la Nutrición humana y la Dietética.

C2. Colaborar de forma respetuosa con los demás para contribuir a un proyecto común, trabajando en equipos interdisciplinarios y en contextos multiculturales dentro del sector de la Dietética y la Nutrición humana.

Se anexan tablas relacionales de Resultados de Aprendizaje de la titulación / Resultados de Aprendizaje de las materias (**véase Anexo 1**).

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso

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

3.1.b) 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 registrará 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 3. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos

Reconocimiento por enseñanzas superiores no universitarias:	Máximo 36 ECTS
<i>Es posible reconocer la formación cursada en Ciclos Formativos de Grado Superior (CFGs), teniendo en cuenta que las competencias desarrolladas en algunas de las asignaturas universitarias son afines a las competencias profesionales y capacidades clave desarrolladas en dichos CFGs.</i>	
<i>Si el estudiante procede de un Ciclo Formativo de Grado Superior, en función del estudio de origen, podrán ser objeto de reconocimiento asignaturas de las siguientes materias:</i>	
<ul style="list-style-type: none">- <i>Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición</i>- <i>Ciencias de la Salud II: Biología y Genética</i>- <i>Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición</i>	

- *Ciencias de los Alimentos II*
- *Complementos de comunicación i investigación en nutrición (optativa)*
- *Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la nutrición (optativa)*

Los Ciclos Formativos de Grado Superior más afines actualmente al grado universitario son:

- *Dietética (LOGSE) - Sanidad*
- *Industria Alimentaria (LOGSE) - Industrias alimentarias*
- *Restauración (LOGSE) - Hostelería y turismo*
- *Imagen para el Diagnóstico (LOGSE) - Sanidad*
- *Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear (LOE) - Sanidad*
- *Anatomía Patológica y Citodiagnóstico (LOE) - Sanidad*
- *Anatomía Patológica y Citología (LOGSE) - Sanidad*

Reconocimiento por títulos propios:

Máximo 0 ECTS

Reconocimiento por experiencia profesional o laboral:

Máximo 36 ECTS

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

Si el estudiante solicita reconocimiento por experiencia profesional, podrán ser objeto de reconocimiento asignaturas de las siguientes materias:

- *Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición*
- *Ciencias de la Salud II: Biología y Genética*
- *Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición*
- *Ciencias de los Alimentos II*
- *Ciencias de la Nutrición*
- *Prácticas Académicas Externas*

Las características y condiciones del reconocimiento por experiencia profesional son:

- *El reconocimiento se podrá realizar por alguna de las asignaturas de las materias más relacionadas con el ejercicio profesional, las cuales tienen un carácter eminentemente práctico (Prácticas Académicas Externas) a petición del estudiante, se valorará si, además, se puede reconocer también alguna otra asignatura (preferentemente una optativa específica).*
- *El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional y laboral no podrá ser superior al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.*
- *Unidad temporal mínima para el Reconocimiento: un mínimo de un año trabajado a tiempo completo (o su equivalencia, resultado de multiplicar los días trabajados por el porcentaje de jornada trabajada) por cada 6 ECTS reconocidos.*
- *Ámbito profesional y funciones mínimas para el Reconocimiento: es necesario que la persona solicitante haya ejercido en la misma categoría profesional a la que da lugar la titulación que se cursa. Habrá que adjuntar la documentación relativa a la titulación que ha dado acceso a la categoría profesional que ha ejercido el solicitante.*
- *En ningún caso pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al Trabajo de Fin de Grado.*
- *No se reconocerán tareas desarrolladas anteriores a 5 años a contar desde el momento de la solicitud del reconocimiento.*

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

La movilidad internacional de estudiantes en la Universitat de Girona 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 también participa 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](#).

En EUSES el Coordinador/a de Movilidad, designado oficialmente por parte de la Comisión de Gobierno, es la persona encargada de gestionar la movilidad del centro. Es el Coordinador/a, juntamente con la Oficina Internacional (OI), el encargado de buscar de forma continua a lo largo de todo el curso, universidades interesadas en establecer relaciones de movilidad con EUSES, así como promocionar, asesorar y realizar el seguimiento de la participación de los diferentes colectivos del centro en los diferentes programas. En los casos en los que se llega a un acuerdo, las dos universidades preparan la documentación necesaria y firman un convenio bilateral que recoge las condiciones de la movilidad entre instituciones.

Más información sobre las [Convocatorias movilidad y ayudas relacionadas de la Universidad](#).

Véanse las instituciones con las que el Centro tiene convenios para la realización de estancias de movilidad, en el siguiente [enlace](#).

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1. Estructura básica de las enseñanzas

4.1.a) 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 60 son de formación básica, 132 obligatorios, 24 de Prácticas Académicas Externas, 18 optativos y 6 de Trabajo de Fin de Grado.

Tal como permite el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, el plan de estudios se estructura en materias (nivel 2) y asignaturas (nivel 3), sin módulos (nivel 1). En él se incorporan los objetivos y competencias de la Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista con una agrupación por materias para facilitar la implementación, organización y gestión de dicho plan de estudios.

TIPO DE CRÉDITOS	NÚMERO DE CRÉDITOS A SUPERAR POR EL ESTUDIANTE
Créditos de formación básica	60 ECTS
Créditos obligatorios	132 ECTS
Créditos optativos	18 ECTS
Prácticas académicas externas	24 ECTS
Trabajo final de grado	6 ECTS

Tabla 4a. Resumen del plan de estudios (estructura semestral)

	Semestre 1				Semestre 2			
Curso 1	ECTS: 30 ECTS				ECTS: 30 ECTS			
	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar
	Anatomía humana aplicada a la Nutrición	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	6 ECTS	6 ECTS	Bioquímica aplicada a la Nutrición	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	6 ECTS	6 ECTS
	Fisiología humana aplicada a la Nutrición	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	6 ECTS	6 ECTS	Fisiopatología humana aplicada a la Nutrición	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	6 ECTS	6 ECTS
	Biología general	FB – Biología y genética	6 ECTS	6 ECTS	Psicología y comportamiento alimentario	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	6 ECTS	6 ECTS
	Inmunología y genética	FB – Biología y genética	6 ECTS	6 ECTS	Bromatología	OB	6 ECTS	6 ECTS
	Química aplicada a la Nutrición	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia	6 ECTS	6 ECTS	Antropología e historia de la alimentación	FB - Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y	6 ECTS	6 ECTS

					optometría y logopedia																																																										
	Semestre 1	Semestre 2																																																													
Curso 2	ECTS: 30 ECTS	ECTS: 30 ECTS																																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Asignatura</th> <th>Tipo y ámbito en FB</th> <th>Créditos</th> <th>Créditos a cursar</th> <th>Asignatura</th> <th>Tipo y ámbito en FB</th> <th>Créditos</th> <th>Créditos a cursar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dietética</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> <td>Nutrición II</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Microbiología alimentaria</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> <td>Procesado de alimentos</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Fundamentos de los alimentos</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> <td>Toxicología alimentaria</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Equilibrio energético y metabolismo</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> <td>Bioestadística aplicada a la Nutrición</td> <td>FB – Matemáticas y estadística</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Nutrición I</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> <td>Análisis sensorial de los alimentos</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Farmacología aplicada a la Nutrición</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> <td>Legislación alimentaria y etiquetado</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Dietética	OB	6 ECTS	6 ECTS	Nutrición II	OB	6 ECTS	6 ECTS	Microbiología alimentaria	OB	6 ECTS	6 ECTS	Procesado de alimentos	OB	6 ECTS	6 ECTS	Fundamentos de los alimentos	OB	6 ECTS	6 ECTS	Toxicología alimentaria	OB	6 ECTS	6 ECTS	Equilibrio energético y metabolismo	OB	3 ECTS	3 ECTS	Bioestadística aplicada a la Nutrición	FB – Matemáticas y estadística	6 ECTS	6 ECTS	Nutrición I	OB	6 ECTS	6 ECTS	Análisis sensorial de los alimentos	OB	3 ECTS	3 ECTS	Farmacología aplicada a la Nutrición	OB	3 ECTS	3 ECTS	Legislación alimentaria y etiquetado	OB	3 ECTS	3 ECTS						
	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar																																																							
	Dietética	OB	6 ECTS	6 ECTS	Nutrición II	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																							
	Microbiología alimentaria	OB	6 ECTS	6 ECTS	Procesado de alimentos	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																							
	Fundamentos de los alimentos	OB	6 ECTS	6 ECTS	Toxicología alimentaria	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																							
	Equilibrio energético y metabolismo	OB	3 ECTS	3 ECTS	Bioestadística aplicada a la Nutrición	FB – Matemáticas y estadística	6 ECTS	6 ECTS																																																							
	Nutrición I	OB	6 ECTS	6 ECTS	Análisis sensorial de los alimentos	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																							
	Farmacología aplicada a la Nutrición	OB	3 ECTS	3 ECTS	Legislación alimentaria y etiquetado	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																							
Semestre 1	Semestre 2																																																														

Curso 3	ECTS: 30 ECTS	ECTS: 30 ECTS																																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Asignatura</th> <th>Tipo y ámbito en FB</th> <th>Créditos</th> <th>Créditos a cursar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dietoterapia I</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Restauración colectiva y social</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Salud pública y epidemiología</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Nutrición deportiva</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Dietoterapia I	OB	6 ECTS	6 ECTS	Restauración colectiva y social	OB	6 ECTS	6 ECTS	Salud pública y epidemiología	OB	6 ECTS	6 ECTS	Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria	OB	6 ECTS	6 ECTS	Nutrición deportiva	OB	6 ECTS	6 ECTS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Asignatura</th> <th>Tipo y ámbito en FB</th> <th>Créditos</th> <th>Créditos a cursar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dietoterapia II</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Nutrición comunitaria</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Educación nutricional</td> <td>OB</td> <td>6 ECTS</td> <td>6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Gastronomía y tecnología culinaria</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Inglés aplicado a la Nutrición</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Dietoterapia II	OB	6 ECTS	6 ECTS	Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial	OB	6 ECTS	6 ECTS	Nutrición comunitaria	OB	6 ECTS	6 ECTS	Educación nutricional	OB	6 ECTS	6 ECTS	Gastronomía y tecnología culinaria	OB	3 ECTS	3 ECTS	Inglés aplicado a la Nutrición	OB	3 ECTS
Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar																																																		
Dietoterapia I	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Restauración colectiva y social	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Salud pública y epidemiología	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Nutrición deportiva	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar																																																		
Dietoterapia II	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Nutrición comunitaria	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Educación nutricional	OB	6 ECTS	6 ECTS																																																		
Gastronomía y tecnología culinaria	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																		
Inglés aplicado a la Nutrición	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																		
	Semestre 1	Semestre 2																																																			
Curso 4	ECTS: 18 ECTS	ECTS: 18 ECTS																																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Asignatura</th> <th>Tipo y ámbito en FB</th> <th>Créditos</th> <th>Créditos a cursar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Economía y empresa alimentaria</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Nutrición en las diferentes etapas de la vida</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Nuevas tendencias en productos alimentarios,</td> <td>OB</td> <td>3 ECTS</td> <td>3 ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Economía y empresa alimentaria	OB	3 ECTS	3 ECTS	Nutrición en las diferentes etapas de la vida	OB	3 ECTS	3 ECTS	Nuevas tendencias en productos alimentarios,	OB	3 ECTS	3 ECTS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Asignatura</th> <th>Tipo y ámbito en FB</th> <th>Créditos</th> <th>Créditos a cursar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Endocrinología aplicada a la Nutrición</td> <td>OPT</td> <td>6 ECTS</td> <td>0-6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Cirugía de la obesidad y metabólica</td> <td>OPT</td> <td>6 ECTS</td> <td>0-6 ECTS</td> </tr> <tr> <td>Fitoterapia y plantas de uso alimentario</td> <td>OPT</td> <td>6 ECTS</td> <td>0-6 ECTS</td> </tr> </tbody> </table>	Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar	Endocrinología aplicada a la Nutrición	OPT	6 ECTS	0-6 ECTS	Cirugía de la obesidad y metabólica	OPT	6 ECTS	0-6 ECTS	Fitoterapia y plantas de uso alimentario	OPT	6 ECTS	0-6 ECTS																			
Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar																																																		
Economía y empresa alimentaria	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																		
Nutrición en las diferentes etapas de la vida	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																		
Nuevas tendencias en productos alimentarios,	OB	3 ECTS	3 ECTS																																																		
Asignatura	Tipo y ámbito en FB	Créditos	Créditos a cursar																																																		
Endocrinología aplicada a la Nutrición	OPT	6 ECTS	0-6 ECTS																																																		
Cirugía de la obesidad y metabólica	OPT	6 ECTS	0-6 ECTS																																																		
Fitoterapia y plantas de uso alimentario	OPT	6 ECTS	0-6 ECTS																																																		

4.1.b) Plan de estudios detallado

Tabla 5. Plan de estudios detallado

Materia 1: Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición				
Número de créditos ECTS	18 ECTS			
Tipología	<i>Formación básica</i>			
Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia			
Organización temporal	<i>Semestre 1 y 2</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	<p>RA2.2 Identificar la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</p> <p>RA2.5 Describir el funcionamiento de los diferentes órganos y sistemas del cuerpo humano, así como sus mecanismos de control.</p> <p>RA2.6 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.</p> <p>RA2.8 Identificar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</p> <p>RA5.1 Identificar los límites legales y éticos de la profesión dietética y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>RA10.2 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>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Anatomía humana aplicada a la nutrición</i>	FB	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Fisiología humana aplicada a la nutrición</i>	FB	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
<i>Fisiopatología humana aplicada a la nutrición</i>	FB	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	162	108	180
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 2: Ciencias de la Salud II: Biología y Genética				
Número de créditos ECTS	12 ECTS			
Tipología	<i>Formación básica</i>			
Ámbito de conocimiento	Biología y genética			
Organización temporal	<i>Semestre 1</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.5 Identificar los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>RA2.1 Describir los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p> <p>RA2.2 Identificar la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</p> <p>RA2.3 Explicar las bases de los mecanismos de la regulación genética humana mediada por nutrientes.</p> <p>RA2.4 Indicar la organización molecular y los aspectos funcionales de los diferentes orgánulos y compartimentos celulares.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Biología general</i>	FB	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
<i>Inmunología y genética</i>	FB	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	108	72	120
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 3: Ciencias de la Salud III: Psicología para la Nutrición				
Número de créditos ECTS	6 ECTS			
Tipología	<i>Formación básica</i>			
Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia			
Organización temporal	<i>Semestre 2</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	RA3.1 Relacionar las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano en general y la nutrición en particular.			

	<p>RA3.2 Asociar 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>RA3.4 Identificar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</p> <p>RA11.7 Analizar los factores psicológicos y sociales que influyen en el estado de salud o enfermedad de las personas, familias y comunidades.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Psicología y comportamiento alimentario</i>	FB	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	54	36	60
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 4: Química y Bioquímica aplicadas a la Nutrición

Número de créditos ECTS	12 ECTS			
Tipología	<i>Formación básica</i>			
Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia			
Organización temporal	<i>Semestre 1 y 2</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.5 Identificar los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>RA2.1 Describir los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p> <p>RA2.4 Indicar la organización molecular y los aspectos funcionales de los diferentes orgánulos y compartimentos celulares.</p> <p>RA9.1 Analizar la composición química de los alimentos y productos alimentarios, sus propiedades físico-químicas, 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>RA9.3 Evaluar los efectos del procesado de alimentos sobre su composición físico-química y características organolépticas.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma

	<i>Química aplicada a la nutrición</i>	FB	Semestre 1 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Bioquímica aplicada a la nutrición</i>	FB	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	108	72	120
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 5: Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición

Número de créditos ECTS	6 ECTS			
Tipología	<i>Formación básica</i>			
Ámbito de conocimiento	Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia			
Organización temporal	<i>Semestre 2</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	<p>RA3.2 Asociar 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>RA3.3 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.</p> <p>RA3.4 Identificar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</p> <p>RA7.1 Identificar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Antropología e historia de la alimentación</i>	FB	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	54	36	60
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 6: Matemáticas y Estadística

Número de créditos ECTS	6 ECTS			
Tipología	<i>Formación básica</i>			

Ámbito de conocimiento	<i>Matemáticas y estadística</i>			
Organización temporal	<i>Semestre 4</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	<p>RA6.1 Describir la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.</p> <p>RA16.1 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>RA16.3 Participar en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Bioestadística aplicada a la nutrición</i>	FB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	54	36	60
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 7: Ciencias de los Alimentos I	
Número de créditos ECTS	18 ECTS
Tipología	<i>Obligatoria</i>
Ámbito de conocimiento	-
Organización temporal	<i>Semestre 2, 3 y 4</i>
Modalidad	<i>Semipresencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.1 Clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.</p> <p>RA1.2 Identificar los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.</p> <p>RA1.4 Distinguir 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>RA7.2 Describir las fases del desarrollo de nuevos productos y procesos en la industria alimentaria.</p> <p>RA9.1 Analizar la composición química de los alimentos y productos alimentarios, sus propiedades físico-químicas, 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>RA9.2 Aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p>

	RA9.3 Evaluar los efectos del procesado de alimentos sobre su composición físico-química y características organolépticas. RA9.4 Manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Bromatología</i>	OB	Semestre 2 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Fundamentos de los alimentos</i>	OB	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Procesado de alimentos</i>	OB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	162	108	180
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 8: Ciencias de los Alimentos II	
Número de créditos ECTS	9 ECTS
Tipología	<i>Obligatoria</i>
Ámbito de conocimiento	-
Organización temporal	<i>Semestre 4, 6 y 7</i>
Modalidad	<i>Semipresencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>RA7.1 Identificar los elementos culturales y estructurales que conformen la gastronomía como fenómeno sociocultural.</p> <p>RA7.2 Describir las fases del desarrollo de nuevos productos y procesos en la industria alimentaria.</p> <p>RA7.4 Identificar las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.</p> <p>RA9.1 Analizar la composición química de los alimentos y productos alimentarios, sus propiedades físico-químicas, 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>RA9.2 Aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>RA18.1 Desarrollar alimentos funcionales y complementos alimenticios, relacionando las propiedades de sus componentes con la salud basándose en</p>

	evidencias científicas, así como de alimentos adaptados a grupos de población con necesidades dietéticas especiales, reconociendo sus requerimientos. RA18.2 Asistir en el servicio de preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y complejas.			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Análisis sensorial de los alimentos</i>	OB	Semestre 4 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Gastronomía y tecnología culinaria</i>	OB	Semestre 6 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios</i>	OB	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	81	54	90
	% presencialidad	20-30%	10-20%	0%

Materia 9: Ciencias de la Nutrición	
Número de créditos ECTS	27 ECTS
Tipología	<i>Obligatoria</i>
Ámbito de conocimiento	-
Organización temporal	<i>Semestre 3, 4, 5, 6 y 7</i>
Modalidad	<i>Semipresencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.5 Identificar los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>RA1.6 Relacionar los conceptos de género 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>RA1.7 Identificar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p> <p>RA1.10 Distinguir los diferentes alimentos y ayudas ergogénicas nutricionales.</p> <p>RA2.5 Describir el funcionamiento de los diferentes órganos y sistemas del cuerpo humano, así como sus mecanismos de control.</p> <p>RA2.7 Describir los principios de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.</p>

	<p>RA10.1 Evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición tanto en estado de salud como en situaciones patológicas.</p> <p>RA10.3 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>RA11.1 Interpretar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>RA11.5 Interpretar un diagnóstico nutricional evaluando los aspectos nutricionales de una historia clínica.</p> <p>RA12.4 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>RA12.5 Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p> <p>RA12.6 Utilizar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Nutrición I</i>	OB	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición II</i>	OB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición deportiva</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial</i>	OB	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Nutrición en las diferentes etapas de la vida</i>	OB	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	243	162	270
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 10: Dietética y Salud I

Número de créditos ECTS	12 ECTS																			
Tipología	<i>Obligatoria</i>																			
Ámbito de conocimiento	-																			
Organización temporal	<i>Semestre 3</i>																			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>																			
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.5 Identificar los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>RA1.8 Describir las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</p> <p>RA1.9 Identificar las bases de una alimentación saludable.</p> <p>RA2.7 Describir los principios de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.</p> <p>RA10.2 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>RA11.2 Detectar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.</p> <p>RA11.4 Participar en el diseño y ejecución de protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.</p> <p>RA12.1 Colaborar en el diseño y aplicación un plan de actuación dietética, teniendo en cuenta la valoración del estado nutricional del paciente, sus características y preferencias.</p> <p>RA15.2 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>Dietética</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 3 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Equilibrio energético y metabolismo</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 3 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Farmacología aplicada a la nutrición</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 3 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Dietética</i>	OB	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Equilibrio energético y metabolismo</i>	OB	Semestre 3 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Farmacología aplicada a la nutrición</i>	OB	Semestre 3 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma																	
<i>Dietética</i>	OB	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																	
<i>Equilibrio energético y metabolismo</i>	OB	Semestre 3 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés																	
<i>Farmacología aplicada a la nutrición</i>	OB	Semestre 3 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés																	
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas																
	Horas	108	72	120																
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%																

Materia 11: Dietética y Salud II																
Número de créditos ECTS	12 ECTS															
Tipología	<i>Obligatoria</i>															
Ámbito de conocimiento	-															
Organización temporal	<i>Semestre 5 y 6</i>															
Modalidad	<i>Semipresencial</i>															
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.6 Relacionar los conceptos de género 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>RA4.2 Describir 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>RA10.3 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>RA11.1 Interpretar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional de la persona enferma y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>RA12.2 Participar en la planificación, implantación y evaluación de dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.</p> <p>RA12.3 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.</p> <p>RA12.7 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.</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>OB</td> <td>Semestre 5 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Dietoterapia II</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 6 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Dietoterapia I</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Dietoterapia II</i>	OB	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma													
<i>Dietoterapia I</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés													
<i>Dietoterapia II</i>	OB	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés													
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas												
	Horas	108	72	120												
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%												

Materia 12: Salud Pública y Nutrición Comunitaria	
Número de créditos ECTS	18 ECTS
Tipología	<i>Obligatoria</i>
Ámbito de conocimiento	-

Organización temporal	<i>Semestre 5 y 6</i>																			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>																			
Resultados del aprendizaje	<p>RA4.1 Distinguir 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>RA5.2 Definir el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.</p> <p>RA8.1 Recordar las normas básicas referentes a la seguridad alimentaria para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>RA11.3 Realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.</p> <p>RA13.2 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>RA14.2 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.</p> <p>RA14.7 Gestionar los aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</p> <p>RA15.1 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los distintos servicios de alimentación.</p> <p>RA15.2 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>Salud pública y epidemiología</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 5 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Restauración colectiva y social</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 5 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Nutrición comunitaria</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 6 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Salud pública y epidemiología</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Restauración colectiva y social</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Nutrición comunitaria</i>	OB	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma																	
<i>Salud pública y epidemiología</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																	
<i>Restauración colectiva y social</i>	OB	Semestre 5 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																	
<i>Nutrición comunitaria</i>	OB	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																	
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas																
	Horas	162	108	180																
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%																

Materia 13: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad I

Número de créditos ECTS	18 ECTS																		
Tipología	<i>Obligatoria</i>																		
Ámbito de conocimiento	-																		
Organización temporal	<i>Semestre 3 y 4</i>																		
Modalidad	<i>Semipresencial</i>																		
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.3 Describir la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</p> <p>RA1.4 Distinguir 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>RA7.3 Enumerar las técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.</p> <p>RA9.5 Deducir como se alterará un alimento en función de las características de este alimento y de las condiciones de almacenaje.</p> <p>RA14.2 Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.</p> <p>RA14.4 Interpretar informes microbiológicos y toxicológicos relacionados con los alimentos, aplicando en razonamiento crítico.</p> <p>RA14.5 Mantener prácticas adecuadas de higiene, calidad, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p> <p>RA14.6 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.</p> <p>RA14.7 Gestionar los aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</p> <p>RA15.3 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.</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>Microbiología</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 3 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Toxicología</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 4 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 4 – 6 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>			Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Microbiología</i>	OB	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Toxicología</i>	OB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria</i>	OB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma																
<i>Microbiología</i>	OB	Semestre 3 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																
<i>Toxicología</i>	OB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																
<i>Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria</i>	OB	Semestre 4 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés																
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas															
	Horas	162	108	180															
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%															

Materia 14: Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad II																
Número de créditos ECTS	6 ECTS															
Tipología	<i>Obligatoria</i>															
Ámbito de conocimiento	-															
Organización temporal	<i>Semestre 4 y 7</i>															
Modalidad	<i>Semipresencial</i>															
Resultados del aprendizaje	<p>RA1.1 Clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.</p> <p>RA8.2 Describir los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</p> <p>RA14.1 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>RA14.3 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.</p> <p>RA14.5 Mantener prácticas adecuadas de higiene, calidad, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</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>Legislación alimentaria y etiquetado</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 4 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> <tr> <td><i>Economía y empresa alimentaria</i></td> <td>OB</td> <td>Semestre 7 – 3 ECTS</td> <td>Catalán Castellano Inglés</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Legislación alimentaria y etiquetado</i>	OB	Semestre 4 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés	<i>Economía y empresa alimentaria</i>	OB	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma													
<i>Legislación alimentaria y etiquetado</i>	OB	Semestre 4 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés													
<i>Economía y empresa alimentaria</i>	OB	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés													
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas												
	Horas	54	36	60												
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%												

Materia 15: Comunicación y Praxis aplicadas a la Nutrición	
Número de créditos ECTS	12 ECTS
Tipología	<i>Obligatoria</i>
Ámbito de conocimiento	-
Organización temporal	<i>Semestre 6 y 7</i>
Modalidad	<i>Semipresencial</i>
Resultados del aprendizaje	RA4.3 Comparar los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

	<p>RA5.1 Identificar los límites legales y éticos de la profesión dietética y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>RA11.6 Interpretar los estudios complementarios (pruebas de laboratorio y técnicas de imagen) más frecuentemente utilizados en endocrinología.</p> <p>RA13.3 Llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos, incluyendo su planificación y ejecución.</p> <p>RA16.5 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> <p>RA16.6 Interpretar 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.</p> <p>RA17.1 Dominar el vocabulario específico de la dietética y la nutrición en lengua inglesa.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Inglés aplicado a la nutrición</i>	OB	Semestre 6 – 3 ECTS	Inglés
	<i>Educación nutricional</i>	OB	Semestre 6 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
<i>Bioética aplicada a la nutrición y la dietética</i>	OB	Semestre 7 – 3 ECTS	Catalán Castellano Inglés	
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	108	72	120
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 16: Complementos de Nutrición, Dietética y Salud	
Número de créditos ECTS	24 ECTS
Tipología	<i>Optativa</i>
Ámbito de conocimiento	-
Organización temporal	<i>Semestre 7 y 8</i>
Modalidad	<i>Semipresencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>RA2.9 Identificar la etiopatogenia y la fisiopatología de las enfermedades endocrinológicas.</p> <p>RA2.10 Esquematizar las manifestaciones clínicas, tratamiento y pronóstico de las enfermedades endocrinológicas más prevalentes.</p> <p>RA2.11 Describir la anatomía quirúrgica del sistema gastrointestinal.</p>

	<p>RA2.12 Recordar el concepto de riesgo quirúrgico y su importancia en la obesidad mórbida.</p> <p>RA2.13 Enumerar las principales técnicas quirúrgicas en cirugía bariátrica, cirugía metabólica y cirugía de la diabetes, así como su evolución e indicaciones.</p> <p>RA2.14 Relacionar la estructura y la función a todos los niveles de organización de los seres vivos como factor determinante de la longevidad.</p> <p>RA2.15 Identificar la normalidad anatomofisiológica como punto de partida para conocer las necesidades del cuerpo humano y la relación de esta normalidad con la enfermedad.</p> <p>RA2.16 Distinguir las propiedades fitoquímicas y terapéuticas de las principales plantas medicinales utilizadas en nuestro entorno.</p> <p>RA2.17 Explicar los principales aspectos de regulación, control y dispensación de productos fitoterápicos.</p> <p>RA2.18 Identificar los principales proveedores de productos fitoterápicos y los productos comercializados disponibles para el tratamiento racional de las diferentes enfermedades del sistema digestivo y de trastornos metabólicos, y su dosificación, formas de administración y otras características esenciales.</p> <p>RA3.5 Defender la dimensión social del envejecimiento de la población.</p> <p>RA11.5 Interpretar un diagnóstico nutricional evaluando los aspectos nutricionales de una historia clínica.</p> <p>RA12.9 Diseñar las intervenciones nutricionales que pueden modificar el proceso de envejecimiento.</p> <p>RA16.8 Evaluar correctamente la relación beneficio-riesgo de un determinado producto fitoterápico a través de la investigación de información basada en la evidencia científica.</p>
--	--

Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Endocrinología aplicada a la nutrición</i>	OPT	Semestre 7 y 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Cirugía de la obesidad y metabólica</i>	OPT	Semestre 7 y 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
	<i>Fitoterapia y plantas de uso alimentario</i>	OPT	Semestre 7 y 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	216	144	240
	% presencialidad	20-25%	10-20%	0%

Materia 17: Complementos de Comunicación e investigación en Nutrición				
Número de créditos ECTS	12 ECTS			
Tipología	<i>Optativa</i>			
Ámbito de conocimiento	-			
Organización temporal	<i>Semestre 7 y 8</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			
Resultados del aprendizaje	<p>RA3.1 Relacionar las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano en general y la nutrición en particular.</p> <p>RA6.3 Dominar el método científico y su aplicación.</p> <p>RA6.4 Reconocer el entorno del investigador/a, así como las principales herramientas y recursos empleados.</p> <p>RA12.8 Diseñar los métodos y herramientas psicológicas más eficientes para conseguir un cambio de conducta favorable en el ámbito de la Nutrición y la Salud.</p> <p>RA16.6 Interpretar 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.</p> <p>RA16.7 Desarrollar el sentido crítico necesario para la comprensión y evaluación de publicaciones científicas en Ciencias de la salud.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Técnicas de investigación y nutrición basada en la evidencia</i>	OPT	Semestre 7 y 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
<i>Coaching nutricional</i>	OPT	Semestre 7 y 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés	
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	108	72	120
	% presencialidad	20-30%	10-20%	0%

Materia 18: Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la Nutrición				
Número de créditos ECTS	6 ECTS			
Tipología	<i>Optativa</i>			
Ámbito de conocimiento	-			
Organización temporal	<i>Semestre 7 y 8</i>			
Modalidad	<i>Semipresencial</i>			

Resultados del aprendizaje	<p>RA1.7 Identificar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p> <p>RA11.4 Participar en el diseño y ejecución de protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.</p> <p>RA12.6 Utilizar las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p>			
Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Valoración de la composición corporal</i>	OPT	Semestre 7 y 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	54	36	60
	% presencialidad	20-30%	10-20%	0%

Materia 19: Prácticas Académicas Externas	
Número de créditos ECTS	24 ECTS
Tipología	<i>Prácticas Académicas Externas</i>
Organización temporal	<i>Año 4</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>RA5.1 Identificar los límites legales y éticos de la profesión dietética y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p> <p>RA6.2 Defender los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p> <p>RA13.1 Participar en la planificación, análisis, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</p> <p>RA19.1 Incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética en la práctica preprofesional.</p> <p>RA19.2 Identificar los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y cultura.</p> <p>RA20.1 Trabajar en equipo dentro de una unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.</p>

	<p>RA20.2 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>RA21.1 Manejar las herramientas básicas de las TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, la Nutrición y la Dietética.</p> <p>RA21.2 Utilizar debidamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</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>Practicum</i></td> <td>PAE</td> <td>Año 4 – 24 ECTS</td> <td>Catalán Castellano</td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma	<i>Practicum</i>	PAE	Año 4 – 24 ECTS	Catalán Castellano
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma								
<i>Practicum</i>	PAE	Año 4 – 24 ECTS	Catalán Castellano									
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas								
	Horas	480	10	110								
	% presencialidad	100%	10-20%	0%								

Materia 20: Trabajo de Fin de Grado	
Número de créditos ECTS	6 ECTS
Tipología	<i>Trabajo de Fin de Grado</i>
Organización temporal	<i>Semestre 8</i>
Modalidad	<i>Presencial</i>
Resultados del aprendizaje	<p>RA6.2 Defender los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p> <p>RA13.1 Participar en la planificación, análisis, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</p> <p>RA16.1 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>RA16.2 Analizar la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.</p> <p>RA16.4 Desarrollar 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</p> <p>RA17.2 Comunicarse a través de un lenguaje no sexista, que minimice los desequilibrios de poder, valide las experiencias de las personas y elimine los estereotipos de género.</p> <p>RA17.3 Defender un proyecto de investigación del ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética delante de un tribunal académico.</p> <p>RA21.1 Manejar las herramientas básicas de las TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, la Nutrición y la Dietética.</p> <p>RA21.2 Utilizar debidamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p>

Asignaturas				
	Denominación	Tipología	Créditos y unidad temporal	Idioma
	<i>Trabajo de Fin de Grado</i>	TFG	Semestre 8 – 6 ECTS	Catalán Castellano Inglés
Actividades Formativas		Dirigidas	Supervisadas	Autónomas
	Horas	10	15	125
	% presencialidad	100%	20%	0%

Tabla 4b. Relación entre resultados de aprendizaje de la titulación y de las materias

Tipología de materia	RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
	Materia	Conocimientos (K)	Habilidades (H)	Competencias (C)
Formación Básica	1. Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición	K2, K5	H2	
	2. Ciencias de la Salud II: Biología y Genética	K1, K2		
	3. Ciencias de la Salud III: Psicología para la Nutrición	K3	H3	
	4. Química y Bioquímica aplicadas a la Nutrición	K1, K2	H1	
	5. Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición	K3, K7		
	6. Matemáticas y Estadística	K6	H8	
Obligatoria	7. Ciencias de los Alimentos I	K1, K7	H1	
	8. Ciencias de los Alimentos II	K7	H1, H10	
	9. Ciencias de la Nutrición	K1, K2	H2, H3, H4	
	10. Dietética y Salud I	K1, K2	H2, H3, H4, H7	
	11. Dietética y Salud II	K1, K4	H2, H3, H4	

	12. Salud Pública y Nutrición Comunitaria	K4, K5, K8	H3, H5, H6, H7	
	13. Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la calidad I	K1, K7	H1, H6, H7	
	14. Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de la calidad II	K1, K8	H6	
	15. Comunicación y Praxis aplicadas a la Nutrición	K5	H3, H5, H8, H9	
Optativa	16. Complementos de Nutrición, Dietética y Salud	K2, K3	H3, H4, H8	
	17. Complementos de Comunicación e investigación en Nutrición	K3, K6	H4, H8	
	18. Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la Nutrición	K1	H3, H4	
Prácticas Académicas Externas	19. Prácticas Académicas Externas	K5, K6	H5	C1, C2, C3
Trabajo Final de Grado/Máster	20. Trabajo de Fin de Grado	K6	H5, H8, H9	C3

4.2. Actividades y metodologías docentes

4.2.a) 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
 - Prácticas académicas
 - Simulación
- **Actividades de evaluación**

ACTIVIDADES FORMATIVAS VIRTUALES (detalladas en el anexo 2):

- **Teoría**
 - Lectura de documentación escrita/gráfica
 - Videoconferencia

- Difusión por Internet
 - Webinario
 - Actividades de autoseguimiento
- **Práctica**
 - Supuestos prácticos/Estudios de caso
 - Aprendizaje basado en problemas
 - Aprendizaje basado en proyectos
 - Foros de debate
 - Laboratorios virtuales
- **Actividades de evaluación**

4.2.b) Prácticas académicas externas (obligatorias)

Prácticas pre-profesionales que se realizan en centros que sitúan al estudiante en un entorno laboral real. Estos centros de prácticas están conformados por hospitales, centros de asistencia primaria y sociosanitarios, mutuas y otros centros de salud, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, así como, consultorías instituciones vinculadas al deporte, la investigación culinaria, la promoción de la salud, etc.)

La prácticas académicas externas se organizan en formato rotatorio para garantizar que el estudiantado las realice en los diferentes ámbitos especificados en la orden CIN/730/2009. Las 480 horas presenciales de prácticas se deberán realizar en:

- Empresas de Restauración colectiva o industrias alimentarias.
- Hospitales, clínicas o centros médicos.
- Organizaciones dedicadas al ámbito comunitario (educación nutricional en fundaciones, ONGs, administraciones públicas) o nutrición deportiva.

EUSES tiene relación con instituciones de los diferentes ámbitos vinculados a la nutrición humana y la dietética y prevé firmar convenios para la realización de prácticas académicas externas vinculadas al Grado que deberán iniciarse el curso 2027-2028. Además, algunos de los centros de prácticas con los que EUSES ya tiene convenio a través de los grados de Fisioterapia y en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, 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 y número de plazas de prácticas que pueden acoger a partir del curso 2026-2027, que han firmado el compromiso para la realización de las prácticas académicas externas así como el modelo de convenio de cooperación educativa que se firmará para cada estudiante en prácticas y el convenio marco que actualmente existe entre el centro y el Institut d'Assistència Sanitària (IAS). Se debe tener en cuenta que las prácticas académicas está previsto que se desarrollen en el cuarto curso (2027-2028) pero que es posible que los estudiantes puedan hacer prácticas extracurriculares una vez superado el cincuenta por ciento de los créditos del grado,

de hay que el compromiso contemple la posibilidad de acoger estudiantado a partir del curso 2026-2027.

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 de contiene un proceso concreto para su regulación, [P09EUSES Procés per a la gestió de pràctiques acadèmiques externes](#).

4.2.c) 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.

Las tipologías de trabajo previstas son:

- Trabajo de revisión, documentación y/o investigación bibliográfica.
- Trabajo de investigación.
- Proyecto de investigación.
- Innovación o emprendimiento en el ámbito de la Nutrición humana y la Dietética.

En el caso de TFG's experimentales que incorporen recogida de datos, se aplicará lo siguiente:

1. Si la recogida de datos ya se ha realizado, se realizará el seguimiento con normalidad y se evaluará con el instrumento de evaluación pactado.
2. Si la recogida de datos o la intervención no se ha podido realizar, se adaptará el trabajo a un proyecto de investigación y se realizará el seguimiento con normalidad.

4.3. Sistemas de evaluación

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

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

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

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

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.c) 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.

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) es una pieza fundamental en el procedimiento de aprendizaje de nuestro estudiantado que sirve para consolidar y reforzar los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados a lo largo de la titulación, cerrando un ciclo de formación completo.

La nota del TFG se divide en tres partes: trabajo escrito con un valor del 60% de la nota, presentación oral (30 %) y tutorías (10 %). La nota final es la suma de los tres porcentajes no existiendo mínimos para aprobar, tan solo se tiene en cuenta que, para que la nota de tutoría se tenga en cuenta el alumnado debe asistir como mínimo a uno de los seminarios programados.

El trabajo escrito y la defensa son evaluados por el tribunal y la nota de tutoría por el tutor.

La elaboración y defensa del TFG puede realizarse de manera individual o en pareja, a elección del alumnado. Sin embargo, tanto si el trabajo es individual como si es en pareja, todos los estudiantes deberán realizar la defensa oral del TFG. En el caso de trabajos realizados en pareja, la evaluación de la memoria escrita será conjunta, mientras que el proceso de desarrollo y la defensa oral serán evaluados de manera individual para cada estudiante.

Tabla 4c. Relación resultados de aprendizaje, materias y sistemas de evaluación

Leyenda:

Sistema de evaluación 1 (SE1): Prueba escrita

Sistema de evaluación 2 (SE2): Prueba práctica

Sistema de evaluación 3 (SE3): Trabajo

Sistema de evaluación 4 (SE4): Presentación oral

Sistema de evaluación 5 (SE5): Instrumentos de co-evaluación y/o autoevaluación

Sistema de evaluación 6 (SE6): Evaluación sobre habilidades y destrezas

Sistema de evaluación 7 (SE7): Memoria de prácticas académicas externas

Sistema de evaluación 8 (SE8): Memoria escrita del proyecto de Trabajo de Fin de Grado

Sistema de evaluación 9 (SE9): Presentación oral del Trabajo de Fin de Grado

Tipología de materia	Formación Básica														
	Materia 1 (18 ECTS)					Materia 2 (12 ECTS)					Materia 3 (6 ECTS)				
Resultados de aprendizaje															
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA2.2, RA2. 5, RA2.6, RA2.8, RA5.1		RA5.1			RA1.5, RA2.1, RA2.2, RA2.3, RA2.4		RA2.3			RA3.1, RA3.2, RA3.4		RA3.1, RA3.2, RA3.4	RA3.2, RA3.4	
Habilidades (H)			RA10.2	RA10.2									RA11.7	RA11.7	

Competencias (C)																
Tipología de materia	Formación Básica															
Resultados de aprendizaje	Materia 4 (12 ECTS)					Materia 5 (6 ECTS)					Materia 6 (6 ECTS)					
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	
Conocimientos (K)	RA1.5, RA2.1, RA2.4					RA3.2, RA3.3, RA3.4, RA7.1		RA3.2, RA3.3, RA3.4	RA3.2, RA3.3, RA3.4			RA6.1				
Habilidades (H)		RA9.1, RA9.3									RA16.1		RA16.1, RA16.3	RA16.3	RA16.3	
Competencias (C)																
Tipología de materia	Formación Obligatoria															
Resultados de aprendizaje	Materia 7 (18 ECTS)					Materia 8 (12 ECTS)					Materia 9 (27 ECTS)					
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	
Conocimientos (K)	RA1.1, RA1.2, RA1.4, RA7.2		RA7.2			RA7.1, RA7.2, RA7.4		RA7.2			RA1.5, RA1.6, RA1.7, RA1.10, RA2.5, RA2.7		RA1.6, RA2.5	RA1.6, RA2.5		
Habilidades (H)	RA9.4	RA9.1, RA9.2					RA9.1, RA9.2				RA10.1, RA10.3, RA11.1,	RA12.6	RA10.1, RA10.3,	RA10.1, RA10.3, RA11.5		

		RA9.3, RA9.4					RA18.1, RA18.2				RA11.5, RA12.4		RA11.1, RA11.5, RA12.5		
Competencias (C)															
Tipología de materia	Formación Obligatoria														
Resultados de aprendizaje	Materia 10 (12 ECTS)					Materia 11 (12 ECTS)					Materia 12 (18 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA1.5, RA1.8, RA1.9, RA2.7		RA1.9	RA1.9		RA1.6, RA4.2		RA1.6,	RA1.6,		RA4.1, RA5.2, RA8.1				
Habilidades (H)	RA11.2		RA10.2, RA11.4, RA12.1, RA15.2	RA10.2, RA11.4, RA12.1, RA15.2	RA11.4, RA12.1, RA15.2	RA10.3, RA11.1, RA12.2, RA12.3, RA12.7		RA10.3, RA11.1, RA12.2, RA12.3, RA12.7	RA10.3, RA11.1,	RA12.2	RA14.7, RA15.1	RA11.3,	RA15.2, RA13.2, RA14.2,	RA15.2, RA13.2	RA15.2, RA13.2
Competencias (C)															
Tipología de materia	Formación Obligatoria														
Resultados de aprendizaje	Materia 13 (18 ECTS)					Materia 14 (6 ECTS)					Materia 15 (12 ECTS)				
Código	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5	SE1	SE2	SE3	SE4	SE5
Conocimientos (K)	RA1.3, RA1.4, RA7.3					RA1.1, RA8.2					RA4.3, RA5.1		RA4.3, RA5.1	RA4.3	

Para la obtención del título de **Grado en Nutrición Humana y Dietética** es necesario que los y las estudiantes acrediten el nivel B2 del marco común europeo de referencia de una tercera lengua, tal como indica la normativa de tercera lengua en los estudios de Grado de la Universitat de Girona.

5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

5.1. Perfil básico del profesorado

5.1.a) 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 permanentes**
 - 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 822/2021, 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	%
Profesorado a tiempo completo	36	324-360	100
Profesorado a tiempo parcial (dedicación 12 ECTS)	12	108	33

Profesorado a tiempo parcial (dedicación 9 ECTS)	9	81	25
Profesorado a tiempo parcial (dedicación 6 ECTS)	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 2024-2025 y hasta 2027-2028).

El claustro previsto para el desarrollo del Grado en Nutrición Humana y Dietética 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.

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 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.

Al ser un título con un elevado contenido práctico y con una orientación claramente profesionalizadora, el Grado en Nutrición Humana y Dietética cuenta con un cuadro de profesores con la suficiente experiencia profesional como para hacerse cargo de manera adecuada de las prácticas. El 75% del profesorado del grado está capacitado y tiene experiencia superior a los 3 años para poder desarrollar satisfactoriamente las tareas de tutorización.

5.1.b) Estructura de profesorado

Tabla 6a. Resumen del profesorado asignado al Grado en Nutrición Humana y Dietética

Categoría	Núm.	ECTS (%)	Doctores/as (%)	Acreditados/as (%)	Sexenios	Quinquenios
Permanentes 1	7	40,50%	100%	71,43%	5	-
Permanentes 2	4	14,02%	-	-	-	-
Lectores	3	20,56%	100%	100%	0	-
Asociados	8	24,92%	62,5%	-	-	-
Otros	-	-	-	-	-	-
Total	22	321	68,18%	53,33%	5	-

Permanentes 1: profesorado permanente para el que es necesario ser doctor (CC, CU, CEU, TU, agregado y asimilables en centros privados).

Permanentes 2: profesorado permanente para el que no es necesario ser doctor (TEU, colaboradores y asimilables en centros privados).

Otros: profesorado visitante, becarios, etc.

El profesorado funcionario (CU, TU, CEU y TEU) se considerará acreditado.

5.2. Perfil detallado del profesorado

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

Tabla 7a. Detalle del profesorado asignado al Grado en Nutrición Humana y Dietética 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	11
Número y % de doctores/as	5 (45,45%)
Número y % de acreditados/as	3 (60%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 2 Permanentes 2: 4 Lectores: 2 Asociados: 3 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias de la Salud III: Psicología para la Nutrición Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición Ciencias de los Alimentos I Ciencias de los Alimentos II Ciencias de la Nutrición Dietética y Salud I Dietética y Salud II Salud Pública y Nutrición Comunitaria Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad II Comunicación y Praxis aplicadas a la Nutrición Complementos de Nutrición, Dietética y Salud Complementos de Comunicación e Investigación en Nutrición Prácticas Académicas Externas Trabajo de Fin de Grado
ECTS impartidos (previstos)	163 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	203 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 2: Biología y genética	
Número de profesores/as	4
Número y % de doctores/as	4 (100%)
Número y % de acreditados/as	3 (75%)
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 3 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 1

	Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición Ciencias de la Salud II: Biología y Genética aplicadas a la Nutrición Química y Bioquímica Matemáticas y Estadística Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad I
ECTS impartidos (previstos)	68 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	74 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 3: 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
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 0 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 2 Otros: -
Materias / asignaturas	Ciencias de los Alimentos I Ciencias de los Alimentos II Comunicación y Praxis aplicadas a la Nutrición
ECTS impartidos (previstos)	27 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	39 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 4: Actividad Física y Ciencias de la Salud

Número de profesores/as	2
Número y % de doctores/as	2 (100%)
Número y % de acreditados/as	0
Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1 Permanentes 2: 1 Lectores: 1 Asociados: 0 Otros: -
Materias / asignaturas	Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la Nutrición Trabajo de Fin de Grado
ECTS impartidos (previstos)	11 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	17 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 5: 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 de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición Ciencias de la Nutrición Dietética y Salud I Complementos de Nutrición, Dietética y Salud
ECTS impartidos (previstos)	30 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	60 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 6: 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 de la Salud III: Psicología para la Nutrición Complementos de Comunicación e Investigación en Nutrición
ECTS impartidos (previstos)	16 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	22 ECTS

Área o ámbito de conocimiento 7: Ciencias sociales, Trabajo Social, Relaciones Laborales y Recursos Humanos, Sociología, Ciencia Política y Relaciones Internacionales

Número de profesores/as	1
Número y % de doctores/as	1 (100%)
Número y % de acreditados/as	0

Número de profesores/as por categorías	Permanentes 1: 1 Permanentes 2: 0 Lectores: 0 Asociados: 0 Otros: -
Materias / asignaturas	Complementos de Comunicación e Investigación en Nutrición
ECTS impartidos (previstos)	6 ECTS
ECTS disponibles (potenciales)	9 ECTS

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

El **Grado en Nutrición Humana y Dietética** contará con dos perfiles principales de profesorado doctor no acreditado. Por un lado, doctores con una dilatada trayectoria docente de alrededor de 10 años, e incluso en algunos casos de más de 15 años, impartiendo docencia universitaria de grado y máster en instituciones nacionales e internacionales como Universitat de Barcelona, Universitat Ramon Llull, Universitat Oberta de Catalunya, Universitat de Girona, Flinders University y Universidad del País Vasco (UPV-EHU).

Por otro lado, encontramos un perfil de profesorado doctorado recientemente, con experiencia docente de menos de 5 años y una importante trayectoria investigadora, enfocada hacia una futura acreditación.

En cuanto al profesorado no doctor, corresponde a un/a profesional que trabaja en el ámbito de la empresa privada o la esfera pública. Su perfil especialista y conocedor de la práctica profesional enriquece y complementa la docencia impartida por el profesorado doctor.

El profesorado asociado, doctor o no, que participará en el grado presenta los siguientes perfiles: nutricionistas clínicas en instituciones públicas y privadas; consultora científica en comunicación y publicidad relacionadas con aspectos de mercado y legislación alimentaria, etiquetado nutricional, educación alimentario-nutricional, etc.; fisióloga del ejercicio de un equipo deportivo de alto nivel; investigadora post-doctoral en la Unidad de Endocrinología, Diabetes y Nutrición del Instituto de Investigación Biomédica de Girona – Doctor Josep Trueta (IdIBGI); investigadora pre-doctoral en el Grupo de Investigación en Alimentación y Nutrición (ALINUT) la Universidad de Alicante; gestora de proyectos de ingeniería biomédica en IdIBGI; y personal docente e investigador a tiempo parcial en otras universidades.

Además de su vertiente profesional, este profesorado participa activamente en proyectos de investigación sobre dietética, nutrición humana y salud. Algunos de los proyectos recientes de mayor impacto son:

- Probióticos en el Síndrome de Intestino Irritable del deportista (DEPALFLOR) - FEDEME
- Valoración y análisis dietético-nutricional en corredores de montaña (COMADNU) - FEDEME
- Identification of molecular mediators of signalling from intestine to insulin sensitization and the browning of adipose tissue: role of LBP and FGF15/19 - Marató TV3
- Estado nutricional de los pacientes con tumor neuroendocrino gastroenteropancreático en España: NUTRIGETNE - Grupo Español de Tumores Neuroendocrinos

Es también destacable que entre la plantilla de PDI no doctor vinculado a la titulación, 3 profesores están actualmente desarrollando sus tesis doctorales en programas de doctorado afines al ámbito de conocimiento de la Nutrición humana y la Dietética.

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.c) 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, teniendo en cuenta que las asignaturas propias del ejercicio profesional serán impartidas por Dietistas-Nutricionistas con vocación docente e investigadora. 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.

- Doctor en medicina especialista en endocrinología y nutrición.
- Doctor, Nutricionista-Dietista especializado en nutrición clínica y/o dietoterapia.

Se adjunta el compromiso firmado que garantiza la contratación efectiva de los dos docentes por parte de EUSES para el desarrollo del Grado en Nutrición Humana y Dietética:



Jo, Marià Júdez i Pi, major d'edat, amb DNI núm. 77.999.655-P, com a administrador de Mil novecientos cuarenta y nueve, S.L. titular d'EUSES (en endavant EUSES), amb NIF núm. B-60346830 i seu social a la població de Salt al Carrer Francesc Macià, 65

Declaro, sota la meva responsabilitat, que EUSES es compromet a contractar dos docents doctors vinculats a l'àmbit de la nutrició i la dietètica, la tecnologia dels aliments o la medicina per a la implantació completa del Grau en Nutrició Humana i Dietètica que ha de iniciar-se el curs 2024-2025.

I perquè així consti, signo aquesta declaración.

77999655P
MARIANO
JUDEZ (R:
B60346830)

Firmado digitalmente
por 77999655P
MARIANO JUDEZ (R:
B60346830)
Fecha: 2023.02.22
18:02:48 +01'00'

Marià Júdez Pi
Salt, 22 de febrer de 2023

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.d) 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 (PDI) y el Personal de Administración y Servicios (PAS).

La Coordinación académica está formada por el Director académico, el Director de la titulación, el Equipo de Coordinación de la titulación y los diferentes coordinadores de centro (Investigación, Movilidad y Formación Continuada). En el “Reglament d’organització i funcionament de l’Escola Universitària de la Salut i l’Esport EUSES – Centre adscrit a la UdG” se detallan en mayor profundidad los diferentes órganos unipersonales mencionados.

Como miembros del PAS, el centro cuenta con 3 personas vinculadas a Gerencia y Administración, 4 miembros de Secretaría Académica, 2 personas de Mantenimiento e Informática, 1 persona en el servicio Alumni, 1 persona vinculadas a Promoción y Comunicación, y 2 personas de Recepción y Conserjería.

Además de la estructura de apoyo a la docencia mencionada, 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.

Área	Categorías	Apoyo a titulaciones	Título académico y experiencia profesional
------	------------	----------------------	--

EUSES	1 Directora 1 Técnica	Fisioterapia, Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, Nutrición Humana y Dietética, Máster Universitario en Readaptación a la Actividad Física y la Competición Deportiva	Licenciado en Educación Física – 26 años Graduada en Lingüística – 6 años
-------	--------------------------	--	--

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. Este campus cuenta con unas instalaciones de unos 5.000 m² y un aparcamiento con capacidad para 350 vehículos.

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, desde 2018 EUSES publica de la mano de la editorial [Bradú](#), libros y guías didácticas vinculados a las asignaturas de los grados universitarios que imparte, con el objetivo de 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. Actualmente, el centro ya dispone de 10 libros centrados, total o parcialmente, en el ámbito de conocimiento de Fisioterapia y 9 libros especializados en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte. 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. Cada asignatura tiene una aula dentro de la

plataforma donde el profesorado publica contenidos y se comunica con los estudiantes. También permite la creación de grupos de debate, un espacio de fórum de dudas y preguntas, y espacios para realizar pruebas de evaluación virtuales.

El anexo 6 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 grado.

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 transición de 4 años a partir del curso 2024-2025.

Asignaturas	2024-25	2025-26	2026-27	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

La UdG y sus centros docentes disponen de sendos sistemas de garantía interna de calidad (SIGQ) formados por diferentes procesos aprobados por los distintos órganos de gobierno de la institución y que permiten la monitorización y evaluación de su desarrollo.

Estos SGIC son públicos y accesibles a través de la sección de Calidad de la página web de la UdG (<https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/>) y de la sección de Calidad de la web de EUSES (<https://girona.euses.cat/qualitat/>).

Mediante la valoración de una serie de indicadores resultantes de la evaluación del rendimiento académico, de la satisfacción de los distintos grupos de interés, del personal, etc. se realiza un informe de seguimiento anual que permite realizar un proceso de evaluación continua.

Estos informes de seguimiento son elaborados y aprobados por la Comisión de Calidad del centro donde participan miembros de todos los colectivos: equipo de gobierno, profesorado, estudiantado y agentes externos a la Universidad relacionados con el mundo profesional del sector.

A partir de este seguimiento se mantiene un Plan de Mejora (PM) actualizado, y plasmado en una herramienta informática dinámica, en el que se recogen los diferentes objetivos de mejora de manera exhaustiva con indicación de las diferentes acciones a llevar a cabo, qué personas son las responsables, cuál es la calendarización y los indicadores de logro.

Adjuntamos el enlace directo al SIGQ de EUSES: <https://www.udg.edu/ca/udgqualitat/centres-adscrits/sistema-de-garantia-intern-de-qualitat?centre=CENT3159>.

8.2. Medios para la información pública

La Universitat de Girona, en el marco de la política de comunicación y con la voluntad de fortalecer la proyección de la Universidad, en marzo de 2017 presentó una [nueva página web principal](#) y una 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:
 - Calidad de programa formativo
 - Adecuación del profesorado al programa formativo.
 - Eficacia de los sistemas de soporte al aprendizaje.
 - 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.

E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria	19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.				X															
	20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.											X			X					
	21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.												X							
	22. 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.												X							
F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica	23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.								X					X						
	24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.														X					

Tabla 8b. Correspondencia entre las competencias citadas en el Apartado 5 de la Orden CIN/730/2009 y los Resultados de Aprendizaje de la materia

Competencias (Apartado 5 de la Orden CIN/730/2009)		Resultados de aprendizaje de la materia
De Formación Básica	Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.	RA2.1
	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.	RA2.2
	Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.	RA3.1, RA6.1
	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.	RA3.2
	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.	RA4.3
	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.	RA1.8
	Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.	RA20.1
	Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.	RA5.2
	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.	RA3.3, RA3.4
De Ciencias de los Alimentos	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.	RA1.1
	Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	RA9.1, RA9.3
	Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.	RA1.2
	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.	RA9.2
	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.	RA9.4
	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.	RA1.3
	Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.	RA7.4

De Higiene, Seguridad alimentaria y Gestión de Calidad	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.	RA8.1, RA14.5
	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.	RA15.1
	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.	RA15.3
	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.	RA14.7
	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.	RA8.2
	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.	RA14.1
	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.	RA14.1
	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.	RA14.6
De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.	RA9.1, RA9.2, RA9.3, RA9.4, RA9.5
	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.	RA1.5
	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.	RA10.3
	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).	RA1.9
	Participar en el diseño de estudios de dieta total.	RA15.2
	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.	RA11.2
	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.	RA11.4
	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.	RA2.8
	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.	RA11.4
	Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.	RA11.5
	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.	RA11.1
	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.	RA12.7
	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.	RA12.2
	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.	RA4.2
	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.	RA20.2

	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.	RA1.7, RA12.6
	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.	RA12.2
	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.	RA13.3
	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.	RA2.7
	Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.	RA21.1
	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.	RA5.1
	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.	RA12.3
	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.	RA6.2
De Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.	RA4.1
	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.	RA13.1, RA16.3
	Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.	RA11.3
	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.	RA13.2
	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.	RA14.2
	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.	RA13.2
Practicum y trabajo de fin de Grado	Prácticas preprofesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.	RA5.1, RA6.2, RA13.1, RA19.1, RA19.2, RA20.1, RA20.2, RA21.1, RA21.2
	Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.	RA6.2, RA13.1, RA16.1, RA16.2, RA16.4, RA17.2, RA17.3, RA21.1, RA21.2

Tabla 8c. Listado y detalle de la relación entre los Resultados de Aprendizaje de la titulación y los Resultados de Aprendizaje de materia

	Resultados de aprendizaje de la titulación	Resultados de aprendizaje de la materia
Conocimientos	K1	RA1.1, RA1.2, RA1.2, RA1.4, RA1.5, RA1.6, RA1.7, RA1.8, RA1.9, RA1.10
	K2	RA2.1, RA2.2, RA2.3, RA2.4, RA2.5, RA2.6, RA2.7, RA2.8, RA2.9, RA2.10, RA2.11, RA2.12, RA2.13, RA2.14, RA2.15, RA2.16, RA2.17, RA2.18
	K3	RA3.1, RA3.2, RA3.3, RA3.4, RA3.5
	K4	RA4.1, RA4.2, RA4.3
	K5	RA5.1, RA5.2
	K6	RA6.1, RA6.2, RA6.3, RA6.4
	K7	RA7.1, RA7.2, RA7.3, RA7.4
	K8	RA8.1, RA8.2
Habilidades	H1	RA9.1, RA9.2, RA9.3, RA9.4, RA9.5
	H2	RA10.1, RA10.2, RA10.3
	H3	RA11.1, RA11.2, RA11.3, RA11.4, RA11.5, RA11.6, RA11.7
	H4	RA12.1, RA12.2, RA12.3, RA12.4, RA12.5, RA12.6, RA12.7, RA12.8, RA12.9
	H5	RA13.1, RA13.2, RA13.3
	H6	RA14.1, RA14.2, RA14.3, RA14.4, RA14.5, RA14.6, RA14.7
	H7	RA15.1, RA15.2, RA15.3
	H8	RA16.1, RA16.2, RA16.3, RA16.4, RA16.5, RA16.6, RA16.7, RA16.8
	H9	RA17.1, RA17.2, RA17.3
	H10	RA18.1, RA18.2
Competencias	C1	RA19.1, RA19.2
	C2	RA20.1, RA20.2
	C3	RA21.1, RA21.2

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.
 - **Prácticas académicas:** Aplicación práctica de la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto determinado.
 - **Simulación:** Actividad en la que se sitúa al estudiante en un contexto que simula una práctica profesional real.

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).

ANEXO 3. Listado de Instituciones para la realización de Prácticas Académicas Externas, convenios, compromisos y convenio de cooperación educativa (plantilla)

3.1. Centros de prácticas

Hospitales, centros de asistencia primaria, sociosanitarios:

Organización	Número de estudiantes por curso que podrían realizar hasta 480 horas de prácticas
Hospital Universitari Josep Trueta + Atenció primaria ICS + Atenció primaria IAS	27
Hospital Santa Caterina (Nutrigir)	2
Fundació Salut Empordà	6
Hospital Olot	2
Clínica Girona	3
Consorci Sant Gregori	6
Clínica Bofill	3
Clínica de medicina integral Diagonal	4
Iverfiatc	7
Hospital de Palamós	1

Industrias alimentarias, de restauración colectiva y organizaciones comunitarias:

Organización	Número de estudiantes por curso que podrían realizar hasta 480 horas de prácticas
IRTA	3
La Fageda	3
Catering Vilanova	6
Agar Assessorament alimentari	2
Certilag laboratoris alimentaris	2
Nutrigir	1
Industria Mera	3

Consulta dietético-nutricional y nutrición deportiva:

Organización	Número de estudiantes por curso que podrían realizar hasta 480 horas de prácticas
SANUM	3
Silvia Vendrell dietista	3
Clàudia Soler dietista	3
Marta Cot dietista	1
Sportclinic	2
Bewolfish	1

Cenit	1
CB Girona	2
Girona FC SAD	3
Labsportsalud	1
Llop Gestió de l'Esport SL - Sintagma	2
UE Figueres	1
Golf Hotel Malavella SL	1

3.2. Convenio marco con el Institut d'Assistència Sanitària (IAS)



CONVENI MARC DE COOPERACIÓ EDUCATIVA ENTRE EUSES - ESCOLA UNIVERSITARIA DE LA SALUT I L'INSTITUT D'ASSISTÈNCIA SANITÀRIA PER A LA REALITZACIÓ DE PRÀCTIQUES ACADÈMIQUESEXTERNES.

REUNITS

D'altra part, el Sr. Joan Profitós Tuset , en nom i representació de l'empresa pública INSTITUT D'ASSISTÈNCIA SANITÀRIA, adscrita al Servei Català de la Salut, amb personalitat jurídica pròpia, CIF núm. Q6750003C , amb domicili social al carrer Dr. Castany s/n de Salt, CP 17190, actuant en la seva qualitat de President del Consell d'Administració, d'acord amb les facultats que li foren concedides per Acord del Govern de la Generalitat del 22 de febrer de 2011, renovades per Acord del Govern del 6 d'octubre de 2020 i desplegades per escriptura de poders amb número de protocol 111/15 del 26 de febrer de 2015 atorgades davant la notària de Salt, Sra. Maria Elena Sanmamed Prieto.

I de l'altra part, el Sr. Marià Júdez Pi, amb DNI núm. 77999655-P, Administrador de l'Escola Salut i Esport, S.L., (en endavant EUSES), amb NIFB-17568023, que actua en nom i representació d'aquesta entitat, amb seu a c/Francesc Macià, 65, CP 17190, Salt (Girona).

Ambdues parts es reconeixen mútuament la capacitat necessària per atorgar aquest conveni i a aquest efecte.

MANIFESTEN

I. En l'actualitat, EUSES imparteix diferents disciplines universitàries, els plans d'estudis de les quals preveuen la possibilitat que els estudiants facin un període de pràctiques en institucions i empreses, ja sigui amb caràcter optatiu o obligatori. Tanmateix, els estudiants poden dur a

terme pràctiques externes més enllà de les previstes en els plans d'estudi, són les anomenades pràctiques extracurriculars.

La formació pràctica externa de l'alumnat d'EUSES – centre adscrit a la Universitat de Girona regulada per la Normativa de Pràctiques Acadèmiques Externes de Graus i Màsters aprovada pel Consell de Govern en la sessió ordinària núm. 8/12, de 20 de desembre de 2012, que

defineix les pràctiques acadèmiques externes dels estudiants universitaris i modalitats curriculars i extracurriculars així com el requeriment d'inclusió en el Suplement Europeu del Títol.

II. Igualment és d'aplicació el Reial decret 1393/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials, l'Estatut de l'estudiant universitari aprovat pel Reial decret 1791/2010, de 30 de desembre, el Reial Decret 592/2014, d'11 de juliol, pel qual es regulen les pràctiques acadèmiques externes dels estudiants universitaris i tota aquella normativa vigent que li sigui d'aplicació

III. Ambdues parts, amb voluntat d'intensificar les relacions entre el món universitari i la realitat professional, volen col·laborar en el camp de la formació teòrica i pràctica dels estudiants, i per aquest motiu acorden que la millor manera de materialitzar la cooperació mútua és formalitzar un conveni de col·laboració acadèmica amb l'objectiu que l'estudiant desenvolupi de manera pràctica els coneixements que adquireixi a EUSES, i en aquest sentit les parts interessades es reconeixen mútuament la capacitat suficient per vincular-se, i acorden l'atorgament d'aquest conveni de col·laboració de conformitat amb els següents

CLÀUSULES

1. Objecte del conveni de col·laboració

L'objecte d'aquest conveni és establir els termes de col·laboració que han de regir entre les

parts signatàries perquè els estudiants d'EUSES puguin realitzar pràctiques acadèmiques externes en les dependències de l'entitat col·laboradora.

2. Formalització.

Aquesta col·laboració es materialitzarà mitjançant la signatura d'un conveni específic entre l'estudiant, l'entitat col·laboradora i EUSES.

L'entitat col·laboradora identificarà a EUSES la persona que signarà els convenis a què fa referència aquesta clàusula. Per part d'EUSES correspondrà signar aquests convenis al director acadèmic del centre. Condicions generals de realització de les pràctiques Les pràctiques acadèmiques externes constitueixen una activitat de naturalesa formativa per als estudiants que els ha de permetre aplicar i complementar els coneixements adquirits en la seva formació acadèmica, afavorint l'adquisició de competències que els preparin per al exercici d'activitats professionals, facilitin l'ocupació i fomentin la seva capacitat d'emprenedoria.

2.1 Durant l'estada en pràctiques a l'entitat col·laboradora, els estudiants han de fer tasques pròpies de l'àmbit professional en què exerciran l'activitat com a graduats, amb l'objectiu de completar l'aprenentatge teòric i pràctic adquirit en la formació acadèmica i d'adquirir experiència laboral en els nivells als quals puguin accedir per raó de la seva titulació.

2.2 Els estudiants han d'estar subjectes a l'horari i les normes fixades per l'entitat col·laboradora. En tot cas es procurarà que l'horari establert sigui compatible amb l'activitat acadèmica, formativa i de representació i participació desenvolupada per l'estudiant a EUSES.

2.3 Els estudiants han de desenvolupar l'estada de pràctiques sota la supervisió de dos tutors: un professional de l'entitat col·laboradora, designat per aquesta entitat i que s'encarregarà d'orientar i supervisar el treball en pràctiques de l'estudiant, i un professor de la Universitat, designat per la Universitat i que s'ha de coordinar amb el tutor de l'entitat col·laboradora per fer un seguiment efectiu de les pràctiques, proporcionar suport a l'estudiant per a l'elaboració

Escola Universitària de la Salut i l'Esport

de la memòria i dur a terme el procés avaluator de les pràctiques. La persona tutora designada per l'entitat col·laboradora ha de fixar el pla de treball que caldrà seguir, d'acord amb el projecte formatiu i en coordinació amb el tutor acadèmic, i ha d'emetre un informe final, en què es valorin les aptituds i competències que recull l'article 13 del Reial Decret 592/2014, d'11 de juliol, demostrades per l'estudiant durant l'estada en pràctiques.

2.4 L'estudiant a la conclusió de les pràctiques ha de realitzar i lliurar al tutor acadèmic una memòria final de les pràctiques on hi ha de figurar entre altres les previsions que recull l'article 14 del Reial Decret 592/2014, d'11 de juliol.

2.5 L'avaluació final de les pràctiques correspon a la persona tutora acadèmica, de conformitat amb els criteris d'avaluació que s'estableixen en el conveni específic de col·laboració que es preveu a la clàusula 3 d'aquest conveni.

2.6 La realització de les pràctiques no implica en cap cas l'existència d'una relació laboral entre els estudiants i l'entitat col·laboradora. En l'àmbit de les administracions públiques, entitats de dret públic i altres organismes públics la realització de les pràctiques no podrà tenir la consideració de mèrit per a l'accés a la funció pública ni pot ser computada als efectes d'antiguitat o reconeixement de serveis previs.

3.10 L'entitat col·laboradora ha d'informar els estudiants en pràctiques de la normativa de seguretat i prevenció de riscos laborals. Així mateix, ha de disposar dels recursos i mitjans necessaris per facilitar l'accés a les pràctiques dels estudiants amb discapacitat i la conciliació de les activitats o situacions personals derivades d'aquesta situació de discapacitat.

3. Condicions particulars de realització de les pràctiques

3.1 Les parts signatàries han de subscriure un conveni específic de col·laboració que s'adjunta com annex al conveni en el qual s'han d'especificar les dades següents:

- a) Identitat de l'estudiant en pràctiques.
- b) Modalitat de les pràctiques (curriculars o extracurriculars).
- c) Projecte formatiu, amb els objectius educatius i les activitats que s'hi han de realitzar.
- d) Pla de seguiment de les pràctiques (amb indicació dels informes i/o memòries que ha d'elaborar l'estudiant).
- e) Durada, horari i període de realització de les pràctiques.
- f) Lloc (centre de treball) de realització de les pràctiques.
- g) Identitat dels tutors designats per l'entitat col·laboradora i per la Universitat.
- h) Criteris d'avaluació.
- i) Compromisos de l'estudiant.
- j) Especificació que la realització de les pràctiques no implica la constitució de cap vincle laboral entre l'entitat i l'estudiant.
- k) Valoració en crèdits, si escau.

3.2 El document esmentat ha de contenir un apartat de signatura per a l'estudiant, que ha de manifestar que aquest coneix i accepta de forma expressa totes les condicions de realització de les pràctiques relacionades en aquest conveni específic de col·laboració i que es compromet a complir totes les obligacions que, d'acord amb les condicions descrites i la normativa aplicable, li són exigibles. En aquest mateix apartat, l'estudiant s'ha de comprometre de forma expressa a mantenir la confidencialitat i el secret professional en relació amb la informació interna i les activitats de l'entitat col·laboradora.

4. Règim de permisos dels estudiants

Els estudiants poden absentar-se el temps que sigui indispensable del lloc on desenvolupin les pràctiques acadèmiques sempre que es faci necessari per poder atendre les obligacions que es deriven de la seva activitat acadèmica o de la seva participació en l'activitat dels òrgans de govern i de representació d'EUSES – centre adscrit a la Universitat de Girona, així com per raons de salut o per qualsevol altres supòsits que acordin conjuntament l'entitat col·laboradora i la Universitat.

En qualsevol cas, els estudiants han de comunicar les absències referides a l'entitat

col·laboradora amb antelació suficient i han de presentar els justificants corresponents.

5. Protecció de dades

5.1 L'entitat col·laboradora s'ha d'abstenir de fer qualsevol tipus de tractament de les dades personals dels estudiants en pràctiques més enllà del que sigui necessari per a la consecució de les finalitats d'aquest conveni. De la mateixa manera, es compromet a no manipular, transformar ni cedir a tercers aquestes dades o els arxius que continguin, fora de l'estricta objecte de la relació subscripta per ambdues parts, així com a guardar-los en estricta confidencialitat i a informar l'estudiant de la forma en què pot exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, d'acord amb el que disposa la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, i la normativa que la desenvolupa.

5.2 L'incompliment directe o indirecte d'aquesta clàusula per part de l'entitat col·laboradora comporta la responsabilitat directa pels danys i perjudicis que pugui representar per als estudiants acollits en pràctiques o per EUSES.

6. Assegurança

En el desenvolupament de les pràctiques externes que són objecte d'aquest conveni, els estudiants d'EUSES – centre adscrit a la Universitat de Girona tenen cobertes les prestacions per accident, malaltia o infortuni familiar per l'assegurança escolar. En cas d'estudiants majors de 28 anys, cal que aquests subscriuguin una assegurança privada que cobreixi les prestacions relatives a aquestes contingències. Així mateix, els estudiants tenen coberta la responsabilitat civil en que puguin incórrer amb ocasió de la realització de les pràctiques, en mèrits de la pòlissa de responsabilitat civil col·lectiva subscripta per EUSES. Si l'entitat col·laboradora requereix algun altre tipus d'assegurança, aquesta serà a càrrec de l'estudiant i es farà constar en el document complementari previst a la clàusula tercera d'aquest

Ahora, EUSES té contractada una pòlissa de responsabilitat civil per tal de cobrir les

contingències que se suscitin com a conseqüència de la realització de les pràctiques esmentades.

7. Reconeixements derivats de les pràctiques

7.1 Finalitzada l'estada de pràctiques, i prèvia petició per part dels estudiants, l'entitat col·laboradora ha d'emetre un informe acreditatiu de les activitats realitzades, la durada de les pràctiques i el rendiment de l'estudiant.

7.2 Pel que fa al reconeixement dels tutors designats per l'entitat col·laboradora, la universitat, prèvia petició per part de la persona interessada, ha d'expedir un certificat de reconeixement institucional, en què han de constar, com a mínim, les característiques de la col·laboració, els estudis en què s'ha desenvolupat, el nombre d'estudiants tutoritzats i el total d'hores tutoritzades.

8. Drets i deures dels estudiants i dels tutors

Durant la realització de les pràctiques acadèmiques externes, els estudiants tindran els drets i les obligacions que estableix l'article 9 del Reial Decret 592/2014, d'11 de juliol.

El tutor de l'entitat col·laboradora tindrà els drets i les obligacions que estableix l'article 11 del Reial Decret 592/2014, d'11 de juliol. El tutor acadèmic de la universitat tindrà els drets i les obligacions que estableix l'article 12 del Reial Decret 592/2014, d'11 de juliol.

9. Us de la imatge social i marques

EUSES i l'entitat col·laboradora autoritzen la utilització de les seves imatges institucionals i altres elements distintius en les accions comercials, de publicitat i de difusió, derivades únicai exclusivament del compliment del present conveni i només durant el seu període devigència.

En aquest sentit, el logotip podrà ser utilitzat en qualsevol suport publicitari d'EUSES i/o l'entitat col·laboradora, a títol enunciatiu però no limitatiu, pàgina web, fulletó, díptic, etc. durant la vigència d'aquest conveni.

Per l'exposat anteriorment el present conveni no constitueix, en cap forma, transferència o autorització d'ús del patrimoni marcat o d'exclusiva de cap de les Parts, per la qual cosa, i sense perjudici de l'autorització genèrica que es confereix al present conveni, qualsevol ús dels drets de propietat intel·lectual i/o industrial titularitat de cadascuna de les parts requerirà la prèvia autorització expressa i escrita d'aquestes.

A la finalització d'aquest Conveni ambdues parts vindran obligades a cessar immediatament en l'ús de la imatge, nom o logotip que cadascuna de les parts estiguessin fent de l'altre per raó d'aquest Conveni.

10. Causes de resolució

Les causes de resolució del present conveni de cooperació educativa seran:

- a) L'expiració del termini de vigència.
- b) El mutu acord de les parts, manifestat per escrit.
- c) La impossibilitat sobrevinguda legal o material de donar compliment a l'objecte d'aquest conveni.
- d) L'incompliment per qualsevol de les parts d'aquest conveni de cooperació o dels específics que se signin, de les obligacions assumides per aquest conveni, pel conveni específic o per les disposicions aplicables. En aquest cas, la part interessada a resoldre anticipadament el conveni ha de comunicar la seva intenció a l'altra part amb una antelació mínima de quinze dies.
- e) Les causes previstes a la legislació aplicable.

11. Vigència

La durada d'aquest conveni s'estableix per un període d'un any, a partir de la data de la seva signatura. En qualsevol moment abans de la finalització del termini inicial d'un any, les parts podran prorrogar-lo fins a quatre anys addicionals o bé la seva extinció, d'acord amb el que es disposa a l'art. 49.h. de la Llei 49/2015 de Règim jurídic del sector públic.

12. Règim jurídic i resolució de conflictes

Qualsevol controvèrsia que pugui sorgir de l'aplicació, la interpretació o l'execució d'aquest conveni de cooperació, així com dels convenis específics de col·laboració que se subscriuguin a la seva empara, s'ha de resoldre de mutu acord entre les parts. Si això no és possible, les parts renunciïn al seu propi fur i se sotmeten als jutjats i tribunals de la ciutat que resultin competents.

I perquè així consti, en prova de conformitat, ambdues parts signen aquest conveni a la data de la signatura electrònica.

JOAN
PROFITÓS
TUSET - DNI
40820176Y
(SIG)

Signat digitalment
per JOAN PROFITÓS
TUSET - DNI
40820176Y (SIG)
Data: 2022.07.29
10:47:44 +02'00'

Per l'IAS

Joan Profitós Tuset

77999655P
MARIANO
JUDEZ (R:
B17568023)

Firmado
digitalmente por
77999655P
MARIANO JUDEZ (R:
B17568023)
Fecha: 2022.09.02
11:48:57 +02'00'

Per EUSES

Marià Júdez Pi

3.3. Compromiso para ofrecer plazas de prácticas



COMPROMÍS ENTRE L'ESCOLA UNIVERSITÀRIA DE LA SALUT I L'ESPORT (EUSES) – CENTRE ADSCRIT A LA UNIVERSITAT DE GIRONA I LA GERÈNCIA TERRITORIAL ICS GIRONA PER LA REALITZACIÓ DE LES PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES DE L'ESTUDIANTAT DEL GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIET TICA

D'una part, el Sr. Rafel Magrinyà Vinyes, Director acadèmic de l'Escola Universitària de la Salut i l'Esport (en endavant EUSES), domiciliada a c/Francesc Macià, 65, CP 17190, Salt (Girona), NIF B-17568023.

D'una altra part, el Sr. Joaquim Casanovas Lax, com a Gerent Territorial de Girona de l'Institut Català de la Salut (ICS), en nom i representació d'aquesta entitat i de L'HOSPITAL UNIVERSITARI DE GIRONA DR. JOSEP TRUETA, domiciliat a Avinguda de França, s/n de Girona, 17007, província de Girona, i identificada amb el CIF número Q5855029D

EXPOSEN

Que EUSES – centre adscrit a la UdG, implantarà el Grau en Nutrició Humana i Diet tica, donada la manca d'aquesta oferta formativa a la província de Girona i la necessitat present i futura d'aquest professionals en el sistema sanitari. El pla d'estudis (pendent de verificació) contempla un pràcticum de car cter obligatori, distribuït en diferents especialitats o serveis, i que és part inherent a la formació de l'estudiantat. El Grau ha d'iniciar-se el curs 2024-2025. Aix  significa que el primer curs que els estudiants hauran de fer pràctiques serà el 2026-2027, moment en el que cursaran tercer de grau.

Que la Gerència territorial de l'ICS a Girona vol col·laborar amb el Grau en Nutrició Humana i Diet tica en la formació clínica i sanitària de l'estudiantat d'EUSES oferint durant el curs acadèmic 2026-2027 un nombre aproximat de 25 places de pràctiques d'estudiants en els seus diferents serveis en l'àmbit d'Atenció Primària, i 2 places a l'Hospital Universitari de Girona Dr. Josep Trueta, i que vol ser partícip del projecte per incorporar graduats i graduades que puguin contribuir al desenvolupament del sistema sanitari públic i privat.

Aquest nombre de places estar  condicionat al nombre d'estudiants efectivament matriculats a l'assignatura de pràctiques, així com a la disponibilitat docent del centre sanitari i a la situació sanitària del moment i podrà oscil·lar lleugerament per damunt o per sota.

ACORDEN,

Primer. Que oferirà un nombre total aproximat de 27 places de pràctiques d'estudiants en els seus serveis, d'acord amb la distribució expressada anteriorment.

Que el primer curs que s'implantaran les pràctiques acadèmiques externes serà el 2026-2027. Les places de pràctiques d'estudiants es concretaran en el període de preparació a partir del curs d'implantació dels estudis d'acord a la petició d'EUSES en funció de la programació docent.

Segon. Que les places de pràctiques ofertes tindran la durada necessària conforme a l'equivalència dels crèdits de pràctiques acadèmiques externes establerts en el Pla d'estudis del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Tercer. Que cada curs acadèmic s'acordarà la distribució dels estudiants en el marc del conveni específic de cooperació educativa (acord individualitzat) per a les assignatures de pràctiques acadèmiques externes.

Quart. El compromís expressat en el punt precedent quedarà sense efecte o podrà ser limitat si com a conseqüència de circumstàncies externes i/o de força major relacionades amb les prioritats a atendre per part dels dispositius assistencials dels centres no fos possible assumir i/o rebre estudiants en pràctiques per part dels centres sanitaris de l'ICS Girona.

Aquesta excepcionalitat es justificarà ja sigui per la seva notorietat o per expressa comunicació justificativa per part d'aquesta gerència territorial a l'EUSES.

Salt, 27 de febrer de 2023

EUSES
(Signatura i segell)

RAFEL
MAGRINYA
VINYES -
DNI
39695648V

Firmado
digitalmente por
RAFEL MAGRINYA
VINYES - DNI
39695648V
Fecha: 2023.02.28
06:13:52 +01'00'

Rafel Magrinyà Vinyes
Director acadèmic

Per l'entitat
col·laboradora
(Signatura i segell)

Joaquim
Casanovas Lax -
DNI 40285576H
(TCAT)

2023.02.27
16:13:01
+01'00'

Joaquim Casanovas
Lax
Gerent territorial ICS
Girona

**COMPROMÍS ENTRE L'ESCOLA UNIVERSITÀRIA DE LA SALUT I L'ESPORT (EUSES) –
CENTRE ADSCRIT A LA UNIVERSITAT DE GIRONA I CLINICA DE MEDICINA INTEGRAL
DIAGONAL PER LA REALITZACIÓ DE LES PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES DE
L'ESTUDIANTAT DEL GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA**

D'una part, el Sr. Rafel Magrinyà Vinyes, Director acadèmic de l'Escola Universitària de la Salut i l'Esport (en endavant EUSES), domiciliada a c/Francesc Macià, 65, CP 17190, Salt (Girona), NIF B-17568023.

D'una altra part, el/la Sr./Sra. Miquel Àngel Melendo Aguaviva, com a Director-Gerent en nom i representació de l'entitat col·laboradora CLINICA DE MEDICINA INTEGRAL DIAGONAL, domiciliada a C/ Sant Mateu 24-26, 08950 d'ESPLUGUES DEL LLOBREGAT NIF B64586563.

EXPOSEN

Que EUSES – centre adscrit a la UdG, implantarà el Grau en Nutrició Humana i Dietètica, donada la manca d'aquesta oferta formativa a la província de Girona i la necessitat present i futura d'aquests professionals en el sistema sanitari. El pla d'estudis (pendent de verificació) contempla un pràcticum de caràcter obligatori, distribuït en diferents especialitats o serveis, i que és part inherent a la formació de l'estudiantat. El Grau ha d'iniciar-se el curs 2024-2025. Això significa que el primer curs que els estudiants hauran de fer pràctiques serà el 2026-2027, moment en el que cursaran tercer de grau.

Que CLINICA DE MEDICINA INTEGRAL DIAGONAL, vol col·laborar amb el Grau en Nutrició Humana i Dietètica en la formació clínica i sanitària de l'estudiantat d'EUSES oferint durant el curs acadèmic 2026-2027 un nombre de 4 places de pràctiques d'estudiants en els seus diferents serveis, i que vol ser partícip del projecte per incorporar graduats i graduades que puguin contribuir al desenvolupament del sistema sanitari públic i privat.

ACORDEN,

Primer. Que CLINICA DE MEDICINA INTEGRAL DIAGONAL, oferirà 4 places de pràctiques d'estudiants en els seus serveis.

Que el primer curs que s'implantaran les pràctiques acadèmiques externes serà el 2026-2027. Les places de pràctiques d'estudiants es concretaran en el període de preparació a partir del curs d'implantació dels estudis d'acord a la petició d'EUSES en funció de la programació docent.

Segon. Que les places de pràctiques ofertes tindran la durada necessària conforme a l'equivalència dels crèdits de pràctiques acadèmiques externes establerts en el Pla d'estudis del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Tercer. Que cada curs acadèmic s'acordarà la distribució dels estudiants en el marc del conveni específic de cooperació educativa (acord individualitzat) per a les assignatures de pràctiques acadèmiques externes.

Salt, 22 de Febrer del 2023,

EUSES
(Signatura i segell)

RAFEL MAGRINYA
VINYES - DNI 39695648V

Firmado digitalmente por RAFEL
MAGRINYA VINYES - DNI 39695648V
Fecha: 2023.02.24 13:50:19 +01'00'

Rafel Magrinyà Vinyes
Director acadèmic

CLINICA DE MEDICINA
INTEGRAL DIAGONAL



CLÍNICA DE MEDICINA INTEGRAL
Miquel Àngel Melendo
Aguaviva
Director-Gerent

3.4. Conveni de cooperació educativa (plantilla)



CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN EDUCATIVA PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS EN ENTIDADES COLABORADORAS

REUNIDOS:

Por una parte, el Sr. Rafel Magrinyà Vinyes, Director académico de la Escuela Universitaria de la Salud y del Deporte (en lo sucesivo EUSES), domiciliada a c/Francesc Macià, 65, CP 17190, Salt (Girona), NIF B-17568023.

Por otra parte, el/la Sr./Sra. «Nom_del_representant_legal», como «Càrrec_que_ocupa», en nombre y representación de la entidad colaboradora «Nom_fiscal_entitat_conveni», domiciliada a «Adreça_fiscal_conveni», «Codi_Postal», «Municipi», con NIF «NIF_de_lentitat».

Y, por otra parte, «Nom» «Cognoms», con DNI/pasaporte «DNI_Alumnat», estudiante de Grado en Nutrición Humana y Dietética en EUSES.

Las partes se reconocen la capacidad legal necesaria para formalizar este convenio y

MANIFIESTAN

Que, en el marco del Real Decreto 592/2014, de 11 de julio, por el cual se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios, la Orden SSI/81/2017, de 19 de enero, por la que se publica el Acuerdo de la Comisión de Recursos Humanos del Sistema Nacional de Salud, por el que se aprueba el protocolo mediante el que se determinan pautas básicas destinadas a asegurar y proteger el derecho a la intimidad del paciente por los alumnos y residentes en Ciencias de la Salud, el Real Decreto 640/2021, de 27 de julio, de creación, reconocimiento y autorización de universidades y centros universitarios, y acreditación institucional de centros universitarios y Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, las partes subscriben este documento y

ACUERDAN

Primero. El objeto de este convenio es establecer las condiciones sobre las cuales se desarrollarán las prácticas académicas externas que el estudiante tiene que llevar a cabo para su formación. Las prácticas tienen que ir encaminadas a completar el aprendizaje teórico y práctico del estudiante para proporcionarle una formación completa e integral.

El estudiante tiene que desarrollar estas prácticas externas en conformidad con el proyecto formativo detallado en el punto séptimo de este convenio, en el cual se incluyen los objetivos educativos y las actividades que hay que desarrollar.

Segundo. Las condiciones de la estancia de prácticas serán las siguientes:

1. Se establece que el periodo de durada de les prácticas sea «Període», con horario «Horari», y días «Dies». Esta dedicación es compatible con la actividad académica, formativa y de representación y participación del estudiante a EUSES.
2. El nombre total de horas de la estancia de prácticas externas es de «Hores_prèctiques» horas.
3. La estancia de prácticas tendrá lugar a «Direcció_postal_ubicació_pràctiques».

Tercero. Los derechos y los deberes del estudiante son los establecidos por las normativas vigentes que los son de aplicación, entre los cual figuran:

Derechos:

- a. Ser tutelado durante el periodo de ejecución de su práctica formativa por un tutor de la universidad y por un profesional de la entidad externa colaboradora.
- b. Tener la cobertura de un seguro durante el periodo de realización de las prácticas.
- c. En los casos que así se establezca, percibir la aportación económica prevista por parte de la entidad colaboradora, sienta satisfecha en la forma que oportunamente determinen ambas partes.
- d. Recibir la documentación relativa a sus prácticas con antelación suficiente.
- e. Recibir información de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales por parte de la entidad colaboradora.
- f. Asistir a las pruebas de evaluación y otras actividades obligatorias de sus estudios, así como a la asistencia a las reuniones de los órganos de gobierno de la universidad, comunicándolo previamente y con antelación suficiente a la empresa o institución.
- g. A la obtención de un informe por parte de la entidad colaboradora dónde ha realizado las prácticas, con mención expreso de la actividad llevada a cabo, su duración y, si se tercia, su rendimiento.
- h. A la propiedad intelectual e industrial en los términos que establece la legislación reguladora de la materia.

- i. A disponer de los recursos necesarios para el acceso de los estudiantes con discapacidad a la tutela, a la información, a la evaluación y al desarrollo mismo de las prácticas en igualdad de condiciones.
- j. A conciliar, en el caso de los estudiantes con discapacidad, la realización de las prácticas con las actividades y situaciones personales derivadas o conectadas con la situación de discapacidad.
- k. Aquellos otros recogidos por la normativa de la universidad.

Deberes:

- a. Conocer y cumplir el proyecto formativo previsto siguiendo las indicaciones del tutor en la entidad externa colaboradora, bajo la supervisión del tutor de la universidad.
- b. Cumplir la normativa vigente relativa a prácticas académicas externas de la UdG.
- c. Mantener contacto con el tutor académico durante toda la duración prevista por la actividad, comunicarle e informarlo sobre cualquier incidencia que pueda surgir en el desarrollo de la misma.
- d. Librar en la universidad todos los documentos e informes que se soliciten para el seguimiento y evaluación, según el tipo de práctica.
- e. Incorporarse a la entidad externa colaboradora que se trate en la fecha acordada.
- f. Cumplir y respetar las normas de funcionamiento y políticas de la entidad externa colaboradora.
- g. Desarrollar el proyecto formativo y cumplir con diligencia las actividades acordadas con la entidad externa colaboradora, de acuerdo con las líneas de colaboración establecidas.
- h. Guardar confidencialidad en relación con la información interna de la empresa, entidad o institución pública o privada y no explotar aquellos datos obtenidos en la práctica sin la autorización expreso de la empresa, entidad o institución pública o privada y la UdG.
- i. Mostrar en todo momento una actitud respetuosa hacia la política de la entidad externa colaboradora, salvaguardando el buen nombre de lo EUSES y la UdG.

El estudiante tiene derecho al régimen de permisos siguiente:

- a. Por exámenes, ya sean parciales o finales. El estudiante tendrá permiso durante las horas indispensables para el examen.
- b. Por tutoría. El estudiante tendrá permiso durante las horas indispensables para la tutoría.
- c. Por presentación de trabajos académicos. El estudiante tendrá permiso durante las horas indispensables para la presentación de trabajos académicos.
- d. Por la representación y la participación en los órganos de gobierno y de representación de la EUSES. El estudiante tendrá permiso durante las horas indispensables para la celebración de las sesiones y para participar en los procesos electorales que corresponda.
- e. Por visita médica. El estudiante tendrá permiso durante las horas indispensables para asistir a la visita médica.
- f. Por otros supuestos aprobados conjuntamente por la entidad colaboradora y EUSES.

El estudiante tendrá que informar a la entidad colaboradora, con antelación suficiente, de las ausencias que sean previsibles, y tendrá que presentar los justificantes correspondientes.

Las horas de prácticas que no se hayan podido llevar a cabo a causa de un permiso pueden comportar una ampliación de la fecha de acabado de la estancia de prácticas equivalente al tiempo de permiso disfrutado, siempre que esta ampliación se comunique antes de la finalización del periodo inicialmente pactado con EUSES.

En conformidad con el artículo 9.1, apartado f), del Real Decreto 592/2014, el estudiante tiene derecho a recibir, por parte de la entidad colaboradora, información de la normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales.

El estudiante se compromete expresamente a tratar con absoluta confidencialidad la información interna de la entidad colaboradora donde desarrolle la estancia de prácticas, y a guardar secreto profesional sobre sus actividades, tanto durante la estancia como una vez lo haya finalizado.

Al final de la estancia de prácticas, el estudiante elaborará una memoria final y la presentará en el tiempo y forma que establezca el reglamento interno del centro docente.

Una vez finalizada la estancia de prácticas, EUSES emitirá un documento acreditativo para el estudiante e incluirá la estancia en el suplemento europeo del título (SET).

El estudiante disfruta de la cobertura del seguro escolar obligatorio o, si está excluido por razones de edad, por el seguro de accidentes que EUSES o la Universidad ofrece a todos los estudiantes y que tienen que contratar obligatoriamente los estudiantes participantes en prácticas externas que no pueden acogerse al seguro escolar obligatorio.

EUSES manifiesta que en la fecha de firma de este convenio tiene suscrita una póliza de responsabilidad civil para cubrir las contingencias que surjan como consecuencia de la realización de las prácticas externas. Si la entidad colaboradora requiere alguno otro tipo de seguro, esta será a cargo del estudiante.

Cuarto. EUSES ha designado «Tutor_assignat_2122» como a persona tutora académica del estudiante durante esta estada de prácticas, que ha de velar per la formación del estudiante, fijar el plan de trabajo según el proyecto formativo y coordinarse con la persona tutora interna designada por EUSES.

La entidad colaboradora se compromete a tratar los datos del estudiante de acuerdo con la normativa reguladora de los datos de carácter personal y a facilitar al estudiante los datos necesarios para que pueda ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, derecho en la portabilidad de los datos y derecho a la limitación del tratamiento.

Las partes se comprometen a guardar estricta confidencialidad sobre la información, datos y documentación a que tengan acceso en virtud de este convenio.

EUSES y la entidad colaboradora hacen constar que los datos personales contenidos en el presente Convenio, así como las de los tutores y otras personas de contacto, se destinarán al cumplimiento de las recíprocas relaciones entre las partes. Velarán por el cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 (Reglamento General de Protección de Datos o RGPD) y de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos y Garantía de Derechos Digitales. Cada parte tratará los datos personales que obtenga de la otra parte como Responsable del Tratamiento en el sentido del artículo 4.7 del RGPD. La finalidad del tratamiento será gestionar el convenio y llevar a cabo las actuaciones que se derivan. La legitimación del tratamiento tiene su cimiento en las relaciones jurídicas formalizadas en el presente documento (arte. 6.1.b RGPD). Para el ejercicio de los derechos reconocidos al RGPD (acceso a los datos, rectificación, portabilidad, supresión, solicitar la limitación del tratamiento y oposición) los representantes o interlocutores de la entidad colaboradora se podrán dirigir a la dirección de la EUSES. A su vez las personas

representantes de la EUSES se podrán dirigir a la entidad colaboradora a las referencias y direcciones que figuran al encabezamiento de este convenio.

El acceso a los datos del alumno por parte de la entidad colaboradora deriva del cumplimiento de una relación con la Universidad previamente aceptada por el alumno. La entidad colaboradora asume la función de responsable del tratamiento de los datos del alumno. Lo informará del tratamiento que efectuará de sus datos y de cómo puede ejercer los derechos que la Ley reconoce a las personas interesadas.

La entidad colaboradora se compromete expresamente a informar al estudiante de la organización y funcionamiento de la entidad y de la normativa de interés, especialmente la relativa a seguridad y riesgos laborales. La persona tutora designada por la entidad colaboradora tendrá los derechos y los deberes recogidos en la normativa vigente.

Una vez finalizada la estancia de prácticas, la persona tutora de la entidad colaboradora tiene que elaborar un informe final y enviarlo al tutor del EUSES en un plazo de 7 días a partir de la finalización de la estancia de prácticas, según el modelo que se adjunta.

La empresa o entidad acogedora, de acuerdo con las medidas establecidas por la Generalitat de Catalunya y el Gobierno de España y según las instrucciones de su servicio de prevención de riesgos laborales, adoptará las medidas y acciones necesarias para la prevención y contención del virus COVID-19 en sus instalaciones. En este sentido, facilitará al estudiante en prácticas los equipos de protección individuales necesarios para su seguridad. Las medidas mencionadas se adecuarán a la evolución de la pandemia y se ajustarán, en cualquier caso, a las instrucciones y directrices de las autoridades sanitarias con el fin de salvaguardar la salud pública.

Quinto. La realización de la estancia de prácticas no supone para las partes la asunción de obligaciones más allá de las estrictamente establecidas en este documento, y en ningún caso no implica la existencia de relación laboral entre el estudiante y la entidad colaboradora.

El estudiante y la entidad colaboradora manifiestan, expresamente, que durante el periodo de realización de las prácticas reguladas en este convenio no mantienen ninguna relación contractual, tal como se establece en el artículo 2, apartado 2.3.3 c) de la Normativa de Prácticas Académicas Externas de Grados y Másteres de la Universidad de Girona, aprobada por el Consejo de Gobierno de la UdG en la sesión n.º 8/12, de 20 de diciembre de 2012 así como en el artículo 4 de la Normativa interna organizadora de las prácticas externas para los estudiantes de enseñanzas universitarias oficiales de la Escuela Universitaria del Deporte y la Salud (EUSES) – centro adscrito en la Universidad de Girona.

Sexto. Las causas de resolución del presente convenio de cooperación educativa serán:

- a) La expiración del plazo de vigencia
- b) El mutuo acuerdo de las partes, manifestado por escrito
- c) La imposibilidad sobrevenida legal o material de dar cumplimiento al objeto de este convenio
- d) El incumplimiento por cualquier de las partes de las obligaciones asumidas en este convenio. En este caso, la parte interesada a resolver anticipadamente el convenio tiene que comunicar su intención a las otras partes con una antelación mínima de quince días. El incumplimiento causante de la resolución del convenio se tiene que comunicar, a la mayor brevedad posible, al decanato/dirección del centro docente.
- e) Las causas previstas a la legislación aplicable.

Séptimo. Proyecto formativo.

Datos del proyecto formativo

- Tipo de prácticas: curriculares
- Tutor o tutora de EUSES: «Tutor_assignat_2122»
- Tutor o tutora de la entidad colaboradora: «Tutor_del_centre»
- Dirección de la realización de la estancia de prácticas:
«Direcció_postal_ubicació_pràctiques»

Motivación

Que el estudiante ponga en práctica los contenidos adquiridos durante la titulación y conozca el funcionamiento real de una entidad vinculada al ámbito de conocimiento estudiado.

Objetivo de la estada de prácticas

«Objectiu_de_lestada_de_pràctiques»

Detalle de las tareas y funciones del alumnado en el centro de prácticas (contenido)

«Tasques_i_funcions_de_lalumnat»

Resultados de aprendizaje vinculados a la estancia de prácticas

RA5.1 Identificar los límites legales y éticos de la profesión dietética y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

RA6.2 Defender los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

RA13.1 Participar en la planificación, análisis, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

RA19.1 Incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética en la práctica preprofesional.

RA19.2 Identificar los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y cultura.

RA20.1 Trabajar en equipo dentro de una unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

RA20.2 Desarrollar las funciones del Dietista-Nutricionista dentro de un equipo multidisciplinar en los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria.

RA21.1 Manejar las herramientas básicas de las TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, la Nutrición y la Dietética.

RA21.2 Utilizar debidamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Procedimiento del seguimiento por parte de la persona tutora designada por la entidad colaboradora

La persona tutora dará las indicaciones al estudiante para que pueda desarrollar las tareas encomendadas durante el periodo de prácticas, atender las posibles dudas, así como orientarlo y corregirlo siempre que sea necesario.

Octavo. Este convenio es vigente desde la fecha de su firma hasta la fecha de acabado del curso académico en el cual tiene lugar la estancia de prácticas del estudiante.

Noveno. Estas condiciones específicas se subscriben al amparo del que dispone la normativa vigente por la cual se regulan las prácticas externas de los estudiantes universitarios, a la cual quedan sometidas en todas sus estipulaciones.

Décimo. Cualquier controversia que pueda surgir en la aplicación, interpretación o ejecución de este convenio se resolverá de mutuo acuerdo entre las partes. Si esto no es posible, las partes renuncian a su propio fuero y se someten a los juzgados y tribunales de Girona.

Undécimo. EUSES y la entidad colaboradora pueden hacer difusión pública de la suscripción de este convenio, siempre que quede enmarcada en el espíritu y en la voluntad de colaboración establecida entre las partes.

Y porque así consto, las partes signan este documento, por triplicado, el lugar y en la fecha señalados.

Salt, ____ de _____ de 20 __,

EUSES
(Firma y sello)

El estudiante
(Firma)

Por la entidad colaboradora
(Firma y sello)

Rafel Magrinyà Vinyes
Director académico

«Nom» «Cognoms»

«Nom_del_representant_legal»

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.
- **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.
- **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 publicaciones científicas más relevantes del profesorado doctor no acreditado y/o profesorado no doctor

Casas, R., **Castro-Barquero, S.**, Crovetto, F., Larroya, M., Ruiz-León, A. M., Segalés, L., ... & Estruch, R. (2022). Maternal Dietary Inflammatory Index during Pregnancy Is Associated with Perinatal Outcomes: Results from the IMPACT BCN Trial. *Nutrients*, *14*(11), 2284.

Castro-Barquero, S., Arias-Guillén, M., Pi-Oriol, S., Sacanella, E., Romano-Andrioni, B., Vidal-Lletjós, S., ... & Casas, R. (2022). A Comparative Study of the Efficacy of an Intervention with a Nutritional Supplement for Patients with Chronic Kidney Disease: A Randomized Trial. *Journal of Clinical Medicine*, *11*(6), 1647.

Castro-Barquero, S., & Estruch, R. (2022). Ultra-processed food consumption and disease: the jury is still out. *European Heart Journal*, *43*(3), 225-227.

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.

Laveriano-Santos, E. P., Marhuenda-Muñoz, M., Vallverdú-Queralt, A., Martínez-Huélamo, M., Tresserra-Rimbau, A., Miliarakis, E., ... & Lamuela-Raventós, R. M. (2022). Identification and quantification of urinary microbial phenolic metabolites by HPLC-ESI-LTQ-Orbitrap-HRMS and their relationship with dietary polyphenols in adolescents. *Antioxidants*, *11*(6), 1167.

López, G. G., **Román-Viñas, B.**, & Ruiz, E. S. (2017). Un desayuno de buena calidad aumenta la adherencia a la Dieta Mediterránea en escolares de educación primaria del Baix Montseny (Barcelona). *Rev Esp Nutr Comunitaria*, *23*(3).

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.

Parilli-Moser, I., Domínguez-López, I., Trius-Soler, M., Castellví, M., Bosch, B., **Castro-Barquero, S.**, ... & Lamuela-Raventós, R. M. (2021). Consumption of peanut products improves memory and stress response in healthy adults from the ARISTOTLE study: A 6-month randomized controlled trial. *Clinical Nutrition*, 40(11), 5556-5567.

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.

Santamaria-Martos, F., Benitez, I. D., **Latorre, J.**, Lluch, A., Moreno-Navarrete, J. M., Sabater, M., ... & Ortega, F. J. (2020). Comparative and functional analysis of plasma membrane-derived extracellular vesicles from obese vs. nonobese women. *Clinical Nutrition*, 39(4), 1067-1076.

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.

Tresserra-Rimbau, A., **Castro-Barquero, S.**, Becerra-Tomás, N., Babio, N., Martínez-González, M. Á., Corella, D., ... & Salas-Salvadó, J. (2022). Adopting a High-Polyphenolic Diet Is Associated with an Improved Glucose Profile: Prospective Analysis within the PREDIMED-Plus Trial. *Antioxidants*, 11(2), 316.

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 que disponen 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 des de 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.

EUSES también utiliza como ecosistema tecnológico del Campus Virtual el LMS Moodle. Además del LMS cada miembro de la comunidad universitaria dispone de una cuenta de Google Apps (Gmail, drive, meet, forms, ...). Para evitar el fraude se dispone también de Ouriginal.

El [Campus Virtual](#) es la plataforma tecnológica de soporte a los procesos de enseñanza y aprendizaje para la docencia presencial, semipresencial y virtual. El ecosistema tecnológico del Campus Virtual está basado en el LMS Moodle, además cada miembro de la comunidad universitaria dispone de una cuenta de correo electrónico (Google Apps) y acceso al paquete Office de Microsoft, con Ouriginal (Urkund) como herramienta para evitar el fraude académico, configurando así un sistema integral, robusto y seguro que permite crear ambientes de aprendizaje personalizados.

Por otro lado, desde 2016 la UdG dispone de materiales para la detección, prevención y tratamiento del plagio en la docència disponibles en el siguiente [enlace](#).

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, EUSES 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 proyectos 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.

ANEXO 7. Cartas aval para la implantación del Grado en Nutrición Humana y Dietética

Jo, Maria Antonia Lizarraga, Metgessa especialista en Medicina de Activitat Física i Esport , Màster en Nutrició amb més de 25 anys d'experiència professional i havent exercit de docent els últims 25 anys en diferents titulacions de grau i màster vinculades a la nutrició humana i la dietètica i essent coneixedora de la proposta de Grau en Nutrició Humana i Dietètica presentada per EUSES – Centre adscrit a la UdG està redactada tenint en compte els requeriments normatius establerts al *“Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad”* i a la *“Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista”* vull donar el meu aval a la implantació de l'esmentada proposta.

El desenvolupament dels estudis de Grau en Nutrició Humana i Dietètica a Girona ha de contribuir a la inclusió de professionals especialitzats per seguir lluitant contra la pèrdua de salut relacionada amb una alimentació inadequada, treballar en la qualitat del sistema productiu i de distribució d'aliments, garantir la transmissió d'informació veraç i contrastada, i generar una consciència envers el trinomi «alimentació, salut i sostenibilitat».

L'inici dels estudis ha de contribuir al creixement de l'R+D+I com a motor de transformació del sector i del territori.

Finalment, el repartiment o la distribució creditícia és adequada i proporcional per satisfer els objectius de la titulació proposa, i que a més està acompanyada per unes pràctiques acadèmiques externes i un treball final de grau que han de permetre posar en ús els coneixements, les habilitats i les competències desenvolupades en la formació.

Barcelona 22 de febrer de 2023



M^a Antonia Lizarraga

Jo, Anna Pibernat i Tornabell, Dietista- Nutricionista col·legiada al CoDiNuCat (col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) amb més de 30 anys d'experiència professional i com a referent de la Unitat de Nutrició i Dietètica de l' Hospital de Girona, Josep Trueta fins a la meua jubilació l'any 2022, essent coneixedora de la proposta de Grau en Nutrició Humana i Dietètica presentada per EUSES – Centre adscrit a la UdG - que està redactada tenint en compte els requeriments normatius establerts al *“Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad”* i a la *“Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista”* vull donar el meu aval a la implantació de l'esmentada proposta.

El desenvolupament dels estudis de Grau en Nutrició Humana i Dietètica a Girona ha de contribuir a la inclusió de professionals especialitzats per seguir lluitant contra la pèrdua de salut relacionada amb una alimentació inadequada, treballar en la qualitat del sistema productiu i de distribució d'aliments, garantir la transmissió d'informació veraç i contrastada, i generar una consciència envers el trinomi «alimentació, salut i sostenibilitat».

L'inici dels estudis ha de contribuir a l'equitat territorial dels mateixos i al creixement de l'R+D+I com a motor de transformació del sector i del territori.

Finalment, el repartiment o la distribució creditícia és adequada i proporcional per satisfer els objectius de la titulació proposada, i que a més està acompanyada per unes pràctiques acadèmiques externes i un treball final de grau que han de permetre posar en ús els coneixements, les habilitats i les competències desenvolupades en la formació.

Girona, 17 de febrer de 2023

Signat



Anna Pibernat i Tornabell
Dietista-Nutricionista, CAT000059

Jo, Gloria Borrego Santana, Dietista- Nutricionista amb més de 20 anys d'experiència professional i essent coneixedora de la proposta de Grau en Nutrició Humana i Dietètica presentada per EUSES – Centre adscrit a la UdG que està redactada tenint en compte els requeriments normatius establerts al "Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad" i a la "Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista" vull donar el meu aval a la implantació de l'esmentada proposta.

El desenvolupament dels estudis de Grau en Nutrició Humana i Dietètica a Girona ha de contribuir a la inclusió de professionals especialitzats per seguir lluitant contra la pèrdua de salut relacionada amb una alimentació inadequada, treballar en la qualitat del sistema productiu i de distribució d'aliments, garantir la transmissió d'informació veraç i contrastada, i generar una consciència envers el trinomi «alimentació, salut i sostenibilitat».

L'inici dels estudis ha de contribuir al creixement de l'R+D+I com a motor de transformació del sector i del territori.

Finalment, el repartiment o la distribució creditícia és adequada i proporcional per satisfer els objectius de la titulació proposada, i que a més està acompanyada per unes pràctiques acadèmiques externes i un treball final de grau que han de permetre posar en ús els coneixements, les habilitats i les competències desenvolupades en la formació.

Girona, 15 de febrer de 2023

Signat



Gloria Borrego Santana
Nutricionista-Dietista
Núm. Col.legiada CAT-000662

Jo, Dolors Juvinyà Canal, directora de la Càtedra de Promoció de la Salut de la Universitat de Girona, i essent coneixedora de la proposta de Grau en Nutrició Humana i Dietètica presentada per EUSES – Centre adscrit a la Universitat de Girona, dono l'aval a la implementació de la proposta.

Des de la Promoció de la Salut, centrada en una aproximació positiva de la salut, es considera el desenvolupament d'habilitats personals com una àrea d'acció clau que pot contribuir a la modificació dels hàbits saludables de les persones i comunitats i a una presa de decisions, responsable i autònoma, en relació a les conductes de salut personals.

El Grau en Nutrició Humana i Dietètica contribuirà a la inclusió de professionals especialitzats per seguir treballant en la millora de la salut relacionada amb una alimentació saludable, en la millora de la qualitat del sistema productiu i de distribució d'aliments, garantir la transmissió d'informació veraç i contrastada, i generar una consciència de la importància de la sostenibilitat des de la visió de la Salut Planetària.

Des d'aquesta perspectiva, la nutrició humana i dietètica esdevé una àrea de coneixement i d'intervenció on els i les professionals poden desenvolupar la seva pràctica des d'una atenció centrada en la persona i focalitzada en la salut afavorint un treball multidisciplinari.

Girona, 27 de febrer de 2023

Dolors Juvinyà Canal - DNI
778953805 (SIG)
(SIG)

Firmado digitalmente
por Dolors Juvinyà
Canal - DNI
778953805 (SIG)
Fecha: 2023.02.27
14:44:29 +01'00'

Dolors Juvinyà Canal

Jo, **Francesc Josep García**, Doctor en Biomedicina per la Universitat de Barcelona amb més de 15 anys d'experiència professional investigadora i havent exercit de docent els últims 10 anys en titulacions de cycle formatiu de grau superior i diferents graus vinculats a les ciències de la salut dono el meu aval a la proposta de Grau en Nutrició Humana i Dietètica presentada per EUSES – Centre adscrit a la UdG està redactada tenint en compte els requeriments normatius establerts al *“Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad”* i a la *“Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista”*.

La implementació dels estudis de Grau en Nutrició Humana i Dietètica contribuirà a la formació de nous professionals especialitzats en l'àmbit de la salut que fomentaran el valor que té l'alimentació com un altre aspecte clau pel manteniment del benestar individual. Per altra banda, l'arribada d'aquest nou grau al territori permetrà el creixement de la R+D+I com a motor de transformació tant del sector.

Finalment, pel que fa a la proposta, la distribució de les matèries i els seus crèdits és adequada i proporcional per poder assolir els objectius que s'esperen dels professionals en Nutrició Humana i Dietètica. Cal afegir que la proposta també incorpora la realització de pràctiques acadèmiques externes i un treball final de grau que permetrà posar en ús els coneixements, les habilitats i les competències adquirides durant la formació dels futurs estudiants.

Per tot el que citava anteriorment, reitero el meu suport a la implantació de l'esmentada proposta.

Divendres 24 de febrer de 2023

GARCIA	Firmado
GARCIA	digitalmente por
FRANCESC	GARCIA GARCIA
JOSEP -	FRANCESC JOSEP -
47637197B	47637197B
	Fecha: 2023.02.25
	10:49:44 +01'00'

Signat

Dr. Francesc Josep García, Investigador Postdoctoral
Lab de malalties metabòliques hereditàries i desordres musculars IDIBAPS-HCB-CIBERER
Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, Campus UB Clínic