

DOSIER
INFORMATIVO
**GRADO EN
NUTRICIÓN HUMANA
Y DIETÉTICA**

Modalidad semipresencial

Curso 2019-2020



UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

info.uvic.cat/saludsemipresencial

DESCRIPCIÓN DEL GRADO

Forma dietistas-nutricionistas reconocidos como expertos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para actuar sobre la alimentación de personas sanas o enfermas.

El diseño curricular del grado contempla la formación específica que refuerza cuatro ejes estratégicos: **1) el ejercicio libre de la profesión**, profundizando en el emprendimiento, la comunicación y el marketing estratégico, capacitando al estudiante en el desarrollo de su actividad profesional como dietista-nutricionista de forma autónoma; **2) la nutrición deportiva**, con nuevos contenidos que refuerzan las competencias específicas en relación a la alimentación y la actividad física, tanto des de la promoción de la actividad física como en la práctica deportiva competitiva; **3) la investigación aplicada a la nutrición**; y **4) enseñanzas de tipo práctico** como ejes transversales que capaciten al alumno a incorporar la práctica y la evidencia científica en el ejercicio profesional, por lo que se trabajarán en las distintas asignaturas a lo largo del grado.

CARACTERÍSTICAS DEL GRADO

- Primera universidad catalana que ofrece el grado en modalidad semipresencial, basado en un **modelo propio de multimodalidad**.
- Los **docentes tienen doble perfil** académico y profesional o académico investigador en los distintos ámbitos de la nutrición.
- Metodología didáctica e innovadora con **estudio de casos reales, aprendizaje cooperativo y práctica reflexiva**.
- **Metodología Aprendizaje-Servicio** basada en la realidad que te dará la oportunidad de aprender mediante experiencias dentro de la propia comunidad.
- Posibilidad de realizar **trabajos colaborativos** con estudiantes de **otras facultades** en relación a nuevas tecnologías aplicadas a la nutrición, así como con otras **universidades internacionales** (intercambio virtual).
- El estudiante conoce las bases teóricas de la Nutrición Humana y Dietética y su aplicación práctica inmediata a través del intercambio de experiencias con los **profesionales en el aula**.
- Las sesiones presenciales refuerzan el **aprendizaje de tipo práctico, reflexivo y aplicado**.

- **Prácticas en laboratorios especializados** y laboratorios equipados con tecnología específica para el aprendizaje basado en la simulación de casos y en la experimentación de tipo práctico.
- **Docencia** de asignaturas obligatorias y optativas **en inglés**.
- Estancias **prácticas externas en tres ámbitos** (restauración colectiva, nutrición comunitaria y nutrición clínica) **tutorizadas por dietistas-nutricionistas**.
- Posibilidad de realizar **distintas modalidades de TFG** como el TG INNOVA, donde los alumnos desarrollan su plan de negocio en su ámbito profesional.
- **Alta inserción laboral** de nuestros estudiantes.
- Posibilidad de realizar **estancias de estudios y prácticas internacionales** en el marco de programas reconocidos, así como programa de corta estancia.

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad	Presencial y Semipresencial
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Plazas	60
Duración	4 años
Créditos ECTS	240 créditos (60 ECTS por curso) Mínimo 24 créditos por curso
Precio crédito /curso*	87,51€ / 5.540€ (tasas incluidas) (consultar en la web la información sobre las becas y ayudas, sistemas de pago y descuentos)
Idioma de impartición	Catalán (presencial) – Castellano (semipresencial)
Vías de acceso	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebas de Acceso a la Universidad (PAU) - Selectividad • Técnicos Superiores (FP II i CFGS) i Técnico Deportivo Superior • Mayores de 25 años • Mayores de 40 años con experiencia profesional y laboral • Mayores de 45 años • Titulados universitarios • Estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros. <p>(consulta la información específica de cada vía en el apartado Acceso y preinscripción y las notas de corte del último curso)</p>

(*) precios provisionales pendientes de aprobación

Preinscripción**	<p>Preinscripción a través del portal: acesuniversitat.gencat.cat</p> <ul style="list-style-type: none">• Fechas de preinscripción: del 4 de junio al 1 de julio de 2019• Fechas de asignaciones: 1ª asignación: 11 de julio de 2019 2ª asignación: 24 de julio de 2019• Activación del trámite “Asignación definitiva” (aceptar como válida la opción asignada): del 12 al 16 de julio de 2019 a través del portal acesuniversitat.gencat.cat• Fechas de matrícula: Matrícula de los alumnos asignados en 1ª preferencia (1ª asignación): del 15 al 18 de julio de 2019 Matrícula de los alumnos “Asignación definitiva” (1ª asignación): 18 de julio de 2019 Matrícula 2ª asignación (alumnos asignados en otras preferencias): 25 al 29 de julio de 2019
------------------	---

(**) fechas provisionales pendientes de publicación

Previa a la fecha de la matrícula se realizará una entrevista con la coordinadora del grado para orientar y validar la matrícula de forma personalizada.

PLAN DE ESTUDIOS

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB)	60
Obligatoria (OB)	135
Optativa (OP)	15
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	6
Prácticas Externas (PE)	24
Total	240

Para la obtención del título debe acreditarse el nivel B2 de una tercera lengua.

1.º curso

Bioquímica	6
English for Health Sciences	6
Estudio del Cuerpo Humano I	6
Química de los Alimentos	6
Bioestadística y Sistemas de Información	6
Bromatología	6
Estudio del Cuerpo Humano II	6
Nutrición Básica	6
Cultura, Sociedad y Alimentación	6
Psicología	6

2.º curso

Farmacología	3
Fisiopatología I	6
Fundamentos de la Dietética	6
Microbiología Alimentaria	3
Dietética y Ciclo Vital	6
Fisiopatología II	6
Nutrición Avanzada	6
Toxicología e Higiene de los Alimentos	6
Bioética	6
Salud Pública	6
Tecnología Culinaria	6

3.º curso

Dietoterapia I	6
Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	3
Nutrición Comunitaria	6
Restauración Colectiva	3
Dietoterapia II	6
Estrategias de Educación Alimentaria	6
Dietética Aplicada a la Diversidad	6
Elaboración de Proyectos	6
Gestión de la Calidad	3
Legislación Alimentaria	3
Nutrición y Deporte	6
Practicum I	6

4.º curso

Atención Integrada	3
Dietoterapia III	6
Emprendimiento y Comunicación Estratégica	6
Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	3
Practicum II	6
Resolución de Casos Complejos	3
Practicum III	12
Trabajo de Fin de Grado	6
Optativas	15

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

De acuerdo con el Real Decreto 1393/2007 (modificado por el RD 861/2010 y RD 43/2015), el reconocimiento es la aceptación por parte de una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en enseñanzas oficiales en la misma o en otra universidad, son computados en otras enseñanzas a efectos de obtener un título oficial. Dicho reconocimiento se hará según las competencias adquiridas teniendo en cuenta los contenidos. Asimismo, también podrán ser objeto de reconocimiento la formación adquirida en enseñanzas universitarias no oficiales (títulos propios), por coincidencia de competencias y contenidos, y la experiencia laboral y profesional si se acredita que se relaciona con las competencias inherentes al título. En caso de que se lleven a cabo reconocimientos por experiencia profesional o laboral, el conjunto de estos dos conceptos no podrá superar el 15 % de los créditos del plan de estudios (36 créditos).

Para iniciar el procedimiento se debe presentar, en los plazos establecidos, la solicitud a la secretaría de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar junto con la documentación pertinente y el resguardo de pago de la tasa de estudio de reconocimiento.¹

Una vez resuelta favorablemente la solicitud por el/la coordinador/a del grado (Anna Vila, anna.vilamarti@uvic.cat) se podrá formalizar el reconocimiento en la secretaria académica de la UVic.

Documentación requerida:

- Documento de solicitud del reconocimiento.
- Original y fotocopia o copia compulsada del documento identificativo.
- Resguardo de pago de la tasa de estudio de reconocimiento
- Expediente académico en el cual figuren las asignaturas con las calificaciones.
- Plan de estudios cursado timbrado por la universidad de origen.
- Programas de las asignaturas cursadas en los que figure el contenido y número de créditos timbrado por la universidad de origen.

1. Este estudio implica el pago de una tasa de estudio de reconocimiento, publicada en el apartado "Reconocimiento de créditos" de Trámites Académicos de la web www.uvic.cat/tramits-academics y que se aplica para todos los estudiantes que no estén matriculados en la UVic. Tal y como se expresa en la web, en el caso de que la persona que solicite el estudio de reconocimiento finalmente se matricule en la UVic, el importe de la tasa se le descontará de la matrícula. Quedarán exentos de pagar esta tasa los estudiantes que estén matriculados en la UVic-UCC el curso académico en que soliciten el estudio de reconocimiento.

Periodo de presentación:

El periodo para presentar la solicitud para hacer efectiva en el curso vigente se cerrará una semana antes de la fecha de modificación de matrícula del primer semestre. Posteriormente a esta fecha, el reconocimiento ya será efectivo para el curso siguiente. En el caso que el/la estudiante inicie sus estudios posteriormente a la fecha de inicio de clases tendrá 15 días desde el momento de la matrícula para presentar toda la documentación. Posteriormente a este periodo el reconocimiento será efectivo para el curso siguiente.

Más información: www.uvic.cat/es/tramites-academicos

CONVALIDACIÓN DE CRÉDITOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR (CFGs)

Las personas tituladas de un CFGS pueden solicitar, en el momento de la matrícula, la convalidación de créditos obtenidos en el ciclo formativo de acuerdo con los cuadros establecidos para las titulaciones de la UVic-UCC.

Ciclo Formativo de Grado Superior	Créditos
Dietética (LOGSE)	42
Industria Alimentaria (LOGSE)	21
Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (LOE)	33
Restauración (LOGSE)	27
Dirección de Cocina (LOE)	33
Dirección de Servicios en Restauración	27

A cada estudiante se le aplicaran las convalidaciones vigentes en el momento de su acceso.

No se aplicará la convalidación de créditos obtenidos en CFGS si el estudiante ya se ha matriculado en la asignatura de la titulación de la UVic-UCC.

Más información: www.uvic.cat/es/convalidacions-CFGS

MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

- Modalidad flexible del proceso de aprendizaje (1día al mes - 9 h)
- Enseñanza con metodologías diversificadas
- Sistema de evaluación inclusivo
- Prácticas externas en las comunidades autónomas de los estudiantes

Bases del modelo semipresencial UVic-UCC

- Basado en el modelo formativo de la UVic-UCC:
 - Proceso centrado en la acción y participación del estudiante.
 - Basado en la interacción y el trabajo colaborativo.
 - Aprendizaje orientado a competencias.
 - Evaluación continuada y formativa.
- Modelo propio de semipresencialidad. No online tradicional.
- Fundamentado en los principios de multimodalidad:
 - Basado en la interacción continuada entre profesor y estudiantes, estudiantes y estudiantes y articulada de acuerdo al plan de trabajo de cada asignatura.
 - Flexibilidad en la presencialidad (contínuum) puesta a disposición del estudiante. Algunas con carácter obligatorio.
 - Diversificación de actividades, recursos digitales y procesos de evaluación.
 - “Simultaneidad” con el grupo presencial.
 - Mismo profesorado en las distintas modalidades (experto del ámbito).
- Integrando las distintas medidas de orientación académica, profesional y social y personal derivada del Plan de Orientación y Acción Tutorial.

Organización de las asignaturas

1.- Plan de trabajo

- Único entre distintas modalidades: mismas competencias y resultados de aprendizaje.
- Concreta las distintas actividades, recursos de aprendizaje y forma de evaluación, según las modalidades de impartición. También incluye de forma detallada la temporalización de estas actividades y determina el calendario del estudiante.

- Exhaustivo, público y que concreta la actividad del estudiante desde el principio hasta el final de la asignatura.

2.- Estructuración del aula virtual

- En base al plan de trabajo y las distintas modalidades de impartición.
- Incluye la descripción de las actividades, permite acceder a todos los recursos y realizar las entregas de las tareas.
- Se convierte en un espacio de interacción entre estudiantes y profesorado a través de los fórums, chats y otros mecanismos.
- Organiza el trabajo colaborativo entre los estudiantes y el profesorado.
- Permite acceder a las retroacciones del profesorado y consultar de manera permanente las cualificaciones obtenidas.

3.- Sesiones presenciales

En la modalidad semipresencial se definen un mínimo de sesiones presenciales, indispensables para la adquisición de las competencias.

- Permiten desarrollar un aprendizaje práctico, aplicado y reflexivo.
- Donde se realizan actividades prácticas y/o de evaluación.
- Implican espacios de interacción y de contacto directo con el profesorado y los demás estudiantes.
- Cada asignatura tiene una presencialidad propia de acuerdo a los contenidos y competencias que se deben adquirir y definidos en el diseño general de la titulación.
- Presencialidad intensiva: asistencia mínima de 1 viernes al mes, de 8.30 a 19 h a lo largo de los cuatro cursos; a excepción de enero y junio (donde las actividades de evaluación se plantean según las fechas descritas a continuación en horario de 8.30 a 20 h).

. 1º semestre: del 23/9/2019 al 7/02/2020 (incluye período de evaluación)

. 2º semestre: del 10/02/2020 al 29/06/2020 (incluye período de evaluación)

Fechas presencialidad Nutrición Humana y Dietética


1r curso / 1r semestre:	1r curso / 2ndo semestre:
27/09/2019	15/02/2020
25/10/2019	06/03/2020
22/11/2019	27/03/2020
20/12/2019	08/05/2020
Exámenes (evaluación ordinaria):	Exámenes (evaluación ordinaria):
23/01/2020	04/06/2020
24/01/2020	05/06/2020
Exámenes (evaluación complementaria):	Exámenes (evaluación complementaria):
3 al 7 de febrero/2020	15 al 19 de Junio/2020
2ndo curso / 1r semestre:	2ndo curso / 2ndo semestre:
11/10/2019	22/02/2020
15/11/2019	13/03/2020
13/12/2019	03/04/2020
10/01/2020	15/05/2020
Exámenes (evaluación ordinaria):	Exámenes (evaluación ordinaria):
23/01/2020	04/06/2020
24/01/2020	05/06/2020
Exámenes (evaluación complementaria):	Exámenes (evaluación complementaria):
3 al 7 de febrero/2020	15 al 19 de Junio/2020
3r curso / 1r semestre:	3r curso / 2ndo semestre:
04/10/2019	29/02/2020
08/11/2019	20/03/2020
10/01/2020	17/04/2020
Exámenes (evaluación ordinaria):	29/05/2020
27/01/2020	Exámenes (evaluación ordinaria):
28/01/2020	08/06/2020
Exámenes (evaluación complementaria):	09/06/2020
3 al 7 de febrero/2020	Exámenes (evaluación complementaria):
	15 al 19 de Junio/2020

En caso de cursar asignaturas de distintos cursos la presencialidad corresponde a las fechas indicadas previamente.

4.- Prácticas externas

- Presenciales al 100%.
- Tutorizadas por dietistas-nutricionistas en instituciones de referencia, con posibilidad de realizarlas en las comunidades autónomas de los estudiantes.
- Se pueden desarrollar en contextos internacionales.
- Doble tutorización: UVic-UCC y profesionales de los centros de prácticas.

CONTACTA CON NOSOTROS

Información y orientación a futuros estudiantes:  **938 816 177**

De lunes a viernes, de 9 a 14 h y de 16 a 19 h

universitatdevic@uvic.cat

UVIC

Universitat de Vic
Universitat Central de Catalunya

C. de la Sagrada Família, 7
08500 Vic. Barcelona

www.uvic.cat/es

www.uvic.cat/es/grau/nutricio-humana-i-dietetica