

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

Modalidad semipresencial

---

Curso 2018-19



**UVIC**  
UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL  
DE CATALUNYA

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

## DESCRIPCIÓN DEL GRADO

---

Forma dietistas-nutricionistas reconocidos como expertos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para actuar sobre la alimentación de personas sanas o enfermas.

El diseño curricular del grado contempla la formación específica que refuerza cuatro ejes estratégicos: **1) el ejercicio libre de la profesión**, profundizando en el emprendimiento, la comunicación y el marketing estratégico, capacitando al estudiante en el desarrollo de su actividad profesional como dietista-nutricionista de forma autónoma; **2) la nutrición deportiva**, con nuevos contenidos que refuerzan las competencias específicas en relación a la alimentación y la actividad física, tanto des de la promoción de la actividad física como en la práctica deportiva competitiva; **3) la investigación aplicada a la nutrición**; y **4) enseñanzas de tipo práctico** como ejes transversales que capaciten al alumno a incorporar la práctica y la evidencia científica en el ejercicio profesional, por lo que se trabajarán en las distintas asignaturas a lo largo del grado.

## CARACTERÍSTICAS DEL GRADO

---

- Primera universidad catalana que ofrece el grado en **modalidad semipresencial**, basado en un modelo propio de multimodalidad.
- **Orientación personalizada** a lo largo de toda la carrera a través de la acción tutorial.
- Los docentes tienen doble perfil **académico y profesional** o **académico investigador** en los distintos ámbitos de la nutrición.
- Metodología didáctica e innovadora con **estudio de casos reales, aprendizaje cooperativo y práctica reflexiva**.
- **Metodología Aprendizaje-Servicio** basada en la realidad que te dará la oportunidad de aprender mediante experiencias dentro de la propia comunidad.
- Las sesiones presenciales refuerzan el **aprendizaje** de tipo **práctico, reflexivo y aplicado**.
- **Prácticas en laboratorios especializados y laboratorios equipados con tecnología específica** para el aprendizaje basado en la simulación de casos y en la experimentación de tipo práctico.
- **Alta inserción laboral** de nuestros estudiantes.
- **Servicio de carreras profesionales y actividades especialmente dirigidas a la inserción laboral** de los estudiantes.

## INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad	Presencial y Semipresencial
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Plazas	60
Duración	4 años
Créditos ECTS	240 créditos (60 ECTS por curso) Mínimo 24 créditos por curso
Precio crédito /curso*	84,55€ / 5.364 € (tasas incluidas) (consultar en la web sistema de becas y ayudas, sistemas de pago y descuentos)
Idioma de impartición	Catalán (presencial) – Castellano (semipresencial)
Vías de acceso	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pruebas de Acceso a la Universidad (PAU) - Selectividad</li><li>• Técnicos Superiores (FPPI i CFGS) i Técnico Deportivo Superior</li><li>• Mayores de 25 años</li><li>• Mayores de 40 años con experiencia profesional y laboral</li><li>• Mayores de 45 años</li><li>• Titulados universitarios</li><li>• Estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros.</li></ul> (consulta la información específica de cada vía en el apartado Acceso y preinscripción y las notas de corte del último curso)
Preinscripción**	<b>Preinscripción a través del portal: <a href="http://acesuniversitat.gencat.cat">acesuniversitat.gencat.cat</a></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Fechas de preinscripción:</b> del 5 de junio al 2 de julio de 2018</li><li>• <b>Fechas de asignaciones:</b> 1ª asignación: 11 de julio de 2018 – 2ª asignación: 24 de julio de 2018</li><li>• <b>Activación del trámite “Asignación definitiva”</b> (aceptar como válida la opción asignada): del 12 al 16 de julio de 2018 a través del portal <a href="http://acesuniversitat.gencat.cat">acesuniversitat.gencat.cat</a></li><li>• <b>Fechas de matrícula:</b><ul style="list-style-type: none"><li>Matrícula de los alumnos asignados en 1ª preferencia (1ª asignación): del 13 al 18 de julio de 2018</li><li>Matrícula de los alumnos “Asignación definitiva” (1ª asignación): 18 de julio de 2018</li><li>Matrícula 2ª asignación (alumnos asignados en otras preferencias): 25 al 27 de julio de 2018</li></ul></li></ul>

(\*) precios provisionales pendientes de aprobación

(\*\*) fechas provisionales pendientes de aprobación

# PLAN DE ESTUDIOS

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB)	60
Obligatoria (OB)	135
Optativa (OP)	15
Trabajo de Fin de Grado (TFG)	6
Prácticas Externas (PE)	24
Total	240

## 1.º curso

Bioquímica	6
English for Health Sciences	6
Estudio del Cuerpo Humano I	6
Química de los Alimentos	6
Bioestadística y Sistemas de Información	6
Bromatología	6
Estudio del Cuerpo Humano II	6
Nutrición Básica	6
Cultura, Sociedad y Alimentación	6
Psicología	6

## 2.º curso

Farmacología	3
Fisiopatología I	6
Fundamentos de la Dietética	6
Microbiología Alimentaria	3
Dietética y Ciclo Vital	6
Fisiopatología II	6
Nutrición Avanzada	6
Toxicología e Higiene de los Alimentos	6
Bioética	6
Salud Pública	6
Tecnología Culinaria	6

## 3.º curso

Dietoterapia I	6
Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	3
Nutrición Comunitaria	6
Restauración Colectiva	3
Dietoterapia II	6
Estrategias de Educación Alimentaria	6
Dietética Aplicada a la Diversidad	6
Elaboración de Proyectos	6
Gestión de la Calidad	3
Legislación Alimentaria	3
Nutrición y Deporte	6
Practicum I	6

## 4.º curso

Atención Integrada	3
Dietoterapia III	6
Emprendimiento y Comunicación Estratégica	6
Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	3
Practicum II	6
Resolución de Casos Complejos	3
Practicum III	12
Trabajo de Fin de Grado	6
Optativas	15

## RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

---

Para solicitar el reconocimiento de créditos hay que presentar en la Secretaría de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Bienestar la siguiente documentación:

- **Documento de solicitud del reconocimiento.**
- Original y fotocopia o copia compulsada del **documento identificativo.**
- **Expediente académico** donde figuren las asignaturas con las correspondientes calificaciones.
- **Plan de estudios** cursado timbrado por la universidad de origen.
- **Programas de las asignaturas cursadas** en los que figure el contenido y número de créditos timbrado por la universidad de origen.

La solicitud de reconocimiento de créditos tiene un coste de 20 € para las personas que no estén matriculadas en la UVic-UCC. Esta tasa de estudio de reconocimiento se abonará en el Área de Gestión Académica antes de presentar la solicitud de reconocimiento a la secretaría de tu centro.

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

## CONVALIDACIÓN DE CRÉDITOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR (CFGs)

---

Las personas tituladas de un CFGS pueden solicitar, en el momento de la matrícula, la convalidación de créditos obtenidos en el ciclo formativo de acuerdo con los cuadros establecidos para las titulaciones de la UVIC-UCC.

Ciclo Formativo de Grado Superior	Créditos
Dietética (LOGSE)	42
Industria Alimentaria (LOGSE)	21
Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (LOE)	33
Restauración (LOGSE)	27
Dirección de Cocina (LOE)	33
Dirección de Servicios en Restauración	27

# MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

---

## Bases del modelo semipresencial UVic-UCC

- Basado en el modelo formativo de la UVic-UCC:
  - Proceso centrado en la acción y participación del estudiante.
  - Basado en la interacción y el trabajo colaborativo.
  - Aprendizaje orientado a competencias.
  - Evaluación continuada y formativa.
- Modelo propio de semipresencialidad. No online tradicional.
- Fundamentado en los principios de multimodalidad:
  - Basado en la interacción continuada entre profesor y estudiantes, estudiantes y estudiantes y articulada de acuerdo con el plan de trabajo de cada asignatura.
  - Flexibilidad en la presencialidad (continuum) puesta a disposición del estudiante. Algunas con carácter obligatorio.
  - Diversificación de actividades, recursos digitales y procesos de evaluación.
  - “Simultaneidad” con el grupo presencial.
  - Mismo profesorado en las distintas modalidades (experto del ámbito).
- Integrando las distintas medidas de orientación académica, profesional y social y personal derivada del Plan de Orientación y Acción Tutorial.

## Organización de las asignaturas

### 1.- Plan de trabajo

- Único entre distintas modalidades: mismas competencias y resultados de aprendizaje.
- Concreta las distintas actividades, recursos de aprendizaje y forma de evaluación, según las modalidades de impartición. También incluye de forma detallada la temporalización de estas actividades y determina el calendario del estudiante.
- Exhaustivo, público y que concreta la actividad del estudiante desde el principio hasta el final de la asignatura.

## 2.- Estructuración del aula virtual

- En base al plan de trabajo y las distintas modalidades de impartición.
- Incluye la descripción de las actividades, permite acceder a todos los recursos y realizar las entregas de las tareas.
- Se convierte en un espacio de interacción entre estudiantes y profesorado a través de los fóruns, chats y otros mecanismos.
- Organiza el trabajo colaborativo entre los estudiantes y el profesorado.
- Permite acceder a las retroacciones del profesorado y consultar de manera permanente las cualificaciones obtenidas.

## 3.- Sesiones presenciales

En la modalidad semipresencial se definen un mínimo de sesiones presenciales, indispensables para la adquisición de las competencias.

- Permiten desarrollar un aprendizaje práctico, aplicado y reflexivo.
- Donde se realizan actividades prácticas y/o de evaluación.
- Implican espacios de interacción y de contacto directo con el profesorado y los demás estudiantes.
- Cada asignatura tiene una presencialidad propia de acuerdo a los contenidos y competencias que se deben adquirir y definidos en el diseño general de la titulación.
- Presencialidad intensiva: asistencia mínima de 1 viernes al mes, de 8:30 a 18:00 a lo largo de los cuatro cursos; a excepción de enero y junio (actividades de evaluación) que la asistencia será jueves de 15:00 a 20:00 y viernes de 8:30 a 18:00.

Primer semestre:	Segundo semestre:
- 5 de octubre	- 1 de marzo
- 26 de octubre	- 29 de marzo
- 30 de noviembre	- 3 de mayo
- 21 de diciembre	- 31 de mayo
- Exámenes: 31 de enero y 1 de febrero	- Exámenes: 13 y 14 de junio

## 4.- Prácticas externas

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



**UVIC**

**Universitat de Vic**  
**Universitat Central de Catalunya**

C. de la Sagrada Família, 7  
08500 Vic. Barcelona  
Tel. 93 886 12 22  
WhatsApp: 690 806 511

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

**[info.uvic.cat/saludsemipresencial](mailto:info.uvic.cat/saludsemipresencial)**