

Altres disposicions

Decret 382/2024, del 2-10-2024, pel qual s'aprova el pla d'estudis del bàtxelor en nutrició humana i dietètica de la Unipro Universitat Digital Europea.

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 Unipro Universitat Digital Europea al Ministeri de Relacions Institucionals, Educació i Universitats;

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 2 d'octubre del 2024, a proposta del ministre de Relacions Institucionals, Educació i Universitats 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, 3 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. Es requereix un nivell igual o superior al C1 del MECRL (Marc europeu comú de referència per a les llengües) en aquesta llengua. 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 donar consells basats en l'evidència sobre alimentació i nutrició, en aspectes relatius a la promoció de la salut, en la prevenció de malalties i en la interpretació del diagnòstic nutricional. Poder avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i efectuar el pla d'actuació dietètica.

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.

CE15. Potenciar les capacitats de tracte humà i comunicació necessàries per al desenvolupament de la professió de dietista-nutricionista.

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	Histobiologia	Obligatòria	6
1	Química	Obligatòria	6
1	Antropologia de l'alimentació	Obligatòria	6
1	Anatomia humana	Obligatòria	6
1	Fisiologia humana	Obligatòria	6
2	Immunologia	Obligatòria	6
2	Bioestadística	Obligatòria	6
2	Bioquímica	Obligatòria	6
2	Psicologia i comportament alimentari	Obligatòria	6
2	Noves tecnologies aplicades a les ciències de la salut	Obligatòria	6
Total:			60

Segon curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
3	Nutrició	Obligatòria	6
3	Tecnologia dels aliments	Obligatòria	6
3	Farmacologia aplicada a la nutrició	Obligatòria	6
3	Bromatologia	Obligatòria	6
3	Fisiopatologia	Obligatòria	6
4	Dietètica	Obligatòria	6
4	Microbiologia i parasitologia dels aliments	Obligatòria	6
4	Higiene, seguretat alimentària i legislació sanitària	Obligatòria	6
4	Bromatologia descriptiva	Obligatòria	6
4	Control de qualitat a la indústria alimentària	Estades formatives	6
Total:			60

Tercer curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
5	Educació nutricional	Obligatòria	6
5	Dietoteràpia	Obligatòria	6
5	Nutrició clínica	Obligatòria	6
5	Pràctiques externes I	Estades formatives	12
6	Restauració col·lectiva	Obligatòria	6
6	Nutrició comunitària	Obligatòria	6
6	Pràctiques externes II	Estades formatives	12
6	Treball de final de bàtxelor	Obligatòria	6
Total:			60

3. 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 al primer curs. La resta de cursos, excepte en els casos de finalització d'estudis, s'han de matricular d'un nombre superior a 48 crèdits.
- Els estudiants a temps parcial s'han de matricular d'un mínim de 22 crèdits, llevat dels casos de finalització d'estudis, i d'un màxim de 48 per curs acadèmic.
- En casos excepcionals es pot presentar una sol·licitud de matrícula de més crèdits, que serà valorada per la coordinació acadèmica dels estudis.

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**

- La universitat dona suport a sistemes d'avaluació contínua i els promou. La normativa de permanència de la universitat estableix que la rellevància o incidència de l'avaluació contínua en la determinació de la qualificació global de l'assignatura vindrà determinada a la memòria corresponent del títol.
- Les assignatures s'avaluaran mitjançant una prova de validació i l'avaluació contínua.
 - La prova de validació representa el 30% de la nota. Té un caràcter bàsic i només quan se supera la nota establerta per a l'aprobat (5 sobre 10) es pot completar la qualificació amb els procediments específics d'avaluació contínua que estableixi cada matèria. Pel que fa a l'activitat formativa de laboratoris presencials, tots els alumnes han de dur-la a terme per poder aprovar les assignatures que hi estan vinculades, mitjançant aquesta prova de validació.
 - L'avaluació contínua representa el 70% de la nota i preveu la realització de:
 - Treballs: es valoren les activitats que l'estudiant envia a través de l'aula virtual.
 - Activitats d'autoavaluació: al final de cada tema, els estudiants poden fer aquest tipus de test que la plataforma virtual autocorregeix i que permet al professor avaluar l'assimilació progressiva de continguts de l'estudiant a l'assignatura.
 - L'avaluació contínua és aplicada per mitjà de diversos mecanismes durant la impartició de l'assignatura, tal com s'ha esmentat a les línies anteriors.



iv. Pràctiques externes. Es durà a terme una avaluació contínua durant la realització, tant per un tutor assignat per l'empresa com pel professor de l'assignatura. La nota final s'obtindrà sobre la base del criteri següent:

- Avaluació sobre la base de l'informe del tutor extern: 40%
- Memòria de pràctiques, tutoritzada i corregida per un professor de la universitat: 60%
- Aquest model d'avaluació s'aplica a les assignatures que fan estades formatives presencials (Pràctiques externes I, II i Control de qualitat a la indústria alimentària)

c) Treball final de bàtxelor (TFB). Serà objecte de seguiment continu per part del director del TFB, que serà el que n'autoritzi la defensa. L'avaluació final correspondrà a una comissió avaluadora formada pel tutor acadèmic del treball i per un avaluador especialista. La comissió valorarà no només el projecte, sinó també la defensa oral. S'avaluarà de la manera següent:

- Avaluació de l'estructura i l'organització del TFB: 20%
- Avaluació de l'exposició, claredat, redacció i capacitat de síntesi, anàlisi i resposta: 30%
- Avaluació del contingut, memòria del treball i resta de la documentació tècnica de suport, correcció, claredat d'expressió, escrita i gràfica: 50%

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 sis cursos acadèmics.

c) La universitat garanteix a l'estudiant, amb cada matrícula anual, el dret de poder presentar-se a dos convocatòries per poder superar l'assignatura al curs acadèmic: una d'ordinària, en les setmanes immediatament següents per a la impartició de l'assignatura, i una d'extraordinària, abans de la fi del curs acadèmic. Quan l'estudiant esgota les sis convocatòries per poder superar una assignatura, pot demanar al rector una autorització de permanència dins del termini establert al calendari acadèmic de la universitat. Acceptada l'autorització de permanència, l'estudiant disposa de fins a dos convocatòries addicionals per poder superar l'assignatura.

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 UNIPRO Universitat Digital Europea.

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, 2 d'octubre del 2024

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. Histobiologia	<ul style="list-style-type: none">– Adquirir coneixements sobre l'estructura i la funció de les cèl·lules, incloent-hi els orgànuls cel·lulars, el cicle cel·lular i la divisió cel·lular.– Comprendre els principis de l'herència, la genètica mendeliana, l'estructura de l'ADN, la replicació i la transcripció, així com la regulació gènica.– Ser capaç d'identificar i descriure les principals estructures i teixits histològics en el cos humà i en altres organismes, incloent-hi la identificació de cèl·lules, teixits i òrgans, i comprendre'n la funció i l'organització en l'àmbit microscòpic.
UE 2. Química	<ul style="list-style-type: none">– Adquirir coneixements bàsics en química, incloent-hi l'estructura atòmica, la taula periòdica, les reaccions químiques i l'estequiometria.– Connectar els conceptes químics i bioquímics amb la biologia, comprenent com els processos químics i bioquímics són fonamentals per a la vida i la funció cel·lular.– Capacitat d'aplicar els principis químics, bioquímics i biològics en situacions del món real, com ara la medicina, la biotecnologia, la nutrició i l'ecologia.
UE 3. Antropologia de l'alimentació	<ul style="list-style-type: none">– Explicar com les pràctiques alimentàries estan arrelades a la cultura i com la cultura influeix en la selecció d'aliments, la preparació de menjar i les tradicions culinàries.– Identificar com el menjar pot ser un marcador important de la identitat cultural i com les persones fan servir el menjar per expressar la seva identitat i pertinença a grups culturals específics.– Aprendre sobre les variacions en les pràctiques alimentàries a diferents parts del món i ser capaços d'analitzar les raons darrere d'aquestes diferències, incloent-hi factors culturals, econòmics, geogràfics i socials.– Capacitat per examinar com l'alimentació està relacionada amb l'estructura social i la desigualtat, incloent-hi qüestions com l'accés a aliments, la seguretat alimentària i la distribució de recursos.– Analitzar com les pràctiques alimentàries afecten la salut individual i la salut de la població, i han de considerar com els sistemes alimentaris poden contribuir a problemes de salut pública.– Entendre com la indústria alimentària influeix en la producció, la distribució i la promoció d'aliments, i com això pot impactar les decisions alimentàries de les persones.– Capacitat de discutir temes ètics relacionats amb l'alimentació, com ara la producció d'aliments a gran escala, l'agricultura sostenible, el consum de carn i la gestió de recursos naturals.– Utilitzar els seus coneixements sobre antropologia i sociologia de l'alimentació per analitzar problemes alimentaris a la societat actual i proposar solucions basades en evidència.
UE 4. Anatomia humana	<ul style="list-style-type: none">– Identificar i anomenar correctament les estructures anatòmiques del cos humà, incloent-hi els ossos, músculs, òrgans, els vasos sanguinis, nervis i altres teixits. Això implica un coneixement detallat de la nomenclatura anatòmica.– Comprendre com l'estructura anatòmica d'una regió del cos està relacionada amb la seva funció.
UE 5. Fisiologia humana	<ul style="list-style-type: none">– Explicar els processos fisiològics que ocorren en els sistemes del cos humà, com ara el sistema cardiovascular, el sistema nerviós, el sistema respiratori, el sistema digestiu i altres. Això inclou comprendre com es regulen les funcions, com es manté l'homeòstasi i com els sistemes interactuen entre si.– Aplicar els conceptes i principis fisiològics a situacions del món real, com la interpretació de resultats de proves mèdiques, la comprensió dels efectes de l'exercici al cos, l'anàlisi de la resposta del cos a l'estrès o la comprensió dels mecanismes d'acció als medicaments. També han de ser capaços de relacionar la fisiologia amb la prevenció i el tractament de malalties i la relació amb la nutrició.

Primer curs

Segon semestre

UE 6. Immunologia	<ul style="list-style-type: none">– Capacitat d'explicar els conceptes fonamentals del sistema immunològic, incloent-hi la funció de cèl·lules immunitàries, la resposta immune adaptativa i la resposta immune innata. Han de comprendre com es desenvolupa la immunitat, com es regulen les respostes immunitàries i com es produeixen les respostes davant d'agents patògens.– Examinar i comprendre les respostes immunològiques específiques a malalties infeccioses, al·lèrgies, autoimmunitat i altres condicions relacionades amb el sistema immunològic. Han de comprendre els mecanismes de defensa del cos i com el sistema immunològic pot contribuir tan a la protecció com a les malalties.
UE 7. Bioestadística	<ul style="list-style-type: none">– Aplicar tècniques estadístiques fonamentals, com ara mesures descriptives, proves d'hipòtesis, intervals de confiança i anàlisis de variància, per analitzar i resumir dades d'estudis en ciències de la salut.– Interpretar els resultats estadístics de manera crítica, identificar patrons, relacions i tendències en les dades i treure'n conclusions basades en l'evidència estadística.– Aplicar tècniques estadístiques específiques per abordar problemes de salut i medicina, com estudis epidemiològics, assaigs clínics, anàlisi de dades de laboratori i avaluació de factors de risc.– Utilitzar programaris estadístics com R, SPSS o Excel per fer anàlisis de dades, crear gràfics i resumir resultats estadístics de manera eficient i precisa.
UE 8. Bioquímica	<ul style="list-style-type: none">– Conèixer els conceptes i processos bioquímics essencials, com l'estructura i la funció de les biomolècules (proteïnes, àcids nucleics, carbohidrats i lípids) i les vies metabòliques bàsiques.– Connectar els conceptes químics i bioquímics amb la biologia, comprenent com els processos químics i bioquímics són fonamentals per a la vida i la funció cel·lular.– Capacitat d'aplicar els principis químics, bioquímics i biològics en situacions del món real, com ara la medicina, la biotecnologia, la nutrició i l'ecologia.
UE 9. Psicologia i comportament alimentari	<ul style="list-style-type: none">– Descriure i interpretar les bases psicològiques i els factors biopsicosocials que incideixen en el comportament humà.– Recopilar, analitzar i sintetitzar informació, planificar negociació, gestió de conflictes, comunicació de notícies i prescripcions, amb persones sense preparació i experts d'altres camps.– Exposició oral de qüestions relatives a la psicologia en matèria d'alimentació.
UE 10. Noves tecnologies aplicades a les ciències de la salut	<ul style="list-style-type: none">– Adquirir habilitats per comunicar-se de manera clara i efectiva en contextos relacionats amb l'alimentació i la nutrició. Això inclou la capacitat d'expressar idees de manera coherent, persuadir audiències específiques i adaptar el missatge a diferents grups d'interès.– Aplicar estratègies de comunicació per promoure hàbits alimentaris saludables i transmetre informació nutricional de manera precisa i accessible a la població.– Estar familiaritzats amb l'ús de diferents mitjans de comunicació, com ara xarxes socials, llocs web i eines digitals per a la promoció d'aliments i la divulgació d'informació nutricional.– Analitzar i avaluar l'efectivitat de les estratègies de comunicació en alimentació i nutrició, tot considerant factors com l'impacte en el comportament alimentari i la comprensió de la informació per part del públic objectiu.

Segon curs

Tercer semestre

UE 11. Nutrició	<ul style="list-style-type: none">– Realitzar històries dietètiques personals i valorar l'estat nutricional en individus sans i malalts.– Executar un tractament dietètic nutricional, actuant com a membre de l'equip multidisciplinari corresponent.
--------------------	---



<p>UE 12. Tecnologia dels aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Explicar com ocorren les transformacions químiques i físiques en els aliments durant el seu processament, emmagatzematge i preparació. Això implica comprendre els canvis en la textura, el sabor, el color i l'estabilitat dels aliments. – Aprendre a prendre decisions informades sobre la selecció i la preparació d'aliments saludables i nutritius. Han d'entendre com cuinar de manera segura i com conservar els aliments per prevenir-ne la descomposició i el deteriorament. – Comprendre els principis fonamentals de la tecnologia d'aliments, incloent-hi els processos de producció, processament i conservació d'aliments, així com els factors que influeixen en la qualitat i la seguretat dels productes. – Aplicar tècniques específiques de processament d'aliments, com ara la pasteurització, l'esterilització, la liofilització, la fermentació, l'extracció i la formulació d'aliments, i comprendre com aquestes tècniques afecten la qualitat i la seguretat dels productes. – Avaluar la qualitat dels aliments processats, incloent-hi l'aparença, el sabor, la textura, la composició nutricional i la vida útil. Han d'estar preparats per identificar problemes de qualitat i proposar-ne millores. – Comprendre i aplicar els principis de seguretat alimentària, incloent-hi la prevenció de la contaminació microbiològica, química i física dels aliments, així com la implementació de pràctiques d'higiene i control de qualitat en la producció i el processament d'aliments.
<p>UE 13. Farmacologia aplicada a la nutrició</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Adquirir un coneixement sòlid dels principis fonamentals de la farmacologia, incloent-hi la farmacocinètica i la farmacodinàmica. – Identificar i classificar els medicaments i els suplementos nutricionals utilitzats en el tractament i la prevenció de malalties relacionades amb la nutrició. – Identificar i avaluar les interaccions entre medicaments i nutrients, incloent-hi com alguns fàrmacs poden afectar l'absorció, el metabolisme i l'excreció de nutrients. – Dissenyar plans de tractament que incloguin medicaments i suplementos nutricionals en funció de les necessitats dels pacients, considerant la seguretat i l'eficàcia de les teràpies combinades. – Avaluar i gestionar els efectes secundaris i adversos dels medicaments i suplementos nutricionals utilitzats en el tractament de malalties relacionades amb la nutrició. – Comprendre la importància de l'adherència al tractament de malalties relacionades amb la nutrició. – Comprendre la importància de l'adherència al tractament farmacològic i nutricional per part dels pacients, i estar preparats per proporcionar educació i suport per l'adherència. – Avaluar críticament l'evidència científica relacionada amb l'ús de medicaments i suplementos nutricionals a la nutrició clínica, i utilitzar aquesta evidència per prendre decisions informades a la pràctica clínica.
<p>UE 14. Bromatologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Identificar i descriure els components químics dels aliments, incloent-hi macronutrients i micronutrients, i com aquests components contribueixen a la qualitat nutricional dels aliments. – Avaluar la qualitat dels aliments des del punt de vista sensorial, físic, químic i microbiològic. Això inclou la identificació de característiques organolèptiques, detecció de contaminants i avaluació de la frescor dels aliments. – Explicar com ocorren les transformacions químiques i físiques en els aliments durant el seu processament, emmagatzematge i preparació. Això implica comprendre els canvis en la textura, el sabor, el color i l'estabilitat dels aliments. – Interpretar i manejar les bases de dades i les taules de composició d'aliments.
<p>UE 15. Fisiopatologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Explicar els mecanismes subjacents de les malalties i trastorns, incloent-hi les causes, els processos patològics i els factors que contribueixen al seu desenvolupament. – Analitzar i comprendre les conseqüències de les malalties en el cos humà, incloent-hi els símptomes, les complicacions, les seqüeles i els canvis en la funció dels òrgans i sistemes. – Relacionar els coneixements de fisiopatologia amb el diagnòstic i el tractament de malalties. Això implica la capacitat d'identificar signes i símptomes, interpretar proves diagnòstiques i comprendre com se seleccionen i apliquen els tractaments mèdics.

Segon curs**Quart semestre**

UE 16. Dietètica	<ul style="list-style-type: none">– Fer avaluacions de l'estat nutricional dels pacients, incloent-hi la identificació de deficiències nutricionals i excessos, mitjançant eines com l'antropometria, la història dietètica i les anàlisis de laboratori.– Dissenyar plans dietètics adaptats a les necessitats nutricionals individuals i les restriccions dietètiques dels pacients, considerant factors com l'edat, el gènere, l'activitat física i les malalties o les condicions mèdiques.– Comprendre els principis de la dietètica, incloent-hi la distribució adequada de macronutrients, l'equilibri de nutrients, les recomanacions d'ingesta dietètica i les pautes alimentàries per a la població general i grups específics.
UE 17. Microbiologia i parasitologia dels aliments	<ul style="list-style-type: none">– Identificar i classificar microorganismes que poden ser presents en els aliments, incloent-hi bacteris, virus, fongs i paràsits. Han de comprendre com aquests microorganismes poden afectar la seguretat i la qualitat dels aliments.– Avaluat la seguretat microbiològica dels aliments, incloent-hi la detecció de patògens alimentaris, l'estimació de la càrrega microbiana i la identificació de pràctiques de manipulació d'aliments segures.– Explicar els processos de deteriorament dels aliments causats per microorganismes, com ara la fermentació, la putrefacció i l'acidificació. A més, han de comprendre com aquests processos afecten la qualitat dels aliments.– Identificar i avaluar riscos químics als aliments, incloent-hi la presència de substàncies tòxiques, contaminants químics i additius alimentaris, així com comprendre els principis de toxicologia alimentària i ser capaços d'analitzar els efectes de les substàncies químiques en la salut humana.
UE 18. Higiene, seguretat alimentària i legislació sanitària	<ul style="list-style-type: none">– Comprendre els principis fonamentals de la higiene alimentària, incloent-hi les pràctiques segures de manipulació d'aliments, la prevenció de la contaminació encreuada i el control dels perills microbiològics i químics.– Aplicar mesures de seguretat alimentària a diferents etapes de la cadena de producció i distribució d'aliments, des de la granja fins a la taula. Això inclou el compliment d'estàndards de qualitat i seguretat en la preparació, l'envasament i l'emmagatzematge d'aliments.– Conèixer les lleis i les regulacions nacionals i internacionals que regeixen la seguretat alimentària i la qualitat dels productes alimentaris. Han de ser capaços de complir aquestes regulacions i comprendre les conseqüències legals de no fer-ho.– Identificar i avaluar riscos relacionats amb la seguretat dels aliments, així com aplicar estratègies per gestionar i minimitzar aquests riscos. Això inclou la capacitat de dur a terme avaluacions de riscos i implementar sistemes de gestió de la seguretat alimentària.
UE 19. Bromatologia descriptiva	<ul style="list-style-type: none">– Identificar i classificar els aliments, productes alimentaris i ingredients alimentaris.– Conèixer la composició química, les propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat, les característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinàries.– Estudiar modificacions produïdes per l'elaboració, la conservació i les alteracions en els aliments.
UE 20. Control de qualitat a la indústria alimentària	<ul style="list-style-type: none">– Dissenyar i aplicar sistemes de control de qualitat a la producció, processament i distribució d'aliments. Això inclou la identificació de punts crítics de control, la implementació de procediments de control i la supervisió de la qualitat a totes les etapes del procés.– Aprendre a fer anàlisis i proves de qualitat en aliments, incloent-hi el mesurament de paràmetres com la textura, el sabor, l'acidesa, la humitat i la composició nutricional. Han de ser capaços de fer servir equips i mètodes de laboratori apropiats.– Familiaritzar-se amb els estàndards de qualitat i les regulacions sanitàries aplicables a la indústria alimentària i ser capaços d'avaluar si els productes compleixen aquests estàndards i regulacions.– Identificar no conformitats en els productes alimentaris i en els processos de producció, i desenvolupar estratègies per corregir aquestes no conformitats i millorar la qualitat del producte.– Comprendre la importància de la traçabilitat en la indústria alimentària, cosa que implica rastrejar i documentar l'origen, el processament i la distribució dels aliments sobre la base de l'establiment de sistemes de traçabilitat efectius.



Tercer curs

Cinquè semestre

UE 21. Educació nutricional	<ul style="list-style-type: none">– Conèixer en profunditat els principis bàsics de la nutrició, incloent-hi la funció dels nutrients, les recomanacions dietètiques i els efectes de la dieta en la salut.– Dissenyar programes d'educació nutricional adaptats a diferents grups de població, considerant-ne les necessitats nutricionals específiques, els hàbits alimentaris i els desafiaments de la salut.– Aprendre a comunicar informació nutricional de manera clara i efectiva a través de diferents mitjans, com ara presentacions, materials impresos, xarxes socials i altres canals de comunicació.– Avaluar l'efectivitat dels programes d'educació nutricional utilitzant indicadors com el coneixement nutricional adquirit, els canvis en els hàbits alimentaris i els resultats de salut a llarg termini.
UE 22. Dietoteràpia	<ul style="list-style-type: none">– Identificar malalties i condicions mèdiques relacionades amb la nutrició, com ara la diabetis, les malalties cardiovasculars, l'obesitat i la desnutrició, i dissenyar plans dietètics terapèutics per al seu tractament i maneig.– Identificar i avaluar les interaccions entre els medicaments i la dieta i com aquestes interaccions poden afectar l'absorció i el metabolisme de nutrients.– Tenir capacitat per proporcionar educació nutricional als pacients i les famílies, ajudant-los a comprendre els beneficis d'una dieta saludable i a desenvolupar habilitats per a la selecció d'aliments adequats.– Avaluar l'efectivitat dels plans dietètics i fer ajustaments segons calgui, monitorar el progrés del pacient i utilitzar eines de seguiment.
UE 23. Nutrició clínica	<ul style="list-style-type: none">– Relacionar els conceptes de fisiopatologia amb les necessitats nutricionals dels pacients. Això inclou comprendre com les malalties afecten l'absorció, el metabolisme i l'ús de nutrients al cos.– Fer avaluacions de l'estat nutricional dels pacients utilitzant eines com l'antropometria, la història dietètica, les anàlisis de laboratori i l'avaluació clínica. Han d'identificar deficiències nutricionals i excessos i com afecten la salut.– Fer avaluacions exhaustives de l'estat nutricional dels pacients utilitzant eines com l'antropometria, la història dietètica, les anàlisis de laboratori i l'avaluació clínica. Han d'identificar deficiències nutricionals, excessos i necessitats nutricionals específiques de cada pacient.
UE 24. Pràctiques externes I	<ul style="list-style-type: none">– Aplicar els coneixements teòrics adquirits en els estudis a situacions reals d'atenció a pacients o clients. Han de demostrar la capacitat d'aplicar principis de nutrició a la pràctica.– Fer avaluacions nutricionals, identificar les necessitats dietètiques individuals i proporcionar assessorament dietètic i recomanacions nutricionals a pacients o clients. Han de comprendre com adaptar la informació nutricional a les necessitats específiques de cada individu.– Desenvolupar habilitats de comunicació efectiva amb pacients, clients i altres professionals de la salut. Això inclou la capacitat d'escoltar, fer preguntes pertinents i proporcionar informació nutricional de manera comprensible.– Tenir capacitat d'adaptació a un entorn professional d'atenció mèdica o de serveis de nutrició, complint els estàndards ètics i professionals, treballant en equips interdisciplinaris i seguint les polítiques i les regulacions rellevants.

Tercer curs**Sisè semestre**

UE 25. Restauració col·lectiva	<ul style="list-style-type: none">– Planificar i gestionar eficaçment serveis d'aliments en entorns col·lectius, incloent-hi la gestió de la producció d'aliments, la logística de subministraments, l'administració de recursos humans i la supervisió de les operacions relacionades amb l'ús de les eines (programari).– Fer avaluacions de l'estat nutricional de comunitats o grups de població utilitzant eines epidemiològiques i enquestes alimentàries, identificant tendències de salut nutricional, deficiències nutricionals i factors de risc relacionats amb la dieta.– Dissenyar programes d'intervenció nutricional adaptats a les necessitats específiques de la comunitat o població objectiu. Això implica la planificació d'estratègies de promoció de la salut i prevenció de malalties relacionades amb la nutrició.– Proporcionar educació nutricional en l'àmbit comunitari, desenvolupant i implementant campanyes de conscienciació sobre hàbits alimentaris saludables i oferint informació nutricional a grups de població específics.– Avaluat l'impacte de les intervencions nutricionals a la comunitat, utilitzant indicadors de salut, enquestes de coneixement i comportament alimentari i altres eines d'avaluació. Han d'utilitzar els resultats per fer ajustaments i millores als programes d'intervenció.
UE 26. Nutrició comunitària	<ul style="list-style-type: none">– Planificar i gestionar eficaçment serveis d'aliments en entorns col·lectius, incloent-hi la gestió de la producció d'aliments, la logística de subministraments, l'administració de recursos humans i la supervisió de les operacions amb l'ús de les eines (programari).– Dissenyar menús que compleixin les necessitats nutricionals i dietètiques dels comensals, tenint en compte factors com l'edat, les preferències alimentàries i les restriccions dietètiques.– Comprendre i aplicar estàndards rigorosos de seguretat alimentària i higiene en la preparació, la manipulació i la distribució d'aliments en entorns col·lectius. Això inclou el compliment de regulacions sanitàries i la prevenció de riscos alimentaris.– Gestionar la satisfacció del client i la qualitat del servei en entorns col·lectius, incloent-hi l'atenció al client, la resolució de queixes i la millora contínua de la qualitat del servei d'alimentació.
UE 27. Pràctiques externes II	<ul style="list-style-type: none">– Aplicar els coneixements teòrics adquirits en els estudis a situacions reals d'atenció a pacients o clients. Han de demostrar la capacitat d'aplicar principis de nutrició a la pràctica.– Fer avaluacions nutricionals, identificar les necessitats dietètiques individuals i proporcionar assessorament dietètic i recomanacions nutricionals a pacients o clients. Han de comprendre com s'ha d'adaptar la informació nutricional a les necessitats específiques de cada individu.– Desenvolupar habilitats de comunicació efectiva amb pacients, clients i altres professionals de la salut. Això inclou la capacitat d'escoltar, fer preguntes pertinents i proporcionar informació nutricional de manera comprensible.– Capacitat d'adaptació a un entorn professional d'atenció mèdica o de serveis de nutrició, complint els estàndards ètics i professionals, treballant en equips interdisciplinaris i seguint les polítiques i les regulacions rellevants.
UE 28. Treball de final de bàtxelor	<ul style="list-style-type: none">– Aplicar els coneixements teòrics i conceptuals adquirits al llarg del programa d'estudis en la formulació i l'execució del projecte de recerca o treball acadèmic.– Fer una recerca original en el camp de la nutrició, que pot incloure la recopilació i l'anàlisi de dades, la revisió de la literatura, la realització d'experiments o l'avaluació de programes d'intervenció nutricional.– Aplicar els coneixements teòrics i conceptuals adquirits al llarg del programa d'estudis en la formulació i l'execució del seu projecte de recerca o treball acadèmic.– Comunicar de manera efectiva els resultats de la seva recerca o treball acadèmic, ja sigui mitjançant informes escrits, presentacions orals o pòsters acadèmics.– Demostrar habilitats de pensament crític en avaluar la literatura científica rellevant, analitzar dades i treure'n conclusions basades en una evidència sòlida.