

Altres disposicions

Decret 400/2026, del 14-10-2026, pel qual s'aprova el pla d'estudis del bàtxelor en nutrició humana i dietètica de la Tech Global University.

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 institucions d'ensenyament superior i aprovats pel Govern, amb l'acreditació prèvia de l'Agència de Qualitat de l'Ensenyament Superior d'Andorra (AQUA).

Vist que la Llei 7/2023, del 19 de gener, de text consolidat de creació del Marc andorrà de qualificacions estableix un marc de vuit nivells;

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

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;

Vista la proposta de creació del pla d'estudis del títol estatal del bàtxelor en nutrició humana i dietètica presentada per la Tech Global University al Ministeri de Relacions Institucionals, Educació i Universitats;

D'acord amb aquestes consideracions, el Govern, en la sessió del 14 d'octubre del 2026, a proposta del ministre de Relacions Institucionals, Educació i Universitats, i amb l'objectiu de donar validesa acadèmica 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).
2. La durada dels estudis és de tres cursos acadèmics a temps complet, dividits en sis semestres. Cada semestre té 30 ECTS. Aquests estudis també es poden cursar a temps parcial, adequant-ne la durada.
3. Els 180 crèdits europeus del pla d'estudis es reparteixen en 26 unitats d'ensenyament de 6 crèdits ECTS cadascuna i dos unitats d'ensenyament de 12 crèdits ECTS, que corresponen a les pràctiques acadèmiques externes II i a les pràctiques acadèmiques externes III.
4. La titulació s'imparteix en la modalitat no presencial, excepte les pràctiques acadèmiques externes, que es cursen en modalitat presencial.
5. S'imparteixen 168 crèdits ECTS en llengua castellana i 12 crèdits ECTS en llengua anglesa.

Article 2. Requisits d'accés

Per accedir a aquest bàtxelor 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 3. Competències transversals i específiques

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 d'acord amb 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, fisiologia, 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, i de 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 i les polítiques de la salut.

CE11. Dissenyar projectes de promoció de la salut des del punt de vista dieteticonutricional 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. Perfil professional

L'obtenció d'aquest títol 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 5. Estructura del pla d'estudis

1. El pla d'estudis està format per les unitats d'ensenyament següents:

Primer curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
1	Alimentació, cultura i tecnologia	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	Tècniques culinàries	Obligatòria	6
2	Restauració col·lectiva	Obligatòria	6
2	Pràctiques acadèmiques externes I	Obligatòria	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	Control de qualitat dels processos i productes	Obligatòria	6
3	Dietètica II	Obligatòria	6
4	Fisiopatologia	Obligatòria	6
4	Educació nutricional per a la salut, l'equitat i la sostenibilitat	Obligatòria	6
4	Indústria alimentària i laboratori	Obligatòria	6
4	Pràctiques acadèmiques externes II	Obligatòria	12
Total			60

Tercer curs

Semestre	Unitats d'ensenyament	Tipus	Crèdits ECTS
5	Dietoteràpia I	Obligatòria	6
5	Ètica professional i deontologia	Obligatòria	6
5	Dietoteràpia II	Obligatòria	6
5	Farmacologia i fitoteràpia	Obligatòria	6
5	Avenços en nutrició	Obligatòria	6
6	Nutrició i esport	Obligatòria	6
6	Gestió de projectes per a nutricionistes	Obligatòria	6
6	Pràctiques acadèmiques externes III	Obligatòria	12
6	Treball final de bàtxelor	Obligatòria	6
Total			60

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

- La matriculació és anual i s'efectua per a la totalitat dels crèdits d'un curs acadèmic.
- Les unitats d'ensenyament, exceptuant el treball final de bàtxelor, es cursen individualment durant un període consecutiu de cinc setmanes.
- Les unitats d'ensenyament segueixen una cronologia lineal i cal superar-les en l'ordre establert.

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 d'aquest pla d'estudis figuren a l'annex.

Article 7. Avaluació i règim de permanència

1. Avaluació

- El sistema d'avaluació de la titulació es publica amb antelació a l'inici del curs acadèmic.
- Les unitats d'ensenyament s'avaluen mitjançant una prova de validació i una avaluació contínua. La prova de validació representa el 60% de la nota i l'avaluació contínua representa el 40% de la nota, a excepció de les unitats d'ensenyament en què predomini el component pràctic, per a les quals la prova de validació és el 40% de la nota, i l'avaluació contínua, el 60%. El conjunt d'activitats de les proves de validació es recull a la guia docent de cada assignatura.
- Els resultats de les unitats d'ensenyament es qualifiquen en funció de l'escala de 0 a 10 i amb la qualificació qualitativa corresponent:

- i. De 0 a 4,9: suspès (S).
- ii. De 5,0 a 6,9: aprovat (A).
- iii. De 7,0 a 8,9: notable (N).
- iv. De 9,0 a 10: excel·lent (E).

d) Pràctiques acadèmiques externes. Es duen a terme per avaluar l'aplicació dels coneixements adquirits durant els estudis efectuats. L'avaluació es divideix en dos elements:

- i. Avaluació de la memòria de pràctiques, que suposa un 40% de la nota final. Es facilita a l'alumnat un model per garantir la transparència i l'objectivitat en el procés i valorar si s'han assolit els resultats d'aprenentatge establerts.
- ii. Informe final del tutor del centre, que suposa un 60% de la nota final. El tutor disposa d'una plantilla per aplicar uns criteris d'avaluació homogenis i objectius.

e) El treball final de bàtxelor (TFB) es pot dur a terme de manera individual o grupal. Per poder enviar el TFB al tribunal avaluador, és obligatori que l'alumne obtingui l'aprovació del tutor.

- i. La qualificació final del TFB es fa en dos fases:
 - 80% de la memòria de treball, que és avaluada individualment pel tutor i el tribunal.
 - 20% de la defensa pública davant un tribunal format per dos professors, que avaluen la defensa oral individual de l'alumne.
- ii. La nota final del TFB és individual.

2. Règim de permanència

a) La permanència dels estudiants en els estudis de bàtxelor és d'un màxim de cinc anys acadèmics. En casos degudament justificats es pot demanar al rector una pròrroga de fins a dos anys acadèmics més.

b) Compten com a anys de permanència els anys en què l'estudiant hagi formalitzat la matrícula i no l'hagi anul·lat, o se li hagi anul·lat la matrícula per impagament.

Article 8. *Requisits per obtenir el títol*

L'obtenció d'aquest títol requereix:

1. Haver superat tots els crèdits del pla d'estudis que estableix aquest Decret.
2. Haver pagat els drets d'expedició del títol corresponent.

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 publiquen als llocs web del ministeri responsable de l'ensenyament superior i de la Tech Global University.

Disposició final

Aquest Decret entra 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, 14 d'octubre del 2026

Xavier Espot Zamora
Cap de Govern

Annex. Resultats d'aprenentatge de les competències específiques de les unitats d'ensenyament

Alimentació, cultura i tecnologia	- Analitzar la complexitat del fet alimentari amb els factors que el condicionen, sobretot en la seva dimensió sociocultural. - Valorar la variabilitat dels comportaments alimentaris en un marc intel·lectual, prenent en consideració el codi deontològic de la professió i les repercussions econòmiques, socials i mediambientals. - Debatre un projecte original en el qual s'argumentin solucions coherents i es demostrï pensament crític. - Treballar en xarxa i en equip en un entorn virtual. - Elaborar un informe crític sobre hàbits alimentaris i pràctiques de consum, considerant criteris de sostenibilitat i l'ètica professional. - Comunicar de manera oral i escrita informació rellevant sobre alimentació i cultura, amb atenció als aspectes històrics, científics i de sostenibilitat.
Bioquímica	- Explicar la funcionalitat dels aliments en relació amb les seves propietats biomèdiques. - Interpretar els processos bioquímics dels cicles metabòlics. - Fer experiments senzills de processos bioquímics que es puguin produir en el context de l'alimentació quotidiana. - Utilitzar taules, gràfics i bibliografia amb informació científica i tècnica d'una àmplia gamma de fonts digitals per donar solució a un problema. - Presentar de manera oral i escrita una anàlisi crítica d'un procés metabòlic aplicat a l'alimentació.
Anatomia i fisiologia	- Analitzar els principis bàsics de l'anatomia i la fisiologia humana d'aparells i sistemes (digestiu, endocrí, circulatori, nerviós, locomotor, respiratori i urinari) relacionats amb la nutrició. - Interpretar els processos fisiològics del cos humà en situació de salut i de malaltia. - Fer pràctiques virtuals o simulacions de processos fisiològics del cos humà (per exemple: digestió, absorció, metabolisme energètic) a Labster o plataformes similars. - Analitzar els resultats de les pràctiques o simulacions en relació amb la nutrició i la salut. - Utilitzar taules, gràfics i bibliografia amb informació científica i tècnica des d'una àmplia gamma de fonts digitals per donar solució a un problema. - Comunicar de manera clara i argumentada informació sobre processos fisiològics aplicats a la nutrició, tant oralment com per escrit.
Nutrició bàsica	- Identificar les característiques fonamentals dels macro-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. - Aplicar informació científica i eines digitals en l'avaluació de l'estat nutricional i la qualitat de l'alimentació. - Aplicar coneixements adquirits en activitats pràctiques col·laboratives en un entorn virtual. - Avaluar críticament plans d'alimentació senzills considerant macronutrients, micronutrients i el balanç energètic. - Comunicar de manera oral i escrita informació sobre l'estat nutricional i recomanacions bàsiques d'alimentació.
Bromatologia	- Identificar els diferents grups d'aliments, les seves característiques, propietats, composició nutricional i conservació. - Analitzar els diferents sistemes de producció i les mesures de control de qualitat utilitzant fonts digitals. Proposar solucions a situacions concretes de producció considerant criteris de sostenibilitat. - Valorar elements envasats a partir de l'anàlisi i la interpretació de l'etiquetatge alimentari i nutricional. - Reconèixer els nutrients, la seva funció a l'organisme, la seva biodisponibilitat, les necessitats i les recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional i la seva regulació. - Aplicar criteris de seguretat alimentària i traçabilitat en l'avaluació d'aliments. - Comunicar de manera clara i ètica la informació sobre la composició i les propietats dels aliments, tant oralment com per escrit. - Integrar coneixement de bromatologia en l'anàlisi de processos de producció, conservació i consum. - Proposar millores en la producció, la conservació i el consum responsable basades en bromatologia.
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 utilitzats en la indústria alimentària. - Resumir els aspectes fonamentals de les principals tècniques de mostreig i identificació de paràsits en els aliments, utilitzant simulacions virtuals o laboratoris virtuals. - Argumentar els aspectes fonamentals d'higiene, seguretat i qualitat de la indústria alimentària. - Analitzar informació d'una àmplia gamma de fonts digitals per donar solució a un problema. - Aplicar mesures d'higiene i seguretat alimentària mitjançant l'APPCC i bones pràctiques de manipulació. - Analitzar informació científica sobre microbiologia, toxicologia i seguretat alimentària. - Comunicar informació científica sobre microbiologia, toxicologia i seguretat alimentària. - Resoldre casos pràctics o estudis de brots alimentaris.

Dietètica I	- Identificar els principis fonamentals de la dietètica en les diferents etapes del cicle vital. - Aplicar eines bàsiques de valoració nutricional en població sana. - Analitzar hàbits alimentaris mitjançant instruments de recollida d'informació dietètica. - Elaborar propostes de planificació alimentària adaptades a població sana. - Dissenyar recomanacions nutricionals orientades a la promoció d'hàbits saludables. - Utilitzar eines digitals per a l'anàlisi bàsica de dietes i menús. - Resoldre casos pràctics relacionats amb necessitats nutricionals en diferents etapes fisiològiques. - Interpretar les necessitats nutricionals en relació amb els canvis fisiològics i els hàbits alimentaris en les diferents etapes del cicle vital.
Tècniques culinàries	- Seleccionar les tècniques bàsiques de preparació dels aliments i identificar els canvis gastronòmics, organolèptics i nutricionals produïts pels processos culinaris. - Descriure la composició de receptes d'ús habitual en la planificació de menús obtingudes d'una àmplia gamma de fonts bibliogràfiques. - Proposar recursos culinaris per elaborar menús equilibrats i dietes terapèutiques per a individus sans i malalts. - Desenvolupar operacions culinàries amb diferents temperatures. - Proposar solucions a necessitats formulades en aspectes de producció, etiquetatge i comercialització de productes alimentaris.
Restauració col·lectiva	- Identificar equips i instal·lacions utilitzats en serveis de restauració col·lectiva. - Analitzar sistemes de producció i distribució en serveis d'alimentació. - Avaluar condicions d'higiene i seguretat alimentària en restauració col·lectiva. - Dissenyar guies de bones pràctiques de manipulació alimentària. - Planificar propostes alimentàries adaptades a diferents col·lectivitats. - Dissenyar plans bàsics d'APPCC aplicats a serveis de restauració col·lectiva. - Aplicar BPM i mesures preventives en serveis d'alimentació col·lectiva. - Resoldre casos pràctics relacionats amb gestió higienicosanitària i planificació alimentària col·lectiva.
Pràctiques acadèmiques externes I	- Identificar les funcions del dietista-nutricionista en entorns professionals de l'àmbit clínic alimentari. - Aplicar procediments bàsics de recollida d'informació dieteticonutricional sota supervisió professional. - Descriure protocols bàsics d'actuació en nutrició clínica i alimentació col·lectiva. - Utilitzar documentació clínica i dietètica pròpia de la pràctica professional. - Col·laborar en activitats bàsiques de suport a l'equip professional supervisat. - Elaborar registres estructurats relacionats amb l'activitat pràctica desenvolupada. - Analitzar situacions relacionades amb la pràctica dieteticonutricional desenvolupada.
Tecnologia dels aliments	- Identificar processos tecnològics aplicats a l'elaboració i la conservació d'aliments. - Analitzar canvis fisicoquímics i organolèptics derivats del processament alimentari. - Aplicar tècniques de conservació alimentària segons les característiques de l'aliment. - Avaluar processos tecnològics en funció de la qualitat i seguretat alimentària. - Seleccionar mètodes de processament segons criteris nutricionals i tecnològics. - Aplicar tècniques culinàries relacionades amb la conservació i la transformació d'aliments. - Resoldre casos pràctics relacionats amb la tecnologia i el processament alimentari. - Analitzar les implicacions ètiques, socials i mediambientals dels processos tecnològics alimentaris.
Estadística	- Reconèixer conceptes bàsics d'estadística i probabilitat aplicables a dades nutricionals. - Aplicar conceptes bàsics d'estadística i probabilitat en l'anàlisi de dades nutricionals. - Desenvolupar anàlisis descriptives i inferencials, mitjançant eines matemàtiques i programes estadístics. - Formular conclusions fonamentades i comunicables procedents del contrast de dades. - Aplicar tècniques estadístiques en la resolució de problemes reals en l'àmbit nutricional. - Elaborar informes interpretatius clars i rigorosos.
Research methods	- Identificar els conceptes fonamentals en la recerca, les fonts d'informació, la terminologia i el mètode científic. - Analitzar la recerca obtinguda de diverses referències bibliogràfiques, per formular l'estat de la qüestió de la temàtica de recerca que es desenvolupa. - Interpretar els resultats d'una recerca empírica. - Relacionar els resultats amb 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.

Control de qualitat dels processos i productes	- Interpretar mètodes oficials d'anàlisi fisicoquímica, microbiològica i nutricional d'aliments. - Aplicar mètodes oficials d'anàlisi fisicoquímica, microbiològica i nutricional d'aliments. - Avaluar la qualitat i la seguretat alimentària, incloent-hi OMG i nous aliments. - Generar informes de laboratori i certificats d'anàlisi en coherència amb la normativa vigent. - Dissenyar protocols de control de qualitat en serveis d'alimentació i en la indústria alimentària. - Aplicar protocols de control de qualitat en serveis d'alimentació i en la indústria alimentària. - Proposar recomanacions tècniques sobre etiquetatge i comercialització de productes alimentaris basades en l'anàlisi de la qualitat i la normativa vigent.
Dietètica II	- Analitzar les necessitats nutricionals en diferents etapes del cicle vital. - Avaluar registres dietètics mitjançant eines de valoració nutricional. - Dissenyar plans dietètics adaptats a diferents grups poblacionals. - Aplicar criteris preventius en la planificació alimentària de població sana. - Utilitzar programari especialitzat per a l'elaboració de dietes i menús. - Resoldre casos pràctics relacionats amb la valoració nutricional i la planificació dietètica. - Comunicar recomanacions nutricionals adaptades a diferents perfils de població. - Participar de manera col·laborativa en la resolució de casos dieteticonutricionals en contextos simulats. - Interpretar les necessitats nutricionals en relació amb els canvis fisiològics associats a l'adulthood i a l'envelliment.
Fisiopatologia	- Interpretar els mecanismes fisiopatològics associats a les principals malalties relacionades amb la nutrició. - Analitzar la relació entre alteracions fisiopatològiques i necessitats nutricionals específiques. - Interpretar dades clíniques, bioquímiques i dietètiques rellevants per a la valoració nutricional. - Aplicar criteris dieteticonutricionals bàsics en situacions fisiopatològiques freqüents. - Resoldre casos pràctics relacionats amb alteracions digestives, metabòliques i nutricionals. - Avaluar informació científica i clínica sobre fisiopatologia i nutrició utilitzant fonts especialitzades. - Relacionar la història dietètica amb processos fisiopatològics freqüents.
Educació nutricional per a la salut, l'equitat i la sostenibilitat	- Identificar els principis d'educació nutricional i promoció de la salut. - Analitzar programes d'educació nutricional en diferents contextos poblacionals. - Dissenyar intervencions d'educació nutricional dirigides a diferents grups de població. - Aplicar estratègies comunicatives en activitats d'educació per a la salut. - Integrar criteris de sostenibilitat, equitat i ètica en programes d'educació nutricional. - Avaluar intervencions d'educació nutricional mitjançant indicadors bàsics. - Analitzar la influència de factors socials i culturals en l'àmbit alimentari. - Aplicar recomanacions alimentàries sostenibles en diferents contextos comunitaris. - Aplicar estratègies de comunicació nutricional en activitats d'educació per a la salut. - Integrar criteris bàsics de seguretat alimentària, sostenibilitat i qualitat alimentària en programes d'educació nutricional i promoció de la salut. - Analitzar la informació nutricional i les al·legacions alimentàries de productes alimentaris d'acord amb la legislació vigent.
Indústria alimentària i laboratori	- Identificar processos d'elaboració i conservació en la indústria alimentària. - Analitzar sistemes de producció alimentària segons criteris de qualitat i seguretat. - Aplicar procediments bàsics de control de qualitat alimentària. - Interpretar resultats d'anàlisis químiques relacionades amb aliments i processos industrials. - Aplicar tècniques bàsiques d'anàlisi alimentària en contextos simulats de laboratori. - Avaluar mesures d'higiene i seguretat alimentària en processos industrials. - Aplicar criteris de sostenibilitat i protecció ambiental en la indústria alimentària. - Aplicar la normativa alimentària vigent i els sistemes de control sanitari en l'avaluació de processos de producció i seguretat alimentària. - Col·laborar en activitats relacionades amb la gestió i el control alimentari.
Pràctiques acadèmiques externes II	- Efectuar valoracions nutricionals bàsiques en pacients sota supervisió professional. - Interpretar dades clíniques, dietètiques i antropomètriques per identificar necessitats nutricionals. - Col·laborar en la planificació d'intervencions dieteticonutricionals adaptades a diferents situacions fisiopatològiques. - Elaborar dietes i menús adaptats a objectius terapèutics. - Fer el seguiment bàsic de pacients en intervenció nutricional sota supervisió. - Aplicar tècniques d'educació alimentària dirigides a pacients o col·lectius. - Col·laborar en equips multidisciplinaris de l'àmbit sanitari i sociosanitari. - Elaborar informes tècnics de seguiment de casos supervisats.

Dietoteràpia I	- Analitzar les alteracions fisiopatològiques i les necessitats nutricionals associades a diferents patologies i restriccions alimentàries. - Valorar l'estat nutricional mitjançant dades clíniques, dietètiques i antropomètriques. - Dissenyar pautes dietoterapèutiques adaptades a diferents situacions clíniques. - Interpretar paràmetres clínics i bioquímics relacionats amb la intervenció nutricional. - Aplicar estratègies dietètiques en patologies relacionades amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. - Dissenyar propostes dietoterapèutiques adaptades a modificacions de textura i composició nutricional segons la situació clínica. - Aplicar la normativa alimentària i les polítiques de salut en la pràctica dietoterapèutica. - Col·laborar en equips professionals de l'àmbit clínic i dietètic. - Seleccionar estratègies dietoterapèutiques adequades en funció de la situació clínica i nutricional del pacient.
Ètica professional i deontologia	- Identificar la legislació bàsica, les regles deontològiques i les responsabilitats jurídiques per exercir la professió. - Avaluar la legislació, la deontologia i les responsabilitats jurídiques aplicades a casos proposats. - Proposar solucions a problemes ètics relacionats amb l'alimentació i la nutrició. - Analitzar dilemes ètics i deontològics en la pràctica professional de la nutrició i la dietètica. - Treballar en xarxa i en equip en un entorn virtual.
Dietoteràpia II	- Analitzar les alteracions fisiopatològiques associades a malalties complexes i la seva repercussió nutricional. - Avaluar l'estat nutricional de pacients amb patologies específiques. - Dissenyar pautes dietoterapèutiques adaptades a diferents malalties i situacions clíniques. - Aplicar estratègies de comunicació nutricional orientades a millorar l'adherència dietètica del pacient. - Interpretar paràmetres clínics i bioquímics relacionats amb patologies complexes. - Aplicar criteris bàsics de suport nutricional enteral i parenteral en situacions clíniques simulades. - Resoldre casos clínics relacionats amb malalties digestives, renals, cardiovasculars i oncològiques. - Seleccionar estratègies dietoterapèutiques basades en la situació clínica i evolució nutricional del pacient. - Col·laborar en equips professionals de l'àmbit clínic i dietètic.
Farmacologia i fitoteràpia	- Analitzar les característiques dels fàrmacs principals, les seves indicacions i efectes secundaris. - Analitzar les propietats de les plantes medicinals, els seus efectes terapèutics i possibles efectes adversos. - Aplicar coneixements de farmacoteràpia i fitoteràpia en contextos dieteticonutricionals. - Analitzar interaccions entre fàrmacs, plantes medicinals i aliments en situacions clíniques. - Interpretar informació científica sobre fàrmacs i fitoteràpia procedent de fonts digitals especialitzades. - Avaluar casos pràctics relacionats amb interaccions fàrmac-nutrient en contextos simulats.
Avenços en nutrició	- Identificar les novetats en aliments funcionals, la normativa al respecte i els últims avenços en el seu disseny. - Avaluar els últims coneixements sobre 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. - Dissenyar propostes de nutrició personalitzada per a casos concrets. - Analitzar la composició, les propietats fisicoquímiques i les característiques organolèptiques d'aliments innovadors. - Interpretar informació de taules de composició d'aliments i bases de dades nutricionals en la fonamentació de decisions dietètiques. - Proposar millores al desenvolupament, l'etiquetatge o la comercialització de productes alimentaris. - Dissenyar preparacions culinàries que optimitzin les característiques nutricionals i organolèptiques dels aliments. - Debatre un projecte original amb solucions coherents i pensament crític.
Nutrició i esport	- Aplicar tècniques de valoració nutricional en esportistes en contextos d'exercici aeròbic i anaeròbic. - Executar proves de composició corporal en esportistes utilitzant metodologies estandarditzades. - Interpretar els canvis fisiològics associats a la pràctica d'exercici físic en diferents modalitats esportives. - Dissenyar estratègies dieteticonutricionals adaptades a la modalitat esportiva, la fase d'entrenament i els objectius de l'esportista. - Avaluar l'impacte de la intervenció nutricional en el rendiment esportiu, la recuperació i la prevenció de lesions. - Interpretar bases de dades de composició d'aliments per ajustar la ingesta energètica i nutricional de l'esportista.

Gestió de projectes per a nutricionistes	- Identificar els recursos tècnics i documentals i fonts d'evidències necessaris en la planificació de projectes en nutrició. - Formular objectius, metodologia i estructura per al desenvolupament d'un projecte en l'àmbit nutricional. - Analitzar l'impacte de les polítiques de salut i alimentació en el desenvolupament de projectes nutricionals. - Dissenyar un projecte R+D+I vinculat a nutrició, alimentació o salut pública des d'una perspectiva innovadora i sostenible. - Executar un projecte R+D+I vinculat a nutrició, alimentació o salut pública des d'una perspectiva innovadora i sostenible. - Defendre un projecte professional amb pensament crític, rigor científic i adaptació a necessitats socials.
Pràctiques acadèmiques externes III	- Efectuar valoracions nutricionals completes integrant història clínica, dades dietètiques i paràmetres antropomètrics. - Dissenyar plans dieteticonutricionals adaptats a patologies i necessitats individuals o col·lectives. - Ajustar intervencions nutricionals en funció de l'evolució clínica del pacient. - Prendre decisions dietètiques fonamentades en evidència científica en contextos reals supervisats. - Elaborar menús terapèutics adaptats a diferents etapes del cicle vital i situacions clíniques. - Aplicar estratègies de promoció de la salut i educació alimentària a escala comunitària. - Comunicar recomanacions nutricionals a pacients i equips interdisciplinaris de manera clara i fonamentada. - Aplicar estratègies de comunicació nutricional orientades a l'adherència dietètica. - Elaborar un informe final de pràctiques amb anàlisi crítica i proposta de millora professional.
Treball final de bàtxelor	- Integrar de forma coherent els coneixements i les competències adquirits durant la titulació mitjançant l'elaboració d'un projecte aplicat o d'investigació en l'àmbit de la nutrició humana i la dietètica. - Dissenyar un treball acadèmic original mitjançant metodologia científica i cerca bibliogràfica estructurada. - Executar una anàlisi crítica de l'evidència disponible en el treball acadèmic. - Argumentar els resultats del treball mitjançant una presentació oral amb claredat, precisió tècnica i capacitat de rèplica. - Resoldre de manera autònoma problemes sorgits durant el desenvolupament del projecte.