

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

Modalidad semipresencial

---

Curso 2023-2024

---



**UVIC**

UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA

[uvic.cat/info/nutricionsemi](http://uvic.cat/info/nutricionsemi)





## 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.

Además, con el fin de lograr entre otros los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), estos profesionales juegan un papel clave a la hora de trabajar en los principales desafíos de nuestro tiempo, como la malnutrición en todas sus formas, una población creciente junto con unos hábitos alimentarios cambiantes, y la degradación del medio ambiente y sus recursos naturales. Una profesión que pone el foco de atención en todos los aspectos relativos a la nutrición y al sistema alimentario, promoviendo una alimentación saludable accesible para todos y producida de forma sostenible.



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 con la alimentación y la actividad física, tanto desde la promoción de la actividad física, como en la práctica deportiva competitiva.
-  3) **La gastronomía aplicada a la dietética y la dietoterapia**, para mejorar la planificación alimentaria y promover la innovación en el desarrollo o mejora nutricional de recetas culinarias, así como de productos alimentarios.
-  4) **El binomio alimentación-sostenibilidad**, con una clara orientación en toda la formación hacia el fomento de una alimentación saludable y sostenible, incorporando la comprensión de los sistemas alimentarios y el papel que juega el dietista-nutricionista en la promoción de la salud humana y del planeta.

El desarrollo de las distintas asignaturas del grado se fundamenta en la **práctica basada en la evidencia científica**, así como en el **aprendizaje experiencial**, con un alto contenido aplicado y práctico.

## CARACTERÍSTICAS DEL GRADO

---

- Primera universidad catalana en ofrecer, desde 2017/18, el grado en **modalidad semipresencial**
- **Orientación personalizada** a lo largo de toda la carrera a través del Plan de Orientación y Acción Tutorial (POAT)
- Gran parte del **profesorado es dietista-nutricionista con experiencia** en las diferentes áreas competenciales del profesional que combina el perfil académico-profesional o académico-investigador
- **Experiencia de los docentes** en impartir docencia no presencial, modalidades semipresenciales y online
- Metodología didáctica e innovadora con **estudio de casos reales, aprendizaje cooperativo, práctica reflexiva y simulación clínica**
- **Metodología Aprendizaje-Servicio** basada en la realidad que te dará la oportunidad de aprender mediante experiencias dentro de la propia comunidad
- 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
- 3 períodos de **prácticas externas** en distintos ámbitos de competencia del dietista-nutricionista que permitirán aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de las distintas asignaturas del grado
- Posibilidad de realizar **distintas modalidades del Trabajo de Fin de Grado (TFG)** como el TFG INNOVA, donde el alumnado desarrolla su plan de negocio en su ámbito profesional o la participación en proyectos de investigación del profesorado
- **Alta inserción laboral**
- Posibilidad de realizar **estancias de estudios, participación en proyectos de investigación de profesorado y prácticas internacionales** en el marco de programas reconocidos, así como programas de corta estancia

## INFORMACIÓN GENERAL

---

Modalidad	Presencial y semipresencial
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Plazas	65
Duración	4 años
Créditos ECTS	240 créditos (60 ECTS por curso). Mínimo 18 créditos por curso

Precio crédito / curso	90,95 € / 5.758 € (tasas incluidas)* (consultar en la web la información sobre las becas y ayudas, sistemas de pago y descuentos: <a href="http://www.uvic.cat/es/precios/grados">www.uvic.cat/es/precios/grados</a> )
Idioma de impartición	Catalán (presencial) – Castellano (semipresencial)
Vías de acceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pruebas de Acceso a la Universidad (PAU) - Selectividad</li> <li>• Técnicos Superiores (FPPII y CFGS) y Técnico Deportivo Superior</li> <li>• Mayores de 25 años</li> <li>• Mayores de 40 años con experiencia profesional y laboral</li> <li>• Mayores de 45 años</li> <li>• Titulados universitarios</li> <li>• Estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros.</li> </ul> <p>(consulta la información específica de las vías de acceso, preinscripción y matrícula en: <a href="http://www.uvic.cat/es/nuevo-acceso-preinscripcion-y-matricula-a-grados">www.uvic.cat/es/nuevo-acceso-preinscripcion-y-matricula-a-grados</a>)</p>
Preinscripción	<p><b>Preinscripción a través del portal: <a href="http://acesuniversitat.gencat.cat">acesuniversitat.gencat.cat</a></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONVOCATORIA DE JUNIO 2023</b>  Preinscripción: del 6 al 30 de junio  Notas de las PAU: 22 de junio  Notas de corte: 13 de julio  Asignación: 1.ª asignación: 12 de julio  2.ª asignación: 24 de julio  Activación del trámite “Asignación definitiva” (aceptar como válida la opción asignada): del 13 al 17 de julio  Activación del trámite “Continuar con el proceso de asignación de plazas”: del 24 de julio al 25 de agosto  Matrícula de los alumnos asignados en 1ª preferencia (1ª asignación): del 14 al 19 de julio  Matrícula de los alumnos “Asignación definitiva” (1ª asignación): 19 de julio  Matrícula 2.ª asignación (alumnos asignados en otras preferencias): del 25 al 27 de julio</li> <li>• <b>CONVOCATORIA DE SEPTIEMBRE 2023</b>  Preinscripción: 19 y 20 de septiembre  Asignación: 26 de septiembre  Matrícula: 27 de septiembre</li> <li>• <b>CONVOCATORIA DE FEBRERO 2024</b>  Preinscripción: del 2 al 5 de febrero  Asignación: 7 de febrero  Matrícula: 8 de febrero</li> </ul>



Antes de 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

### 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
Optatividad	15

## ESTUDIO DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

---

Para iniciar el procedimiento se debe presentar 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.

Una vez resuelta favorablemente la solicitud se podrá formalizar el reconocimiento en la Secretaría Académica de la UVic.

### Coste

**Tiene un coste de 20 € para las personas que no estén matriculadas en la UVic-UCC.** Esta tasa de estudio de reconocimiento se debe abonar por transferencia bancaria antes de presentar la solicitud de reconocimiento a la Secretaría de la Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar:

– Banc Sabadell, titular: Fundación Universitaria Balmes, IBAN: ES87 0081 5197 5600 0115 7321, BIC: BSABESBBXXX

En el concepto de la transferencia debes indicar **SR + nombre, apellidos y DNI**.

Si después de solicitar el estudio de reconocimiento finalmente te matriculas a la titulación para la que lo has solicitado, en el momento de formalizar la matrícula se te descontará el importe abonado.

### E-Trámite

Telemáticamente siguiendo los siguientes pasos:

Enviar, por correo electrónico al Área de Gestión Académica [aga@uvic.cat](mailto:aga@uvic.cat), el **justificante de la transferencia y una copia de tu DNI por ambas caras**. En el correo deberás indicar el estudio al cual quieres acceder. Una vez recibida la solicitud y el pago correspondiente, te enviaremos por correo electrónico el recibo del pago.

Cumplimentar y enviar por correo electrónico a la **FCSB - Facultad de Ciencias de la Salud y Bienestar** ([secretaria.fcsb@uvic.cat](mailto:secretaria.fcsb@uvic.cat)) el modelo de solicitud (en catalán o castellano) que encontrarás en el catálogo de trámites de la UVic accediendo a **“Trámites de gestión académica” > “Solicitud de reconocimiento de académico para acceder a un grado de la FCSB con estudios previos”**, junto a la documentación solicitada en el apartado **“Documentación a aportar”**.

La solicitud se dirige al correo de la coordinación del grado, [coordinacio.nhd@uvic.cat](mailto:coordinacio.nhd@uvic.cat).

## Documentación que debes presentar

- Para reconocimientos de estudios realizados en la UVic-UCC:
  - Copia del documento identificativo
  - **Expediente académico** expedido por el Área de Gestión Académica o la secretaría del centro/facultad
  - *Recibo que acredita el pago de la tasa de estudio de reconocimiento*, si procede
- Para reconocimientos de estudios realizados en otras universidades:
  - Original y fotocopia del documento identificativo
  - **Original o copia compulsada del certificado académico personal** en el que figuran las asignaturas aprobadas con las calificaciones. En los estudios de grado deberá constar la rama de conocimiento a la que pertenecen los estudios de origen, la rama de conocimiento y la materia de las asignaturas de formación básica y la tipología de las asignaturas. En aquellas asignaturas que no pertenezcan a la rama de conocimiento de la enseñanza, será necesario que se especifique la rama a la que pertenecen
  - **Fotocopia del plan de estudios** con el sello del centro de origen correspondiente
  - **Programas de las asignaturas aprobadas** en los que figuren el contenido y el número de créditos, con el sello del centro de origen correspondiente. En el caso de los estudios de grado será necesario que consten, también, las competencias y conocimientos que se superan en cada asignatura
  - **Recibo que acredita el pago de la tasa** de estudio de reconocimiento, si procede

## Periodo de presentación

El periodo para presentar la solicitud, para ser 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.

## 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)*	60
Dirección de Cocina (LOE)	36
Dirección de Servicios de Restauración (LOE)	36
Industria Alimentaria (LOGSE)	21
Laboratorio Clínico y Biomédico, perfil profesional investigación (LOE)	33
Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (LOE)	42
Restauración (LOGSE)	27

\* La distribución de las convalidaciones permite obtener el grado en 3 años con la fórmula 2+3.

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/la estudiante ya se ha matriculado en la asignatura de la titulación de la UVic-UCC.



## MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

---

- **Modalidad flexible del proceso de aprendizaje** (presencialidad de 1 viernes al mes en horario de mañana y tarde según las asignaturas matriculadas)
- **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 alumnado**
  - Basado en la **interacción y el trabajo colaborativo**
  - **Aprendizaje** orientado a **competencias**
  - **Evaluación continuada** y formativa
- Modelo propio de semipresencialidad
- Fundamentado en los principios de semipresencialidad:
  - Basado en la **interacción continuada entre estudiantes y profesor/a, estudiantes y estudiantes** y articulada de acuerdo al plan de trabajo de cada asignatura
  - Diversificación de **actividades, recursos digitales y procesos de evaluación**
  - **Asistencia obligatoria a la universidad de un viernes al mes** (más exámenes) con compactación de los horarios en las clases presenciales
  - 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/de la estudiante
- **Disponible en el aula virtual, exhaustivo 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 alumnado 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**
- 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 con 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)

. 1<sup>er</sup> semestre: 18/09/23 - 02/02/24 (incluye período de evaluación)

. 2<sup>o</sup> semestre: 05/02/24 - 14/06/24 (incluye período de evaluación)

## 4.- Prácticas externas

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

## Fechas presencialidad Nutrición Humana y Dietética

1 <sup>ER</sup> SEMESTRE			
1 <sup>er</sup> curso	2 <sup>o</sup> curso	3 <sup>er</sup> curso	4 <sup>o</sup> curso
06/10/23	29/09/23	22/09/23	27/10/23
27/10/23	03/11/23	20/10/23	24/11/23
17/11/23	01/12/23	10/11/23	15/12/23
15/12/23	12/01/24	---	---
Exámenes			
18 y 19/01/24	18 y 19/01/24	14 y 15/12/23	15 y 16/01/24
Evaluación complementaria			
29/01/24 - 02/02/24			

2 <sup>o</sup> SEMESTRE			
1 <sup>er</sup> curso	2 <sup>o</sup> curso	3 <sup>er</sup> curso	4 <sup>o</sup> curso
16/02/24	09/02/24	23/02/24	16/02/24
15/03/24	01/03/24	08/03/24	15/03/24
19/04/24	05/04/24	12/04/23	---
10/05/24	03/05/24	10/05/24	---
Exámenes			
23 y 24/05/24	23 y 24/05/24	20 y 21/05/24	02 - 05/04/24
Evaluación complementaria			
10 - 14/06/24			

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

## 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](mailto:universitatdevic@uvic.cat)

WhatsApp 690 806 511

Mira el vídeo  
del grado:



# UVIC

UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA

C. de la Sagrada Família, 7. Vic

[www.uvic.cat/es](http://www.uvic.cat/es)

[www.uvic.cat/es/grau/nutricio-humana-i-dietetica](http://www.uvic.cat/es/grau/nutricio-humana-i-dietetica)

