

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

Modalidad semipresencial

---

Curso 2020-2021

---



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

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

## DESCRIPCIÓN DEL GRADO

---

Forma personas dietistas-nutricionistas reconocidas como expertas 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 alumnado 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**. **4) Enseñanzas de tipo práctico** como ejes transversales que capaciten al alumnado 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**.
- El personal **docente tiene 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.
- Posibilidad de realizar **trabajos colaborativos** con estudiantes de **otras facultades** en relación a nuevas tecnologías aplicadas a la nutrición, así como con otras **universidades internacionales** (intercambio virtual).
- El/la estudiante conoce las bases teóricas de la Nutrición Humana y Dietética y su aplicación práctica inmediata a través del intercambio de experiencias con los/las **profesionales en el aula**.
- 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.
- **Docencia** de asignaturas obligatorias y optativas **en inglés**.
- Estancias de **prácticas externas en tres ámbitos** (restauración colectiva, nutrición comunitaria y nutrición clínica) **tutorizadas por dietistas-nutricionistas**.
- Posibilidad de realizar **distintas modalidades de TFG** como el TG INNOVA, donde el alumnado desarrolla su plan de negocio en su ámbito profesional.
- **Alta inserción laboral**.
- Posibilidad de realizar **estancias de estudios y prácticas internacionales** en el marco de programas reconocidos, así como programas de corta estancia.

## 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)<br>Mínimo 24 créditos por curso   |
| Precio crédito /curso* | 88,74€ / 5.614€ (tasas incluidas)<br>(consultar en la web la información sobre las 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 (FPPII y CFGS) y 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> <p>(consulta la información específica de las vías de acceso, preinscripción y matrícula en: <a href="http://www.uvic.cat/es/nuevo-acceso-preinscripcion-y-matricula-a-grados">www.uvic.cat/es/nuevo-acceso-preinscripcion-y-matricula-a-grados</a>)</p> |

(\*) precios provisionales pendientes de aprobación

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <p>Preinscripción</p> | <p><b>Preinscripción a través del portal: <a href="https://accesuiversitat.gencat.cat">accesuiversitat.gencat.cat</a></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CONVOCATORIA DE JUNIO 2020</b><br/> <i>(Fechas curso académico 2020-2021 pendientes de publicación)</i><br/> <b>Preinscripción:</b> del 3 de junio al 1 de julio<br/> <b>Notas de las PAU:</b> 26 de junio<br/> <b>Notas de corte:</b> 13 de julio<br/> <b>Asignación:</b> 1.ª asignación: 10 de julio<br/> 2.ª asignación: 23 de julio<br/> <b>Activación del trámite “Asignación definitiva” (aceptar como válida la opción asignada):</b> del 13 al 15 de julio a través del portal <a href="https://accesuiversitat.gencat.cat">accesuiversitat.gencat.cat</a><br/> <b>Activación del trámite “Continuar con el proceso de reasignación de plazas”:</b> del 23 de julio al 2 de septiembre<br/> <b>Matrícula de los alumnos asignados en 1a preferencia (1ª asignación):</b> del 14 al 17 de julio<br/> <b>Matrícula de los alumnos “Asignación definitiva” (1ª asignación):</b> 17 de julio<br/> <b>Matrícula 2.ª asignación (alumnos asignados en otras preferencias):</b> del 24 al 28 de julio </li> <li>• <b>CONVOCATORIA DE SEPTIEMBRE 2020</b><br/> <i>(Fechas curso académico 2020-2021 pendientes de publicación)</i><br/> <b>Preinscripción:</b> 16 y 17 de septiembre<br/> <b>Asignación:</b> 23 de septiembre<br/> <b>Matrícula:</b> del 24 al 28 de septiembre </li> <li>• <b>CONVOCATORIA DE OCTUBRE 2020</b><br/> <i>(Fechas curso académico 2020-2021 pendientes de publicación)</i><br/> <b>Preinscripción:</b> 1 y 2 de octubre<br/> <b>Asignación:</b> 6 de octubre<br/> <b>Matrícula:</b> 7 de octubre </li> <li>• <b>CONVOCATORIA DE FEBRERO 2021</b><br/> <i>(Fechas curso académico 2020-2021 pendientes de publicación)</i><br/> <b>Preinscripción:</b> del 3 al 5 de febrero<br/> <b>Asignación:</b> 9 de febrero<br/> <b>Matrícula:</b> 10 de febrero </li> </ul> |
|-----------------------|---|

Previa a la fecha de la matrícula se realizará una entrevista con la coordinadora del grado para orientar y validar la matrícula de forma personalizada.

# 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      |

Para la obtención del título debe acreditarse el nivel B2 de una tercera lengua.

## 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

---

De acuerdo con el Real Decreto 1393/2007 (modificado por el RD 861/2010 y RD 43/2015), el reconocimiento es la aceptación por parte de una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en enseñanzas oficiales en la misma o en otra universidad, son computados en otras enseñanzas a efectos de obtener un título oficial. Dicho reconocimiento se hará según las competencias adquiridas teniendo en cuenta los contenidos. Asimismo, también podrán ser objeto de reconocimiento la formación adquirida en enseñanzas universitarias no oficiales (títulos propios), por coincidencia de competencias y contenidos, y la experiencia laboral y profesional si se acredita que se relaciona con las competencias inherentes al título. En caso de que se lleven a cabo reconocimientos por experiencia profesional o laboral, el conjunto de estos dos conceptos no podrá superar el 15 % de los créditos del plan de estudios (36 créditos).

Para iniciar el procedimiento se debe presentar, en los plazos establecidos, la solicitud a la secretaría de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Bienestar junto con la documentación pertinente y el resguardo de pago de la tasa de estudio de reconocimiento.<sup>1</sup>

Una vez resuelta favorablemente la solicitud por la coordinadora del grado (Anna Vila, [anna.vilamarti@uvic.cat](mailto:anna.vilamarti@uvic.cat)) se podrá formalizar el reconocimiento en la secretaria académica de la UVic.

### Documentación requerida:

- Documento de solicitud del reconocimiento.
- Original y fotocopia o copia compulsada del documento identificativo.
- Resguardo de pago de la tasa de estudio de reconocimiento.
- Expediente académico en el cual figuren las asignaturas con las 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.

1. Este estudio implica el pago de una tasa de estudio de reconocimiento, publicada en el apartado "Reconocimiento de créditos" de Trámites Académicos de la web [www.uvic.cat/es/tramites-academicos](http://www.uvic.cat/es/tramites-academicos) y que se aplica para todos los estudiantes que no estén matriculados en la UVic. Tal y como se expresa en la web, en el caso de que la persona que solicite el estudio de reconocimiento finalmente se matricule en la UVic, el importe de la tasa se le descontará de la matrícula. Quedarán exentos de pagar esta tasa los/las estudiantes que estén matriculados en la UVic-UCC el curso académico en que soliciten el estudio de reconocimiento.

### **Periodo de presentación:**

El periodo para presentar la solicitud, para ser efectiva en el curso vigente, se cerrará una semana antes de la fecha de modificación de matrícula del primer semestre. Posteriormente a esta fecha, el reconocimiento ya será efectivo para el curso siguiente.

En el caso que el/la estudiante inicie sus estudios posteriormente a la fecha de inicio de clases tendrá 15 días desde el momento de la matrícula para presentar toda la documentación. Posteriormente a este periodo el reconocimiento será efectivo para el curso siguiente.

Más información: [www.uvic.cat/es/tramites-academicos](http://www.uvic.cat/es/tramites-academicos)

## **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.

| <b>Ciclo Formativo de Grado Superior</b>             | <b>Créditos</b> |
|--|-----------------|
| 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              |

A cada estudiante se le aplicaran las convalidaciones vigentes en el momento de su acceso.

No se aplicará la convalidación de créditos obtenidos en CFGS si el/la estudiante ya se ha matriculado en la asignatura de la titulación de la UVic-UCC.

Más información: [www.uvic.cat/es/convalidacions-CFGS](http://www.uvic.cat/es/convalidacions-CFGS)

## MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

---

- Modalidad flexible del proceso de aprendizaje (presencialidad de 1 día al mes - 9 h)
- Enseñanza con metodologías diversificadas
- Sistema de evaluación inclusivo
- Prácticas externas en las comunidades autónomas de los estudiantes

### Bases del modelo semipresencial UVic-UCC

- Basado en el modelo formativo de la UVic-UCC:
  - Proceso centrado en la acción y participación del alumnado.
  - 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/a y estudiantes, estudiantes y estudiantes y articulada de acuerdo al plan de trabajo de cada asignatura.
  - Flexibilidad en la presencialidad (continuum) puesta a disposición del/de la 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/ de la 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 alumnado y profesorado a través de los fórums, 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.
- 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 19 h a lo largo de los cuatro cursos; a excepción de enero y junio (donde las actividades de evaluación se plantean según las fechas descritas a continuación en horario de 8.30 a 20 h).

. 1<sup>er</sup> semestre: del 25/9/2020 al 5/02/2021 (incluye período de evaluación)

. 2<sup>o</sup> semestre: del 5/02/2021 al 18/06/2021 (incluye período de evaluación)

## Fechas presencialidad Nutrición Humana y Dietética

| 1 <sup>ER</sup> QUATRIMESTRE |                                  |                      |                       |                      |
|------------------------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
|                              | 1 <sup>er</sup> curso            | 2 <sup>o</sup> curso | 3 <sup>er</sup> curso | 4 <sup>o</sup> curso |
| Docencia                     | -                                | -                    | -                     | 25/09/2020           |
|                              | 16/10/2020                       | 09/10/2020           | 02/10/2020            | 23/10/2020           |
|                              | -                                | -                    | 30/10/2020            | -                    |
|                              | 13/11/2020                       | 06/11/2020           | 27/11/2020            | 20/11/2020           |
|                              | 11/12/2020                       | 04/12/2020           | -                     | -                    |
|                              | 08/01/2021                       | 15/01/2021           | -                     | -                    |
| Exámenes                     | 21/01/2021                       | 21/01/2021           | 18/01/2021            | 18/01/2021           |
|                              | 22/01/2021                       | 22/01/2021           | 19/01/2021            | 19/01/2021           |
|                              | <i>Evaluación complementaria</i> |                      |                       |                      |
|                              | Del 1 al 5 de febrero            |                      |                       | 25 al 29 enero       |

| 2 <sup>o</sup> QUATRIMESTRE |                                  |                      |                       |                      |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
|                             | 1 <sup>er</sup> curso            | 2 <sup>o</sup> curso | 3 <sup>er</sup> curso | 4 <sup>o</sup> curso |
| Docencia                    | 12/02/2021                       | 26/02/2021           | 19/02/2021            | 05/02/2021           |
|                             | 12/03/2021                       | 26/03/2021           | 12/03/2021            | 05/03/2021           |
|                             | -                                | -                    | -                     | 26/03/2021           |
|                             | 09/04/2021                       | 30/04/2021           | 16/04/2021            | -                    |
|                             | 07/05/2021                       | 21/05/2021           | 14/05/2021            | -                    |
| Exámenes                    | 03/06/2021                       | 03/06/2021           | 07/06/2021            | 07/06/2021           |
|                             | 04/06/2021                       | 04/06/2021           | 08/06/2021            | 08/06/2021*          |
|                             | <i>Evaluación complementaria</i> |                      |                       |                      |
|                             | Del 14 al 18 de junio            |                      |                       |                      |

\*Defensa TFG


En caso de cursar asignaturas de distintos cursos la presencialidad corresponde a las fechas indicadas previamente.

#### 4.- Prácticas externas

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

## CONTACTA CON NOSOTROS

---

**Información y orientación a futuros estudiantes:**  **938 816 177**

De lunes a viernes, de 9 a 14 h y de 16 a 19 h

**universitatdevic@uvic.cat**

**WhatsApp 690 806 511**

# UVIC

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

C. de la Sagrada Família, 7  
08500 Vic. Barcelona

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

[www.uvic.cat/es/grau/nutricio-humana-i-dietetica](http://www.uvic.cat/es/grau/nutricio-humana-i-dietetica)