

Altres disposicions

Decret 99/2021, del 24 de març del 2021

Decret 99/2021, del 24-3-2021 de creació del títol estatal del bàtxelor en nutrició humana i dietètica.

Exposició de motius

L'article 7 de la Llei 14/2018, del 21 de juny, de l'ensenyament superior estipula que el Govern estableix les titulacions de qualsevol nivell que tenen caràcter estatal, les quals s'estructuren sobre la base dels cicles establerts en el marc de l'Espai Europeu d'Ensenyament Superior (EEES) i queden referenciades en el Marc andorrà de titulacions d'ensenyament superior d'Andorra (MATES).

El primer cicle condueix al grau de bàtxelor; el segon, al de màster i el tercer, al de doctor.

La titulació de bàtxelor en nutrició humana i dietètica ha de formar especialistes en l'àmbit de la nutrició i la dietètica.

D'acord amb aquestes consideracions, el Govern, en la sessió del 24 de març del 2021, a proposta de la ministra d'Educació i Ensenyament Superior, aprova aquest Decret amb el contingut següent:

Article 1. *Creació del títol de bàtxelor en nutrició humana i dietètica*

Es crea el títol universitari de primer cicle, de caràcter estatal, de bàtxelor en nutrició humana i dietètica.

Article 2. *Requisits per obtenir el títol*

L'obtenció del títol de bàtxelor en nutrició humana i dietètica requereix:

- a) Haver superat tots els crèdits del pla d'estudis corresponent, aprovat pel Govern.
- b) Haver dipositat els drets d'expedició del títol corresponent.

El ministeri competent en matèria d'ensenyament superior expedeix els títols estatals.

Article 3. *Competències professionals*

L'obtenció del títol de bàtxelor en nutrició humana i dietètica ha de permetre als titulats treballar de dietista-nutricionista en tots els àmbits relacionats amb la salut i el benestar de les persones i els col·lectius, com la nutrició clínica i la comunitària, la restauració col·lectiva, la indústria alimentària i l'educació alimentària.

Article 4. *Accés*

Per accedir als ensenyaments estatals de bàtxelor en nutrició humana i dietètica, cal complir les condicions establertes al Decret del 17-6-2020 pel qual s'aprova el Reglament de l'accés als nivells de l'ensenyament superior estatal.

Article 5. *Pla d'estudis*

- a) El pla d'estudis ha d'incloure el perfil professional, les competències transversals, les competències específiques, les unitats d'ensenyament a través de les quals es desenvolupen, els criteris d'avaluació, els resultats d'aprenentatge i un mínim de 30 ECTS d'estades formatives obligatòries en format presencial.
- b) La formació del bàtxelor en nutrició humana i dietètica es pot impartir de manera presencial, no presencial o semipresencial. El pla d'estudis ha de determinar la modalitat de docència de cadascuna de les unitats d'ensenyament que el componen. En el cas de la modalitat semipresencial, cal indicar el percentatge de docència presencial i el de no presencial.

c) Perquè aquest bàtxelor en nutrició humana i dietètica esdevingui una titulació de caràcter estatal i tingui validesa acadèmica, és necessari que es publiqui el pla d'estudis al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra* (BOPA).

Article 6. Competències mínimes

S'han de garantir, com a mínim, les competències següents, les quals han de ser avaluables:

1. Competències transversals

- a) Dominar la comunicació en diferents llengües per expressar i entendre missatges en diferents contextos i situacions personals, socials i professionals.
- b) Treballar com a membre d'un equip, de forma col·laborativa i amb responsabilitat compartida.
- c) Gestionar la informació i comunicar el coneixement, resolent situacions en una societat en evolució constant.
- d) Actuar segons l'ètica i la responsabilitat social com a ciutadà i com a professional.
- e) Dissenyar i desenvolupar projectes i processos emprenedors des d'una perspectiva d'equilibri sostenible per a la transformació de l'entorn.

2. Competències específiques

- a) Interpretar el funcionament del cos humà en situació de salut i de malaltia en relació amb els hàbits alimentaris i els estils de vida.
- b) Aportar solucions a necessitats o reptes relacionats amb la salut i l'alimentació en base a l'evidència científica.
- c) Utilitzar les eines psicològiques que facilitin la resolució de problemes relacionats amb l'alimentació humana i que potencïin la comunicació amb el pacient.
- d) Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, de química, bioquímica, biologia, antropologia, sociologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- e) Interpretar i manipular bases de dades de composició dels aliments.
- f) Dissenyar dietes per a individus i col·lectius, sans i malalts, establint els objectius nutricionals, i considerant les recomanacions i les estratègies dietètiques en les diferents etapes del cicle vital.
- g) Implementar estratègies dietètiques i nutricionals a partir de l'elaboració i de la interpretació de la història dietètica, la recollida i la valoració de les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques.
- h) Analitzar els aliments tenint en compte la composició, les propietats fisicoquímiques, l'origen, els sistemes de producció i els sistemes bàsics en els processos d'elaboració, transformació, conservació i traçabilitat.
- i) Col·laborar i participar en el disseny de polítiques alimentàries i nutricionals en el marc de la promoció de la salut i de la prevenció de la malaltia.
- j) Aplicar la pràctica dietètica dins els diferents àmbits professionals d'acord amb la legislació alimentària, els sistemes de salut nacionals i internacionals així com les polítiques de salut.
- k) Dissenyar i participar en projectes de promoció de la salut a nivell dietèticonutricional amb un enfocament comunitari i de salut pública.
- l) Aplicar en la indústria alimentària i en serveis d'alimentació, mesures de gestió de la qualitat, que integrin pràctiques adequades d'higiene i de seguretat alimentària.
- m) Assessorar en el desenvolupament, la producció, l'etiquetatge i la comercialització dels productes alimentaris d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent.

n) Aplicar tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments en relació amb la gastronomia del context.

Article 7. Nombre de crèdits

El títol de bàtxelor en nutrició humana i dietètica té una càrrega de treball de 180 crèdits europeus distribuïts en tres cursos acadèmics: sis semestres amb una càrrega de 30 crèdits europeus cadascun.

Article 8. Sistema de crèdit europeu

La formació està basada en el crèdit europeu o ECTS (European Credit Transfer System). El crèdit europeu és la unitat de mesura de l'ensenyament superior. Es defineix en funció de la càrrega total de treball que es requereix a l'estudiant. Aquesta càrrega té en compte el conjunt de l'activitat exigida a l'estudiant, com l'activitat lectiva, el treball personal, la realització d'estades, la redacció de treballs o de projectes i altres activitats. Un crèdit europeu equival a 30 hores de dedicació perquè l'estudiant desenvolupi les competències transversals i específiques que integren un pla d'estudis.

Article 9. Llengües d'ensenyament

- a) El pla d'estudis ha de determinar la llengua o les llengües d'ensenyament.
- b) En cas que hi ha hagi més d'una llengua vehicular, cal indicar les unitats d'ensenyament que es vehicularan en cada llengua i el total de crèdits europeus.

Article 10. Tipus de crèdits

Els crèdits es poden repartir en obligatoris, optatius i de lliure elecció.

Disposició final

Aquest Decret entrarà en vigor l'endemà de ser publicat al *Butlletí Oficial del Principat d'Andorra*.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 24 de març del 2021

Xavier Espot Zamora
Cap de Govern