

Altres disposicions

Decret 34/2023, del 18 de gener del 2023

Decret 34/2023, del 18-1-2023, pel qual s'aprova el pla d'estudis del bàtxelor en nutrició humana i dietètica de la Universitat Carlemany.

Exposició de motius

La Llei 14/2018, del 21 de juny, de l'ensenyament superior preveu que els plans d'estudis de les titulacions estatals siguin elaborats per les universitats i aprovats pel Govern, amb l'acreditació prèvia de l'Agència de Qualitat de l'Ensenyament Superior d'Andorra (AQUA).

Vist que les titulacions andorranes de caràcter estatal, d'acord amb els principis que regeixen l'Espai Europeu d'Ensenyament Superior, s'estructuren en tres cicles: el primer cicle condueix al títol de bàtxelor; el segon cicle, al de màster; i el tercer cicle, al de doctor;

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

Vista la proposta de creació del pla d'estudis del títol estatal de bàtxelor en nutrició humana i dietètica, presentada per la Universitat Carlemany al Ministeri d'Educació i Ensenyament Superior;

Vista l'acreditació favorable del pla d'estudis del bàtxelor en nutrició humana i dietètica emesa per l'Agència de Qualitat de l'Ensenyament Superior d'Andorra;

D'acord amb aquestes consideracions, el Govern, en la sessió del 18 de gener del 2023, a proposta de la ministra d'Educació i Ensenyament Superior i amb l'objectiu de donar caràcter estatal al pla d'estudis presentat, aprova aquest Decret amb el contingut següent:

Article 1. *Pla d'estudis*

1. El pla d'estudis té una càrrega de treball de 180 crèdits europeus o crèdits ECTS (sistema europeu de transferència de crèdits), l'assoliment dels quals s'acredita amb el títol de bàtxelor en nutrició humana i dietètica.

2. La durada dels estudis és de tres cursos acadèmics a temps complet dividits en sis semestres. Aquests estudis també es poden cursar a temps parcial, adequant-ne la durada.

3. La unitat de mesura de cadascuna de les unitats d'ensenyament és el crèdit europeu, d'acord amb el que estableix l'article 8 de la Llei 14/2018, del 21 de juny, de l'ensenyament superior.

4. Els 180 crèdits europeus del programa de formació es reparteixen en 30 unitats d'ensenyament obligatòries de sis crèdits. D'aquestes, cinc són d'estades formatives (30 crèdits ECTS) i la darrera és el treball final de bàtxelor (TFB).

5. La titulació s'imparteix en la modalitat virtual, excepte les estades formatives que s'han de cursar en modalitat presencial.

6. La llengua vehicular de l'ensenyament és la castellana. No obstant això, s'oferiran unitats d'ensenyament en llengua anglesa. Si bé no es requereix un nivell específic en llengua anglesa per accedir al bàtxelor en nutrició humana i dietètica, els estudiants hauran d'haver adquirit un nivell equivalent al B1 del Marc europeu comú de referència per a les llengües (MECRL) abans d'iniciar les unitats d'ensenyament en llengua anglesa. Amb aquest objectiu la universitat ofereix la unitat de reforç d'anglès, amb caràcter no curricular, per als estudiants que accedeixin a la titulació amb un nivell inferior al nivell B1 en llengua anglesa.

En un futur, el bàtxelor es pot oferir en una altra llengua vehicular.

7. El bàtxelor en nutrició humana i dietètica és una titulació de nivell 6A del Marc andorrà de qualificacions (MAQ).

Article 2. Requisits

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 d'acord amb les disposicions d'aquest Decret.
- b) Haver pagat els drets d'expedició del títol corresponent.

Article 3. Perfil i competències

1. Perfil professional

Les persones titulades són capaces de treballar de dietistes-nutricionistes 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.

2. Competències

Els estudiants han de desenvolupar les competències transversals i específiques següents:

a) Competències transversals:

- CT1. Dominar la comunicació en diferents llengües per expressar i entendre missatges en diferents contextos i situacions personals, socials i professionals.
- CT2. Treballar com a membre d'un equip, de forma col·laborativa i amb responsabilitat compartida.
- CT3. Gestionar la informació i comunicar el coneixement, resolent situacions en una societat en evolució constant.
- CT4. Actuar segons l'ètica i la responsabilitat social com a ciutadà i com a professional.
- CT5. Dissenyar i desenvolupar projectes i processos emprenedors des d'una perspectiva d'equilibri sostenible per a la transformació de l'entorn.

b) Competències específiques:

- CE1. Interpretar el funcionament del cos humà en situació de salut i de malaltia en relació amb els hàbits alimentaris i els estils de vida.
- CE2. Aportar solucions a necessitats o reptes relacionats amb la salut i l'alimentació basades en l'evidència científica.
- CE3. Utilitzar les eines psicològiques que facilitin la resolució de problemes relacionats amb l'alimentació humana i que potenciïn la comunicació amb el pacient.
- CE4. Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, de química, bioquímica, biologia, antropologia, sociologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- CE5. Interpretar i manipular bases de dades de composició dels aliments.
- CE6. 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.
- CE7. 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.
- CE8. 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.
- CE9. 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.
- CE10. 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.
- CE11. Dissenyar projectes de promoció de la salut en els àmbits dietètic i nutricional amb un enfocament comunitari i de salut pública, i participar-hi.

CE12. 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.

CE13. 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.

CE14. Aplicar tècniques culinàries per optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments en relació amb la gastronomia del context.

Article 4. *Requisits d'accés*

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

Article 5. *Estructura del pla d'estudis*

1. El pla d'estudis s'estructura en sis semestres al llarg de tres cursos acadèmics a temps complet.
2. Cada semestre té 30 crèdits europeus. Aquest pla d'estudis té 180 crèdits europeus. Un crèdit europeu equival a 30 hores de càrrega de treball per a l'estudiant.
3. El pla d'estudis està format per unitats d'ensenyament, que es distribueixen de la forma següent:

Primer curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
1	Antropologia, alimentació i cultura	Obligatòria	6
1	Bioquímica	Obligatòria	6
1	Anatomia i fisiologia	Obligatòria	6
1	Nutrició bàsica	Obligatòria	6
1	Bromatologia	Obligatòria	6
2	Microbiologia, toxicologia, higiene i seguretat alimentària	Obligatòria	6
2	Dietètica I	Obligatòria	6
2	Restauració col·lectiva	Obligatòria	6
2	Tècniques culinàries	Obligatòria	6
2	Pràctiques d'iniciació professional I: àmbit de la restauració col·lectiva	Estades formatives	6
Total:			60

Segon curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
3	Tecnologia dels aliments	Obligatòria	6
3	Estadística	Obligatòria	6
3	<i>Research methods</i>	Obligatòria	6
3	Salut pública i epidemiologia	Obligatòria	6
3	Dietètica II	Obligatòria	6
4	Psicologia i habilitats comunicatives	Obligatòria	6
4	Educació nutricional per a la salut i nutrició comunitària	Obligatòria	6
4	Regulació alimentària, ètica, bioètica i deontologia	Obligatòria	6
4	Indústria alimentària i laboratori	Estades	6
4	Pràctiques d'iniciació professional II: àmbit comunitari i de la salut pública	formatives	6
Total:			60

Tercer curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
5	Fisiopatologia	Obligatòria	6
5	Dietoteràpia I	Obligatòria	6
5	Dietoteràpia II	Obligatòria	6
5	Farmacologia i fitoteràpia	Obligatòria	6

5	<i>Progress in nutrition and eating habits</i>	Obligatòria	6
6	Nutrició i esport	Obligatòria	6
6	Màrqueting i gestió d'empreses	Obligatòria	6
6	Pràctiques d'iniciació professional III: àmbit de la nutrició clínica i terapèutica	Estades	6
6	Gestió de projectes per a nutricionistes	formatives	6
6	Treball final de bàtxelor (TFB)	Obligatòria	6
Total:			60

4. Condicions per matricular-se a les unitats d'ensenyament:

- Els estudiants poden seguir els estudis a temps parcial o bé a temps complet en funció del nombre de crèdits de què es matriculin per curs acadèmic.
- Els estudiants a temps complet s'han de matricular de 60 crèdits per curs acadèmic.
- Els estudiants a temps parcial s'han de matricular d'un mínim de 12 crèdits i d'un màxim de 48 per curs acadèmic, excepte el primer curs, que s'han de matricular d'un mínim de 30 crèdits.
- En casos excepcionals es pot presentar una sol·licitud de matrícula de més crèdits, que serà valorada per la Comissió Acadèmica del programa.

Article 6. Resultats d'aprenentatge

- Els resultats d'aprenentatge són les fites que l'estudiant ha d'assolir al final de cada unitat d'ensenyament i sobre les quals recau la qualificació.
- Els resultats d'aprenentatge de les competències específiques de cada unitat d'ensenyament són els que figuren a l'annex.

Article 7. Avaluació i règim de permanència

1. Avaluació

- L'avaluació es basa en un model d'avaluació contínua de caràcter formatiu i transparent en el marc flexible, rellevant i integral d'igualtat d'oportunitats per als estudiants.
- L'avaluació es desenvolupa al llarg de tot el curs i té una doble finalitat: formativa i sumativa. La unitat d'avaluació és la unitat d'ensenyament. D'aquesta manera, es fa el seguiment directament en cada unitat d'ensenyament, i s'extreu una síntesi de l'acompliment mostrat en cada unitat.
- Els principals tipus d'activitats avaluable són:
 - Plantejament, execució i resolució de problemes i supòsits pràctics: proposta, elaboració i cerca de solucions per a situacions problemàtiques relacionades.
 - Estudi i anàlisi de casos: anàlisi de situacions en què l'estudiant ha d'aplicar els aprenentatges en situacions semblants a les problemàtiques de la realitat.
 - Participació en fòrums i debats: intercanvi d'opinions, experiències i recursos entre els estudiants, proposats i moderats pel docent.
 - Elaboració de projectes: disseny grupal o individual de les diferents fases d'un projecte.
 - Proves escrites: instruments d'avaluació individual amb preguntes obertes i tancades que els estudiants han de respondre per escrit.
 - Proves orals: instàncies d'avaluació amb preguntes obertes o tancades que els estudiants han de respondre oralment.
 - Elaboració de treballs escrits individuals: exercicis i informes individuals.
 - Elaboració de treballs escrits grupals: exercicis i informes de treball cooperatiu.
 - Comentaris sobre la lectura i l'estudi de documents de treball: anàlisi, síntesi i valoració de documents d'estudi.
- Totes les activitats es qualificaran amb un valor numèric en una escala de l'1 al 10, incloent-hi com a màxim un decimal.

e) L'estudiant rep, a més, un comentari qualitatiu que li permet comprendre com podia haver millorat l'activitat efectuada i quins aspectes del seu procés d'aprenentatge ha de millorar.

f) La ponderació del pes de cadascuna de les activitats d'avaluació es publica al pla docent de la unitat d'ensenyament.

2. Règim de permanència

a) L'alumnat amb dedicació a temps complet disposa d'un dret de permanència i de finalització ordinària dels ensenyaments de bàtxelor de cinc cursos acadèmics.

b) L'alumnat amb dedicació a temps parcial disposa d'un dret de permanència i de finalització ordinària dels ensenyaments de bàtxelor de vuit cursos acadèmics.

c) Tanmateix, es podran analitzar situacions especials amb la sol·licitud corresponent a la Comissió Acadèmica del programa, que s'encarregarà d'analitzar i de resoldre el cas.

Disposició addicional

El pla d'estudis complet, l'acreditació de l'Agència de Qualitat de l'Ensenyament Superior d'Andorra i els informes que regulen l'ordenament jurídic es publicaran als webs del ministeri responsable de l'ensenyament superior i de la Universitat Carlemany.

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, 18 de gener del 2023

Xavier Espot Zamora
Cap de Govern

Annex

Resultats d'aprenentatge de les competències específiques de les unitats d'ensenyament (UE)

Primer curs. Primer semestre

UE 1. Antropologia, alimentació i cultura	– Relacionar la complexitat del fet alimentari amb els factors que el condicionen, sobretot en la seva dimensió sociocultural. – Valorar la gran variabilitat en els comportaments alimentaris en un marc intercultural sense prejudicis, amb ètica, d'acord amb el codi deontològic de la professió tenint en compte les repercussions econòmiques, socials i mediambientals. – Debatre un projecte original en què s'argumentin solucions coherents i es demostrí pensament crític.
UE 2. Bioquímica	– Relacionar la funcionalitat dels aliments amb les seves propietats bioquímiques. – Interpretar els processos bioquímics dels cicles metabòlics. – Fer experiments senzills de processos bioquímics que es poden donar en el context de l'alimentació quotidiana. – Utilitzar taules, gràfics i bibliografia amb informació científica i tècnica, des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema.
UE 3. Anatomia i fisiologia	– Relacionar els principis bàsics de l'anatomia i fisiologia humana d'aparells i sistemes amb la nutrició. – Interpretar els processos fisiològics del cos humà en situació de salut i de malaltia. – Fer experiments senzills de processos fisiològics del cos humà. – Utilitzar taules, gràfics i bibliografia amb informació científica i tècnica, des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema.

UE 4. Nutrició bàsica	– Identificar les característiques fonamentals dels macro i micronutrients, les seves funcions, fonts alimentàries, biodisponibilitat, necessitats i recomanacions. – Fer experiments senzills relacionats amb les característiques dels nutrients. – Analitzar les bases de l'equilibri energètic nutricional i la seva regulació. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Treballar en xarxa i en equip en un entorn virtual.
UE 5. Bromatologia	– Identificar els diferents grups d'aliments, les seves característiques, propietats, composició nutricional i conservació. – Analitzar els diferents sistemes de producció i les mesures per al control de qualitat des d'una àmplia gamma de fonts digitals per proposar solucions a situacions en concret, d'acord amb criteris de sostenibilitat. – Valorar els aliments envasats a partir de l'anàlisi i interpretació de l'etiquetatge alimentari i nutricional.

Primer curs. Segon semestre

UE 6. Microbiologia, toxicologia, higiene i seguretat alimentària	– Identificar els principals microorganismes i paràsits d'aliments i les seves repercussions en la salut, així com els antimicrobians químics més emprats en la indústria alimentària. – Resumir els aspectes fonamentals de les principals tècniques de mostreig i identificació de paràsits en aliments. – Argumentar els aspectes fonamentals de la legislació vigent sobre higiene, seguretat i qualitat en la indústria alimentària. – Analitzar informació des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema.
UE 7. Dietètica I	– Identificar els aspectes fonamentals de la dietètica i els principis de l'alimentació. – Aplicar eines de recollida de dades tant de l'estat nutricional com de les propietats nutricionals de preparacions o dietes des d'una àmplia gamma de fonts digitals. – Analitzar casos de dietes individuals o col·lectives, les seves propietats i objectius nutricionals. – Planificar recomanacions nutricionals genèriques per tal d'assolir els objectius establerts per a un determinat cas o col·lectiu proposat.
UE 8. Restauració col·lectiva	– Identificar els diferents tipus d'equips, instal·lacions i condicions bàsiques requerits en empreses d'elaboració i distribució de plats elaborats. – Avaluar un sistema de producció, distribució i emplatat tenint en compte la legislació actual en matèria d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos dels serveis d'alimentació. – Dissenyar guies de bones pràctiques i manipulació d'aliments aplicades en empreses de restauració col·lectiva fent ús d'estratègies per resoldre situacions dins del camp professional. – Planificar una dieta per a un cas determinat proposat tenint en compte els requeriments i els objectius.
UE 9. Tècniques culinàries	– Seleccionar les tècniques bàsiques de preparació dels aliments i els canvis gastronòmics, organolèptics i nutricionals produïts pels processos culinàries. – Descriure la composició de receptes d'ús habitual en la planificació de menús obtingudes des d'una àmplia gamma de fonts bibliogràfiques. – Proposar recursos culinàries a individus sans i malalts donant suggeriments culinàries per a menús equilibrats i per a dietes terapèutiques. – Desenvolupar operacions culinàries amb diferents temperatures. – Proposar solucions a necessitats formulades en aspectes de producció, etiquetatge i comercialització.

UE 10. Pràctiques d'iniciació professional I: àmbit de la restauració col·lectiva	– Identificar els mitjans tècnics més utilitzats pels professionals de l'àmbit. – Identificar les necessitats nutricionals, qualitatives i tecnològiques de situacions reals en un àmbit professional. – Assessorar tècnicament en la resolució de situacions reals en l'àmbit professional. – Argumentar informació, idees, problemes i solucions coherents en un ambient professional amb un pensament crític. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Aplicar estratègies per preveure i resoldre problemes dins del camp professional. – Elaborar un informe de pràctiques en què es recullin tots els aspectes treballats durant les estades formatives, relacionant-los amb els aprenentatges adquirits. – Relacionar els coneixements adquirits i les competències treballades amb la pràctica professional.
---	---

Segon curs. Tercer semestre

UE 11. Tecnologia dels aliments	– Identificar les característiques dels processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació d'aliments. – Comparar les propietats, les característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen els aliments en els diferents processos tecnològics. – Argumentar el procés d'elaboració, transformació o conservació adequat en una situació proposada, tenint en compte l'ètica i el codi deontològic de la professió, així com les repercussions econòmiques, socials i mediambientals.
UE 12. Estadística	– Identificar els conceptes bàsics d'estadística. – Interpretar les anàlisis estadístiques. – Analitzar els resultats obtinguts en diferents casos proposats. – Analitzar estadísticament les dades obtingudes des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema.
UE 13. Research methods	– Identificar els conceptes fonamentals en investigació, les fonts d'informació, la terminologia i el mètode científic. – Analitzar la informació obtinguda de diferents referents bibliogràfics, obtinguda a partir d'una àmplia gamma de fonts digitals, per a la formulació de l'estat de l'art de la temàtica de recerca que es desenvolupa. – Interpretar els resultats d'una investigació empírica tenint en compte aspectes com són la composició i les propietats dels aliments, i els processos de producció i conservació. – Aplicar recursos de gestió de la informació i la comunicació en l'àmbit de la salut. – Comunicar els resultats de la recerca efectuada en diferents formats argumentant els resultats.
UE 14. Salut pública i epidemiologia	– Interpretar els conceptes tant de salut pública com d'epidemiologia. – Contrastar les fonts d'informació principals sobre la salut poblacional i en concret sobre el consum d'aliments i l'estat nutricional. – Comparar les característiques fonamentals dels sistemes sanitaris andorrà i d'altres països. – Decidir els objectius d'una actuació en l'àmbit de la salut pública tenint en compte la població destinatària i la comunicació. – Planificar un protocol d'actuació per a la prevenció i la resolució de problemes dins del camp professional.
UE 15. Dietètica II	– Identificar les necessitats nutricionals dels individus en les diferents etapes del cicle vital. – Avaluat els plans dietètics disponibles d'una àmplia gamma de fonts digitals per a l'elaboració de plans dietètics personalitzats. – Elaborar plans dietètics per a cadascuna de les etapes del cicle vital. – Utilitzar programes informàtics per elaborar dietes i menús personalitzats tenint en compte els aspectes patològics i del cicle vital. – Participar i col·laborar activament en les tasques de l'equip i fomentar la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta.

Segon curs. Quart semestre

UE 16. Psicologia i habilitats comunicatives	– Identificar els aspectes fonamentals del comportament humà i els processos psicològics bàsics implicats en la nutrició segons el DSM-5. – Valorar la gran variabilitat en els comportaments alimentaris, sense prejudicis, amb ètica, d'acord amb el codi deontològic de la professió. – Analitzar les psicopatologies derivades de la nutrició i les seves conseqüències per a la salut. – Desenvolupar una comunicació empàtica i assertiva amb el pacient, els seus familiars i tots els membres de l'equip multidisciplinari. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta.
UE 17. Educació nutricional per a la salut i nutrició comunitària	– Identificar els principis de l'educació per a la salut. – Avaluar diversos programes d'educació nutricional i les seves característiques (àmbit escolar, laboral, comunitari, en centres de salut enfocats a malalties). – Dissenyar programes d'educació nutricional dirigits a la població general i a grups específics de població per implementar-los posteriorment. – Desenvolupar els aspectes comunicatius i dinamitzadors d'una intervenció en educació per a la salut.
UE 18. Regulació alimentària, ètica, bioètica i deontologia	– Identificar la legislació bàsica, les regles deontològiques i les responsabilitats jurídiques per al desenvolupament de la professió. – Raonar la legislació, la deontologia i les responsabilitats jurídiques aplicades en casos proposats. – Proposar solucions a problemes ètics relacionats amb l'alimentació i la nutrició. – Debatre diferents actuacions per donar solució a problemes ètics relacionats amb l'alimentació i la nutrició tenint en compte la legislació vigent.
UE 19. Indústria alimentària i laboratori	– Identificar els mitjans tècnics més utilitzats pels professionals de l'àmbit. – Identificar les necessitats nutricionals, qualitatives i tecnològiques de situacions reals en un àmbit professional. – Assessorar tècnicament en la resolució de situacions reals en l'àmbit professional. – Argumentar informació, idees, problemes i solucions coherents en un ambient professional amb un pensament crític. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Utilitzar estratègies per preveure i resoldre problemes dins del camp professional. – Elaborar un informe de pràctiques en què es recullen tots els aspectes treballats durant les estades formatives, relacionant-los amb els aprenentatges adquirits.
UE 20. Pràctiques d'iniciació professional II: àmbit comunitari i de la salut pública	– Identificar els mitjans tècnics més utilitzats pels professionals de l'àmbit. – Identificar les necessitats nutricionals comunitàries en situacions reals dins l'àmbit professional. – Avaluar diferents polítiques alimentàries i nutricionals en l'àmbit de la salut pública i la seva idoneïtat en situacions reals. – Assessorar tècnicament en la resolució de situacions reals en l'àmbit professional. – Argumentar informació, idees, problemes i solucions coherents en un ambient professional amb un pensament crític. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Utilitzar estratègies per preveure i resoldre problemes dins del camp professional. – Elaborar un informe de pràctiques en què es recullen tots els aspectes treballats durant les estades formatives, relacionant-los amb els aprenentatges adquirits.

Tercer curs. Cinquè semestre

UE 21. Fisiopatologia	– Identificar els conceptes de fisiopatologia, salut i malaltia. – Argumentar com la nutrició influeix sobre els processos patològics. – Recomanar pautes d'acció adequades per als casos de fisiopatologia plantejats. – Avaluar informació referent a la fisiopatologia des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema.
--------------------------	--

UE 22. Dietoteràpia I	– Valorar l'estat nutricional i els hàbits alimentaris en els casos proposats. – Elaborar pautes alimentàries en funció de les patologies i les necessitats de cada persona. – Utilitzar estratègies per preveure i resoldre problemes de salut, en casos proposats, des d'una perspectiva innovadora i sostenible. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta.
UE 23. Dietoteràpia II	– Valorar l'estat nutricional i els hàbits alimentaris en els casos proposats. – Elaborar pautes alimentàries en funció de les patologies i les necessitats de cada persona. – Utilitzar estratègies per preveure i resoldre problemes de salut, en casos proposats, des d'una perspectiva innovadora i sostenible. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Planificar les pròpies necessitats d'aprenentatge i escollir un programa d'estudis d'especialització o de màster apropiat amb un alt grau d'autonomia.
UE 24. Farmacologia i fitoteràpia	– Contrastar les característiques dels fàrmacs principals, així com les seves indicacions i efectes secundaris. – Valorar les característiques principals de les plantes, les seves propietats terapèutiques i els seus efectes secundaris. – Aplicar els aspectes fonamentals de la farmacoteràpia i de la fitoteràpia. – Experimentar els efectes de les interaccions entre els fàrmacs, les plantes i els aliments. – Avaluar la informació referent als fàrmacs des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema.
UE 25. Progress in nutrition and eating habits	– Identificar les novetats en aliments funcionals, la normativa i els últims avenços en el seu disseny. – Distingir els mecanismes d'immunitat, així com els trastorns d'immunitat aplicats a la nutrició i els fonaments de la immunonutrició. – Avaluar els últims coneixements al voltant de la nutrició i la seva implicació en la millora de l'estat de salut. – Justificar la idoneïtat de la prescripció de determinats productes innovadors per a diferents situacions proposades. – Elaborar propostes de nutrició personalitzada per a casos concrets. – Debatre un projecte original en què s'argumentin solucions coherents i es demostrï un pensament crític.

Tercer curs. Sisè semestre

UE 26. Nutrició i esport	– Aplicar mètodes i eines que permetin dur a terme una valoració nutricional i de composició corporal en situacions aeròbiques i anaeròbiques. – Justificar un ús adequat dels suplementos nutricionals específics per a esportistes amb diferents característiques. – Participar en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta.
UE 27. Màrqueting i gestió d'empreses	– Valorar els diferents mercats i consumidors sense prejudicis, amb ètica, d'acord amb el codi deontològic de la professió. – Proposar una estratègia de publicitat per a una situació proposada. – Dissenyar un pla de difusió amb l'objectiu de fomentar hàbits saludables des d'una perspectiva innovadora i sostenible. – Debatre un pla de difusió original en què s'argumentin propostes coherents.

UE 28. Pràctiques d'iniciació professional III: àmbit de la nutrició clínica i terapèutica	– Identificar els mitjans tècnics més utilitzats pels professionals de l'àmbit. – Identificar les necessitats nutricionals individuals i els objectius dietètics que cal assolir. – Assessorar tècnicament en la resolució de situacions reals en l'àmbit professional. – Argumentar informació, idees, problemes i solucions coherents en un ambient professional amb un pensament crític. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Utilitzar estratègies per preveure i resoldre problemes dins del camp professional. – Elaborar un informe de pràctiques en què es recullin tots els aspectes treballats durant les estades formatives, relacionant-los amb els aprenentatges adquirits.
UE 29. Gestió de projectes per a nutricionistes	– Identificar els mitjans tècnics i bibliogràfics més utilitzats pels professionals de l'àmbit. – Plantejar les necessitats metodològiques per desenvolupar un projecte. – Desenvolupar un projecte dissenyat en l'àmbit professional des d'una perspectiva innovadora i sostenible. – Contribuir en les tasques de l'equip fomentant la confiança, la cordialitat i l'orientació a la tasca conjunta. – Argumentar informació, idees, problemes i solucions coherents en un ambient professional amb un pensament crític. – Elaborar un informe de pràctiques en què es recullin tots els aspectes treballats durant les estades formatives, relacionant-los amb els aprenentatges adquirits. – Planificar les pròpies necessitats d'aprenentatge i escollir un programa d'estudis d'especialització o de màster apropiat amb un alt grau d'autonomia.
UE 30. Treball final de bàtxelor (TFB)	– Integrar les competències desenvolupades al llarg de la titulació mitjançant la realització i presentació d'un treball d'aplicació en l'àmbit de la nutrició i la dietètica. – Comunicar i debatre un projecte original en què s'argumentin solucions coherents i es demostrï pensament crític. – Utilitzar estratègies per preveure i resoldre problemes dins del camp professional. – Analitzar i avaluar informació des d'una àmplia gamma de fonts digitals utilitzada per donar solució a un problema. – Treballar de forma responsable, ètica i d'acord amb el codi deontològic de la professió, tenint en compte les repercussions econòmiques, socials i mediambientals. – Aportar idees per a la transformació social a partir de les oportunitats que ofereix el context acadèmic i professional des d'una perspectiva innovadora i sostenible. – Planificar les pròpies necessitats d'aprenentatge i escollir un programa d'estudis d'especialització o de màster apropiat amb un alt grau d'autonomia. – Adquirir autonomia. Demostrar autonomia. Avaluar l'autonomia en la planificació.