



**MEMORIA para la solicitud de  
MODIFICACIÓN DE TÍTULO**

**MÁSTER UNIVERSITARIO  
NUTRICIÓN Y SALUD**

**Octubre 2017**

---

**UNIVERSITAT OBERTA DE CATALUNYA**

## ÍNDICE

<b>DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO</b>	3
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	5
<b>COMPETENCIAS</b>	20
<b>ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES</b>	22
<b>PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS</b>	48
<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>	100
<b>RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>	132
<b>RESULTADOS PREVISTOS</b>	142
<b>SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO</b>	147
<b>CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN</b>	148

# 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

## 1.1. Datos básicos

**Seleccionar Nivel**

Máster/ Nivel MECES 3

**Indicar Denominación específica**

Máster Universitario en Nutrición y Salud

**Seleccionar Título Conjunto (carácter interuniversitario)**

No

**Seleccionar Rama**

Ciencias de la Salud / Ciencias

**Seleccionar ISCED 1 (International Standard Classification of Education) (Obligatorio)**

**Seleccionar ISCED 2 (Opcional)**

720 - Salud

420 - Ciencias de la vida

**Seleccionar si habilita para profesión regulada**

No

**El MU ofrece especialidades**

No

## 1.2. Distribución de créditos en el título

<b>Créditos totales</b>	<b>60</b>
Créditos obligatorios	36
Créditos optativos	12
Créditos Prácticas Externas*	6
Créditos de Trabajo Fin de Máster (6-12)	6
Créditos de Complementos de Formación	0

### 1.3. Datos asociados a la Universidad y al Centro

**Universidad solicitante**

054 – Universitat Oberta de Catalunya

**Centro de impartición:**

08070118 – Universitat Oberta de Catalunya

**Modalidad de la enseñanza**

A distancia

**Plazas de nuevo ingreso ofertadas**

Primer año implantación	400
Segundo año implantación	400

**ECTS de matrícula necesarios según curso y tipo de matrícula:**

	Matrícula a Tiempo completo*		Matrícula a Tiempo parcial	
	ECTS Matrícula mínima	ECTS Matrícula máxima	ECTS Matrícula mínima	ECTS Matrícula máxima
Primer curso	60	60	4	56
Resto de cursos	0	0	4	56

**Normas de Permanencia**

[https://seu-electronica.uoc.edu/portal/\\_resources/ES/documents/seu-electronica/Normativa academica EEES CAST consolidada.pdf](https://seu-electronica.uoc.edu/portal/_resources/ES/documents/seu-electronica/Normativa_academica_EEES_CAST_consolidada.pdf)

**Lenguas en las que se imparte**

Castellano / Catalán

*\*Las lenguas que se incluyan solamente en asignaturas optativas o que solo aparezcan en algún itinerario no deben incluirse en este apartado.*

## **2. JUSTIFICACIÓN**

### **2.1. Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo con relación a la planificación de las enseñanzas en el marco del sistema universitaria de Cataluña**

#### **Justificación del título**

La Ciencia de la Nutrición ha experimentado una importante evolución en los últimos años, por una parte gracias a los avances tecnológicos en el sector de la alimentación pero sobre todo por la acumulación de conocimiento científico de las implicaciones de una adecuada nutrición en el mantenimiento de la salud.

En las últimas décadas se han producido grandes cambios en los patrones alimentarios y los modos de vida en respuesta a cambios sociales y demográficos como el envejecimiento de la población, la inmigración, la urbanización y el desarrollo económico, las nuevas estructuras familiares, la globalización de mercados o la preocupación por la salud que han llevado al incremento de la restauración fuera del hogar, a la demanda de comida preparada o al consumo de alimentos funcionales. Todos estos cambios en las preferencias de consumo alimentario y en la nutrición de los ciudadanos están teniendo grandes repercusiones en la salud y el estado nutricional de las poblaciones, sobre todo en los países en desarrollo y en los países en transición.

Si bien de manera general han mejorado los niveles de vida, se ha ampliado la disponibilidad y variedad de alimentos y ha aumentado el acceso a los servicios, también hay que contabilizar repercusiones negativas significativas en forma de hábitos alimentarios inapropiados y una disminución de la actividad física con el correspondiente incremento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación como la obesidad, la diabetes mellitus, las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión y algunos tipos de cáncer. Así pues, según la OMS, el 40 % de las enfermedades crónicas están relacionadas con estilos de vida poco saludables (resultado del consumo de alcohol y de tabaco, de la inactividad y de una dieta inadecuada), y se prevé que para el 2020 las enfermedades crónicas representarán casi las tres cuartas partes del total de defunciones.

A parte del problema evidente que esto conlleva, el coste para la sociedad de los hábitos de alimentación y estilos de vida inadecuados supone un gasto económico enorme. El 40 % del

gasto sanitario está relacionado con estilos de vida poco sanos, hasta un 6% de los gastos sanitarios de la Región Europea de la OMS se debe a la obesidad en adultos (en España, por ejemplo, se calcula que el coste total atribuible a la obesidad es de 2.500 millones de euros al año). Además, se podrían añadir otros costes sociales derivados como el absentismo laboral, puesto que las personas que padecen una enfermedad crónica tienen más probabilidades de faltar al trabajo debido a una mala salud, la posible discriminación social para individuos con obesidad, etc.

Ante todo esto la evidencia científica apoya el papel fundamental de la nutrición como determinante de salud a lo largo de la vida del individuo y de cómo el tipo de dieta influye, tanto positiva como negativamente, en el desarrollo de determinadas enfermedades no sólo en el momento sino a lo largo de la vida.

Todo esto conlleva una gran demanda de personas con conocimientos nutricionales para integrarse o formar parte de organizaciones internacionales, administraciones a nivel nacional, instituciones relacionadas con la sanidad (hospitales, clínicas, ambulatorios...), educación, así como en la industria para llevar a cabo una política alimentaria encaminada a conseguir una nutrición no sólo saludable sino apetecible y económica. Este tipo de profesionales escasean en la actualidad y de hecho, numerosos estudios destacan los sectores de la alimentación y las ciencias de la salud como uno de los ámbitos con más proyección y potencial de ocupación para los próximos años ofreciendo gran abanico de oportunidades que deberán ser trasladadas a la población por profesionales con la formación adecuada.

La ciencia de la nutrición, no obstante, está alcanzando su máximo desarrollo en la actualidad, De hecho, hasta hace sólo 10 años no existía un título oficial universitario en Dietética y Nutrición Humana, por lo que la mayor parte de los profesionales actuales provienen de ámbitos profesionales y universitarios diferentes en su mayoría relacionados con las Ciencias de la Salud (licenciados en medicina, farmacia, biología, química, bioquímica, veterinaria, diplomados en enfermería, etc.) que requieren de una formación actualizada y específica para hacer frente a la gran cantidad de conocimientos científicos que se han ido generando en estos años. La nutrición es además una materia interdisciplinar que requiere de profesionales con formaciones diferentes y complementarias pero con un conocimiento especializado en nutrición para integrarse en equipos eficaces que hagan frente al reto que plantean las necesidades asistenciales y preventivas de la población en cuestiones de alimentación y salud.

Algunos de estos retos y objetivos se recogen en el Segundo Programa de acción comunitaria en el ámbito de la Salud (2008-2013):

- Considera que la salud es uno de los bienes más preciados, que nuestro objetivo es la salud para todos y que debemos garantizar un elevado nivel de salud.

- El aumento de las tasas de cáncer, de diabetes, de enfermedades cardiovasculares, de problemas ligados al sobrepeso y a la obesidad, así como a la malnutrición y a la nutrición inadecuada representan una creciente amenaza para la salud en la UE y fuera de sus fronteras; considerando que con ello aumenta la necesidad de prevención y de servicios formales e informales de atención sanitaria y de rehabilitación después de la enfermedad.
- La UE que impone unas normas sanitarias y de seguridad alimentaria elevadas a lo largo de la vida de las personas y pide que se invierta más en formación sanitaria para identificar las estrategias más adecuadas para abordar esa cuestión entre los diferentes grupos de población y anima a adoptar estilos de vida sanos a todos los sectores de la sociedad.
- Existe la necesidad de poner de relieve los principales temas relacionados con la salud tales como la nutrición, la obesidad, la desnutrición, la actividad física, entre otros, respaldando el envejecimiento saludable y reduciendo la carga de las enfermedades crónicas.
- Insta a considerar un enfoque más holístico sobre la nutrición y a considerar la malnutrición, junto con la obesidad, una prioridad clave en el ámbito de la salud, incorporándola cuando sea posible a la investigación, a la educación, a las iniciativas de promoción de la salud financiadas por la UE y a las asociaciones de ámbito comunitario.
- Opina que la formación de los profesionales sanitarios debe adaptarse a la dinámica de la atención sanitaria, lo que implica, por una parte, el fomento del aprendizaje a lo largo de toda la vida de manera que dichos profesionales aprovechen plenamente la evolución en el sector de la información y de las tecnologías de la comunicación, así como la evolución en los ámbitos médico, científico y tecnológico, incluyendo también el desarrollo de estructuras estables de formación que permitan acceder al aprendizaje a lo largo de toda la vida, con la posibilidad de que éste se reconozca en toda Europa.

En este contexto, y de acuerdo con los principios inspiradores de la creación del Espacio Europeo de Educación Superior, la Universitat Oberta de Catalunya se propone ofrecer una titulación de Máster universitario en Nutrición y Salud que permita, haciendo uso de las TIC, un aprendizaje y reciclaje indispensable, que capacite para realizar una función social y sanitaria de primera importancia y cubriendo la gran demanda de profesionales, cuya presencia se está haciendo imprescindible en hospitales, clínicas, ambulatorios, administraciones públicas, fundaciones, residencias de la tercera edad, hostelería, restauración industrial y artesanal, colegios, guarderías, industrias alimentarias y empresas de preparación y distribución de alimento, que puedan contribuir de forma decisiva al mantenimiento de la salud y al desarrollo de la sociedad del bienestar.

El interés académico del Máster universitario en Nutrición y salud se puede justificar puesto que proporciona una formación integral, transversal y globalizadora en diferentes aspectos del

ámbito de la alimentación y la nutrición complementando la formación de otros licenciados o diplomados relacionados con las ciencias de la salud y proporcionando una especialización en el uso de la nutrición como herramienta preventiva para el mantenimiento de la salud orientado hacia la especialización profesional en el ámbito de la salud pública.

Aunque la oferta formativa relacionada con la nutrición y la alimentación es elevada, se circunscribe prácticamente al entorno presencial (87%) y no existe la posibilidad de acceder a una formación a distancia oficial en este ámbito por lo que esta propuesta de Máster universitario en Nutrición y Salud presenta este valor añadido siendo la única modalidad íntegramente virtual, adaptada al espacio europeo de educación y basada en la incorporación de las tecnologías en los procesos docentes y de aprendizaje.

### Referencias

- *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Informe de un grupo de estudio de la OMS.* Ginebra, Organización Mundial de la Salud, (OMS, Serie de Informes Técnicos, Nº 797).
- Libro Blanco de la Comisión «Juntos por la salud: un planteamiento estratégico para la UE (2008-2013)»
- Proyecto Food. [http:// www.food-programme.eu](http://www.food-programme.eu)
- Capacitación específica en nutrición clínica. <http://www.senba.es/recursos/ace.htm>
- Porta 22. Espais de noves ocupacions. <http://www.porta22.com/porta22/es>

### Inserción laboral

La ocupabilidad en el caso de la UOC es diferente a otras universidades ya que el 95% de sus estudiantes ya son laboralmente activos en el momento de realizar la primera matrícula y que, de ellos, el 50% es mayor de 30 años. Con estas cifras, es evidente que el indicador de la inserción laboral de los graduados de la UOC no es tan relevante como pueden serlo otros factores, tales como la mejora profesional y personal. En otras palabras, el hecho de obtener una titulación universitaria en la UOC facilita a estos estudiantes no tanto la inserción laboral en sí como la posibilidad de promoción dentro de su ámbito de trabajo o el cambio de orientación profesional.

En este contexto, es significativo el Estudio de la inserción laboral de la población titulada de las universidades catalanas, "Universitat i treball a Catalunya", realizado en el año 2017 con la Agencia de Calidad del Sistema universitario catalán (AQU), con una muestra de 4.850 titulados de la UOC de los cursos 2011-2012 y 2012-2013, cuyos resultados a nivel general y su valoración han sido tenidos en cuenta en el diseño de esta propuesta. Los resultados estadísticos de este estudio demuestran que:

- Sólo el 3,6% eran estudiantes a tiempo completo. Una vez graduados, la tasa de ocupación es del 96,4%
- El 85% de los graduados indican que desarrollan funciones de nivel universitario

- Casi la totalidad de los titulados trabajaba durante los estudios (el 58% en un trabajo relacionado con los estudios)
- Más del 80% de los graduados encuestados repetirían la carrera cursada

El título universitario en Nutrición y Salud ofrece una formación versátil que favorece claramente la inserción y movilidad laboral, así como la mejora profesional, en diferentes ámbitos. Las principales salidas profesionales de la titulación corresponden con los ámbitos de servicios alimentarios y de salud y dónde se observa un aumento progresivo de la demanda laboral.

En otras palabras, el hecho de obtener este Máster por la UOC facilita a estos estudiantes no tanto la inserción laboral de la que generalmente ya disponen, sino la posibilidad de promoción laboral o cambio de orientación profesional. Por lo tanto, el perfil de estudiantes a los que va dirigido es el de titulados en Ciencias de la Salud o afines como los que se detallan a continuación:

- Licenciatura/grado de Medicina
- Diplomatura/grado de Enfermería
- Diplomatura/grado de Nutrición Humana y Dietética
- Licenciatura/grado de Farmacia
- Licenciatura/grado de Fisioterapia
- Licenciatura/grado de Psicología
- Licenciatura/grado de Biología
- Licenciatura/grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciatura/grado de Bioquímica

Por todo ello consideramos que está justificado su interés académico/de investigación/práctica profesional dentro del contexto de la programación del sistema universitario.

### **Normas reguladoras del ejercicio profesional vinculado al título**

El título presentado no corresponde a una profesión que se vea afectada, en este momento, por normas reguladoras que puedan condicionar la actividad profesional.

## 2.2. Justificación del título propuesto mediante referentes externos e internos (nacionales o internacionales)

De cara al diseño de la propuesta de Máster hemos tenido en cuenta una serie de referentes externos que incluyen la oferta formativa de otras universidades, la trayectoria y la labor de las asociaciones profesionales y las publicaciones científicas relacionadas con el ámbito alimentario y nutricional.

### Referentes formativos nacionales:

La evidente necesidad de formación en el campo de la nutrición y la alimentación se pone de manifiesto por el creciente número de universidades catalanas y del resto del Estado español, que ofrecen programas de posgrados propios u oficiales relacionados con esta disciplina. Se ha revisado la oferta existente en España y se ha tenido en cuenta los referentes más relevantes a la hora de elaborar el diseño de la propuesta de Máster.

A continuación, y a modo de ejemplo, relacionamos algunos de estos programas.

- **Universidad de Barcelona-Universidad Rovira i Virgili:** Máster Oficial Nutrició i Metabolisme de 60 créditos ECTS (presencial).  
[http://www.ub.edu/masteroficial/nutr\\_metab](http://www.ub.edu/masteroficial/nutr_metab)  
[http://www.urv.es/masters\\_oficials/es\\_nutricio.html](http://www.urv.es/masters_oficials/es_nutricio.html)
- **Universidad de Barcelona-IL3:** Máster en Nutrición y alimentación 63 créditos LRU (no presencial). <http://www.il3.ub.edu/es/master/master-nutricion-alimentacion.html>
- **Universidad Autónoma de Barcelona-Escuela de Postgrado.** Máster en Dietética y Nutrición Humana. 60 créditos ECTS (presencial)  
[http://www.uab.es/servlet/Satellite/postgrado/master-en-dietetica-y-nutricion-humana/datos-basicos-1206597472083.html/param1-1387\\_es/param2-2006/](http://www.uab.es/servlet/Satellite/postgrado/master-en-dietetica-y-nutricion-humana/datos-basicos-1206597472083.html/param1-1387_es/param2-2006/)
- **Universidad de les Illes Balears.** Máster Oficial en Nutrició Humana i Qualitat dels Aliments 60 créditos ECTS.(presencial) <http://postgrau.uib.es/master/MNHU/>
- **Universidad de Murcia.** Máster Oficial en alimentación y salud. 60 créditos ECTS. (presencial) <http://www.um.es/estudios/posgrado/alimentos/infogeneral.php>
- **Universidad Católica San Antonio de Murcia.** Máster Oficial en Nutrición y Seguridad Alimentaria 60 créditos ECTS (semipresencial)  
<http://www.ucam.edu/alimentacion/estudios/master-oficial-de-postgrado-en-nutricion-y-seguridad-alimentaria>
- **Universidad de Navarra.** Máster Europeo en Nutrición y Metabolismo (Oficial). 60 créditos ECTS. (presencial) <http://www.unav.es/e-menu/>

- **Universidad del País vasco.** Máster Universitario en Nutrición y Salud. 60 créditos ECTS. (presencial) <http://www.masternutricionysalud.ehu.es/p136-1000/es>
- Universidad de Vigo. Máster Oficial en nutrición.60 créditos ECTS (semipresencial) <http://fcou.uvigo.es/pop2/>
- **Universidad Complutense de Madrid.** Máster en Nutrición y Dietética para la Promoción de la Salud. 40 créditos ECTS. (no presencial) <http://masters.ideasapiens.com/masters/master-magister-en-nutricion-y-dietetica-para-la-promocion-de-la-salud--ucm-229536.html>
- **UNED.** Máster en Nutrición, Dietética, Fitoterapia y Homeopatía en Patologías Endocrinas y del Aparato Digestivo 70 créditos ECTS. (no presencial) [http://www.fundacion.uned.es/cursos/salud/modular/nutricion\\_dietetica\\_fitoterapia/contenido.html](http://www.fundacion.uned.es/cursos/salud/modular/nutricion_dietetica_fitoterapia/contenido.html)
- **Universidad de Cádiz-IUSC** Máster Universitario en Dietética y Nutrición Humana 90 créditos LRU. (no presencial) <http://www.iusc.es/programas/programa.asp?progid=601>
- **Universidad de León-Funiber.** Máster Internacional en Nutrición y Dietética 90 créditos LRU (no presencial). <http://www.funiber.org/areas-de-conocimiento/salud-y-nutricion/nutricion/master-internacional-en-nutricion-y-dietetica/>

Como podemos comprobar, revisando las ofertas más significativas en este campo, todas las universidades que ofrecen Máster oficial en esta disciplina los realizan de manera presencial. De las que los ofrecen de manera no presencial, sólo uno lo hace con sistema de créditos adaptados al espacio europeo de educación superior y no hay ninguna oferta de Máster oficial.

También se ha tenido en cuenta los planes de estudios propios de nuestra Universidad que viene ofreciendo un itinerario de Máster propio desde octubre del 2008. Por otro lado, la universidad viene ofreciendo en los cursos de verano, desde el año 2003, varios cursos de corta duración sobre nutrición humana con una media de más de 40 alumnos por edición:

- Dieta Mediterránea: comer bien y conservarse sano
- Nutrición y salud: La alimentación como medicina
- Nutrición y salud II: variaciones de la alimentación con la edad
- Trastornos de la conducta alimentaria: Obesidad, Anorexia, Bulimia, Ortorexia y Vigorexia

#### **Referentes formativos europeos.**

En cuanto a la oferta formativa en el resto de Europa, podemos explicitar algunas iniciativas de titulaciones relacionadas con varios ámbitos de la nutrición en diferentes universidades europeas:

- **Wageningen University Netherlands.** Nutrition and Health. <http://www.mnh.wur.nl/UK/>

- **Maastricht University. Netherlands.** Master in Nutrition and metabolism Fundamental and clinical aspects.  
<http://www.mastersportal.eu/students/browse/programme/13186/research-master-in-nutrition-and-metabolism-fundamental-and-clinical-aspects.html>
- **University of Bristol. United Kingdom.** Máster in Nutrition, physical activity and public health. <http://www.bristol.ac.uk/>
- **Oxford Brookes University. United Kingdom.** Máster in Applied Human Nutrition  
<http://www.brookes.ac.uk/studying/courses/postgraduate/2010/ahn>
- **University of Glasgow. United Kingdom.** Máster in Human Nutrition.  
<http://www.gla.ac.uk/departments/humannutrition/prospectivestudents/postgraduatecourses/mscmedscidiplomainhumannutrition/>

Tanto en el Estado español como en el territorio europeo existen, por tanto, otras ofertas formativas relacionadas con el ámbito de la nutrición y la salud. No obstante, nuestra propuesta aporta unos valores añadidos en relación con estas ofertas formativas:

- Una mirada integral, transversal y globalizadora en este ámbito con una especialización hacia el ámbito sanitario-hospitalario o hacia la educación nutrición y la salud pública.
- La incorporación del uso y análisis de las TIC en la concepción, la gestión, el desarrollo y la aplicación de los contenidos en los diferentes ámbitos de acción académica y profesional de esta disciplina.
- Una oferta formativa en modalidad íntegramente virtual, adaptada al espacio europeo de educación y basada en la incorporación de las tecnologías en los procesos docentes y de aprendizaje.

## Otros referentes

### Asociaciones profesionales

De cara al diseño de la propuesta de Máster hemos tenido en cuenta también la trayectoria y la opinión de las asociaciones profesionales y cómo han contribuido a la consolidación del sector. Son impulsoras de ofertas formativas en forma de jornadas técnicas y seminarios profesionales así como de la comunicación entre profesionales para el apoyo e intercambio de recursos e información actualizada.

Entre las más relevantes que operan en el Estado español podemos citar las siguientes:

- [Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada](http://www.senba.es/) <http://www.senba.es/>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <http://www.aesan.msps.es>
- Sociedad Española de nutrición. <http://www.sennutricion.org/es/>
- Asociación Española de Dietistas – Nutricionistas <http://www.aedn.es>

- Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los alimentos <http://www.alcyta.com>
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación <http://www.nutricion.org>
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. <http://www.seedo.es>
- Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición <http://www.seen.es>
- Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica. <http://www.gastroinf.com>
- Sociedad Española de Nutrición comunitaria <http://www.nutricioncomunitaria.com>
- Asociación de Diplomados en Enfermería de Nutrición y Dietética. <http://www.adenyd.org>

En este mismo sentido se ha considerado también algunas asociaciones internacionales como las que se citan a continuación:

- European food safety authority. <http://www.efsa.europa.eu>
- Organización Mundial de la Salud. <http://www.who.int/topics/nutrition/es>
- Federación europea de sociedades de nutrición. <http://www.fensweb.eu>
- European Food Information Council (EUFIC) <http://www.eufic.org>
- European Food Information Resources Network (EuroFIR) <http://www.eurofir.net>
- European Responsible Nutrition Alliance, <http://www.erna.net>
- American Society for Nutrition <http://www.nutrition.org>

### Publicaciones

Se han consultado también publicaciones de referencia especializadas a través de la biblioteca de la UOC como Nutrition Research Reviews, Public Health Nutrition, British Journal of Nutrition, Proceedings of the Nutrition Society, European Journal of Nutrition, entre otras, y la base de datos FSTA- Food Science and Technology Abstracts®, para estar al día de las últimas novedades que pueden ser del interés de los profesionales del sector.

### **Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios**

El proceso de diseño de los planes de estudio de la UOC se fundamenta en dos procesos previos, por un lado los planes pilotos de adaptación llevados a cabo en Cataluña en el curso 2005/06 y su posterior implantación, y por otro el proceso interno de reflexión y análisis de algunos de los conceptos básicos del EEES y su impacto en nuestra universidad. Los conceptos identificados y abordados por 8 grupos de trabajo interdisciplinares fueron:

- Créditos ECTS
- Competencias

- Plan docente
- Sistemas de evaluación
- Reconocimiento de la experiencia profesional
- Materiales didácticos
- Aula virtual
- Trabajos final de Grado/Master

Para cada uno de estos grupos se concretaron objetivos de trabajo y se presentaron los documentos de conclusiones a mediados del 2007, en julio de 2007 se concretan todas las propuestas en el documento: Conclusiones finales al debate sobre la adaptación metodológica al EEES.

Para trabajar la definición del Máster en Nutrición y Salud se ha seguido el protocolo interno de la UOC para la elaboración de las propuestas, con la consecuente creación de una **comisión de titulación** que cuenta con el apoyo de los diferentes equipos implicados en el diseño e implantación del programa. En este proceso previo de definición del nuevo Máster han participado activamente todos los profesores de los Estudios de Ciencias de la Salud de la UOC implicados en él, y también el personal de gestión asociado a los estudios.

La Comisión de la Titulación está formada por la Directora del programa, la Dra. Alicia Aguilar Martínez. La Directora de los Estudios y los profesores Dr. F. Xavier Medina, Dra. Anna Bach, Dra. Laura Esquius, la mánager del programa, la Sra. Teresa Fonoll. Esta comisión se ha reunido de forma periódica y han trabajado intensamente en la definición final de aspectos destacados en la propuesta como el perfil profesional, las orientaciones, la definición de las competencias específicas del Máster y el plan de estudio propuesto, y a partir de los referentes descritos en el punto 2.2. y de las aportaciones realizadas por los agentes internos y externos.

Respecto a la Comisión de Apoyo a la Titulación está integrada por miembros del Área de Programación y Calidad, el Área de Servicios Académicos, el Área de Marketing y Comercial. La finalidad de esta comisión ha sido, a través de procedimientos de información y consulta, velar por la viabilidad metodológica, operativa, económica y de calidad de la propuesta, así como para dotar de coherencia al conjunto de propuestas de nuevo Máster en curso de elaboración.

Los resultados de todo este proceso de participación y consultas tanto externas como internas han sido incorporados en el diseño del Máster.

Para la propuesta de modificación que se presenta se han considerado, además los resultados del informe de acreditación de la titulación y las recomendaciones indicadas en el mismo. ([http://www.uoc.edu/portal/ca/qualitat/documentacio/IDA\\_MU\\_Nutricix\\_i\\_Salut\\_FINAL.pdf](http://www.uoc.edu/portal/ca/qualitat/documentacio/IDA_MU_Nutricix_i_Salut_FINAL.pdf))

### **2.3. Potencial de la institución y su tradición en la oferta de enseñanzas**

#### **Adecuación a los objetivos estratégicos de la universidad.**

El Máster Universitario en Nutrición y Salud es un título nuevo en la oferta de la Universitat Oberta de Catalunya. Tiene además un carácter transversal mediante la colaboración entre los Estudios de Ciencias de la Salud con Psicología y Ciencias de la Educación (en la asignatura de Educación nutricional), los estudios de Economía y Empresa (en asignaturas como Alimentación para colectividades) y los estudios de Ciencias de la Información y la Comunicación (en asignaturas como Comunicación alimentaria) Esta transversalidad responde claramente al Plan Estratégico de la institución donde el eje 1 “Impulso a la transversalidad y la flexibilidad” especifica en su visión los siguientes aspectos:

- La UOC fomenta la multidisciplinariedad de los programas, de forma que cada estudiante obtenga los conocimientos y competencias que le permitan un óptimo desarrollo personal y profesional.
- Los diversos ámbitos de conocimiento de la universidad desarrollan conjuntamente propuestas interdisciplinarias de formación que el estudiante incorpora en el diseño del currículum personal y para las cuales recibe reconocimientos progresivos.

El equipo de profesores del Máster es completamente multidisciplinar, dada la colaboración de los otros Estudios de la UOC por un lado, pero también por los propios profesores de los Estudios de Salud con perfiles diversos integrado por: nutricionistas, farmacéuticos, biólogos, médicos, antropólogos, bioquímicos y psicólogos.

Los Estudios de Ciencias de la Salud cuentan además con la Cátedra Unesco de Alimentación Cultura y Desarrollo como plataforma de docencia e investigación, que ofrece un marco idóneo para implementar la investigación y la enseñanza en relación con la alimentación y la nutrición.

<http://www.uoc.edu/portal/es/universitat/catedres/catedra-unesco-alimentacio-cultura-desenvolupament/index.html>

#### **Coherencia con otros títulos existentes o tradición previa en estudios de naturaleza o nivel similares.**

La Universidad dispone de una oferta consolidada en el ámbito de la alimentación y la nutrición que se inicia en el 2008 con un máster propio sobre Nutrición y Salud y un Máster en inglés, Master Degree in Food Systems, Culture and Society, orientada a la especialización

internacional en políticas alimentarias. El Máster tiene también una clara conexión con otras ofertas de posgrado existentes en la UOC como el Postgrado de Comunicación Alimentaria o de Health Coaching.

En relación a las metodologías docentes, la UOC posee una amplia experiencia basada en el learning by doing, estudios de casos, aprendizaje colaborativo, autónomo y basado en proyectos y en problemas a través de su conjunto de titulaciones. El presente máster recoge esta experiencia y la adapta al contenido específico que trata, el cual se beneficiará en gran medida de esta experiencia docente. Para el desarrollo del Máster se cuenta con el apoyo adicional del eLearn Center, el centro experto de la UOC en aprendizaje on-line, responsable de recoger, adaptar y mejorar continuamente su modelo educativo. Se dispone además de numerosos recursos que permiten el aprendizaje on-line de todos los contenidos de las diversas materias.

La Universidad cuenta además con 17 titulaciones que han superado positivamente las evaluaciones externas de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña, la AQU Cataluña.

**Líneas de investigación asociadas: grupos de investigación, proyectos en el último trienio, convenios, tesis, publicaciones y, en su caso, reconocimiento de calidad alcanzados.**

Los profesores participantes en el máster cuentan con una tradición investigadora en el ámbito de la alimentación y la nutrición, la seguridad alimentaria y la salud pública que se ha visto reflejada en la constitución del grupo FoodLab pendiente del reconocimiento como grupo consolidado por la Generalitat de Catalunya.

FoodLab es un grupo interdisciplinar de investigación en alimentación, nutrición, sociedad y salud, focaliza su investigación en el estudio de la dinámica de los patrones alimentarios y en la relación entre la alimentación y nutrición, la sociedad, la cultura y salud. Los cambios en los hábitos y en los comportamientos alimentarios, así como en los alimentos mismos y en la forma en que comemos, nos afectan independientemente del sexo, la clase social o la edad, y tienen un impacto directo en salud y calidad de vida. Sus principales líneas de investigación son:

- Análisis de la evolución de los patrones de alimentación.
- Estudio de la biodiversidad alimentaria en la producción y consumo de alimentos.
- Dieta Mediterránea.
- Los usos de la tecnología para promover patrones de vida saludables.
- Transformaciones culturales y sociales en la alimentación.
- Gastronomía, salud y sociedad
- Promoción de la actividad física y la alimentación saludable; nutrición, rendimiento deportivo y salud.

Algunas de las publicaciones relevantes de los profesores implicados en el programa en los años pueden verse a continuación o consultar la web de los ESTudios de Ciencias de la Salud [http://www.uoc.edu/opencms\\_portal2/opencms/ES/estudis\\_arees/ciencies-salut/hidden/publicacions-congressos/publicacions/list.html](http://www.uoc.edu/opencms_portal2/opencms/ES/estudis_arees/ciencies-salut/hidden/publicacions-congressos/publicacions/list.html),

Carrion C, [Garcia-Lorda P](#), Zamora A, Paluzié G, Moharra M, Puigdomènech E. Systematic review and meta-analysis of clinical trials assessing efficacy, effectiveness and security of overweight and obesity management apps... Editorial: PROSPERO (2017): CRD42017056761 Accessible on-line [http://www.crd.york.ac.uk/PROSPERO/display\\_record.asp?ID=CRD42017056761](http://www.crd.york.ac.uk/PROSPERO/display_record.asp?ID=CRD42017056761)

Vilarnau C, Straker D, Funtikova A, Da Silva R, Estruch R, [Bach-Faig A](#). Mediterranean diet adherence worldwide from the 1960s to the time of the economic crisis. European Journal of Clinical Nutrition (in press)

Sentenach-Carbo A, Batlle C, Franquesa M, García-Fernandez E, Rico L, Shamirian-Pulido L, Pérez M, Ardite E, Funtikova A, Estruch R, [Bach-Faig A](#). Adherence of Spanish Primary Physicians and Clinical Practise to the Mediterranean Diet. European Journal of Clinical Nutrition (in press)

Estruch R, [Bach-Faig A](#) Introduction to Mediterranean Diet as a Lifestyle and Dynamic Food Pattern. European Journal of Clinical Nutrition (in press)

Violeida Sánchez Socarrás, [Alicia Aguilar Martínez](#), Fabián González Rivas, [Laura Esquiús de la Zarza](#), Cristina Vaqué Crusellas. Evolución en los conocimientos sobre alimentación: una intervención educativa en estudiantes universitarios. Revista Chilena de Nutrición. 2017; 44(1)

Bottalico, F.; [Medina, F. X.](#); Capone, R.; El Bilali, H. & Debbs, P. "Erosion of the Mediterranean Diet in Apulia Region, South-Eastern Italy: Exploring Socio-Cultural and Economic Dynamics", a *Journal of Food and Nutrition Research*, vol. 4(4), pp. 258-266. ISSN: 2333-1119. Newark (DE), Science and Education Publishing, 2016.

Clark A and Mach N. "Exercise-induced stress behavior, gut-microbiota-brain axis and diet: a systematic review for athletes", *Journal of the International Society of Sports Nutrition* 2016 (13):43 DOI 10.1186/s12970-016-0155-6

Díaz T, Ficapal-Cusí P, [Aguilar-Martínez A](#). "Hábitos de desayuno en estudiantes de primaria y secundaria: posibilidades para la educación nutricional en la escuela". *Nutr Hosp* 2016; 33:909-914 DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.391>

Gómez, M.; [Medina, F. X.](#) i Puyuelo, J. M. "New Trends in Tourism? From Globalization to Postmodernism", a *International Journal of Scientific Management and Tourism*, vol. 2, núm. 3. ISSN: 2386-8570. Pp. 417-434. Juliol, 2016.

Tort E, Aguilar-Martínez A, Medina FX, Saigi F. "Vision for professionals on the possibilities of use and features of the mobile applications for the treatment of obesity and overweight", *Atención primaria* 2016; 48 (2): 138-138

Sánchez Socarrás V, Aguilar-Martínez A, González Rivas F, Esquius de la Zarza L, Vaqué Crusellas C. "Diseño y validación de un cuestionario para evaluar el nivel de conocimientos generales en nutrición, en universitarios de Ciencias de la Salud". *Revista Española de Nutrición Comunitaria* 2016 21(3)

Sánchez Socarrás V, Aguilar Martínez A, Vaqué Crusellas C, Milá Villarroel R, González Rivas F Diseño y validación de un cuestionario para evaluar el nivel de conocimientos generales en trastornos del comportamiento alimentario en estudiantes de ciencias de la salud *Atención primaria* 2016 48 (7) doi: 10.1016/j.aprim.2015.09.008

Sánchez Socarrás V, Aguilar-Martínez A, Vaqué Crusellas C, Milá Villarroel R Educación nutricional diseñada según las estrategias de aprendizaje preferentes de los receptores. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria* 2016. 36 (1):8-9

Sánchez Socarrás V, Aguilar Martínez A. Hábitos alimentarios y conductas relacionadas con la salud en una población universitaria. *Nutr Hosp.* 2015; 31(1):449-457

Vicente Nebot, Eraci Drehmer, Laura Elvira, Sonia Sales, Carlos Sanchís, Laura Esquius y Ana Pablos. Efectos de la ingesta voluntaria de líquidos (agua y bebida deportiva) en corredores por montaña amateurs. *Nutrición Hospitalaria.* 2015;32 (5): 2198-2207

Sánchez Socarrás V; Fornons Fontdevila D, Aguilar Martínez A, Vaqué Crusellas C, Milá Villarroel R. Evolución de los conocimientos acerca de los trastornos del comportamiento alimentario, a través de una intervención educativa en estudiantes de enseñanza post-obligatoria. *Nutr. clín. diet. hosp.* 2015; 35(1):32-41 DOI: 10.12873/351socarras

Aguilar-Martínez A, Tort E, Medina F.X Saigí-Rubió F. Posibilidades de las aplicaciones móviles para el abordaje de la obesidad según los profesionales. *Gac Sanit.* 2015;29: 419-24 <http://dx.doi.org/10.1016/j.gaceta.2015.07.014>

Aguilar-Martínez A, Solé-Sedeño JM, Mancebo-Moreno G, Medina FX, Carreras-Collado R and Saigí-Rubió F. Use of mobile phones as a tool for weight loss: a systematic review *Journal of Telemedicine and Telecare* 2014; 20 (6) : 339-49

Medina, F. X., Aguilar, A.; Solé-Sedeño, J. M. Aspectos sociales y culturales sobre la obesidad: reflexiones necesarias desde la salud pública *Nutr. clín. diet. hosp.* 34(1):67-71 2014

Medina, F. Xavier, and Aguilar A Ostrich meat: nutritional, breeding, and consumption aspects. The case of Spain *Journal of Food and Nutrition Research* 2 (6) 301-305 2014  
Meya-Molina A, Giménez-Sánchez J. Coaching nutricional como herramienta para la adquisición de hábitos alimentarios preventivos del cáncer *Rev Esp Nutr Hum Diet.* 2014; 18(1): 35 44

Guardiola S, Mach N. Therapeutic potential of Hibiscus sabdariffa: A review of the scientific evidence. *Endocrinología y Nutrición* 2014; 61, (5): 274-295

García-Fernández E, Rico-Cabanas L, Roosgard N, Estruch R, Bach-Faig A. Mediterranean Diet and Cardiometabolic Risk: A review. *Nutrients* 2014; 6: 3474-3500

Sáiz Izquierdo ME, Fornons Fontdevila D, Medina Luque FX y Aguilar Martínez A. Análisis del servicio de comedor y la opinión de los usuarios en un centro penitenciario de Cataluña *NutrHosp*. 2014; 30(1):213-218

Sáez-Almendros S, Obrador B, Bach-Faig A, Serra-Majem LI. Environmental footprints of Mediterranean versus Western dietary patterns: beyond the health benefits of the Mediterranean diet. *Environmental Health* 2013; 12, 118.

Blanca Raidó; Anna Bach Faig; Lluís Serra Majem. Nutritional and Cultural Aspects of the Mediterranean Diet. *Int. J. Vitam. Nutr. Res.* 2012 82-(3), pp.157-162.

Álvarez-Hernández J, Planas Vila M, León-Sanz M, García de Lorenzo A, Celaya-Pérez S, García-Lorda P, Araujo K, Sarto Guerri B; PREDyCES researchers. Prevalence and costs of malnutrition in hospitalized patients; the PREDyCES Study. *Nutr Hosp*. 2012 Jul-Aug; 27(4):1049-59.

Bach-Faig A, Berry EM, Lairon D, Reguant J, Trichopoulou A, Dernini S, Medina FX, Battino M, Belahsen R, Miranda G, Serra-Majem L; on behalf of the Mediterranean Diet Foundation Expert Group. Mediterranean diet pyramid today. Science and cultural updates. *Public Health Nutrition* 2011; 14(12A), 2274–2284.

Además del grupo de investigación sobre alimentación, la UOC dispone del eHealth Center o Centro Académico especializado en Salud Electrónica que aglutina todo el conocimiento en el ámbito de la salud en línea, es decir el conjunto de tecnologías de la información y comunicación orientadas a promover, mantener y recuperar la salud y el bienestar. Este centro académico trabaja desde una mirada «salutogénica», es decir, centrada en los elementos sociales que explican por qué los ciudadanos se mantienen sanos, y no tanto en los que explican por qué enferman. El enfoque, pues, está centrado en la persona, así como en los determinantes físicos, psicológicos y sociales que contribuyen al mantenimiento y la mejora de la salud.

El eHealth Center lleva a cabo investigación, formación y asesoramiento, especializándose en cuatro ámbitos de conocimiento: a) educación y empoderamiento para la salud y habilidades digitales; b) diseño y evaluación de intervenciones en salud electrónica, incluyendo la móvil (aplicaciones de salud); c) ciencia de datos, y, por último, d) salud electrónica y equidad.

## 3. COMPETENCIAS

### Competencias básicas

RD 1393/2007, modificado por RD 861/2010

Se garantizarán, como mínimo las siguientes competencias básicas, en el caso de Máster:

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio;

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios;

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades;

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

### Competencias generales

#### 3.1. Competencias transversales

CT1. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud

CT2. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.

CT3. Capacidad para el aprendizaje continuado, autodirigido y autónomo.

CT4. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

CT5. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

CT6. Capacidad para interpretar la diversidad social y cultural y el papel que desempeña la alimentación.

### **3.2. Competencias específicas**

- CE1. Integrar los conocimientos sobre organización estructural, características anatómicas e histológicas de los órganos del sistema digestivo y las funciones que realiza cada órgano para su aplicación a la definición de recomendaciones dietéticas.
- CE2. Capacidad para analizar en detalle la composición de los alimentos, para su aplicación a la definición de recomendaciones dietéticas, identificando los diferentes nutrientes y sus funciones en el organismo.
- CE3. Ser capaz de diseñar y evaluar acciones de mejora en planes de alimentación y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas evolutivas de un individuo o grupo de población.
- CE4. Ser capaz de evaluar la idoneidad de la gestión, elaboración y control de menús adaptados al colectivo al que van destinados.
- CE5. Capacidad para analizar, intervenir y diseñar procesos combinados en la producción de alimentos para potenciar y rentabilizar el proceso tecnológico y/o mejorar la calidad.
- CE6. Ser capaz de aplicar y evaluar el mantenimiento de prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgo aplicando la legislación vigente.
- CE7. Liderar los procesos de implantación de sistemas de seguridad y calidad alimentaria.
- CE8. Capacidad para analizar el efecto y la interacción de las tecnologías clásicas y emergentes sobre las propiedades físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas, nutritivas y funcionales de los alimentos.
- CE9. Liderar los procesos de innovación tecnológica y mejora de los sistemas de producción de alimentos y complementos alimenticios.
- CE10. Ser capaz de identificar y analizar las desigualdades culturales y sociales y su incidencia en los hábitos alimentarios.
- CE11. Capacidad para analizar los retos y oportunidades de éxito en la implantación de un programa de intervención nutricional considerando el contexto globalizador y de cambio sociodemográfico, epidemiológico, científico y tecnológico.
- CE12. Liderar la organización, gestión e implementación de los diferentes tipos de tratamiento dietético preventivo y soporte nutricional en diferentes patologías.
- CE13. Ser capaz de abordar la interacción entre nutrición y genética, sus expectativas futuras y sus implicaciones éticas.
- CE14. Ser capaz de asesorar, diseñar y evaluar actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo una educación alimentaria y nutricional de la población.

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

### 4.1. Sistemas de información previa

#### Perfil de ingreso recomendado

El perfil de ingreso recomendado para los futuros estudiantes de Máster universitario se corresponde con el establecido por la legislación vigente, así como en la normativa académica de la UOC, tal y como se detalla en el apartado 4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión.

Para cursar este Máster universitario es **necesario** haber realizado alguno de los estudios que se detallan a continuación:

- Licenciatura/grado de Medicina
- Diplomatura/grado de Enfermería
- Diplomatura/grado de Nutrición Humana y Dietética
- Licenciatura/grado de Farmacia
- Licenciatura/grado de Fisioterapia
- Licenciatura/grado de Psicología
- Licenciatura/grado de Biología
- Licenciatura/grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciatura/grado de Bioquímica,

U otras titulaciones equivalentes.

La docencia de este Máster se impartirá en castellano y/o catalán. Se recomienda a los estudiantes extranjeros ser competentes en la lengua oficial en que vayan a cursarse los estudios (castellano o catalán). En caso necesario, por medio de los tutores también se facilitará la realización de una prueba de nivel de la lengua que corresponda.

Además, se recomienda también un nivel de competencia en lengua extranjera (inglés) equivalente al nivel B2 del marco común europeo de lenguas y un nivel de competencia a nivel de usuario en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

En este sentido y para facilitar al estudiante la comprobación del propio conocimiento de la lengua extranjera, la UOC pone a su disposición, por medio de los tutores, una prueba de nivel de conocimiento de la lengua extranjera escogida. La prueba permite al estudiante verificar si

su nivel es el recomendado para iniciar sus estudios en este Máster (nivel B2 o superior). Esta prueba no es excluyente ni requisito previo.

El estudiante puede optar a una evaluación de estudios previos a partir de titulaciones de escuelas oficiales que acrediten un nivel superior del idioma requerido para el reconocimiento de las competencias de la titulación.

Las solicitudes de acceso y admisión serán gestionadas por los órganos administrativos de la Universidad, que garantizarán el cumplimiento de las condiciones de acceso legalmente establecidas así como de las condiciones de admisión (cuando se hayan establecido).

### **Sistemas de información y acogida**

Para asegurar que la información esté a disposición de toda persona potencialmente interesada en acceder a esta titulación, la UOC ofrece al público en general información completa sobre sus programas formativos y sobre su metodología de enseñanza-aprendizaje a través del portal web de la Universidad. Además ofrece información a través del servicio de atención individualizada de sus centros de apoyo, y de las sesiones presenciales informativas de los distintos programas que se realizan en estos centros.

El proceso de acogida en la UOC para los nuevos estudiantes contempla de forma amplia los siguientes aspectos:

- La información sobre el programa: Presentación, Requisitos de acceso y titulación, Equipo docente, Plan de estudios, Reconocimiento de créditos, Precio y matrícula, Objetivos, perfiles y competencias, Salidas profesionales.
- La información sobre el entorno virtual de aprendizaje: el Campus Virtual y el Modelo educativo.
- Asesoramiento para la matrícula por medio del tutor o la tutora.
- Herramientas para la resolución de dudas y consultas, por medio de canales virtuales o de los centros de apoyo.

A partir del momento en que el futuro estudiante solicita su acceso a la Universidad y recibe información sobre toda la documentación que deberá presentar, se inicia el proceso de tramitación de dicha solicitud. La tramitación implica su alta en el Campus Virtual, con un perfil específico de «incorporación» que facilita el acceso a la información relevante de acogida y orientación para los estudiantes de nuevo ingreso. Además, se le asigna un tutor o tutora, que le dará apoyo y orientaciones en el momento de formalizar su primera matrícula, y accede a un aula de tutoría donde encuentra información relevante para su acceso a la universidad. El tutor/a, dependiendo de cuál sea el perfil personal, académico y profesional del estudiante, orientará la propuesta de matrícula, valorando tanto la carga docente en créditos que éste

puede asumir en un semestre como los contenidos y las competencias de las distintas materias propuestas, en función de sus conocimientos previos, experiencia universitaria y expectativas formativas. En caso de que sea necesario el tutor le derivará a otros servicios: atención a estudiantes con discapacidad recomendación de la prueba de nivel de idiomas oficiales en el caso de estudiantes extranjeros; recomendación de la prueba de nivel de idioma extranjero para estudiantes en general; recomendación de refuerzo formativo en aquellos aspectos que se consideren relevantes.

Tal como se describe más adelante y en detalle (véase el apartado 4.3), el modelo de tutoría de la UOC se dota de un plan que permite ajustar las características de la acción tutorial a las diferentes fases de la trayectoria académica del estudiante, y también a los diferentes momentos de la actividad del semestre: matrícula, evaluación... Asimismo, se ajusta a la singularidad de cada una de las titulaciones por medio de planes de tutoría específicos para cada programa.

Sumándose a la acción del tutor/a, y para atender cuestiones no exclusivamente docentes de la incorporación del estudiante (información relativa a aplicaciones informáticas, material impreso...), la universidad pone a disposición de los estudiantes el Servicio de Atención que aglutina el Servicio de atención de consultas y el Servicio de ayuda informática. El Servicio de atención a consultas es el responsable de resolver cualquier duda operativa o administrativa. El Servicio de ayuda informática asesora a los usuarios en relación a las posibles dudas o incidencias que puedan surgir en la utilización del Campus Virtual, los problemas de acceso a los materiales y el software facilitado por la universidad.

## 4.2. Requisitos de acceso y criterios de admisión

*\*En los títulos de Máster, a la hora de establecer las condiciones de acceso y la admisión se debe tener en cuenta lo establecido en el artículo 16 y 17 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010.*

Las vías de acceso al Máster son las previstas en la normativa aplicable legalmente tal y como quedan recogidos en los artículos 10, 11 y 12 del *Capítulo II. Acceso a estudios universitarios de grado y máster universitario* de la Normativa académica de la Universitat Oberta de Catalunya aplicable a los estudios universitarios EEES, aprobada por el Comité de Dirección Ejecutivo de 18 de diciembre de 2012 y por la Comisión Permanente del Patronato de 9 de abril de 2013:

*Capítulo II . Acceso a estudios universitarios de grado y máster universitario*

*Sección 2.ª Acceso a estudios de máster universitario*

#### *Artículo 10. Requisitos de acceso a estudios de máster universitario*

*1. Pueden acceder a estudios de máster universitario los estudiantes que cumplen con alguno de los siguientes requisitos de acceso:*

*a . Los estudiantes que están en posesión de un título universitario oficial español o de un título expedido por una institución de educación superior que pertenezca a un estado integrante del espacio europeo de educación superior que faculte para acceder a enseñanzas oficiales de máster .*

*b . Los estudiantes que están en posesión de una titulación emitida por una institución de educación superior ajena al espacio europeo de educación superior y que han obtenido su homologación con el título universitario oficial español que corresponda.*

*c . Los estudiantes que están en posesión de una titulación emitida por una institución de educación superior ajena al espacio europeo de educación superior y, sin necesidad de homologación de su título, acreditan en la Universidad un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos oficiales españoles, y que faculta en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de posgrado.*

*2. Con relación a la letra a del apartado anterior, los estudiantes que están en posesión de un título oficial de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico pueden acceder a enseñanzas oficiales de máster universitario sin ningún requisito adicional de acceso.*

*La Universidad puede exigir formación adicional necesaria para el acceso a un máster universitario a los estudiantes que están en posesión de un título de Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos derivados de las enseñanzas cursadas en el plan de estudios de origen y los previstos en el plan de estudios del máster universitario de destino, de acuerdo con lo que se haya previsto en la memoria del máster universitario .*

#### *Artículo 11. Verificación del nivel de formación de un título de educación superior ajeno al EEES*

*1. De acuerdo con la vía de acceso prevista en el artículo 10 .1c de esta normativa, los titulados en sistemas educativos ajenos al espacio europeo de educación superior que quieren acceder a un máster universitario sin necesidad de homologación, deben solicitar la verificación de su nivel de formación .*

*2. La solicitud de verificación del nivel de formación hay que hacerla por los canales y en los plazos establecidos por la Universidad, y acompañarla de la siguiente documentación:*

*a. Fotocopia del título de educación superior.*

*b. Fotocopia de la certificación académica que acredita que el título de educación superior permite el acceso a enseñanzas de posgrado.*

*Salvo que la documentación haya sido expedida por un estado miembro de la Unión Europea,*

*hay que entregarla correctamente legalizada por vía diplomática o, en su caso, mediante la apostilla del convenio de La Haya de 5 de octubre de 1961. Asimismo, si la documentación original no está en lengua catalana, española o inglesa, se debe entregar legalmente traducida por un traductor jurado, por cualquier representación diplomática o consular del Estado español en el extranjero, o por la representación diplomática o consular en España del país del cual es ciudadano el candidato o, en su caso, del de procedencia del documento .*

*3. La solicitud de verificación del nivel de formación de un título extranjero de educación superior tiene una tasa asociada. El importe de esta tasa, en las enseñanzas universitarias oficiales en lengua catalana, es el que establece el decreto por el cual se fijan los precios de los servicios académicos en las universidades públicas de Cataluña y en la UOC, y en las enseñanzas universitarias oficiales en lengua española y otras lenguas que se establezcan, es el que fija el Patronato de la FUOC.*

*4. Los estudiantes que obtienen la verificación de su nivel de formación, pueden acceder a la Universidad por esta vía y formalizar la matrícula en las enseñanzas de máster universitario solicitadas.*

*5. La admisión a estudios de máster universitario por esta vía en ningún caso implica la homologación del título extranjero de educación superior, ni el acceso a otros estudios distintos a los solicitados.*

#### *Artículo 12. Criterios específicos de admisión a máster universitario*

*1. Los estudiantes pueden ser admitidos a un máster universitario de acuerdo con los requisitos específicos de admisión y los criterios de valoración de méritos establecidos para cada máster universitario.*

*2. Los requisitos de admisión pueden consistir en la necesidad de superar complementos formativos en ámbitos disciplinarios concretos, en función de la formación previa acreditada por el estudiante. Estos complementos formativos podrán formar parte del máster universitario siempre y cuando en total no se superen los 120 créditos.*

#### **Criterios de admisión**

No existen criterios específicos de admisión para los perfiles de ingreso establecidos.

#### **Estudiantes con discapacidad**

La misión de la Universitat Oberta de Catalunya es facilitar la formación de las personas a lo largo de la vida. Con el objetivo primordial de satisfacer las necesidades de aprendizaje de cada persona con el máximo acceso al conocimiento, la UOC ofrece un modelo educativo basado en la personalización y el acompañamiento permanente al estudiante, con un uso de las tecnologías de la comunicación y la información que permite romper con las barreras del tiempo y el espacio. Se trata, pues, de un modelo que consigue intrínsecamente elevadas cotas

de igualdad de oportunidades en el acceso a la formación, al que se suman los esfuerzos necesarios para responder a las necesidades de los estudiantes con discapacidad.

El catálogo de servicios que ofrece la universidad a los estudiantes con discapacidad es el siguiente:

- Acogida y seguimiento: Todos los estudiantes, desde el momento en que solicitan el acceso a la universidad, de manera previa a la matrícula, hasta su graduación, tienen a su disposición un tutor que se encargará de orientarlos y asesorarlos de manera personalizada. De esta manera los estudiantes con discapacidad pueden tener incluso antes de matricularse por primera vez en la UOC información sobre el tipo de apoyo que para cada caso pueden obtener de la universidad.
  
- Materiales didácticos de las asignaturas: Los materiales didácticos tiene como objetivo permitir que el estudiante pueda estudiar sean cuales sean las circunstancias en las que deba hacerlo, independientemente del contexto en el que se encuentre (biblioteca, transporte público, domicilio, etc.), del dispositivo que esté utilizando (PC, móvil, etc.), o de las propias características personales del estudiante. Por este motivo se ha trabajado en diversos proyectos que han permitido avanzar en la creación de materiales en formato XML a partir del cual se generan versiones de un mismo contenido en múltiples formatos, como pueden ser materiales en papel, PDF, HTML, karaoke, libro hablado, libro electrónico. Cada uno de estos formatos está diseñado para ser utilizado en un determinado momento o situación, y se está trabajando para garantizar que este abanico de posibilidades se encuentra disponible para los materiales de todas las asignaturas. Por ejemplo, el libro hablado resulta muy interesante para responder a las necesidades de las personas con discapacidad visual, ya que el formato DAISY que utiliza les permite trabajar con el contenido en audio como si se tratará de un libro, pasando página o avanzando hasta el siguiente capítulo con facilidad. La versión HTML permite realizar búsquedas en el contenido del material y el formato PDF permite una lectura automática a partir de herramientas TTS (TextToSpeech). Se sigue investigando en como elaborar nuevos formatos que se adapten a las necesidades de los distintos estudiantes cada vez con una mayor precisión, con el objetivo de avanzar hacia una universidad cada vez más accesible e inclusiva.
  
- Plataforma de aprendizaje. Campus de la UOC: Desde sus inicios la UOC siempre ha dedicado un importante esfuerzo a adaptar su tecnología con el objetivo de facilitar el acceso de las personas con discapacidad a la universidad. Ya su propio sistema virtual permite la participación de personas con discapacidad auditiva o motriz de forma natural, al estar basado en la escritura y en la conexión remota asíncrona. Además, se han adaptado las distintas interfaces del campus virtual para cumplir con la estandarización WAI AA del consorcio w3c ([www.w3c.org/WAI](http://www.w3c.org/WAI)), recomendada para permitir una buena navegación por

las interfaces web en el caso de personas con discapacidad visual.

- Actos presenciales: La UOC es una universidad a distancia donde toda la formación se desarrolla a través de las herramientas de comunicación y trabajo que proporciona el campus virtual. Sin embargo, semestralmente se desarrollan determinadas actividades presenciales. Algunas son voluntarias, como la asistencia al acto de graduación, y otras son obligatorias, como la realización de las pruebas finales de evaluación.

- Acto de graduación. Los estudiantes con discapacidad pueden dirigirse al servicio de la UOC responsable de la organización de estos actos para hacerles llegar sus necesidades. A demanda del estudiante, se buscarán los medios necesarios para que su asistencia sea lo más fácil y satisfactoria posible. Toda solicitud es siempre aceptada. En la página web informativa de estos actos se haya toda la información sobre la posibilidad de atender este tipo de peticiones, así como el enlace que facilita a los estudiantes realizar su solicitud. Los servicios que pueden solicitarse son, entre otros:
  - o Rampas y accesos adaptados
  - o Aparcamiento reservado
  - o Acompañamiento durante el acto
  - o Intérprete de lenguaje de signos
  
- Pruebas presenciales de evaluación: En la secretaria del campus los estudiantes encuentran información sobre el procedimiento a seguir para solicitar adaptaciones para la realización de las pruebas presenciales. A través de la cumplimentación de un formulario el estudiante puede solicitar cualquier tipo de adaptación, que se concederá siempre que sea justificada documentalmente. Las adaptaciones más solicitadas en el caso de las pruebas presenciales de evaluación son las siguientes:
  - o Rampas y accesos adaptados
  - o Programa Jaws o Zoomtext
  - o Enunciados en Braille
  - o Realizar las pruebas con ayuda de un PC
  - o Realización de pruebas orales
  - o Enunciados adaptados
  - o Más tiempo para realizar las pruebas

Por lo que se refiere a facilidades de tipo económico, la UOC aplica al colectivo de estudiantes con un grado de minusvalía como mínimo del 33% las mismas exenciones y descuentos que el resto de universidades públicas catalanas.

### 4.3. Apoyo a estudiantes

#### Incorporación y orientación a los estudiantes

Una vez el estudiante de nuevo ingreso formaliza su matrícula en la universidad con las orientaciones de su tutor/a, tiene acceso a las aulas virtuales de las asignaturas que cursa durante el semestre.

La responsabilidad sobre las asignaturas del Máster recae en el **profesor responsable de asignatura (PRA)**. Cada PRA se responsabiliza de un grupo de asignaturas dentro de su área de conocimiento y es el responsable de garantizar la calidad de la docencia que recibe el estudiante, por lo que está presente en todo el proceso de enseñanza/aprendizaje, desde la elaboración, supervisión y revisión de los materiales docentes hasta la selección, coordinación y supervisión de los profesores colaboradores, el diseño del plan docente, la planificación de todas las actividades del semestre y la evaluación de los procesos de aprendizaje de los estudiantes.

El profesor colaborador, bajo la dirección y coordinación del profesor responsable de asignatura, es para el estudiante la figura que le orientará en el proceso de enseñanza-aprendizaje, y en su progreso académico. Es la guía y el referente académico del estudiante, al que estimula y evalúa durante el proceso de aprendizaje, y garantiza una formación personalizada. Su papel se centra en lo siguiente:

- Ayudar al estudiante a identificar sus necesidades de aprendizaje.
- Motivarle para mantener y reforzar su constancia y esfuerzo.
- Ofrecerle una guía y orientación del proceso que debe seguir.
- Resolver sus dudas y orientar su estudio.
- Evaluar sus actividades y reconocer el grado de consecución de los objetivos de aprendizaje y del nivel de competencias asumidas, proponiendo, cuando sea necesario, las medidas para mejorarlas.

Además del profesor colaborador, y tal y como ya se ha explicado, el tutor ofrece apoyo a los estudiantes durante el desarrollo del programa.

En función del progreso académico del estudiante durante el desarrollo del programa, la acción tutorial se focaliza en aspectos diferentes de la actividad del estudiante. Así, en un primer momento, al inicio de su formación, el tutor se encarga de acoger e integrar al estudiante en la comunidad universitaria y de asesorarle respecto de las características académicas y docentes del programa al que quiere acceder; le acompaña en su adaptación al entorno de aprendizaje;

le presenta los diferentes perfiles e itinerarios del programa de formación, y le orienta en relación con la coherencia de los contenidos que tiene que alcanzar, remarcando su sentido global, asesorándole sobre los itinerarios académicos y profesionales más adecuados en función de los conocimientos y la experiencia profesional previa. El tutor desarrolla estas funciones teniendo en cuenta las especiales características de cada estudiante con respecto a sus intereses y motivaciones, y de acuerdo con su situación personal.

En un segundo momento le ayuda a adquirir autonomía y estrategias de aprendizaje mediante el modelo y la metodología de aprendizaje virtual de la UOC. Durante el desarrollo de la actividad le orienta en función de la elección de contenidos hasta la consecución de los objetivos propuestos dentro del programa. También participa en la definición y la valoración de los proyectos de aplicación que realicen los estudiantes promoviendo el pensamiento crítico en torno a la profesión.

Así mismo el estudiante tiene a su disposición, desde el inicio del semestre, todo el material y documentación de referencia de cada una de las asignaturas de las que se ha matriculado, es decir todos los recursos para el aprendizaje. Los estudiantes encuentran en los materiales y recursos didácticos los contenidos que contribuyen, juntamente con la realización de las actividades que han sido planificadas desde el inicio del semestre, a la obtención de los conocimientos, las competencias y los resultados de aprendizaje previstos en las asignaturas. Todos estos contenidos han sido elaborados por un equipo de profesores expertos en las diversas áreas de conocimiento y de la didáctica, y de acuerdo con los principios del modelo pedagógico de la UOC. Los materiales pueden presentarse en diferentes formatos: papel, web, vídeo, multimedia... en función de la metodología y del tipo de contenido que se plantee. Igualmente los estudiantes pueden disponer de otros recursos a través de la biblioteca virtual que ofrece los servicios de consulta, préstamo, servicio de documentos electrónicos y servicio de información a medida. Además, ofrece formación a los usuarios para facilitar el uso de los servicios.

#### 4.4. Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos

<b>Reconocimiento de créditos cursados en Títulos propios (adjuntar plan de estudios del título propio, si es el caso de superar el 15%)</b>	
Mínimo 0	Máximo 36 <i>Adjunta documento explicativo del plan de estudios que justifica que son equivalentes, y se proporciona tabla de reconocimiento entre título propio y MU.</i>
<b>Reconocimiento de créditos cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional (hasta un máximo del 15% del total de ECTS de la titulación)**</b>	

Mínimo 0	Máximo* 6 (el máximo corresponde al 15% del total de créditos del MU = 9)
-------------	--

*\*\* La suma conjunta de lo reconocido por título propio más RAEP será como máximo de 9 créditos (o 15% del total de créditos del MU), excepto en el caso que se pueda reconocer más créditos del título propio.*

#### 4.4.1. Reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos es la aceptación por parte de la UOC de los conocimientos y de las competencias obtenidas en enseñanzas universitarias, cursadas en la UOC o en otra Universidad, para que computen a los efectos de obtener una titulación universitaria de carácter oficial.

Las asignaturas reconocidas mantendrán la misma calificación obtenida en el centro de procedencia.

La unidad básica del reconocimiento será el crédito ECTS (sistema europeo de transferencia de créditos), regulado en el Real decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el cual se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y con validez en todo el territorio nacional.

Los créditos ECTS reconocidos podrán ser incorporados, previa matrícula, al expediente académico del estudiante y serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título, en virtud de lo establecido en el artículo 6.3 del Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Los estudios aportados serán susceptibles de reconocimiento en función del programa de Máster de destino. Por tanto, el reconocimiento de créditos ECTS podrá ser diferente si los mismos estudios de origen se aportan a otro programa de Máster de destino.

Las asignaturas reconocidas, transferidas, convalidadas y adaptadas, en la medida que tienen la consideración de asignaturas superadas, también serán susceptibles de reconocimiento.

Los criterios en materia de reconocimiento de asignaturas establecidos por la Universidad, cuando los estudios de destino sean enseñanzas oficiales de Máster, son los siguientes:

1. Cuando los estudios aportados sean enseñanzas universitarias conducentes a la obtención del título oficial de Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o de Graduado, no serán susceptibles de reconocimiento al no existir adecuación entre el nivel de competencia exigido en las enseñanzas aportadas y el previsto en el programa de Máster de destino.

2. Cuando los estudios aportados sean enseñanzas universitarias conducentes a la obtención del título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Máster Universitario o Doctorado, las asignaturas aportadas serán susceptibles de reconocimiento si, a criterio de la dirección de programa de Máster correspondiente, existe equivalencia o adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a las asignaturas cursadas en los estudios aportados y los previstos en el programa de Máster de destino.

Se aporta a continuación el texto de la normativa UOC que recoge los aspectos relativos a la transferencia y reconocimiento de créditos:

#### **Título IV. Transferencia y reconocimiento de créditos**

##### *Capítulo I. Disposiciones generales*

###### *Artículo 59. Ámbito de aplicación*

1. Este título tiene por objeto regular la transferencia y el reconocimiento de créditos que se imparten en la UOC.
2. Las normas establecidas en este título se aplican a los créditos obtenidos previamente en el marco de unas enseñanzas universitarias oficiales, unas enseñanzas universitarias propias y otras enseñanzas superiores, en determinadas actividades no programadas en los planes de estudios o por la experiencia profesional.

###### *Artículo 60. Efectos académicos*

1. Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, se incluyen en el expediente académico del estudiante y quedan reflejados en el suplemento europeo del título.
2. Los créditos reconocidos se incorporan al expediente académico con la calificación obtenida en el centro de procedencia, de acuerdo con el sistema de calificaciones previsto en el artículo 98.2, salvo en los casos siguientes:
  - a. Cuando el reconocimiento se produce por la aceptación de los créditos correspondientes a más de una asignatura, se otorga la calificación media de estas asignaturas.
  - b. Cuando se reconocen paquetes de créditos de formación básica, estos créditos no computan a efectos de calificación media del expediente académico.
  - c. Cuando se reconocen créditos por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación (RECAAU), se incorporan con la calificación «apto» y no computan a efectos de calificación media del expediente.
  - d. Cuando se reconocen créditos por la experiencia profesional y por enseñanzas

*propias no se incorpora ninguna calificación y, por lo tanto, no computan en la calificación media del expediente.*

*e. Cuando se reconocen minors se incorporan con la calificación media de las asignaturas superadas que forman parte del minor.*

*3. Los créditos reconocidos por estudios universitarios extranjeros se convertirán al sistema de calificaciones previsto en el artículo 98.2.*

#### *Artículo 61. Efectos económicos*

*El reconocimiento y la transferencia de créditos objeto de este título comportan los efectos económicos que se prevén en la normativa económica de la UOC.*

#### *Artículo 62. Reconocimiento de créditos*

*1. El reconocimiento de créditos es la aceptación en un estudio oficial o propio de la UOC de los créditos que, habiendo sido obtenidos en enseñanzas oficiales, en la propia UOC o en otra universidad, son computados a efectos de la obtención de un título oficial. Igualmente, se pueden reconocer créditos obtenidos en otras enseñanzas superiores oficiales, en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos no oficiales, y en actividades universitarias no programadas en el plan de estudios en curso. También se pueden reconocer créditos mediante la experiencia profesional.*

*2. En cualquier caso, no pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos finales de grado (TFG), trabajos finales de máster universitario o máster propio (TFM) y proyectos finales de posgrado (PFP).*

*3. Tampoco pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a asignaturas calificadas con "apto para compensación".*

#### *Artículo 63. Transferencia de créditos*

*1. La transferencia de créditos es la incorporación, en los documentos académicos oficiales acreditativos de la enseñanza cursada por un estudiante, de los créditos obtenidos en otras enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, tanto en la UOC como en otras universidades, que no hayan sido tenidos en cuenta en esta enseñanza para la obtención del título oficial correspondiente.*

*2. Los créditos objeto de transferencia no cuentan para la obtención del título y quedan reflejados únicamente a efectos informativos.*

*3. Para la transferencia de créditos se seguirá el procedimiento descrito en el capítulo III relativo al procedimiento para el reconocimiento de créditos.*

### *Capítulo II. Criterios para el reconocimiento de créditos*

#### *Sección 1ª. Reconocimiento de créditos en programas de grado*

#### *Artículo 64. Estudios de grado*

*El reconocimiento de créditos en los estudios de grado se hará de acuerdo con los siguientes*

*criterios:*

*I. Cuando la enseñanza universitaria oficial de origen pertenece a la misma rama de conocimiento que el grado de destino:*

*a. Los créditos de formación básica se reconocen de acuerdo con los siguientes criterios, que se aplicarán de forma jerárquica:*

*1º Se reconocen los créditos aportados cuando los conocimientos y las competencias adquiridas en el plan de estudios de origen se adecúen a las competencias y los conocimientos de asignaturas del plan de estudios de grado de destino; los créditos reconocidos serán únicamente los de la asignatura reconocida del grado de destino (los créditos aportados que superen el número de créditos reconocidos no darán lugar a ningún tipo de compensación o reconocimiento independiente).*

*2º El resto de créditos correspondientes a materias de formación básica que no hayan sido objeto de reconocimiento de acuerdo con el criterio mencionado en el apartado anterior, se reconocen mediante paquetes de, como mínimo, seis (6) créditos de formación básica, con indicación de la materia correspondiente, de acuerdo con lo siguiente:*

*i. En el caso de enseñanzas finalizadas, el estudiante obtendrá el reconocimiento como mínimo, el quince (15) por ciento de los créditos de formación básica de la misma rama de conocimiento del plan de estudios del grado de destino.*

*ii. En el caso enseñanzas parciales, el estudiante obtendrá el reconocimiento de, como mínimo, el mismo número de créditos de formación básica de la misma rama de conocimiento que haya aportado hasta el número de créditos máximos de formación básica de la misma rama de conocimiento del plan de estudios del grado de destino.*

*3º El número máximo de créditos de formación básica de la misma rama que se pueden reconocer serán los fijados en el programa de grado de destino.*

*4º El reconocimiento de créditos de formación básica entre grados de la misma rama solo se evaluará una vez. Si el estudiante realiza una nueva aportación desde el mismo plan de estudios de origen hacia el mismo plan de estudios de destino, solo se tendrá en cuenta la adecuación de competencias y conocimientos entre ambas titulaciones.*

*5º El estudiante puede optar entre matricularse en los paquetes de créditos reconocidos, o bien cursar las asignaturas de formación básica de la materia correspondiente. Si el estudiante opta por matricularse en los paquetes de créditos reconocidos, se presume que desiste de cursar las correspondientes asignaturas de formación básica.*

*b. Los créditos obligatorios y optativos de un grado pueden ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos adquiridos en el plan*

de estudios de origen y las competencias y los conocimientos del plan de estudios de destino.

*II. Cuando las enseñanzas universitarias oficiales de origen no pertenecen a la misma rama de conocimiento que el grado de destino, el reconocimiento de créditos resultará únicamente de la adecuación entre las competencias y los conocimientos, y de las enseñanzas aportadas y los del plan de estudios de grado de destino. Los créditos reconocidos serán únicamente los de la asignatura reconocida del grado de destino; los créditos aportados que superen el número de créditos reconocidos no darán lugar a ningún tipo de compensación o reconocimiento independiente.*

*Artículo 65. Enseñanzas universitarias extranjeras*

*Podrán ser objeto de convalidación los estudios universitarios extranjeros que cumplan los criterios establecidos en el Real decreto 967/2014.*

*Artículo 66. Títulos universitarios oficiales correspondientes a la anterior ordenación universitaria (LRU)*

*Los estudios conducentes a la obtención de un título universitario oficial de la anterior ordenación universitaria son susceptibles de reconocimiento si existe adecuación entre las competencias, los conocimientos y los resultados de aprendizaje de las enseñanzas universitarias oficiales aportados y las enseñanzas del grado de destino. Para el reconocimiento de créditos de formación básica se aplican los criterios previstos en el artículo 64.*

*Artículo 67. Enseñanzas no oficiales y experiencia profesional*

*1. La experiencia profesional acreditada y los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos no oficiales, pueden ser reconocidos en forma de créditos que computan a efectos de la obtención de un título oficial.*

*2. La experiencia profesional susceptible de reconocimiento académico tiene que estar relacionada con las competencias inherentes al título.*

*3. El número de créditos que son objeto de reconocimiento a partir de la experiencia profesional y de enseñanza universitarios no oficiales no puede ser superior, en su conjunto, al quince (15) por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. Los créditos reconocidos, una vez matriculados, se incorporan al expediente académico sin calificación y no se tienen en cuenta a efectos del cómputo de la media del expediente académico del estudiante. Si como consecuencia de la aportación de la experiencia profesional y/o de enseñanzas universitarias no oficiales se reconoce un número de créditos que excede este porcentaje, el estudiante debe elegir qué créditos incorpora al expediente académico para no superar el mencionado porcentaje. Estos créditos, una vez incorporados, no pueden ser objeto de modificación.*

*4. Excepcionalmente, los créditos procedentes de títulos propios pueden ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el apartado anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad, siempre que el título propio correspondiente haya*

sido extinguido y substituido por un título oficial, y la memoria de verificación del título oficial de destino así lo permita.

5. A efectos de calcular el máximo del quince (15) por ciento establecido en el apartado 3, no tienen la consideración de reconocimiento de créditos:

- a. Las asignaturas que forman parte de un programa oficial, pero que han sido matriculadas en el marco del @teneo o de la oferta propia de la UOC.
- b. Los certificados de escuelas oficiales de idiomas (o títulos equivalentes) o de la Escuela de Lenguas o Centro de Idiomas Modernos de la UOC.

*Artículo 68. Reconocimiento de créditos académicos por actividades universitarias (RECAAU)*

1. Por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación (RECAAU), se puede obtener el reconocimiento de hasta un máximo de seis (6) créditos ECTS optativos.

2. El reconocimiento de créditos ECTS solo se puede solicitar con respecto a actividades universitarias realizadas mientras se cursa el plan de estudios conducente a la obtención del título universitario oficial de grado para el cual se solicita el reconocimiento. Solo son susceptibles de reconocimiento de créditos ECTS las actividades universitarias realizadas a partir del curso académico 2007/2008.

3. La relación de actividades universitarias susceptibles de reconocimiento de créditos académicos son las que se indican en el anexo II de esta normativa. Anualmente, la Comisión Académica de la UOC revisa y actualiza el catálogo de actividades universitarias susceptibles de reconocimiento académico.

*Artículo 69. Programas o convenios de movilidad*

1. La movilidad externa de los estudiantes de la UOC será reconocida académicamente de acuerdo con los criterios generales de movilidad de la titulación y los criterios específicos de cada programa de movilidad o convenio de movilidad.

2. El reconocimiento académico de la movilidad requiere que el programa de estudios que el estudiante pretende cursar y, en su caso, los cambios que se introduzcan en él, hayan sido aprobados por el coordinador de movilidad de los estudios.

3. A efectos de establecer la correspondencia entre asignaturas, hay que atenderse al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas sin que haga falta una identidad completa entre asignaturas y programas.

4. El reconocimiento académico de las asignaturas superadas durante una estancia de movilidad externa se puede hacer por:

- a. Asignaturas: los créditos cursados dentro de un programa de movilidad o convenio en el que participe la UOC pueden ser reconocidos e incorporados al expediente del estudiante si se puede establecer una correspondencia, en conocimientos y competencias, con asignaturas del plan de estudios del estudiante.
- b. Las asignaturas superadas durante la estancia de movilidad que no hayan sido objeto de reconocimiento aparecerán en el expediente académico y en el suplemento

europeo del título como créditos transferidos.

#### *Artículo 70. Mínors*

- 1. Dentro de los programas de grado, y de acuerdo con el número de créditos previsto para cada uno, la UOC ofrece a los estudiantes la posibilidad de matricularse en mínors, orientados a lograr competencias propias de un ámbito de conocimiento diferente al de la propia enseñanza de grado a través de asignaturas optativas de otros planes de estudios. La Universidad aprueba periódicamente el catálogo de los mínors disponibles para cada programa de grado y lo publica en el Campus Virtual.*
- 2. Una vez superadas todas las asignaturas que forman parte de un mínor, el creditaje del mínor se incorpora al expediente de grado como créditos optativos reconocidos que computan a efectos de la obtención del título.*
- 3. Solo se puede incorporar un mínor por plan de estudios de grado, y de acuerdo con la disponibilidad de créditos establecida para cada programa de grado. Las asignaturas del mínor se tienen que cursar y superar mientras está abierto el expediente de grado.*
- 4. Si no se finaliza el mínor en su totalidad, las asignaturas que se hayan superado no pueden ser objeto de reconocimiento de créditos optativos. No obstante, estas asignaturas constarán como asignaturas transferidas y aparecerán al expediente académico y en el suplemento europeo del título.*

#### *Sección 2ª. Reconocimiento de créditos en programas de máster universitario*

##### *Artículo 71. Títulos universitarios oficiales*

- 1. Los estudios conducentes a la obtención del título oficial de grado no son susceptibles de reconocimiento de créditos en enseñanzas de máster universitario.*
- 2. Los estudios conducentes a la obtención del título oficial de máster universitario son susceptibles de reconocimiento de créditos cuando sean equivalentes con las competencias y los conocimientos de las asignaturas del máster universitario de destino.*

##### *Artículo 72. Enseñanzas universitarias extranjeras*

- 1. Los mismos criterios del artículo 71 son de aplicación con respecto a las enseñanzas universitarias extranjeras.*
- 2. Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 11 para el acceso a máster universitario, también se pueden considerar a efectos de reconocimiento los títulos extranjeros de máster que hayan sido homologados con alguno de los títulos españoles oficiales de educación superior, cuando las competencias y los conocimientos de las asignaturas se adecúen a las competencias y los conocimientos de las asignaturas del máster universitario de destino.*

##### *Artículo 73. Enseñanzas correspondientes a la anterior ordenación universitaria (LRU)*

- 1. Los estudios conducentes a la obtención del título oficial de Diplomado, Ingeniero Técnico y Arquitecto Técnico no son susceptibles de reconocimiento de créditos en enseñanzas de*

máster universitario.

2. Los estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado, Ingeniero y Arquitecto son susceptibles de reconocimiento de créditos cuando se adecúen a las competencias y los conocimientos de las asignaturas del máster universitario de destino.

*Artículo 74. Enseñanzas no oficiales y experiencia profesional*

*El reconocimiento de créditos por enseñanzas no oficiales y por la experiencia profesional se regula en iguales condiciones que las previstas en el artículo 67, en todo aquello que les sea de aplicación.*

*Artículo 75. Programas o convenios de movilidad*

*La movilidad externa de los estudiantes de la UOC será reconocida académicamente en iguales condiciones que las previstas en el artículo 69, en todo aquello que les sea de aplicación. Sección 3ª. Reconocimiento de créditos en programas propios*

*Artículo 76. Reconocimiento de créditos en programas propios*

*Para el reconocimiento de créditos en másteres propios y diplomas de posgrado y de extensión universitaria será de aplicación aquello previsto en la sección 2ª (artículos 71 a 75), no siendo de aplicación el límite del 15% previsto en el artículo 67.3 por remisión del artículo 74. Para estos programas, el máximo de créditos que se pueden reconocer provenientes de enseñanzas no oficiales o por experiencia profesional dependerá de las características y especificidades de cada programa. La experiencia profesional susceptible de reconocimiento académico debe estar relacionada con las competencias inherentes al programa. En ningún caso pueden ser reconocidos los créditos correspondientes al trabajo de final de máster (TFM) o el proyecto final de posgrado (PFP).*

*Capítulo III. Procedimiento de evaluación de estudios previos (EEP)*

*Artículo 77. Evaluación de estudios previos (EEP)*

*El reconocimiento y la transferencia de créditos se solicita a través de una evaluación de estudios previos, trámite académico que permite a los estudiantes reconocer su bagaje formativo, cursado en la UOC o en cualquier otro centro de enseñanza superior.*

*Artículo 78. Comisión de Evaluación de Estudios y Experiencia Profesional Previos (Comisión de EEEPP)*

- 1. La Comisión de Evaluación de Estudios y Experiencia Profesional Previos es el órgano competente para emitir las resoluciones de las solicitudes de evaluación de estudios previos realizadas por los estudiantes.*
- 2. La Comisión de Evaluación de Estudios y Experiencia Profesional Previos está formada por el vicerrector o vicerrectora con competencias en ordenación académica, que la preside, así como por los directores de programa de la Universidad. Actúa como secretario o secretaria la*

persona responsable de esta gestión en la Universidad.

3. Las funciones de la Comisión de Evaluación de Estudios y Experiencia Profesional Previos son las siguientes:

- a. Evaluar la adecuación entre las competencias, los conocimientos y los resultados de aprendizaje de los estudios aportados y del plan de estudios de destino, de acuerdo con la normativa académica de la Universidad y las disposiciones de carácter general sobre esta materia.
- b. Evaluar el reconocimiento académico de la experiencia profesional.
- c. Resolver las solicitudes de evaluación presentadas por los estudiantes.
- d. Velar por el cumplimiento de los criterios en materia de reconocimiento y transferencia aprobados en esta normativa.
- e. Resolver las alegaciones formuladas a sus resoluciones.
- f. Cualquier otra función que, en materia de reconocimiento de créditos, se le pueda encomendar.

*Artículo 79. Solicitud de evaluación de estudios previos*

1. El reconocimiento y transferencia de créditos se formaliza únicamente mediante una solicitud de evaluación de estudios previos, por los canales y en los plazos establecidos por la Universidad. El estudiante puede realizar tantas solicitudes de evaluación de estudios previos como considere necesario.

2. Solo se tendrán en cuenta las solicitudes de evaluación de estudios cuando previamente se hayan realizado los siguientes trámites:

- a. Haber introducido los datos de los estudios previos cursados en la aplicación de EEP, detallando toda la información que se solicita (denominación de la asignatura, creditaje, tipología, calificación, convocatoria y duración).
- b. Haber abonado el importe del precio asociado a este trámite académico.
- c. Haber entregado la documentación requerida de al menos una de las enseñanzas aportadas.

3. Cuando se disponga de una mesa de equivalencia entre los programas de estudios de origen y de destino, en el momento de formalizar la solicitud el estudiante podrá ver la simulación de reconocimiento de créditos. Esta simulación no es vinculante ni condiciona la resolución final de la Comisión de Evaluación de Estudios Previos.

*Artículo 80. Tasa asociada a la solicitud de evaluación de estudios previos*

1. La solicitud de evaluación de estudios previos tiene asociado un precio, de acuerdo con lo dispuesto en la Normativa económica de la UOC.

2. Los estudiantes que se encuentren en alguna de las condiciones que dan derecho a obtener una bonificación y/o exención en el importe del precio de este trámite académico tienen que acreditar esta condición de acuerdo con lo dispuesto en la Normativa económica de la UOC.

3. Los estudiantes que en su solicitud de evaluación de estudios previos solo aportan enseñanzas cursadas en la UOC, están exentos de abonar el precio de evaluación de estudios

previos.

*Artículo 81. Documentación asociada a la solicitud de evaluación de estudios previos*

- 1. Si los estudios previos aportados han sido cursados en la UOC, no se requiere aportar ninguna documentación asociada a la solicitud de evaluación de estudios previos.*
- 2. Si los estudios previos aportados han sido cursados en cualquier otra universidad, hay que aportar, junto con la solicitud, la siguiente documentación para cada aportación:*
  - a. Original o fotocopia compulsada del certificado académico, en el que consten las asignaturas, las calificaciones obtenidas, los créditos, el tipo de asignación de la asignatura, la convocatoria y el año de superación de los estudios, tanto si los estudios previos aportados han sido finalizados como si no. Cuando el sistema de calificaciones sea distinto al establecido en el Real decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, se deberá incluir la explicación correspondiente del sistema de calificaciones de la universidad de origen.*
  - b. Fotocopia compulsada del título, si los estudios previos aportados han sido finalizados.*
  - c. Fotocopia de los programas de las asignaturas superadas, con el sello del centro de procedencia, solo cuando no haya tabla de equivalencia o ésta indique que no se dispone del programa de aquella asignatura.*
- 3. Si los estudios previos han sido cursados en un centro extranjero, salvo que la documentación haya sido expedida por un estado miembro de la Unión Europea, hay que entregarla correctamente legalizada por vía diplomática o, en su caso, mediante la apostilla del convenio de La Haya de 5 de octubre de 1961. Asimismo, si la documentación original no está en lengua catalana, española o inglesa, se debe entregar legalmente traducida por un traductor jurado, por cualquier representación diplomática o consular del Estado español en el extranjero, o por la representación diplomática o consular en España del país del cual es ciudadano el candidato o, en su caso, del de procedencia del documento.*

*Artículo 82. Resolución de la solicitud de evaluación de estudios previos*

- 1. Las solicitudes de evaluación de estudios previos consideradas válidas son evaluadas y resueltas por la Comisión de Reconocimiento Académico, de acuerdo con los criterios y tablas que se establezcan para cada convocatoria.*
- 2. La resolución de evaluación de estudios previos se notifica al estudiante por correo electrónico en su buzón de la UOC. El estudiante también puede acceder a la resolución consultando su expediente académico.*
- 3. Sobre la base de los créditos reconocidos en la resolución de evaluación de estudios previos, el estudiante puede decidir si incorpora a su expediente los créditos reconocidos, o bien se matricula en ellos para cursar su docencia. Una vez el estudiante se ha matriculado en los créditos reconocidos y los ha incorporado al expediente académico, no se puede modificar el reconocimiento de estas asignaturas.*
- 4. Los estudiantes disponen de un plazo de quince (15) días naturales desde la formalización*

de la solicitud de evaluación de estudios previos para abonar el importe del precio y para entregar la documentación requerida.

5. Transcurrido este plazo sin haber satisfecho el importe del precio o sin haber entregado la documentación, la solicitud de evaluación de estudios previos se considera inválida y para obtener la evaluación será necesario formalizar una nueva solicitud en el siguiente periodo de evaluación de estudios previos.

6. En la Normativa económica de la UOC se prevén las consecuencias económicas derivadas de una solicitud de estudios previos considerada inválida por no haber entregado la documentación en el plazo establecido, a pesar de haber abonado el precio correspondiente.

*Artículo 83. Alegación contra la resolución de la solicitud de evaluación de estudios previos*

1. Una vez notificada la resolución de evaluación de estudios previos, el estudiante dispone de un plazo de siete (7) días naturales para poder formular alegaciones.

2. Las alegaciones sólo pueden hacer referencia a las aportaciones válidas de la solicitud de evaluación de estudios previos que formalizó el estudiante.

3. La resolución a las alegaciones planteadas por el estudiante se considera definitiva y contra esta no se pueden formular nuevas alegaciones.

*Artículo 84. Vigencia de la resolución de evaluación de estudios previos*

La resolución de evaluación de estudios previos es válida para el plan de estudios de destino solicitado y es vigente, a efectos de poder incorporar las asignaturas reconocidas al expediente, mientras se mantenga abierto el expediente académico del plan de estudios de destino. Una vez el estudiante se ha matriculado en los créditos reconocidos y los ha incorporado al expediente académico, no se puede modificar el reconocimiento de estas asignaturas.

*Capítulo IV. Procedimiento para el reconocimiento académico de la experiencia profesional (RAEP)*

*Artículo 85. Reconocimiento académico de la experiencia profesional (RAEP)*

1. La UOC ofrece a sus estudiantes, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6.2 del Real decreto 1392/2007, de 29 de septiembre, la posibilidad de reconocer créditos académicos a partir de la experiencia profesional que tenga relación con los contenidos y competencias asociados a las materias que hay que reconocer.

2. La Universidad establecerá anualmente para cada programa las asignaturas que pueden ser objeto de reconocimiento de créditos a partir de la experiencia profesional, y los requisitos y documentos que hay que aportar al efecto, así como las pruebas que, si procede, hay que realizar y superar.

*Artículo 86. Solicitud de reconocimiento académico de la experiencia profesional*

1. El reconocimiento de créditos a partir de la experiencia profesional se formaliza mediante

*una solicitud por los canales y en los plazos establecidos por la Universidad.*

*2. Solo se tendrán en cuenta las solicitudes de reconocimiento de la experiencia profesional cuando previamente se hayan realizado los siguientes trámites:*

- a. Haber indicado la titulación de destino y el rol profesional de origen por el cual se solicita el reconocimiento de la experiencia profesional.*
- b. Haber abonado el importe del precio asociado a este trámite académico.*
- c. Haber entregado la documentación requerida.*

*3. Cuando se haya establecido como requisito para el reconocimiento de la experiencia profesional, el estudiante deberá realizar y superar las pruebas que se hayan establecido.*

*Artículo 87. Documentación asociada a la solicitud de reconocimiento académico de la experiencia profesional*

*1. La solicitud de reconocimiento de la experiencia profesional debe ir acompañada de la documentación que la acredite, de acuerdo con lo establecido para cada programa. La UOC actualizará anualmente las tablas de RAEP.*

*2. La experiencia profesional se puede acreditar por alguno de los siguientes medios:*

- a. Original o fotocopia del certificado de vida laboral de la Tesorería General de la Seguridad Social.*
- b. Fotocopia de los contratos de trabajo o nombramiento.*
- c. Original o fotocopia de certificados de empresa, en el que se especifiquen las funciones y actividades llevadas a cabo.*
- d. Fotocopia compulsada del título profesional.*
- e. En el caso de trabajador autónomo o por cuenta propia, original o fotocopia de la certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social en el correspondiente régimen especial y descripción de la actividad desarrollada.*

*Artículo 88. Resolución de la solicitud de reconocimiento académico de la experiencia profesional*

*1. Las solicitudes de reconocimiento de la experiencia profesional son evaluadas y resueltas por la Comisión de Evaluación de Estudios y Experiencia Profesional Previos (EEEEPP). Cuando sea conveniente, dada la especificidad o los requerimientos de una evaluación concreta, se podrá nombrar una comisión específica para realizarla.*

*2. Las resoluciones de las solicitudes de reconocimiento de la experiencia profesional, su vigencia, así como las alegaciones en su contra, se regulan en las mismas condiciones que las previstas respectivamente en los artículos 82, 83 y 84 de la presente normativa académica.*

Este programa reconoce más de un 15% de la titulación propia de la UOC de Máster en Nutrición y Salud, hasta un máximo de 36 créditos. Se adjunta descripción del título propio que se extingue con la implantación de esta propuesta de Máster en Nutrición y Salud, y a continuación se incorpora la tabla de reconocimiento entre ambas titulaciones:

<i>Descripción Asignaturas Máster Propio</i>	<i>créditos</i>	<i>Descripción Asignaturas Máster Universitario</i>	<i>créditos</i>
Dieta equilibrada y adaptación a diferentes estados fisiológicos	4	Alimentación en el ciclo vital	4
Alimentación colectiva	3	Alimentación colectiva	4
Tecnología, control y seguridad alimentaria	6	Tecnología, control y seguridad de los alimentos	6
El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos	6	El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos	6
Alimentación en el mundo: hábitos alimentarios y problemas nutricionales	3	Alimentación en el mundo	6
Trastornos de la conducta alimentaria	3		
Nutrición en enfermedades de gran prevalencia	6	Alimentación para la prevención de patologías prevalentes	6
Nutrición y Salud Pública	4	Nutrición y Salud Pública	4

## VER ANEXO SOBRE LA INFORMACIÓN DEL DISEÑO CURRICULAR DEL TÍTULO PROPIO MÁSTER PROPIO EN NUTRICIÓN Y SALUD

### 4.4.2. Transferencia de créditos

La transferencia de créditos consiste en la **inclusión**, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas universitarias oficiales cursadas por un estudiante, de las asignaturas obtenidas, en la UOC o en otra universidad, en enseñanzas universitarias oficiales no finalizadas, que no hayan sido objeto de reconocimiento de créditos ECTS.

Las asignaturas transferidas se verán reflejadas en el expediente académico del estudiante y en el Suplemento Europeo al Título, en virtud de lo establecido en el artículo 6.3 del Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

### 4.4.3. Sistema de gestión del reconocimiento y transferencia de créditos

La Evaluación de Estudios Previos (EEP) es el trámite que permite a los estudiantes de la UOC valorar su bagaje universitario anterior y obtener el reconocimiento -o en su caso la transferencia- de los créditos cursados y superados en alguna titulación anterior, en la UOC o en cualquier otra universidad.

Las solicitudes de EEP son evaluadas y resueltas por la Comisión de Evaluación de Estudios

Previos. La Comisión de Evaluación de Estudios Previos (EEP) es el órgano competente para emitir las resoluciones correspondientes a las solicitudes de evaluación de estudios previos realizadas por los estudiantes.

La Comisión de EEP está formada por los/las directores/as de programa y es presidida por el Vicerrector competente en materia de ordenación académica de la Universidad. Actúa como secretario/a de la Comisión de EEP el responsable de este trámite en la Secretaría Académica.

Las funciones específicas de la Comisión de EEP son las siguientes:

1. Evaluar la equivalencia o adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a las asignaturas cursadas en los estudios aportados y los previstos en el plan de estudio de la titulación de destino.
2. Emitir las resoluciones de EEP.
3. Resolver las alegaciones formuladas por los estudiantes a la resolución de la solicitud de evaluación de estudios previos emitida, valorando la correspondencia entre las asignaturas y competencias adquiridas en los estudios aportados y los previstos en el plan de estudio de destino.
4. Velar por el cumplimiento de los criterios de reconocimiento y transferencia de créditos aprobados por la Universidad, y por el correcto desarrollo del proceso de EEP.

Los estudiantes pueden realizar un número ilimitado de solicitudes de EEP, incluso aportando los mismos estudios previos.

Las solicitudes de EEP son válidas si el estudiante introduce sus datos en el repositorio de estudios previos, abona la tasa asociada al trámite y envía la documentación requerida dentro de los plazos establecidos.

Para poder realizar una solicitud de EEP es necesario haber introducido previamente los datos de los estudios aportados en el repositorio de estudios previos. El repositorio es un reflejo del estudio previo aportado por el estudiante, donde se indican las asignaturas superadas, el tipo de asignatura (troncal, obligatoria, optativa o de libre elección), los créditos, la calificación obtenida, el año de superación y si se trata de una asignatura semestral o anual.

Una vez introducidos los datos en el repositorio, el estudiante ya podrá realizar una solicitud de EEP en los plazos establecidos en el calendario académico de la Universidad.

Realizada la solicitud de EEP, el estudiante dispone de un plazo máximo de 7 días naturales

para aportar la documentación correspondiente y abonar la tasa asociada a dicho trámite.

Emitida la resolución por parte de la Comisión de EEP, el estudiante recibe notificación de la misma a través de un correo electrónico a su buzón personal de la UOC. Una vez notificada la resolución de EEP, si el estudiante no está de acuerdo, dispone de un plazo de 15 días naturales para alegar contra el resultado de la resolución de EEP.

Las resoluciones de evaluación de estudios previos son válidas hasta la formalización de la matrícula en el mismo semestre o posteriores y se mantienen vigentes mientras se mantiene abierto el expediente académico del plan de estudios de destinación.

#### **4.4.4. Reconocimiento de la experiencia profesional**

La Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la cual se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, abre la puerta al reconocimiento futuro de la experiencia laboral o profesional a efectos académicos. Concretamente, el artículo 36 de la Ley de Universidades -que regula la convalidación o adaptación de estudios, la validación de experiencia, la equivalencia de títulos y la homologación de títulos extranjeros- prevé en su nueva redacción que el Gobierno regule, previo informe del Consejo de Universidades, las condiciones para validar a efectos académicos la experiencia laboral o profesional.

El RD 1393/2007 de 29 de octubre modificado por el RD 861/2010 de 2 de julio, incorpora en el artículo 6 la regulación del reconocimiento de la experiencia profesional o laboral.

En la UOC, el reconocimiento la experiencia profesional se realiza a través de una evaluación que permite valorar las destrezas y los conocimientos adquiridos por el estudiante en su trayectoria profesional.

La UOC, que atiende preferentemente demandas de formación de personas que por motivos profesionales o familiares no pueden cursar aprendizaje universitario mediante metodologías presenciales, ha diseñado un protocolo de evaluación de estos conocimientos y experiencias previas, que ya ha sido aplicado en otros programas formativos y que se corresponde con el nuevo marco normativo.

El reconocimiento de la experiencia profesional se formaliza a través de una solicitud de dicho trámite a través de la Secretaría académica de la universidad, de acuerdo con los plazos establecidos.

Las solicitudes van acompañadas de las evidencias documentales que acreditan la experiencia profesional. La documentación aportada por el estudiante para acreditar la experiencia profesional es, de acuerdo con el proceso la siguiente:

1. Original o fotocopia del certificado de vida laboral de la Tesorería General de la Seguridad Social.
2. Fotocopia de los Contratos de trabajo o Nombramientos.
3. Original o fotocopia de los certificados de empresa en que se especifiquen las funciones y actividades desarrolladas, o fotocopia compulsada del título profesional.
4. En caso de trabajador autónomo o por cuenta propia, el original o fotocopia del certificado de la Tesorería General de la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada.

Una vez resuelta la solicitud del trámite, en caso de denegación los estudiantes pueden presentar alegación a través de los canales establecidos por la universidad.

Los procedimientos relacionados con el Reconocimiento de la experiencia profesional se recogen en el capítulo IV de la Normativa académica de la universidad, en sus artículos 85, 86, 87 y 88.

Este programa de Máster podrá reconocer hasta un máximo de 6 ECTS por la experiencia profesional previa según lo recogido en la siguiente tabla:

Asignaturas	Requisitos	Documentación
Practicum (6 ECTS)	Aportar evidencias de experiencia profesional de un mínimo de un año en departamentos sanitarios y clínicos, administraciones públicas dedicadas a la prevención y promoción de la salud, industrias del sector alimentario, empresas y centros de restauración colectiva, fundaciones, organizaciones no gubernamentales, relacionadas con la prevención y promoción de la salud o la información nutricional y, además, pueda demostrar que ha alcanzado las competencias asociadas a la asignatura. Solamente se otorgarán créditos por el aprendizaje mostrado, no por la simple experiencia acumulada	Para la evaluación del reconocimiento de la experiencia profesional se tendrán en cuenta todas aquellas evidencias que el estudiante pueda aportar, tanto para demostrar su actividad profesional (p.e. contratos de trabajo, certificado de vida laboral de la Tesorería General de la Seguridad Social, certificados de empresa donde conste la duración del contrato, las actividades realizadas y la duración de las mismas), como para demostrar las características y la calidad de las actividades desarrolladas (p.e. cartas de recomendación, evidencias de los resultados del trabajo –muestras, fotos, videos, .etc.-).

#### **4.6. Descripción de los complementos formativos para la Admisión al Máster Universitario**

No están previstos complementos formativos para los perfiles de ingreso establecidos.

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### Objetivos generales del título

El objetivo principal del Máster en Nutrición y Salud es integrar el conocimiento de los efectos de la nutrición sobre la salud y la enfermedad con la finalidad de fomentar la educación nutricional y la adquisición de hábitos saludables. Está orientado a la formación sobre cómo asesorar, diseñar y evaluar actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida. Así su objetivo es que el estudiante pueda analizar los retos y oportunidades de éxito en la implantación de un programa de intervención nutricional considerando el contexto globalizador, cultural, sociodemográfico, epidemiológico, científico y tecnológico.

Pretende también que se identifiquen los diferentes sectores y actores implicados en la producción, comercialización y consumo de alimentos y analizar cómo estos pueden afectar a la alimentación saludable (aspectos organolépticos, microbiológicos, nutritivos y funcionales).

### El perfil de formación

El título universitario en Nutrición y Salud ofrece una visión global e integrada de los diferentes aspectos relacionados con la nutrición y la alimentación humana y sus repercusiones sobre la salud. La realización de este Máster capacitará a sus estudiantes para integrarse en equipos multidisciplinares dedicados a la prevención y promoción de la salud; asesoramiento en temas alimentarios, desarrollo de nuevos productos y garantía de los protocolos de seguridad; planificación y dirección de empresas o centros de restauración colectiva, y generar, comunicar y difundir información sobre nutrición y alimentación que contribuya a mejorar la salud comunitaria.

Cabe destacar que este plan de estudios se ha diseñado teniendo en cuenta los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos, y los principios de sostenibilidad, conforme a lo dispuesto en la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, la Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz, y las directrices para la introducción de la sostenibilidad en el currículum elaboradas por la CRUE.

## Orientación de la titulación

El máster universitario en Nutrición y salud ofrece una orientación profesional hacia el ámbito de la nutrición comunitaria y la salud pública.

### 5.1. Descripción del plan de estudios

El título de Máster universitario en Nutrición y Salud consta de 60 créditos ECTS repartidos en 36 créditos ECTS comunes obligatorios, 12 créditos ECTS de carácter optativo, 6 créditos ECTS de carácter práctico y 6 créditos ECTS de Trabajo Final de Máster consistente en la elaboración de un proyecto de aplicación profesional.

Los créditos comunes obligatorios están repartidos en módulos de 12 créditos ECTS a cursar semestralmente. El primer módulo, Nutrición comunitaria, aborda diferentes aspectos de la nutrición comunitaria y los aspectos a considerar en la alimentación de un grupo de población sana, y aplicables la gestión de los servicios de restauración colectiva. El segundo módulo, Educación y comunicación alimentaria, aborda principalmente los aspectos relacionados con la transmisión de conocimiento sobre alimentación, tanto en lo que respecta a cuestiones comunicativas como educativas, considerando los aspectos socioculturales y cómo estos influyen en los hábitos alimentarios. El tercer módulo, Alimentación y enfermedad, se estudia la relación entre la nutrición y los principales mecanismos fisiopatológicos de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación y el papel preventivo de la misma.

El módulo de optatividad consta de 4 asignaturas a escoger 2 de ellas en función del interés del estudiante y de su posible orientación profesional. Las asignaturas optativas profundizan en la producción y desarrollo de productos alimentario, las nuevas tendencias de alimentación y la gastronomía.

La orientación profesional del Máster se completa con la realización de 6 créditos ECTS de *Practicum* y 6 créditos ECTS de Trabajo Final de Máster donde los estudiantes deben realizar un proyecto de aplicación profesional que se centra en la puesta en práctica de las competencias propias del Máster y estará orientado a la evaluación de las competencias propias asociadas al título de Máster. El desarrollo del *Practicum* incluye la opción de vincular las prácticas en instituciones o empresas asociadas a la UOC relacionadas con el ámbito sanitario y/o alimentario (ver apartado 5.3), La realización de las prácticas externas refuerza el compromiso del Máster con la empleabilidad de los futuros titulados, enriqueciendo la formación práctica de los alumnos en un entorno que les proporcione un conocimiento más profundo y real acerca de las competencias que necesitará en el futuro.

El Máster Universitario presenta la siguiente estructura:

<b>Materia</b>	<b>Asignaturas</b>	<b>ECTS/ Tipología</b>	<b>Organización Temporal</b>	<b>Secuencia</b>
Nutrición comunitaria	Nutrición y Salud pública	4 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
	Alimentación en el ciclo vital	4 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
	Alimentación colectiva	4 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
Educación y comunicación alimentaria	Alimentación y Sociedad	4 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
	Educación nutricional	4 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
	Comunicación alimentaria	4 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
Papel de la alimentación en la prevención de patologías	Alimentación para la prevención de patologías prevalentes	6 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
	Alimentación en el mundo	6 ECTS/ Obligatoria	Semestral	1 semestre
Optativo	Tecnología, control y seguridad alimentaria	6 ECTS/ Optativa	Semestral	2 semestre
	El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos	6 ECTS/ Optativa	Semestral	2 semestre
	Nuevas tendencias en alimentación	6 ECTS/ Optativa	Semestral	2 semestre
	Gastronomía y nutrición	6 ECTS/ Optativa	Semestral	2 semestre
Prácticas	Practicum	6 ECTS/ Obligatoria	Semestral	2 semestre
Trabajo Final de Máster	Trabajo Final de Máster	6 ECTS/ TFM	Semestral	2 semestre

Se prevé que un estudiante pueda realizar todo el plan de estudios en un año, en el caso de que lo curse a tiempo completo, o en un plazo superior de años según el modelo flexible de la universidad. A continuación se plantean los dos escenarios posibles, ya sea a tiempo completo o a tiempo parcial:

a) **Planificación en un año lectivo**

<b>Primer semestre</b>	<b>Segundo semestre</b>
Nutrición y Salud pública (4 ECTS)	Optativa 1 (6 ECTS)
Alimentación en el ciclo vital (4 ECTS)	Optativa 2 (6 ECTS)
Alimentación colectiva (4 ECTS)	Practicum (6 ECTS)
Educación nutricional (4 ECTS)	Trabajo Final de Máster (6 ECTS)
Alimentación y Sociedad (4 ECTS)	
Comunicación alimentaria (4 ECTS)	
Alimentación en el mundo (6 ECTS)	
Alimentación para la prevención de patologías prevalentes (6 ECTS)	
<b>36 ECTS</b>	<b>24 ECTS</b>

- b) **Planificación en dos años lectivos:** Esta planificación temporal es la que se aconseja a los estudiantes a tiempo parcial, que son la gran mayoría de los estudiantes de la UOC quienes cursan el máster compaginado con su actividad profesional.

<b>Primer semestre</b>	<b>Segundo semestre</b>	<b>Tercer semestre</b>	<b>Cuarto semestre</b>
Nutrición y Salud pública (4 ECTS)	Educación nutricional (4 ECTS)	Alimentación en el mundo (6 ECTS)	Practicum (6 ECTS)
Alimentación en el ciclo vital (4 ECTS)	Alimentación y Sociedad (4 ECTS)	Alimentación para la prevención de patologías prevalentes (6 ECTS)	Trabajo Final de Máster (6 ECTS)
Alimentación colectiva (4 ECTS)	Comunicación alimentaria (4 ECTS)	Optativa 1 (6 ECTS)	Optativa 2 (6 ECTS)
<b>12 ECTS</b>	<b>12 ECTS</b>	<b>18 ECTS</b>	<b>18 ECTS</b>

### **Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida**

La movilidad de los estudiantes y titulados es uno de los elementos centrales del proceso de Bolonia. El Comunicado de Londres de mayo de 2007 dejó constancia del compromiso en el ámbito nacional de avanzar en dos direcciones: por un lado, los procedimientos y las herramientas de reconocimiento, y, por otro, estudiar mecanismos para incentivar la movilidad. Estos mecanismos hacían referencia a la creación de planes de estudios flexibles, así como a la voluntad de alentar el incremento de programas conjuntos.

### **Programa Erasmus**

La UOC solicitó en febrero de 2007 la Carta universitaria Erasmus, que le fue concedida en julio de 2007. A principios del 2009 la UOC entró a formar parte del programa de movilidad docente, al año siguiente se añadió para el personal de gestión.

Desde el curso 2011/12 se han concedido un total de 64 becas Erasmus, en concreto:

	<b>2011/12</b>	<b>2012/13</b>	<b>2013/14</b>	<b>2014/15</b>	<b>2016/17</b>
Formación	7	8	7	9	9
Prácticas	0	6	1	4	13

Así mismo, entre los cursos 2010/11-2016/17, la universidad también ha recibido estudiantes de movilidad, concretamente 7 de prácticas y 12 de formación.

A nivel general de la UOC existe un grupo de trabajo que reúne a los responsables de movilidad de la universidad y a los coordinadores Erasmus de los diferentes departamentos académicos. Dicha comisión ejerce funciones de coordinación y unifica los criterios de selección de estudiantes y de gestión de los acuerdos académicos entre los estudiantes y las universidades destinatarias. La UOC dispone de un coordinador Erasmus para todos los Estudios que lleva a cabo los contactos para establecer nuevos convenios, participa en el proceso de selección de candidatos a las becas Erasmus, asesora a los estudiantes seleccionados en la elección de asignaturas en la universidad destinataria, firma en nombre del departamento el "learning agreement" de cada estudiante, y mantiene contacto periódico con los estudiantes que se hallen ya realizando su movilidad.

#### **Otros proyectos de movilidad de la UOC**

La movilidad que se efectúa en la UOC se centra en el intercambio de estudiantes con otras universidades mediante acuerdos articulados en convenios interuniversitarios, contemplando el posterior reconocimiento de créditos en la universidad origen del estudiante. Los acuerdos de movilidad pueden efectuarse en ambos sentidos; la UOC es emisora o receptora de estudiantes. Los acuerdos de movilidad pueden afectar tanto a la docencia virtual como a la presencial:

- En los casos en los que la UOC actúa como emisora de estudiantes, los acuerdos pueden afectar tanto a asignaturas presenciales como a asignaturas virtuales de la universidad receptora.
- En los casos en los que la UOC actúa como receptora de estudiantes, lo habitual es que la movilidad sea virtual, aunque podría considerarse algún caso excepcional que afectase a actividades presenciales organizadas desde la UOC.

#### Convenios bilaterales:

- Estudios Virtuales de Andorra en todos los programas oficiales, que permite a sus estudiantes realizar sus estudios en la UOC y obtener al finalizar el título oficial vigente en ambos países.

Por último debe considerarse la participación en el proyecto piloto europeo e-Move sobre

movilidad virtual (MV).

Institucionalmente, se promueve la participación activa de la Universitat Oberta de Catalunya en redes de excelencia y alianzas internacionales que permiten facilitar la relación con instituciones universitarias a nivel internacional para el fomento de los convenios de colaboración. Actualmente la UOC es miembro de las siguientes redes europeas e internacionales:

- Academic Cooperation Association (ACA)
- Asociación Universitaria Iberoamericana de Posgrado (AUIP)
- Centro Interuniversitario de Desarrollo (CINDA)
- European Association of Distance Teaching Universities (EADTU)
- European Association for International Education (EAIE)
- European Distance and E-learning Network (EDEN)
- EDUCAUSE-ELI
- European Network for Ombudsmen in Higher Education (ENOHE)
- European University Association (EUA)
- European Association for University Lifelong Learning (EUCEN)
- European Universities Information System (EUNIS)
- Global University network for Innovation (GUNI)
- International Association of Universities (IAU)
- International Council for Distance Education (ICDE)
- Institutional Management in Higher Education OECD (IMHE)
- IMS Global Learning Consortium (IMS GLC)
- New Media Consortium (NMC)
- Red de Educación Continua de América Latina y Europa (RECLA)
- Red de Organismos Defensores de los Derechos Universitarios (REDDU)
- Tallories Network
- Unión de Universidades de América Latina y el Caribe (UDUAL)
- Xarxa Vives d'universitats

### **Acuerdos concretos que afectan al Máster**

No existen acuerdos específicos de movilidad para este máster.

### **Mecanismos para el aseguramiento de la movilidad**

El criterio de elección de las universidades con las que se formalizan acuerdos de movilidad es académico, previo análisis de los planes de estudio y de los calendarios académicos, teniendo en cuenta los objetivos y las competencias descritos en cada programa.

Las acciones de movilidad se articulan mediante acuerdos específicos. Estos acuerdos regulan (total o parcialmente) los siguientes aspectos.

- Aspectos generales: marco de colaboración, objetivos del acuerdo, duración del acuerdo...
- Pactos académicos: asignaturas afectadas por el acuerdo de movilidad, pactos académicos, tablas de equivalencias o de reconocimiento de créditos, pactos de calendarios académicos, comisión de seguimiento del acuerdo...
- Pactos administrativos: circuitos para el posterior reconocimiento de los créditos mediante intercambio de información entre secretarías...
- Pactos económicos: acuerdos entre universidades, condiciones especiales para alumnos, condiciones de facturación, plazos de tiempo estipulados...
- Pactos legales: cláusulas para la protección de datos personales, tiempo de vigencia y condiciones de renovación, causas de rescisión y circuitos para la resolución de los conflictos.

En función de cada acuerdo pueden existir cláusulas adicionales a las descritas (propiedad de los contenidos, intercambio de profesorado...).

Una vez firmados los acuerdos, se dan a conocer a los estudiantes susceptibles de poder acogerse al programa de movilidad, especificando las condiciones de matrícula, los trámites y el posterior reconocimiento en el programa de origen. Esta puesta en conocimiento se articula por medio del tutor del programa, quien puede asesorar al alumno sobre las dudas que le surjan en lo relativo al programa de movilidad en el marco de los estudios que cursa.

### **Mecanismos de coordinación docente**

La responsabilidad última sobre la calidad que recibe el estudiante en cada asignatura corresponde al profesor responsable de asignatura (PRA). El profesor responsable de asignatura es quien vela por la calidad y la actualización del contenido y de los recursos de la asignatura, con especial atención a su diseño e innovando para garantizar el desarrollo adecuado de la actividad docente y su adecuación a los estándares de calidad definidos por la UOC. Se encarga del diseño del plan docente o plan de aprendizaje, planifica la actividad que debe desarrollarse a lo largo del semestre y revisa y evalúa la ejecución.

Para garantizar la coordinación docente dentro del programa, el director de programa y los profesores responsables de las asignaturas del Máster se reúnen periódicamente con el objetivo de analizar los elementos de transversalidad que pueden presentar las asignaturas encadenadas y las asignaturas complementarias. Estas asignaturas comparten, en la mayoría de los casos, las competencias que trabajan, por lo que actividades y sistemas de evaluación pueden ser comunes y compartidos.

Asimismo, el profesor responsable de asignatura es el responsable de coordinar a los distintos profesores colaboradores que interactúan en una misma asignatura, siendo su competencia evaluar de manera conjunta el funcionamiento, los resultados y el grado de alcance de los objetivos de la asignatura.

Finalmente, para poder garantizar la efectiva coordinación entre todos los actores implicados en el proceso de aprendizaje de los estudiantes, estos se reúnen periódicamente con objeto de tratar los temas y las problemáticas de interés común, establecer criterios y evaluar el desarrollo del programa.

Paralelamente, al inicio y al final de cada semestre, se llevan a cabo reuniones de cada profesor responsable de asignatura con el equipo de profesores colaboradores que coordina, y del director académico del programa con el equipo de tutores, donde se comparten los resultados de las evaluaciones, encuestas e indicadores de calidad, y se toman las decisiones pertinentes para cada una de las materias.

Además, una vez al año (como mínimo) se realiza un encuentro de todos los docentes colaboradores y tutores con el profesorado, el director académico de programa y el director de estudios, con el objetivo de tratar los temas de profundización necesarios para el buen funcionamiento del Máster.

### **Origen y reconocimientos obtenidos por la UOC**

La UOC fue creada con el impulso del Gobierno de la Generalitat de Catalunya, con la expresa finalidad de ofrecer enseñanza universitaria no presencial, inició su actividad académica en el curso 1995/1996 y desde entonces ha obtenido, entre otros, los siguientes premios y reconocimientos:

- Premio Bangemann Challenge 1997, de la Unión Europea a la mejor iniciativa europea en educación a distancia.
  
- Premio WITSA 2000, de la World Information Technology and Services Alliance (WITSA), a la mejor iniciativa digital (premio Digital Opportunity).
  
- Premio ICDE 2001 a la excelencia, de la International Council for Open and Distance Education (ICDE), que reconoce a la UOC como la mejor universidad virtual y a distancia del mundo.
  
- Distinción como Centro de excelencia Sun – 2003 (y 2006), entre una selección de instituciones educativas de todo el mundo, por la utilización e integración de las TIC en los procesos formativos.

- 2005 – Premio Nacional de Telecomunicaciones de la Generalitat de Catalunya, por haber sido capaz de poner las telecomunicaciones al servicio de la enseñanza superior, haciendo posible, más que nunca, el acceso universal a la universidad.
- 2009 – Center of Excellence del New Media Consortium, reconoció el liderazgo de la UOC en áreas de la tecnología educativa y los recursos formativos abiertos.
- 2011 – Learning Impact Award for the Best Learning Portal (Bronce), con el proyecto iUOC cuyo objetivo es llevar el Campus Virtual de la Universidad a nuevos escenarios portátiles e interactivos.
- 2014 – Learning Impact Award (Plata). El proyecto galardonado de la UOC es el innovador portal para aprender idiomas SpeakApps
- 2015 – Learning Impact Award (Oro). El proyecto galardonado de la UOC es la herramienta Present@, un videoblog interactivo que permite subir y visualizar de forma fácil presentaciones en vídeo de gran formato.

Más información:

[http://www.uoc.edu/opencms\\_portal2/opencms/ES/universitat/coneix/premis/list.html](http://www.uoc.edu/opencms_portal2/opencms/ES/universitat/coneix/premis/list.html)

### **Modelo pedagógico de la UOC**

El modelo educativo de la UOC es el principal rasgo distintivo de la universidad desde sus inicios. Nace con la voluntad de responder de una manera adecuada a las necesidades educativas de las personas que se forman a lo largo de la vida y de aprovechar al máximo el potencial que ofrece la red para aprender en un entorno flexible.

El modelo educativo de la UOC sitúa al estudiante y su **proceso de aprendizaje en el centro**, por lo que el diseño de **actividades de aprendizaje** es el núcleo alrededor del que se organiza la docencia. El modelo de la UOC es **dinámico y flexible** y permite situaciones de aprendizaje diversas. Está pensado para adaptarse y evolucionar en el tiempo de forma constante, a la vez que evoluciona Internet y la sociedad del conocimiento. En este sentido, el modelo garantiza que los estudiantes aprendan de modo parecido a cómo trabajan y se comunican en la red.

La finalidad del proceso de enseñanza-aprendizaje es promover que los estudiantes desarrollen **competencias profesionalizadoras** a través de la evaluación formativa. El modelo educativo de la UOC ofrece un alto grado de personalización y de adaptabilidad que permite al estudiante participar activamente de su propio aprendizaje, y aprender y practicar dentro sus contextos profesionales y/o basándose en sus experiencias previas.

El modelo permite a cada estudiante autoregular su propio proceso de aprendizaje, promoviendo un **aprendizaje autónomo acompañado por los profesores**.

Se basa en cinco pilares fundamentales que configuran la experiencia de aprendizaje: la actividad del estudiante, el acompañamiento docente, la comunidad en red, la evaluación por competencias y las herramientas y recursos.

- **La actividad del estudiante**

El aprendizaje se concibe como un proceso activo donde el estudiante tiene un papel fundamental tanto en el proceso de construcción del conocimiento como en el desarrollo de competencias. Cuando hablamos de la actividad del estudiante nos referimos no sólo a las actividades que se diseñan para que éste aprenda sino a todas las acciones que éste hace para aprender cómo pueden ser: la planificación de tareas, la gestión del tiempo, o la comunicación con los compañeros. Las actividades de aprendizaje que se ponen al alcance de los estudiantes son diversas y todas ellas buscan fomentar el **aprendizaje activo** mediante **situaciones retadoras y motivadoras**. Se diseñan actividades de aprendizaje de tipología muy diversa, en función de las competencias que se trabajan, del ámbito de conocimiento o del nivel de especialización de la formación que el estudiante realice.

- **El acompañamiento docente**

Es el conjunto de acciones que hacen los docentes para hacer el seguimiento de los estudiantes y apoyarlos en la planificación de su trabajo, en la resolución de actividades, en la evaluación, y en la toma de decisiones. **El estudiante está acompañado**, en todo momento, por profesorado especializado que tiene como funciones principales el **diseño, orientación, dinamización y evaluación** de todo su proceso educativo. Hay tres perfiles docentes (profesor, profesor colaborador y tutor) que trabajan conjuntamente para asegurar un proceso de aprendizaje de calidad.

- **La comunidad en red**

El modelo está orientado a la **participación y la construcción colectiva del conocimiento** desde un planteamiento interdisciplinario y abierto a la experiencia formativa, social y laboral de los estudiantes. Se incorpora el **aprendizaje colaborativo** como metodología para que el estudiante se enriquezca de los conocimientos, puntos de vista y experiencias de los compañeros, y para que desarrolle la competencia de **trabajo en equipo para el mundo profesional**. Algunas metodologías que se utilizan para promover este tipo de aprendizaje son: el trabajo por proyectos, el aprendizaje basado en problemas, el aprendizaje indagativo o las metodologías ágiles.

- **La evaluación por competencias**

La evaluación se concibe como un mecanismo para aprender y retroalimentar el proceso de aprendizaje. La evaluación, por tanto, es **continua y formativa** y se proporciona durante todo el proceso de aprendizaje. Las actividades de evaluación facilitan el logro de los objetivos de aprendizaje y el desarrollo de las competencias.

#### - **Las herramientas y los recursos**

La UOC ofrece un modelo flexible que permite al estudiante **aprender en cualquier lugar y en cualquier momento**. Los estudiantes pueden adaptar el proceso de aprendizaje en función de su estilo de vida y consultar e interactuar con los materiales en diferentes formatos y desde múltiples dispositivos. Las herramientas y recursos están al servicio del proceso de aprendizaje del estudiante.

- En el **Campus virtual** tiene lugar la vida de toda la comunidad universitaria, formada por los estudiantes, profesores, investigadores, docentes colaboradores, y administradores. A través del Campus el estudiante tiene acceso a las **aulas virtuales**, que son los espacios de aprendizaje donde encontrará a los profesores, los compañeros, las actividades, los contenidos y las herramientas para aprender.
- **Materiales interactivos y multiformato** (vídeos enriquecidos, hipertextos, audiolibros, videolibros).
- **Recursos multimedia** (combinando texto, audio, imagen y vídeo).
- **Espacios virtuales** de aprendizaje en 3D.
- Diversidad de **herramientas de aprendizaje** (wikis, blogs, foros, microblogs, herramientas para grabar y compartir archivos de vídeo y audio).

#### **Herramientas para el aprendizaje**

Las herramientas para el aprendizaje son instrumentos que permiten poner en práctica las metodologías docentes y la realización de las actividades formativas.

Con el objetivo de poder cubrir las diferentes necesidades de aprendizaje que el docente define y garantizar la función **formativa y acreditativa** del sistema de evaluación de la UOC el aula virtual facilita la personalización y la integración de gran variedad de herramientas:

**Wikispaces:** Sitio web que permite la escritura colaborativa: las diferentes páginas que conforman el wiki pueden ser editadas por diferentes usuarios.

**Galería:** Espacio que presenta a modo de escaparate archivos en diferentes formatos (audio, vídeo o imagen) con el objetivo de ser evaluados o comentados por los estudiantes.

**Langblog:** Blog de entradas de audio y vídeo que permite registrar y publicar los archivos de voz y los vídeos de manera que después puedan ser escuchados, vistos y comentados por los compañeros del aula.

**Present@:** Permite publicar y visualizar actividades de los estudiantes en vídeo o audio. Los estudiantes y el profesorado pueden ver los trabajos y realizar comentarios

**VídeoPAC:** Permite registrar y enviar actividades en formato de vídeo o audio en el aula. Las actividades sólo son visibles para el estudiante que las ha realizado y el profesorado.

**Blog:** Sitio web que permite la publicación cronológica de artículos o apuntes. Se puede incluir todo tipo de información, desde textos, enlaces e imágenes, hasta elementos multimedia.

**Multiblog:** Blog que facilita que cada estudiante administre su blog dentro del aula. Los blogs

son accesibles a través del blog del aula, que contiene una lista de los nombres de los estudiantes enlazados con sus blogs personales.

**Foro/Debate:** Espacio de discusión que permite a estudiantes y docentes intercambiar información, opiniones, preguntas / respuestas, archivos y toda clase de material sobre varios temas.

**Google Apps:** Aplicaciones de Google disponibles en el entorno UOC y utilizadas con un objetivo docente (Gmail, Calendar, Drive, Docs, Hangouts, Sites)

**Microblog:** Sistema que permite el envío de mensajes de texto breves (125 caracteres) y publicarlos en el aula. La herramienta también dispone de una aplicación móvil que facilita la consulta de los mensajes publicados en el aula y en el campus.

**Laboratorios virtuales:** Facilitan que el estudiante trabaje a cualquier hora y realice todo tipo de simulaciones. Los espacios de trabajo de estos laboratorios son aulas virtuales, en las que el profesor coordina el trabajo de los estudiantes y adapta los contenidos a las necesidades de cada materia o práctica.

**Grupos de trabajo:** Entorno de trabajo colaborativo dentro de las aulas que permite el trabajo en grupos con espacios de tablero, foro y de intercambio de archivos

**Xwiki:** Herramienta de *software* abierto para la creación de materiales docentes en formato wiki.

**Moodle:** Integración de herramientas del LMS Moodle como por ejemplo: cuestionarios, encuestas, glosario...

## 5.2. Actividades formativas propias de esta titulación

1	Actividades de autoevaluación
2	Participación en debates
3	Realización de síntesis de los debates
4	Lectura, análisis crítico y reflexión de textos o artículos científicos
5	Resolución de test para comprobar asimilación de contenidos teóricos y prácticos
6	Solución de problemas a situaciones hipotéticas
7	Análisis y evaluación de soluciones
8	Búsqueda y análisis de documentación
9	Búsqueda, selección y gestión de información
10	Pruebas objetivas
11	Pruebas de ensayo
12	Estudio y resolución de casos
13	Elaboración de contenidos en diferentes formatos
14	Presentación de un trabajo o proyecto
15	Prácticas
16	Trabajo en equipo
17	Uso de técnicas de recogida de datos

18	Fundamentación teórica y/o empírica
19	Elaboración de un trabajo o proyecto

### 5.3. Metodologías docentes propias de esta titulación

1	Aprender haciendo
2	Trabajo colaborativo
3	Aprendizaje basado en problemas
4	Aprendizaje autónomo
5	Estudio de caso
4	Trabajo por proyectos

### 5.4. Sistemas de evaluación propios de esta titulación

1	Pruebas de Evaluación continua
2	Trabajo Final de Máster

#### Descripción del sistema de evaluación y sistema de calificaciones

En el marco de nuestro modelo pedagógico, el **modelo de evaluación** de la UOC persigue adaptarse a los ritmos individuales de los estudiantes facilitando la constante comprobación de los avances que muestra el estudiante en su proceso de aprendizaje. Es por ello que la evaluación en la UOC se estructura en torno a la **evaluación continua** y la **evaluación final**. La evaluación continua se lleva a cabo a través de las pruebas de evaluación continua (PEC), y la evaluación final, con pruebas de evaluación final (PEF). También se prevén modelos de evaluación específicos para las prácticas y los trabajos de fin de Máster.

El modelo concreto de evaluación de cada asignatura se establece semestralmente en el plan docente de cada asignatura, que define:

- a. El modelo de evaluación, las actividades de evaluación programadas y el calendario de evaluación.
- b. Los criterios generales de evaluación, corrección y notas, y fórmulas de ponderación aplicables.

La información relacionada con el proceso de evaluación se hará pública antes del periodo de matrícula, mediante los canales habituales de comunicación de la UOC.

La normativa aplicable a la evaluación se encuentra en la normativa académica de la UOC, en su capítulo V:

[https://seu-electronica.uoc.edu/portal/\\_resources/ES/documents/seu-electronica/Normativa\\_academica\\_EEES\\_CAST\\_consolidada.pdf](https://seu-electronica.uoc.edu/portal/_resources/ES/documents/seu-electronica/Normativa_academica_EEES_CAST_consolidada.pdf)

### ***La evaluación continua***

La evaluación continua (EC) se realiza durante el semestre. Es el eje fundamental del modelo educativo de la UOC y es aplicable a todas las asignaturas de los programas formativos que la UOC ofrece. El seguimiento de la EC es el modelo de evaluación recomendado por la UOC y el que mejor se ajusta al perfil de sus estudiantes.

La EC consiste en la realización y superación de una serie de pruebas de evaluación continua (PEC) establecidas en el plan docente, de acuerdo con el número y el calendario que se concreta. La EC de cada asignatura se ajusta a los objetivos, competencias, contenidos y carga docente de cada asignatura.

El plan docente establece los criterios mínimos y el calendario de entrega para seguir y superar la EC. En todo caso, para considerar que se ha seguido la EC debe haber hecho y entregado como mínimo el 50% de las PEC. El no seguimiento de la EC se califica con una N (equivalente al no presentado).

La nota final de EC es conocida por el estudiante antes de la prueba de evaluación final y en muchos casos determina el tipo de prueba final que el estudiante puede o debe hacer.

La práctica es una actividad de evaluación no presencial que forma parte del sistema de evaluación continua de la asignatura. Las prácticas pueden ser obligatorias o no, según lo establecido en el plan docente correspondiente.

Las prácticas pueden ser diseñadas como parte de la evaluación continua (EC) o de la evaluación final (PEF) de la asignatura, y se pueden combinar con todos los modelos de EC y de PEF. La nota de prácticas se combina con la nota de la EC y / o la nota de la PEF para obtener la calificación final de la asignatura, de acuerdo con la tabla de cruce o fórmula ponderada que se establezca en el plan docente.

No se debe confundir esta referencia a las prácticas, entendidas como una actividad que puede formar parte del sistema de evaluación de determinadas asignaturas, con la asignatura específica de prácticas. En el caso de que en un plan de estudios exista una asignatura de este tipo, en el apartado 5, en el módulo correspondiente, se especificará su modelo de evaluación, que se concretará para cada semestre en el plan docente/ de aprendizaje.

## Herramientas para el seguimiento de la evaluación continua

Teniendo en cuenta que la evaluación continua se caracteriza por favorecer el **progreso del estudiante** con propuestas de actividades que representen una cierta progresión y utilizar el **feedback formativo y personalizado**, las herramientas específicas que permiten hacer un seguimiento y retroalimentación del proceso de aprendizaje que realiza el estudiante son las siguientes:

- **REC:** Registro de evaluación continúa que unifica en una sola aplicación la entrega de actividades por parte del estudiante y la introducción de calificaciones y comentarios por parte de los profesores colaboradores.
- **eFeedback del REC:** Componente del REC que permite el feedback personalizado en formato audio y vídeo.
- **Explica!:** Aplicación para tabletas digitales que permite realizar comentarios de voz y anotaciones escritas sobre documentos, de manera que la explicación del contenido sea más visual.
- **Evalúa :** Aplicación móvil que permite al profesor colaborador realizar el seguimiento de las actividades formativas y proporcionar feedback formativo.
- **Entregas:** Aplicación móvil que permite a los estudiantes estar al día del estado de las actividades o PEC de sus asignaturas. Con la aplicación pueden recibir al instante y desde cualquier lugar los comentarios y las notas que los docentes realicen sobre las actividades entregadas a los estudiantes.

### *Trabajo Final de Máster*

Los trabajos de fin de Máster (TFM) son objeto de defensa pública ante una comisión de evaluación, de acuerdo con lo establecido en el plan docente de la asignatura.

El modelo de evaluación del TFM se basa en un modelo de evaluación continua con el objetivo de realizar un seguimiento personalizado y una evaluación de las competencias generales del trabajo. A tal efecto, se definen tres tipos de actividades evaluativas: actividades de inicio, actividades de seguimiento y actividades de síntesis.

Las actividades de inicio se centrarán en la documentación, búsqueda de información, definición de objetivos del propio proyecto. Todo esto debe dar como resultado el Plan de trabajo que el estudiante seguirá durante el desarrollo del mismo. Así, las actividades de inicio tienen por objetivo valorar y/o conocer el conocimiento previo del estudiante, tanto de las competencias instrumentales como de las competencias específicas de otras asignaturas con las que el TFM esté especialmente vinculado.

Las actividades de seguimiento se corresponden con la ejecución del TFM propiamente. Durante esta fase el estudiante irá realizando entregas al director del trabajo con el objetivo de

facilitar el seguimiento y la evaluación del mismo. Las actividades de seguimiento guían el proceso de aprendizaje y permiten acreditar la adquisición de las competencias previstas y la consecución de los objetivos de aprendizaje fijados. Así, estas actividades constituyen el núcleo del proceso de evaluación e incluyen las tareas para trabajar las diferentes competencias de acuerdo con la tabla definida anteriormente.

Finalmente, el estudiante deberá realizar las actividades de síntesis a fin de cerrar el TFM. Estas actividades incluyen la entrega de la memoria de trabajo, así como su presentación y defensa pública que podrá realizarse de manera presencial o en el aula a través de la herramienta Present@ que permiten el debate y la realización de preguntas y respuestas entre los diferentes miembros que asisten a la presentación

El proyecto será evaluado por una comisión formada por tres miembros: el director de proyecto, un profesor responsable de asignatura o el director de programa del Máster y un evaluador externo experto en el ámbito del proyecto que garantice la objetividad del proceso de evaluación. La calificación se asignará por consenso de los tres miembros de la comisión.

### ***La calificación final de la asignatura. Los modelos de evaluación.***

1. La calificación final de la asignatura resulta de las notas obtenidas EC y, según el modelo de evaluación establecido para cada asignatura. El modelo de evaluación se establecerá semestralmente en el plan docente de la asignatura.
2. Las calificaciones finales y las notas se hacen públicas dentro de los plazos establecidos en el calendario académico.
3. Las fórmulas de ponderación se aplicarán según el modelo de evaluación.

### ***La revisión de las calificaciones***

Cuando la EC se establece como único modelo de evaluación de la asignatura, el estudiante que no esté de acuerdo con la nota de EC obtenida puede pedir la revisión, de acuerdo con las herramientas y los plazos establecidos. Salvo este supuesto, las calificaciones de las PEC y la nota final de EC no pueden ser objeto de revisión.

### ***Derechos y deberes de los estudiantes***

1. Información.- Toda la información relativa a los modelos de evaluación de las asignaturas / programas, el calendario, los periodos necesarios para la publicación de las calificaciones finales y para las revisiones debe ser accesible desde Secretaría.
2. Derecho a ser evaluado .- Todo estudiante de la UOC tiene derecho a ser evaluado de las asignaturas de las que se ha matriculado, siempre que no se trate de una asignatura que haya sido reconocida o adaptada, a no ser que haya renunciado a presentarse a las pruebas de evaluación previstas. El estudiante debe estar al corriente de sus deberes económicos con la Universidad para tener derecho a ser evaluado.

3. Convocatorias.- La matrícula de una asignatura da derecho a una sola convocatoria de evaluación por semestre. El estudiante dispone de cuatro convocatorias para superar cada asignatura. Corre convocatoria cada vez que el estudiante sigue la EC (cuando se establece como único modelo de evaluación) y no la supera. Por no seguir la EC (cuando se establece como único modelo de evaluación y de acuerdo con lo establecido en el plan docente correspondiente) el estudiante consta en el expediente como no presentado, pero no agota convocatoria. Por otra parte, en el caso de asignaturas con prácticas obligatorias o de EC como único modelo de superación de la asignatura, prevalece lo indicado en el plan docente de la asignatura y, por tanto, sólo se consideran no presentados (y no corre convocatoria) si no entregan el número de PEC o prácticas obligatorias que se especifican en el plan docente.

Agotadas las cuatro convocatorias ordinarias para poder superar una asignatura, el estudiante puede pedir una autorización de permanencia dentro del plazo establecido en el calendario académico de la UOC. Aceptada la autorización de permanencia, el estudiante dispone de una única convocatoria extraordinaria para poder superar la asignatura.

El seguimiento y realización de la evaluación en la UOC queda sujeto a los criterios disciplinarios y sancionadores previstos en la Normativa de Evaluación y en la Normativa de derechos y deberes de la UOC.

### ***Identidad y autoría***

Gracias a la evaluación continua, se mantiene un diálogo fluido entre el estudiante y el profesor, el cual se realiza de forma asíncrona principalmente a través de texto, vídeo o audio (con las herramientas especificadas con anterioridad), pudiendo evidenciar, seguir y corregir periódicamente la actividad realizada por cada estudiante, dificultando el fraude y facilitando el seguimiento. Para realizar este seguimiento de manera que se pueda identificar indicios de fraude se cuenta con la siguiente herramienta:

-PEC-plagio: Herramienta que, mediante el uso de inteligencia artificial, es capaz de detectar documentos digitales con contenido semántico similar, ayudando a los profesores a la detección de indicios de plagio en los trabajos entregados por los estudiantes.

Además la UOC lidera el proyecto europeo TeSLA, (Adaptive Trust-based e-assessment System for Learning). Su objetivo es permitir que los estudiantes se puedan evaluar virtualmente en los diferentes momentos del aprendizaje. El proyecto, de tres años de duración y siete millones de presupuesto, cuenta con universidades, centros de investigación y empresas tecnológicas de doce países. El proyecto Tesla desarrollará un sistema de evaluación en línea innovador que permitirá a los estudiantes evaluarse virtualmente gracias a tecnologías integradas y aplicadas en actividades de aprendizaje. El sistema permitirá identificar al estudiante y verificar la autoría gracias a tecnología punta como el reconocimiento facial, el reconocimiento de voz, los patrones de teclado o el antiplagio, entre otros.

<https://vimeo.com/152999957>

<http://www.uoc.edu/portal/es/uoc-news/actualitat/2016/012-proyecto-tesla.html>.

***Infracción de la normativa***

1. Las infracciones de los criterios recogidos en la normativa de evaluación o en el plan docente son valoradas y debidamente sancionadas académicamente y, en su caso, disciplinariamente, de acuerdo con lo establecido a continuación.

2. El profesor responsable de la asignatura (cuando se produzcan dentro del ámbito estricto de una asignatura) o el director de programa correspondiente (cuando se produzcan en el ámbito de diversas asignaturas) está facultado para valorar y, a la vista toda la información recopilada, resolver la sanción académica correspondiente a las conductas siguientes:

- La utilización literal de fuentes de información sin ningún tipo de citación;
- la suplantación de personalidad en la realización de PEC;
- la copia o el intento fraudulento de obtener un resultado académico mejor en la realización de las PEC y las PEF;
- la colaboración, encubrimiento o favorecimiento de la copia en las PEC y las PEF;
- la utilización de material o dispositivos no autorizados durante la realización de las PEF.

Estas conductas pueden dar lugar a las sanciones académicas siguientes:

- nota de suspenso (D o 0) de la PEC o de la nota final de EC
- imposibilidad de superar la asignatura mediante PS o PV (y tener que ir a examen si los hay) para superar la asignatura
- o nota de suspenso (D o 0) de la PEF-cuando la conducta se ha producido mientras se hace.

Además de la sanción académica correspondiente, el estudiante recibirá una amonestación por escrito del responsable académico recordándole la improcedencia de su actuación y la apertura de un procedimiento disciplinario en caso de reincidencia.

La dirección de programa, a la hora de resolver solicitudes de matrícula excepcional u otras peticiones académicas por parte del estudiante, puede tener en cuenta la información relativa a este tipo de conductas.

3. La infracción de la normativa de evaluación puede dar lugar a la incoación de un procedimiento disciplinario, de acuerdo con la Normativa de derechos y deberes de la UOC. Las siguientes conductas pueden ser constitutivas de falta y quedan sujetas al procedimiento disciplinario allí previsto:

- la reincidencia (más de una vez) en las conductas expuestas anteriormente;
- la suplantación de personalidad en la realización de la PEF;
- la falsificación, sustracción o destrucción de pruebas finales de evaluación;
- la utilización de documentos identificativos falsos ante la Universidad (también en la realización de la PEF);
- la falta de veracidad o de autenticidad (incluyendo el fraude documental o de cualquier otro tipo) sobre la residencia, el desplazamiento en el extranjero o las necesidades especiales declaradas por el estudiante para acogerse a la evaluación final excepcional.

De acuerdo con la Normativa de derechos y deberes, la Dirección de Programa es competente para iniciar e instruir el procedimiento disciplinario, y el Vicerrectorado responsable de asuntos estudiantiles es competente para resolver en caso de faltas leves y graves y el Rectorado, en caso de faltas muy graves. La sanción resultante del expediente disciplinario constará en todos los expedientes que el estudiante tenga abiertos en la UOC.

## 5.5. Nivel 1: Módulo

El Máster universitario en Nutrición y Salud ofrece los siguientes módulos:

<b>Id</b>	<b>Módulo/Materia</b>	<b>Asignaturas</b>
1	Nutrición comunitaria	- Nutrición y Salud Pública - Alimentación en el ciclo vital - Alimentación colectiva
2	Educación y comunicación alimentaria	- Alimentación y Sociedad - Educación nutricional - Comunicación alimentaria
3	Papel de la alimentación en la prevención de patologías	-Alimentación en el mundo -Alimentación para la prevención de patologías prevalentes
4	Optativo	-Tecnología control y seguridad alimentaria -El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos -Nuevas tendencias en alimentación -Gastronomía y nutrición
5	Prácticas externas	Practicum
6	Trabajo Final de Máster (TFM)	TFM

### 5.5.1. Nivel 2. Datos básicos de la Materia

<b>Materia 1: Nutrición comunitaria</b>	
<b>ECTS materia:</b> 12	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1r semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	

**Resultados de aprendizaje:**

- Relacionar los conocimientos relativos a la fisiología del sistema digestivo y del metabolismo energético de los macronutrientes y los micronutrientes.
- Identificar los cambios fisiológicos y metabólicos asociados al proceso vital
- Identificar las necesidades energéticas y de nutrientes específicas y diferenciadas según situaciones fisiológicas, etapas de la vida (adulto, infancia y adolescencia, etapas de la mujer (embarazo, lactancia y menopausia), gente mayor), y en función del nivel de actividad física.
- Integrar el conocimiento sobre nutrientes y grupos de alimentos, y sus propiedades en el concepto de alimentación saludable
- Analizar la distribución, frecuencia, y determinantes de la salud y la enfermedad y de los factores relacionados
- Diseñar estudios epidemiológicos para cada tipo de objetivo y saber interpretar los resultados obtenidos.
- Interpretar datos sobre encuestas de salud de la población y de indicadores de salud.
- Analizar estrategias existentes en la prevención primaria, secundaria y terciaria de la salud.
- Reflexionar sobre la importancia que tienen los servicios de restauración colectiva en el conjunto de las empresas de servicio.
- Analizar los aspectos fundamentales de la dirección y gestión de los servicios de restauración colectiva.
- Identificar los parámetros de contaminación física, química y biológica de los alimentos implicados en la seguridad alimentaria
- Diseñar y evaluar procesos de control y seguridad alimentaria.

**Contenidos:****Alimentación en el ciclo vital (4 créditos ECTS)**

En esta asignatura se profundiza en el concepto de dieta saludable, el conocimiento actualizado de requerimientos nutricionales y en las recomendaciones dietéticas en diferentes etapas de la vida. Se tratan en detalle los cambios fisiológicos y metabólicos asociados al proceso vital (mujer embarazada, mujer lactante, en la infancia, en la menopausia, en la práctica deportiva y en las personas de edad avanzada) y sus repercusiones nutricionales.

**Nutrición y Salud pública (4 créditos ECTS)**

Se analizan de manera exhaustiva los componentes y conceptos de epidemiología nutricional: desde el diseño y la interpretación de estudios hasta la aplicación de herramientas y métodos utilizados para evaluar la ingesta y el estado nutricional de individuos y poblaciones. Se pretende que el estudiante adquiera la capacidad para diseñar, evaluar y aplicar análisis estadístico y epidemiológico a los estudios nutricionales y desarrollar políticas nutricionales destinadas a mantener, proteger y promover la salud.

**Alimentación colectiva (4 créditos ECTS)**

Los contenidos de esta materia permiten reconocer la incidencia de los servicios de restauración colectiva en la industria de la hospitalidad, sus características y situación actual en el sector servicios así como las últimas tendencias en lo que a restauración colectiva se refiere, orientadas a ofrecer servicios de alta calidad, con una cierta personalización y que satisfagan las necesidades nutricionales, educativas y culturales del colectivo al que van destinado. Se tratan los aspectos de la gestión integral de los servicios de restauración de manera que el estudiante sea capaz de aplicar las herramientas necesarias para gestionar la seguridad y el control de la calidad alimentaria en base a una dinámica de mejora continua y a la implementación de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos de cocina con una garantía de seguridad.

**Observaciones:****Competencias básicas y generales:**

CB7, CB9

**Competencias transversales:**

CT1, CT2, CT4, CT5

**Competencias específicas:**

CE1, CE2, CE3, CE4, CE5, CE6, CE7, CE8, CE9, CE14,

**Actividades formativas (indicar nº de horas y % de Presencialidad de cada una):**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
1.Actividades de autoevaluación	25	0%
2.Participación en debates	25	0%
3.Síntesis de aportaciones en los debates	40	0%
4.Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	65	0%
5.Solución de problemas a situaciones hipotéticas planteadas	90	0%
6.Elaboración de contenidos en diferentes formatos	30	0%
7.Búsqueda y análisis de información	25	0%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Trabajo colaborativo
- Aprendizaje basado en problemas

**Sistemas de evaluación (indicar Ponderación Máxima y Mínima):**

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	0	100

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Alimentación en el ciclo vital

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Nutrición y Salud pública

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Alimentación colectiva

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

<b>Materia 2: Educación y comunicación alimentaria</b>	
<b>ECTS materia:</b> 12	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1r semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar la función que han desarrollado históricamente los alimentos y las políticas alimentarias en las culturas y el papel que tienen en las sociedades contemporáneas.</li> <li>• Interpretar el fenómeno de las migraciones, sus identidades y diferencias y su relación con la alimentación desde el punto de vista del receptor y del inmigrante.</li> <li>• Valorar mediante métodos de investigación cualitativa la influencia de la cultura en los hábitos alimentarios.</li> <li>• Diseñar y evaluar estrategias y programas educativos orientados a la mejora de conocimientos, actitudes, prácticas y hábitos alimentarios de la población.</li> <li>• Elaborar y validar material educativo sobre nutrición y seguridad alimentaria para apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.</li> <li>• Seleccionar las herramientas, lenguaje y estrategias más adecuadas para comunicarse de manera efectiva en el ámbito de la nutrición.</li> <li>• Usar eficientemente el potencial de la red para buscar y analizar de forma crítica la información digital relacionada con la nutrición y alimentación.</li> <li>• Analizar diferentes tipos de herramientas de tecnología móviles aplicables a la alimentación y la nutrición.</li> <li>• Elaborar discursos, recursos y estrategias que potencien la implicación y el empoderamiento de las personas en el cuidado de sus hábitos alimentarios</li> <li>• Aplicar estrategias de comunicación efectivas para la educación y la promoción de la salud.</li> <li>• Hacer un uso efectivo y ético de las tecnologías de la información y de la comunicación en la promoción de la salud y en programas de prevención y empoderamiento de las personas.</li> </ul>	

**Contenidos:****Alimentación y sociedad (4 créditos ECTS)**

En esta materia se incluye contenidos sobre el marco sociopolítico, económico y legal de la alimentación puesto que las intervenciones de promoción y prevención deben tener en cuenta el contexto local, regional y global en el que se enmarcan. Se analiza la función que han desarrollado históricamente los alimentos y las políticas alimentarias en las culturas y el papel que tiene en las sociedades contemporáneas. Se incluyen además el análisis del fenómeno de las migraciones, sus identidades y diferencias y su relación con la alimentación desde el punto de vista del receptor y del inmigrante, la antropología del consumo y el desarrollo de métodos de investigación cualitativa para el estudio de la alimentación y la cultura en un mundo globalizado.

**Educación nutricional (4 créditos ECTS)**

En esta materia se estudian las bases teóricas y las estrategias pedagógicas (modelo transteórico, precede-procede, aprendizaje social, marketing social, educación grupal, etc.) Necesarias para diseñar, planificar, ejecutar y evaluar la eficacia de programas de intervención educativa en alimentación y actividad física para el público general y para colectivos vulnerables (escolares, gente mayor, mujeres embarazadas, población marginada, inmigrantes,...) Se proporcionan herramientas para producir, validar y diseñar métodos innovadores de educación nutricional y estrategias de comunicación que utilicen las TIC como elemento facilitador del proceso de aprendizaje.

**Comunicación alimentaria (4 créditos ECTS)**

Esta materia pretende analizar el papel de la comunicación en la promoción de prácticas y comportamientos alrededor del hecho alimentario. Se trabajarán bases teóricas de la planificación, gestión y difusión de campañas de comunicación relacionadas con el mundo de la alimentación y la gastronomía. Se tratan también los aspectos éticos y la legislación relacionada con la comunicación alimentaria (legislación sobre publicidad, declaraciones nutricionales, alegaciones de salud, etc.)

**Observaciones:****Competencias básicas y generales:**

CB7, CB8, CB9

**Competencias transversales:**

CT1,CT2, CT4, CT5, CT6

**Competencias específicas:**

CE10, CE14

**Actividades formativas:**

<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>	<b>Presencialidad</b>
1.Actividades de autoevaluación	10	0%
2.Participación en debates	25	0%
3.Síntesis de aportaciones en los debates	40	0%
4.Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	65	0%
5.Solución de problemas a situaciones hipotéticas planteadas	60	0%
6.Elaboración de contenidos en diferentes formatos	30	0%
8.Búsqueda y análisis de información	25	0%
11. Pruebas de ensayo	45	0%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Trabajo colaborativo
- Aprendizaje basado en problemas

**Sistemas de evaluación**

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	0	100

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Alimentación y Sociedad

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Educación Nutricional

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Comunicación alimentaria

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Módulo 3: Papel de la alimentación en la prevención de la enfermedad**

<b>ECTS materia:</b> 12	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1r semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluar las necesidades energéticas y de nutrientes asociadas a situaciones fisiológicas y patológicas.</li> <li>• Revisar los factores que influyen en el estado nutricional para analizar los principales problemas nutricionales y relacionarlos con las enfermedades más prevalentes.</li> <li>• Analizar las relaciones entre nutrición, seguridad alimentaria, salud y la mortalidad.</li> <li>• Evaluar la idoneidad de acciones destinadas a la mejora de la seguridad alimentaria</li> <li>• Seleccionar indicadores nutricionales en contextos específicos</li> <li>• Determinar las causas subyacentes y las características de la inseguridad alimentaria</li> <li>• Interpretar y utilizar marcos conceptuales para el análisis de la seguridad alimentaria</li> </ul>	

**Contenidos:****Alimentación para la prevención de patologías prevalentes (6 créditos ECTS)**

En esta materia se revisan y actualizan los conocimientos sobre la fisiopatología y las bases metabólicas o moleculares implicadas en la aparición y desarrollo de enfermedades crónicas de gran prevalencia como enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad, osteoporosis, etc. Se analiza la relación existente entre los hábitos alimentarios y el riesgo de aparición y evolución de las mismas con la finalidad de determinar los objetivos terapéuticos y las medidas complementarias de soporte nutricional para implementar y evaluar planes de actuación, seguimiento y control adaptados a la al tratamiento prevención de cada patología.

**Alimentación en el mundo (6 créditos ECTS)**

En esta materia se realiza una aproximación a la situación nutricional mundial desde un contexto sociopolítico. Se profundiza en el análisis de la seguridad alimentaria, la evaluación del estado nutricional y la valoración de sus indicadores. Se trata también la malnutrición, problema que constituye un importante problema de salud pública en un importante número de países, su clínica, complicaciones, prevención y tratamiento nutricional.

Esta materia trata también desde una perspectiva multidimensional los factores biológicos, psicológicos y socioculturales de los TCA y de cómo abordarlos nutricionalmente tanto desde el punto de vista terapéutico como del preventivo.

**Observaciones:****Competencias básicas y generales:**

CB7, CB9

**Competencias transversales:**

CT1, CT4, CT5

**Competencias específicas:**

CE10, CE11 CE12, CE13

**Actividades formativas**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
1.Actividades de autoevaluación	25	0%
2.Participación en debates	10	0%
3.Realización de síntesis de los debates	20	0%
4.Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	40	0%
6.Solución de problemas a situaciones hipotéticas planteadas	75	0%
10. Pruebas objetivas	30	0%
8.Búsqueda y análisis de documentación	25	0%
12. Estudio y resolución de casos	75	0%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Estudio de caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje autónomo

**Sistemas de evaluación**

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	0	100

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Alimentación para la prevención de patologías prevalentes

**ECTS:** 6

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Alimentación en el mundo

**ECTS:** 6

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

<b>Materia 4: Optatividad</b>	
<b>ECTS materia:</b> 24	<b>Carácter:</b> Optativo
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 2 semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Profundizar en la tecnología aplicada en la industria alimentaria para la elaboración y conservación de productos alimentarios.</li> <li>● Analizar el efecto y la interacción de las tecnologías clásicas y emergentes sobre las propiedades físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas, nutritivas y funcionales de los alimentos.</li> <li>● Liderar los procesos de innovación tecnológica y mejora de los sistemas de producción de alimentos y complementos alimenticios.</li> <li>● Inferir el uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud y ser crítico con las aplicaciones tecnológicas vinculadas a estilos de vida.</li> <li>● Evaluar el riesgo epidemiológico de las enfermedades transmitidas por los alimentos así como las técnicas de detección y cuantificación existentes.</li> <li>● Diseñar, valorar y evaluar planes de control y prerrequisitos en la industria alimentaria</li> <li>● Valorar nutricionalmente la adecuación de nuevos productos o complementos alimentarios.</li> <li>● Analizar a nivel molecular el efecto de los nutrientes sobre el organismo; sobre la expresión genética, las modificaciones epigenéticas, la actividad proteica, y el metaboloma.</li> <li>● Integrar los conocimientos de la era post-genómica para la prevención de enfermedades o establecer recomendaciones nutricionales personalizadas.</li> <li>● Debatir sobre las expectativas futuras y los problemas éticos asociados a la genómica funcional y biología de sistemas.</li> <li>● Ser capaz de abordar la interacción entre nutrición y genética teniendo en cuenta sus expectativas futuras y sus implicaciones éticas.</li> <li>● Identificar la relación entre gastronomía, nutrición y salud.</li> <li>● Establecer qué efectos tienen las diferentes técnicas de cocción sobre las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos</li> <li>● Valorar la ciencia que hay detrás de la cocina.</li> </ul>	

## **Contenidos:**

### **Tecnología, control y seguridad alimentaria (6 créditos ECTS)**

En esta materia se analiza el efecto de las distintas tecnologías emergentes de elaboraciones de alimentos en las características físicas, químicas, organolépticas, nutritivas, funcionales y microbiológicas de los alimentos.

Además se tratan en profundidad los diferentes aspectos relacionados con los sistemas de control y garantía de calidad de productos alimenticios. Los agentes que afectan a la seguridad de los alimentos (microorganismos, toxinas, xenobióticos), los mecanismos y técnicas de control, el sistema APPCC, técnicas de detección y cuantificación toxicológica, las certificaciones de calidad, la trazabilidad y la higiene ambiental.

### **El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos (6 créditos ECTS)**

Esta materia versa en el desarrollo, innovación, producción y comercialización de productos alimentarios. Se incluye el estudio de las distintas categorías de nuevos alimentos, alimentos funcionales, complementos alimenticios y fitoterapéuticos, analizando y evaluando sus aspectos tecnológicos, sus mecanismos de actuación, su seguridad, eficacia.

Presenta también las distintas categorías de nuevos alimentos que existen actualmente en el mercado alimentario, sus particularidades, sus características legislativas y su vinculación con el ámbito de la salud (novel foods, productos ecológicos, transgénicos, etc.).

### **Nuevas tendencias en alimentación (6 créditos ECTS)**

Esta materia se estudia a nivel molecular el efecto de los nutrientes sobre el organismo y la expresión genética, proteómica y metabolómica con la intención de integrar estos conocimientos en la salud pública y en la práctica clínica para prevenir, diagnosticar o tratar enfermedades o establecer recomendaciones nutricionales personalizadas. Aporta conocimientos actualizados de la metodología y aplicación de las tecnologías de la era postgenómica, profundizando los conceptos de Genómica Funcional (Nutrigenómica y Nutrigenética) y Biología de Sistemas, sus expectativas futuras y los problemas éticos asociados.

Incluye además una evaluación crítica de las nuevas tendencias dietéticas (vegetarianismo, regímenes y/o restricciones de alimentos por temas estéticos, sociales o culturales...) y de cómo estas elecciones alimentarias o patrones dietéticos afectan al organismo y a la salud.

### **Gastronomía y nutrición (6 créditos ECTS)**

Esta materia trata de la relación entre la gastronomía y la salud. Más allá de la alimentación saludable, para satisfacer las necesidades nutricionales se espera que la alimentación sea una experiencia placentera sensorialmente, que incorpore valores culturales y valores sociológicos. Se estudia cómo influyen las técnicas de cocción sobre las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos así como la relación entre cocina y ciencia (nuevos ingredientes, texturas y técnicas); entendiendo que es tan importante “qué comemos” como “cómo comemos”. Se detallan los recursos, los instrumentos, las

certificaciones que tenemos a nuestro alcance para contribuir a la promoción y difusión de una alimentación saludable a la par que placentera y sostenible. Finalmente se examina cómo la gastronomía saludable se puede adaptar según los estados fisiológicos, patológicos o en situaciones especiales (alergias, intolerancias, vegetarianismo...).

**Observaciones:****Competencias básicas y generales:**

CB7, CB8, CB9

**Competencias transversales:**

CT1, CT2, CT4, CT5, CT6

**Competencias específicas:**

CE5, CE6, CE7, CE8, CE9, CE13

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
2.Participación en debates	60	0%
3.Síntesis de aportaciones en los debates	80	0%
4.Lectura, análisis crítico y reflexiones de textos y artículos científicos	150	0%
5.Solución de problemas a situaciones hipotéticas	140	0%
13.Elaboración de contenidos en diferentes formatos	60	0%
12.Estudio y resolución de casos	70	0%
10.Pruebas objetivas	40	0%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Estudio de caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje autónomo

**Sistemas de evaluación**

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	0	100

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Tecnología, control y seguridad alimentaria

**ECTS:** 6

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos

**ECTS:** 6

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Nuevas tendencias en nutrición

**ECTS:** 6

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

**Denominación de la asignatura:** Gastronomía y nutrición

**ECTS:** 6

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

**Lengua impartición:** *Catalán / Castellano*

<b>Materia 5: Prácticas</b>	
<b>ECTS materia: 6</b>	<b>Carácter:</b> Prácticas externas
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 2º semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Consolidar conocimientos y habilidades adquiridos durante la titulación</li> <li>● Adaptarse de manera eficiente y eficaz a las formas y tiempo en el entorno laboral.</li> <li>● Aplicar los conocimientos adquiridos a la metodología y sistema de trabajo de equipos multidisciplinares.</li> <li>● Liderar la organización, planificación, gestión e implementación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.</li> <li>● Adquirir la capacidad para el aprendizaje continuado, autodirigido y autónomo.</li> <li>● Consolidar la capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.</li> <li>● Aplicar la capacidad para interpretar la diversidad social y cultural y el papel que desempeña la alimentación.</li> <li>● Diseñar y evaluar actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la alimentación, estilos de vida, llevando a cabo una educación alimentaria y nutricional de la población.</li> </ul>	

**Contenidos:**

Esta materia pretende que los estudiantes se familiaricen con un contexto profesional, ya sea conociendo una experiencia innovadora específica a través de un profesional experto, ya sea poniendo en práctica las competencias trabajadas a lo largo del Máster en un contexto profesional real. Así, el estudiante deberá conocer una práctica llevada a cabo en alguna institución externa incorporándose a ésta como estudiante en prácticas.

Para cursar el Practicum se promoverán diferentes vías, facilitando la adaptación a las necesidades y especificidades de los estudiantes. El estudiante manifestará sus preferencias sobre estas vías y la asignación de la misma se realizará por parte del profesorado responsable teniendo en cuenta el perfil del estudiante.

En el supuesto que se opte por prácticas presenciales externas, en modalidad presencial o de e-trabajo, El plan de trabajo a realizar será propuesto por el tutor-externo del centro de prácticas que deberá someterse a consenso con los coordinadores (el profesor responsable de asignatura y los docentes colaboradores).

Esta materia es una actividad docente de síntesis, puesto que requiere de la utilización, de manera adecuada, de los conocimientos previos adquiridos durante el programa pero, a la vez, también es una experiencia de aprendizaje, porque se experimenta la globalidad de rol profesional, inmerso en un entorno complejo y con reglas propias. En el Practicum, el estudiante debe adquirir aquellas competencias que le capaciten profesionalmente para desarrollarse en el ámbito de la nutrición y la alimentación humana haciendo uso de las TIC como valor añadido. Se trata de dar respuesta a una situación real (ya sea en una entidad, institución, empresa, etc.), dónde aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios y tener una experiencia del ejercicio de las funciones que puede realizar como especialista en su ámbito. Atendiendo esta finalidad, habrá que identificar una necesidad, tratar una carencia, solucionar un problema, construir unos materiales, orientar a un colectivo, o cualquier otra de las posibles tareas vinculadas al ámbito de la salud pública.

**Observaciones:**

Para empezar a cursar la materia de Prácticas, el estudiante ha de haber superado los créditos obligatorios.

En el caso de las prácticas externas, aunque el modelo de evaluación sea el de evaluación continua, serán el tutor externo y el colaborador docente del aula quienes emitirán un informe final con sus calificaciones sobre la actividad realizada por el estudiante en el aula y en el centro de prácticas. Estas dos evaluaciones serán ponderadas para obtener la calificación final de la asignatura

**Competencias básicas y generales:**

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10

**Competencias transversales:**

CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6

**Competencias específicas:**

CE12, CE13, CE14

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
16.Prácticas	90	100%
12.Estudio y resolución de casos	20	0%
17.Uso de técnicas de recogida de datos	10	0%
7.Análisis y evaluación de soluciones	10	0%
13.Elaboración de contenido en diferentes formatos	20	0%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Trabajo colaborativo
- Estudio de casos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje autónomo

**Sistemas de evaluación**

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	0	100

**Asignaturas que conforman la materia**

**Denominación de la asignatura:** Practicum

**ECTS:** 6

**Carácter:** Prácticas externas

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** *Semestre 2*

**Lengua impartición:** Catalán / Castellano

**Módulo 6 Trabajo Final de Máster**

**ECTS materia:** 6

**Carácter:** TFM

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
2º semestre

**Lenguas en las que se imparte:**  
Catalán/Castellano

**Resultados de aprendizaje:**

- Consolidar y evidenciar conocimientos y técnicas de investigación en el ámbito de la nutrición
- Leer críticamente la información disponible en diferentes fuentes de información.
- Formulación de hipótesis y preguntas de investigación
- Gestionar información y documentación científica y citarla correctamente.
- Planificar y realizar un proyecto original
- Valorar la factibilidad y/o utilidad del proyecto, utilizando el método científico propio de la disciplina
- Evaluación y análisis de los resultados de la investigación realizada
- Transmitir conocimientos expertos sobre nutrición y alimentación de manera escrita y oral
- Presentar los resultados obtenidos en un formato adecuado.

**Contenidos:**

El Trabajo Final de Máster consiste en la elaboración, presentación y defensa de un proyecto de aplicación profesional de características reales en el que el estudiante ha de demostrar las competencias adquiridas a lo largo del Máster. Se considera como requisito indispensable que tenga un enfoque integrador y que, evidencie claramente el nivel y variedad de competencias exigido por la titulación.

Esta materia consiste en el diseño y desarrollo de un proyecto que debe focalizarse, fundamentalmente, en un área de la nutrición vinculada a salud pública, promoción de la salud, educación y comunicación de cuestiones alimentarias. Se incentivará la realización de un proyecto práctico aplicando metodologías de investigación (cuantitativa, cualitativa o mixta) y la elección de un contexto y ámbito de trabajo como un centro de enseñanza, una organización sanitaria, una empresa del sector alimentario, el hogar, la comunidad, etc. Se valorará también el uso de tecnologías de la información y comunicación para su realización. La superación del proyecto requiere de la elaboración de un documento o memoria final, el cual debe ser lo suficientemente representativo de las competencias adquiridas a lo largo de todo el programa formativo y la presentación pública del mismo delante de un tribunal.

**Observaciones:**

Para empezar a cursar el Módulo «Trabajo Final de Máster», el estudiante ha de haber superado los créditos correspondientes a los módulos obligatorios (módulos 1, 2 y 3)

El TFM, dada su singular naturaleza, requiere un proceso de evaluación diferente al modelo usado en el resto de asignaturas. El estudiante seleccionará su TFM a partir de un conjunto de opciones ofertadas por el programa o realizará una propuesta de definición del mismo. Al estudiante se le asignará un director de TFM que se encargará de realizar el seguimiento del desarrollo y la evaluación del mismo.

El modelo de evaluación del TFM se basa en un modelo de evaluación continua con el objetivo de realizar un seguimiento personalizado y una evaluación de las competencias generales del trabajo. A tal efecto, se definen tres tipos de actividades evaluativas: actividades de inicio, actividades de seguimiento y actividades de síntesis.

Las actividades de inicio se centrarán en la documentación, búsqueda de información, definición de objetivos del propio proyecto. Todo esto debe dar como resultado el Plan de trabajo que el estudiante seguirá durante el desarrollo del mismo. Así, las actividades de inicio tienen por objetivo valorar y/o conocer el conocimiento previo del estudiante, tanto de las competencias instrumentales como de las competencias específicas de otras asignaturas con las que el TFM esté especialmente vinculado.

Las actividades de seguimiento se corresponden con la ejecución del TFM propiamente. Durante esta fase el estudiante irá realizando entregas al director del trabajo con el objetivo de facilitar el seguimiento y la evaluación del mismo. Las actividades de seguimiento guían el proceso de aprendizaje y permiten acreditar la adquisición de las competencias previstas y la consecución de los objetivos de aprendizaje fijados. Así, estas actividades constituyen el núcleo del proceso de evaluación e incluyen las tareas para trabajar las diferentes competencias de acuerdo con la tabla definida anteriormente.

Finalmente, el estudiante deberá realizar las actividades de síntesis a fin de cerrar el TFM. Estas actividades incluyen la entrega de la memoria de trabajo, así como su presentación y defensa pública que podrá realizarse de manera presencial o en el aula a través de la herramienta Present@ que permiten el debate y la realización de preguntas y respuestas entre los diferentes miembros que asisten a la presentación

El proyecto será evaluado por una comisión formada por tres miembros: el director de proyecto, un profesor responsable de asignatura o el director de programa del Máster y un evaluador externo experto en el ámbito del proyecto que garantice la objetividad del proceso de evaluación. La calificación se asignará por consenso de los tres miembros de la comisión.

**Competencias básicas y generales:**

CB6, CB7, CB8, CB9, CB10

**Competencias transversales:**

CT1, CT2,CT3,CT4, CT5, CT6

**Competencias específicas:**

CE12, CE13, CE14

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
9.Búsqueda, selección y gestión de la información	25	0%
18.Fundamentación teórica y/o empírica	20	0%
17.Uso de técnicas de recogida de datos	20	0%
19.Elaboración de un trabajo o proyecto	60	0%
14.Presentación de un trabajo o proyecto	25	0%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Trabajo por proyectos
- Aprendizaje autónomo

**Sistemas de evaluación (indicar Ponderación Máxima y Mínima):**

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	0	70
Trabajo Final de Máster	0	30

**Asignaturas que conforman la materia**

**Denominación de la asignatura:** TFM

**ECTS:** 6

**Carácter:** TFM

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** *Semestre 2*

**Lengua impartición:** Catalán / Castellano

## 5.5.2. Mapa de competencias del Máster

Módulo	Materia	Asignatura	Competencia básica	Competencia transversal	Competencia específica
Nutrición comunitaria	Nutrición y Salud pública	Nutrición y Salud pública	CB7, CB9	CT1, CT2, CT4, CT5	CE14
	Alimentación en el ciclo vital	Alimentación en el ciclo vital	CB9	CT1, CT2,CT5	CE1, CE2, CE3
	Alimentación colectiva	Alimentación colectiva	CB7	CT4	CE4, CE5, CE6, CE7, CE8, CE9
Educación y comunicación alimentaria	Alimentación y sociedad	Alimentación y sociedad	CB8, CB9	CT5, CT6	CE10
	Educación nutricional	Educación nutricional	CB7, CB8	CT1,CT2, CT4,CT5	CE14
	Comunicación alimentaria	Comunicación alimentaria	CB9	CT1,CT2, CT5, CT6	
Papel de la alimentación en la prevención de patologías	Alimentación para la prevención de patologías prevalentes	Alimentación para la prevención de patologías prevalentes	CB7, CB9	CT1, CT4, CT5	CE12,CE13

	Alimentación en el mundo	Alimentación en el mundo	CB7, CB9	CT1, CT4, CT5	CE10, CE11, CE12
Optativo	Tecnología, control y Seguridad alimentaria	Tecnología, control y Seguridad alimentaria	CB7	CT2, CT4	CE5, CE6, CE7
	El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos	El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos	CB7, CB8	CT1,CT2,CT4	CE8, CE9
	Nuevas tendencias en alimentación	Nuevas tendencias en alimentación	CB,7 CB8,CB9	CT1,CT2,CT4,C T5	CE13
	Gastronomía y nutrición	Gastronomía y nutrición	CB9	CT5, CT6	CE6, CE7, CE8
Prácticas externas	Practicum	Practicum	CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CT1, CT2, CT3,CT4, CT5, CT6	CE12, CE13, CE14
Trabajo Final de Máster	TFM	TFM	CB6, CB7, CB8, CB9, CB10	CT1, CT2,CT3,CT4, CT5, CT6	CE12, CE13, CE14

	Módulo: Nutrición comunitaria			Módulo: Educación y comunicación alimentaria			Módulo: Papel de la alimentación en la prevención de patologías		Módulo: Optativo				Módulo: Prácticas	Módulo: Trabajo Final Máster
	Nutrición y Salud pública	Alimentación en el ciclo vital	Alimentación colectiva	Alimentación y sociedad	Educación nutricional	Comunicación alimentaria	Alimentación para la prevención de patologías prevalentes	Alimentación en el mundo	Tecnología, control y Seguridad alimentaria	El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos	Nuevas tendencias en alimentación	Gastronomía y nutrición	Practicum	TFM
CB6													X	X
CB7	X		X		X		X	X	X	X	X		X	X
CB8				X	X		X	X		X	X		X	X
CB9	X	X		X		X					X	X	X	X
CB10													X	X
CT1	X	X			X		X	X		X	X		X	X
CT2	X	X			X	X			X	X	X		X	X
CT3													X	X
CT4	X		X		X		X	X	X	X	X		X	X
CT5	X	X		X	X	X	X	X			X	X	X	X
CT6				X		X					X		X	X
CE1		X												
CE2		X												

CE3		X												
CE4			X											
CE5			X					X						
CE6			X					X				X		
CE7			X					X				X		
CE8			X						X			X		
CE9			X						X					
CE10				X				X						
CE11								X						
CE12							X	X				X	X	
CE13							X				X	X	X	
CE14	X				X							X	X	

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

### 6.1. Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto

La Universitat Oberta de Catalunya dispone de una estructura académica y de una estructura de gestión fija que garantizan el buen funcionamiento de la Universidad.

La estructura académica está formada por el personal académico: Profesorado permanente, investigador y otro personal académico. El profesorado permanente es el contratado a tiempo completo, de manera indefinida con dedicación de exclusividad, salvo autorización expresa. El otro personal académico, presta una dedicación a tiempo parcial, por un período de tiempo determinado y vinculado a un proyecto o programa académico concreto.

Estas figuras académicas (Profesorado permanente y otro personal académico) son responsable de la dirección académica de los programas y las asignaturas y de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje y cumplimiento de los objetivos de formación. Este profesorado es el responsable de la planificación académica, de la definición de los contenidos y recursos y del proceso de evaluación y de la nota final del estudiante.

La Política de profesorado de la UOC contempla las siguientes categorías y sus funciones asociadas (al no coincidir las categorías del convenio colectivo de la universidad con las presentes en el cuadro resumen de la aplicación del Ministerio, se concreta para cada categoría la que se usará en la aplicación):

#### **Profesorado permanente:**

- Profesor lector: Se trata de una posición inicial de profesorado, mantiene una dedicación preferente a las funciones docentes si bien participa de manera progresiva en funciones de planificación docente, innovación y mejora e investigación. Los requisitos mínimos para esta posición son estar en posesión del título de doctor y un mínimo de 2 años de experiencia docente.
- Profesor agregado: Se trata de un profesor doctor, experto en la metodología de aprendizaje de la UOC y con plena capacidad docente e investigadora debidamente acreditada por los procedimientos establecidos en el sistema universitario. Los requisitos mínimos para esta posición son estar en posesión del título de doctor, un

mínimo de 6 años de experiencia como profesor y haber obtenido los méritos docentes y de investigación establecidos en la Política de personal académico.

- Profesor senior: Asume un rol de liderazgo en la planificación y ejecución de la actividad académica, su evaluación y mejora y con una carrera académica consolidada y debidamente acreditada por los procedimientos vigentes en el sistema universitario. Los requisitos mínimos para esta posición son estar en posesión del título de doctor, un mínimo de 10 años de experiencia como profesor y haber obtenido los méritos docentes y de investigación establecidos en la Política de personal académico.
- Catedrático: Asume el rol de liderazgo en la planificación y ejecución de la actividad académica, su evaluación y mejora y dispone de una amplia experiencia en el liderazgo de equipos de investigación. Es excelente en investigación y dispone de una carrera académica plenamente consolidada y debidamente acreditada por los procedimientos vigentes en el sistema universitario. Los requisitos mínimos para esta posición son estar en posesión del título de doctor, un mínimo de 10 años de experiencia como profesor y disponer de la acreditación en investigación avanzada de AQU o Catedrático ANECA, así como disponer de 3 méritos docentes y de investigación más, de los establecidos en la Política de personal académico.

#### **Otro personal académico:**

- Profesor asociado: Se corresponde al profesorado que puede ser contratado por la universidad considerando su experiencia profesional o académica para complementar ámbitos de especialización del profesorado permanente. Se valora la experiencia y competencia profesional. La contratación es a tiempo parcial.
- Profesor compartido: Es profesor en otra universidad que mediante acuerdo institucional también presta servicios a la UOC.
- Profesor visitante: Se corresponde al profesorado que, resultado de alianzas de institucionales permite la movilidad para el intercambio de conocimiento y experiencia.

La Política de Personal académico también reconoce la figura de profesor emérito.

Para el completo desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes en el aula virtual, la Universidad cuenta con Personal académico con vinculación o contratación no laboral, una red de más de dos mil profesores colaboradores y tutores, coordinados en todo momento por el profesorado de la Universidad:

- Profesor colaborador: Asume funciones de acompañamiento docente y evaluación de

- un grupo de estudiantes (de un máximo de 75) de una asignatura determinada.
- Tutor: Asume funciones de acogida, asesoramiento y orientación académica a los estudiantes. Les ofrece apoyo en la adaptación al entorno de aprendizaje y participa activamente en la prevención del abandono. Puede asumir además funciones de tutoría en las prácticas o trabajos finales.

La estructura de gestión integra la llamada Área de Gestión, que cuenta en la actualidad con más de quinientos profesionales contratados, de perfiles diversos y divididos funcionalmente en áreas de especialización, que se configuran como ámbitos de apoyo a la actividad docente: Área de Servicios académicos, Área de Biblioteca y recursos de aprendizaje, Área de Planificación y calidad, Área de Personas y responsabilidad social, Área de Tecnología, Área de Márketing y Comercial, y Área de Gestión de Programas.

#### **6.1.1. Personal académico disponible para el título**

Los Estudios de Ciencias de la Salud están dirigidos por la directora de estudios, Dra. Pilar García Lorda, que es la responsable de toda la oferta de los estudios y es miembro de la Comisión Académica. La Comisión de la Titulación, responsable principal del diseño de la titulación, del seguimiento de su implementación y de la evaluación del programa, está presidida por la directora del máster universitario, Dra. Alicia Aguilar Martínez

El profesorado participante en el título se detalla a continuación:

**Dirección de programa:**

Profesorado	Titulación académica	Acreditación Académica	Categoría / Nivel Contractual	Dedicación	Área de Conocimiento	Experiencia Académica y/o profesional y/o investigadora	Asignaturas a coordinar número ECTS
Alicia Aguilar Martínez	<p>Doctora en Biología por la Universidad de Barcelona. 2000</p> <p>Máster Universitario en Dietética y Nutrición Humana.</p>	<p>Acreditación Profesora Contratada Doctor ANECA</p> <p>Acreditación Profesora Universidad Privada ANECA</p> <p>Acreditación Ayudante Doctor ANECA</p> <p>Valoración positiva de tramo docente Docentia 2008/09-2012/13</p> <p>Tramo de investigación reconocido. AQU (2014)</p> <p>Pendiente resolución Acreditación profesor</p>	Profesora agregada	Tiempo completo	<p>Microbiología alimentaria</p> <p>Biotecnología</p> <p>Nutrición</p> <p>Tecnologías de la Información y Comunicación en la Salud.</p>	<p><b>Académica:</b></p> <p>Subdirectora de docencia de los Estudios de Ciencias de la Salud</p> <p>Directora Programa Nutrición y Salud desde 2011</p> <p>Profesora de los Estudios de Ciencias de la Salud desde 2011</p> <p>Profesora Asociada UOC desde 2008</p> <p>Profesora Colaboradora de la UOC desde 2005</p> <p><b>Profesional:</b></p> <p>Miembro del consejo ejecutivo de la Cátedra UNESCO Alimentación,</p>	<b>16</b>

		contratado (ANECA)				<p>Cultura y Desarrollo</p> <p>Miembro de la International Comission of Anthropology of Food (ICAF)</p> <p>Miembro de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)</p> <p>Miembro del Foro Catalán de Información y Salud de Cataluña (Forum CIS)</p> <p>Departamento técnico Nova Diet SA (2000-2010)</p> <p><b>Investigadora:</b></p> <p>Líneas de investigación relacionadas con: Microbiología alimentaria, Ciencias de la Nutrición, Salud pública,</p> <p>Miembro del grupo de investigación <i>FoodLab</i> (grupo de investigación en alimentación pendiente de reconocimiento SGR de la Generalitat de Catalunya).</p>	
--	--	--------------------	--	--	--	--	--

						<p>Miembro del grupo de I+D+I de la UOC I2TIC (Grupo de Investigación Interdisciplinaria sobre las TIC) hasta 2016</p> <p>Investigadora en dos proyectos de investigación competitivos</p> <p>Autora de 25 artículos publicados en revistas internacionales de impacto.</p> <p>Autora y editora de 3 libros sobre nutrición y coordinadora de múltiples materiales docentes.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

**Profesorado:**

Profesorado	Titulación académica	Acreditación Académica	Categoría / Nivel Contractual	Dedicación	Área de Conocimiento	Experiencia Académica y/o profesional y/o investigadora	Asignaturas a coordinar número ECTS
Anna Bach-Faig	Doctorado en Salud Pública, Universidad de Barcelona, 2008 Máster en Nutrición Humana. Especialización	Acreditación Profesor Lector (AQU)	Profesora	Tiempo completo	Nutrición Salud Pública Ámbito farmacéutico	<b>Académica:</b> Profesora de los Estudios de Ciencias de la Salud	<b>20</b>

	en Salud Pública de la Universidad de Glasgow, 2003				Actividad Física	<p>Profesora colaboradora UOC desde 2010</p> <p>Profesora Curso de Gastronomía y Nutrición online (UB)</p> <p>Profesora anual Màster d'Envel·liment Saludable (UPF)</p> <p><b>Profesional:</b></p> <p>Coordinadora científica de Fundació Dieta Mediterrànea durante más de una década.</p> <p>Directora de este grupo en el Centro Catalán de Nutrición.</p> <p>Autora de materiales docentes (UB, UOC)</p> <p>Colabora experta en el diseño del Programa del Máster de Nutrición de IL-3 (UB) y elaboración de los materiales docentes de dos asignaturas del mismo Máster.</p> <p>Vocal de Alimentación del Colegio Oficial de Farmacéuticos. Coordinadora de más de 30 actividades docentes para profesionales, farmacéuticos (Colegio de Farmacéuticos)</p>	
--	---	--	--	--	------------------	--	--

						<b>Investigadora</b> Autora de unos 20 artículos publicados en revistas internacionales indexadas	
Pilar García Lorda	Licenciada en Medicina por la UB (1992)  Doctora en Medicina y Cirugía por la Universidad de Rovira y Virgili .2000.)	Acreditación Profesor Lector AQU. (2003)  Profesor Ayudante Doctor ANECA (2003)  1 Tramo de actividad investigadora	Profesora Agregada	Tiempo completo	Medicina  Nutrición y metabolismo energético  Medicina Preventiva  Salud Pública  Obesidad y Diabetes  Nutrición y patologías prevalentes	<b>Académica:</b> Directora de los Estudios de Ciencias de la Salud, UOC (2015 - actualidad)  Profesora en la URV, Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud (10 años)  <b>Profesional:</b> Directora Médica, Novartis Consumer Health Head of Medical Affairs, Nestlé Healthcare Nutrition Medical Director EMEA Early Technologies, Medtronic/Covidien  <b>Investigadora:</b> Participación en 12 proyectos de investigación con financiación	<b>12</b>

						<p>pública y privada, 3 de ellos como investigadora principal</p> <p>38 artículos publicados en revistas internacionales indexadas y 10 en revistas nacionales.</p> <p>Editora de dos libros de nutrición</p> <p>H index 20</p>	
F. Xavier Medina	Doctor en Antropología social por la Universidad de Barcelona. 2000)	<p>Investigación avanzada (catedrático) (AQU) 2014</p> <p>Investigación (Profesor Agregado) (AQU) 2012</p> <p>Acreditación Profesor Lector (AQU) 2009</p> <p>Dos tramos de investigación reconocidos (2012). Un tramo vivo.</p> <p>Un tramo de actividad docente reconocido .(2014)</p>	Profesor Agregado	Tiempo completo	<p>Antropología</p> <p>Alimentación</p> <p>Migraciones</p> <p>Actividad física y deporte</p> <p>Inclusión social</p> <p>Salud pública</p>	<p><b>Académica:</b></p> <p>Director Académico y de programas de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC</p> <p>Director del Máster en Food Systems Society and International Food Governance, con especial atención a la seguridad alimentaria (desde 2009)</p> <p>Director del Máster Food, Culture and Locality de la UOC (2011-2014)</p>	<b>14</b>

						<p>Director del Máster Universitario en Trabajo Social Sanitario (desde 2012)</p> <p>Profesor contratado del grado de Ciencias de la Actividad física y el deporte de la Facultad de Psicología, Ciencias de la Educación y del Deporte Blanquerna, Universitat Ramon Llull (desde 2006)</p> <p>Director de la Cátedra UNESCO Food, Culture and Development</p> <p><b>Profesional:</b></p> <p>Actualmente es presidente de ICAF, Sección Europea de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación y de la Nutrición (ICAF, International Commission of Anthropology of Food), desde 2006.</p> <p>Director de dos tesis doctorales ya leídas.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>Director de 8 tesis inscritas en curso</p> <p><b>Investigadora:</b></p> <p>Investigador (1991-2009) y jefe de proyectos (2000-2009) en el Institut Europeu de la Mediterrània I (IEMed).</p> <p>Autor de diversas publicaciones científicas en los ámbitos citados (una docena de libros como autor o editor; más de una setentena de artículos científicos).</p> <p>Miembro del grupo de investigación consolidado "Grup de recerca Interdisciplinar sobre esport i societat" GRIES (URL)</p> <p>Miembro del grupo de investigación <i>eHealthLab</i> (grupo de investigación en Salud Digital). UOC.</p>	
Laura	Doctora en fisiología y		Profesora	Tiempo	Nutrición y alimentación	<b>Académica:</b>	<b>10</b>

Esquiús de la Zarza	<p>nutrición deportiva por la Universidad de Barcelona. 2017</p> <p>Postgrado de Nutrición en el Deporte. Universitat de Barcelona. 2013</p> <p>Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Universitat de Vic. 2005</p> <p>Licenciada en Biología. Universitat Autònoma de Barcelona. 2003</p>		asociada	parcial	<p>Dietoteràpia</p> <p>Alimentación y cáncer</p> <p>Salud Pública</p> <p>Fisiología y nutrición deportiva</p>	<p>Directora académica del postgrado de Nutrición, Rendimiento Deportivo y Salud de la UOC</p> <p>Profesora de los Estudios de Ciencias de la Salud de la UOC</p> <p>Profesora colaboradora UOC desde 2014</p> <p>Profesora asociada de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya desde 2009</p> <p><b>Profesional:</b></p> <p>Nutricionista en estudio multicéntrico PREDICOP (Prevención de recidivas a través de la dieta y el control del peso en pacientes con cáncer de mama)</p> <p>Nutricionista en estudio epidemiológico de la diabetes en España (CIBERDEM)</p> <p>Nutricionista en Estudio Nacional sobre el consumo de alimentos en</p>	
---------------------	--	--	----------	---------	---	--	--

						<p>España (Ministerio de Sanidad y consumo)</p> <p>Nutricionista en Estudio INMA (Infancia y Medio Ambiente).  Centre de Recerca en Epidemiologia Ambiental (CREAL)</p> <p>Nutricionista deportiva y clínica en la Unidad de Medicina del Deporte y Fisiología Cardiorrespiratoria (Bayés Clínica), Unidad de Fisiología del Deporte (Universitat de Barcelona), Instituto Médico Gran Vía, Centro de Atención Primaria CASAP, etc.</p> <p><b>Investigadora:</b></p> <p>Miembro del grupo de investigación <i>FoodLab</i> (grupo de investigación en alimentación pendiente de reconocimiento SGR de la Generalitat de Catalunya).</p> <p>Miembro del grupo de investigación de salud comunitaria</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>de la UVic- Universitat Central de Catalunya</p> <p>Investigadora de la Unidad de Fisiología del Deporte (Universitat de Barcelona)</p> <p>Investigadora de la Unidad de Nutrición, Ambiente y Cáncer del Instituto Catalán de Oncología</p> <p>Autora de 6 artículos publicados en revistas nacionales e internacionales</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

Tabla resumen:

Universidad	Categoría *	Total %	Doctores %	Horas %
UOC	Profesor contratado doctor	20%	100%	42%
UOC	Profesor agregado	60%	100%	58%
UOC	Profesor asociado	20%	100%	14%

\* NOTA: Seleccionar en función de la Categoría.

Associat UOC= Profesor Asociado

Professor ajudant UOC= Ayudante

Professor UOC= Profesor Contratado Doctor

Professor Agregat UOC= Profesor Agregado

Catedràtic UOC= Catedrático de universidad

**Ayudante** / Ayudante Doctor / Catedrático de Escuela Universitaria / **Catedrático de Universidad** / Maestro de taller o laboratorio / Otro personal docente con contrato laboral / Otro personal funcionario / Personal docente contratado por obra y servicio / Profesor Adjunto / **Profesor Agregado** / **Profesor Asociado** / Profesor Auxiliar / Profesor Colaborador Licenciado / Profesor Colaborador Diplomado / **Profesor Contratado Doctor** / Profesor de Náutica / Profesor Director / Profesor Emérito / Profesor Ordinario o Catedrático / Profesor Titular / Profesor Titular de Escuela Universitaria / Profesor Titular de Universidad / Profesor Visitante

Además se aporta la siguiente información agregada del profesorado vinculado con la titulación:

Experiencia docente:

	Menos de 5 años	Entre 5 y 10 años	10 años o más
Años experiencia docente		4	1
Tramos docentes acumulados	2		
Profesores con tramos docentes	2		

Experiencia investigadora:

Tramos investigación acumulados	4
Profesores con tramos investigación	3

Finalmente, hay que mencionar que un 80% posee experiencia profesional previa diferente a la académica o investigadora, sea en el ámbito empresarial o en el de la administración pública.

El/La directora/a de Programa tiene como funciones la coordinación general de la titulación y la garantía de su calidad, lo que implica la coordinación del equipo de profesores responsables de asignatura (PRA) así como del equipo de tutores.

El PRA es responsable del diseño de la asignatura y de la garantía de la calidad de su enseñanza, y delega en el o profesor colaborador la ejecución de la atención docente que recibe el estudiante. El Profesor responsable de la asignatura es el responsable de la selección y valoración de los profesores colaboradores.

En el momento del diseño de la asignatura, se define cuál debe ser el perfil adecuado del profesor colaborador en términos de requisitos: titulación académica, años de experiencia académica y/o profesional adecuados al ámbito de especialización de la asignatura, y otros méritos que permitan confirmar la adecuación durante el proceso de selección.

El proceso de selección es público y de libre concurrencia. Todas las ofertas están disponibles en el [portal web de la universidad](#), y en ellas se definen tanto la titulación requerida, así como el tipo de experiencia docente y/o profesional que se debe aportar.

Anualmente, en el marco del proceso de seguimiento de las titulaciones, se valora la adecuación del perfil de los profesores colaboradores en términos de adecuación académica, así como la experiencia profesional y/o docente requerida para el desarrollo de una formación de calidad. Así mismo se revisan los resultados académicos y de satisfacción con la acción docente.

La información relativa al perfil del profesorado colaborador se analiza de forma agregada desde la dirección de programa, y a nivel de asignatura a través del profesor responsable.

Cada PRA se responsabiliza de un grupo de asignaturas dentro de su área de conocimiento y es el responsable de garantizar la docencia que recibe el estudiante, por lo que está presente en todo el proceso de enseñanza/aprendizaje, desde la elaboración, supervisión y revisión de los materiales docentes, el diseño del plan docente, la planificación de todas las actividades del semestre y la evaluación de los procesos de aprendizaje de los estudiantes, hasta la selección, coordinación y supervisión de los profesores colaboradores, que son quienes llevan a cabo la ejecución de la docencia siguiendo las directrices marcadas por el PRA. Es el PRA quien vela por la calidad y la actualización del contenido y de los recursos de la asignatura, con especial atención a su diseño e innovando para garantizar el desarrollo adecuado de la actividad docente y su adecuación a los estándares de calidad definidos por la UOC.

El PRA coordina a los distintos profesores colaboradores que interactúan en una misma asignatura, siendo su competencia evaluar de manera conjunta el funcionamiento, los resultados y el grado de alcance de los objetivos de la asignatura. Esta coordinación se lleva a cabo a través de los medios del campus virtual de la UOC a lo largo de todo el semestre, y al inicio y al final de cada semestre, se llevan a cabo reuniones de cada PRA con el equipo de docentes colaboradores que coordina, donde se comparten los resultados de las evaluaciones, encuestas e indicadores de calidad, y se toman las decisiones pertinentes para cada una de las materias.

En la propuesta de la UOC, el número de profesores responsables de asignatura necesarios está más relacionado con el número de asignaturas y ámbitos distintos de conocimiento del programa, que con el número de estudiantes matriculados. Es el número de profesores colaboradores el que está directamente relacionado con el número de estudiantes matriculados, de acuerdo con las ratios explicadas en el apartado 7 (75 estudiantes por aula en el caso de asignaturas estándar).

Estas necesidades se determinan en cada curso y, a partir de la definición de los perfiles académicos y profesionales previstos por los estudios, se inicia la convocatoria para la selección de docentes colaboradores dando publicidad tanto en medios públicos como en el propio sitio Web de la Universidad. La definición del perfil adecuado de profesorado colaborador se concreta en términos de requisitos: titulación académica, años de experiencia académica y/o profesional adecuados al ámbito de especialización de la asignatura, y otros méritos que permitan confirmar la adecuación durante el proceso de selección.

### **Profesores colaboradores**

La Universidad cuenta con las figuras de profesores colaboradores y tutores para el desarrollo de la actividad docente. La relación con estos colaboradores se formaliza mediante un contrato civil de prestación de servicio o bien en el marco de convenios que la Universidad tiene firmados con otras universidades.

Como ya se ha mencionado, en función del número de estudiantes matriculados cada semestre, los profesores cuentan con la colaboración de los tutores y de los docentes colaboradores o profesores colaboradores, que prestan la atención individualizada a los estudiantes y despliegan el proceso de evaluación.

El profesor colaborador tiene que actuar como agente facilitador del aprendizaje, por lo que debe ejercer de mediador entre los estudiantes y los diferentes materiales didácticos en el contexto del Campus Virtual. Su actuación tiene que servir de estímulo y de guía a la participación activa de los estudiantes en la construcción de sus conocimientos, y tiene que

permitir, al mismo tiempo, que el proceso de enseñanza se ajuste a los diferentes ritmos y posibilidades de los estudiantes.

Los ámbitos básicos de actuación que caracterizan a los diferentes encargos de colaboración docente agrupan el desarrollo de las siguientes acciones:

- Llevar a cabo tareas de orientación, motivación y seguimiento.
- Tomar iniciativas de comunicación con los estudiantes asignados que favorezcan un primer contacto y, periódicamente, la continuidad de una relación personalizada.
- Hacer un seguimiento global del grado de progreso en el estudio de la acción formativa desarrollada y valorar los éxitos y las dificultades que ha encontrado el estudiante.
- Coordinarse con el profesor responsable de la asignatura y mantener contactos con otros profesores colaboradores de la misma materia o titulación.
- Resolver consultas individuales generadas a lo largo del programa de formación: dudas sobre contenidos o procedimientos, decisiones sobre la evaluación, solicitudes de ampliación de información o de recursos complementarios, etc.
- Atender consultas sobre incidentes en el estudio o seguimiento de la acción formativa.
- Dirigir a los estudiantes a las fuentes o personas más adecuadas, con respecto a consultas generales o administrativas que sobrepasan sus atribuciones.
- Desarrollar la evaluación de los aprendizajes adquiridos durante el proceso, en función del tipo de evaluación diseñada por el profesor responsable de la asignatura.

El tutor, por su parte, tiene el encargo de orientar, guiar y asesorar al estudiante sobre cuestiones relacionadas con los siguientes aspectos:

- La planificación de su estudio.
- El diseño de su itinerario curricular.
- El ajuste de su ritmo de trabajo a sus posibilidades reales.
- El conocimiento de la normativa académica.
- El conocimiento del calendario académico.
- El conocimiento de los derechos y los deberes de los estudiantes y de los canales de atención que tienen a su disposición.
- El conocimiento del funcionamiento de la institución en términos generales.

Los estudios de Ciencias de la Salud, cuentan en la actualidad con un total de 40 profesores colaboradores implicados directamente en el programa y 4 tutores, para el desarrollo de la actividad docente del semestre en curso.

En relación al perfil de estos docentes, cabe destacar que, aunque algunos tienen perfiles mixtos (profesionales y docentes), aproximadamente el 44% se dedica a la docencia en otras instituciones mientras que el 56% restante proviene del mundo profesional o de la empresa.

Entre los profesores colaboradores con perfil docente el 75% son doctores o está a punto de alcanzarlo. En el ámbito profesional la mayor parte de los colaboradores ostenta cargos de responsabilidad y acumulan más de 10 años de experiencia.

El detalle de estos profesores colaboradores se muestra a continuación:

Profesor colaborador	Titulación académica	Docente/ Profesional	Experiencia profesional actual	Experiencia docente actual
Joan Antoni Pons Albalat	Licenciado en Farmacia y DEA en Nutrición	Docente		Profesor Formación Profesional Rama Sanitaria del Departamento de Educación la Generalitat de Catalunya
Begoña Manuel Keenoy	Doctorada y Licenciada en Medicina Máster en Investigación Médica y Farmacéutica. Extensa formación internacional sobre nutrición: cursos de Nutrición Infantil Epidemiología y Estadística	Docente e investigadora	Investigadora en Antwerp University, Laboratory of Nutrition & Functional Food Science.	Docente en Antwerp University (UA), Plantijn College of Dieticians
Perla Kaliman	Doctora en Bioquímica	Investigadora y Docente	Investigadora en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Université Pierre Mendès France
Victoria Agulló Zahino	Doctoranda Educación y TIC Licenciada en Bioquímica	Docente		Profesora Departamento de Educación la Generalitat de Catalunya
Violedia Sánchez Socarras	Doctora en Salud y Calidad de Vida Licenciada en Medicina	Docente y profesional	Centro Médico Manresa y comarca. Mutua Intercomarcal	Profesora asociada Universidad de Manresa (UCC)

Marta Massip Salcedo	Doctora en Biomedicina	Profesional e investigadora	Técnic/a (AQUAS-Agència Catalana Avaluació Sanitària) Directora Seahorse Food and Beverage Company	
Maria Sol Fernández Olea	Máster Universitario en Dietética y Nutrición humana, y Postgrado en Alimentación, nutrición y dietética en Enfermería	Profesional	Más de 18 años como enfermera en el Servicio de nutrición del Hospital de Mollet	Profesora colaboradora de la Universitat de Vic y Blanquerna para prácticas de Nutrición y dietética
Roser Martí Cid	Doctora y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, y Máster en Nutrición y Metabolisme.	Profesional y docente	Más de 10 años de experiencia profesional en el campo de la restauración colectiva y la dietética aplicada	Docenet a tiempo parcial en varias Universidades. Profesora acreditada AQU.
Eva Espona Malet	Postgraduada en Nutrición Diplomada en Nutrición Humana y Dietética Diplomada en Enfermería	Profesional	Más de 10 años de experiencia como dietista y consultora en empresas alimentarias.	
Elena Juez López	Graduada en Nutrición Humana y Dietética	Profesional	Directora de Estudi de Nutrició Especialitzada S.L y dietista per a Psigma	
Blanca Román Viñas	Doctora en Medicina, médico especialista en medicina Deportiva y máster en Nutrición	Docente e investigadora	Investigadora del Centre de Recerca en Nutrició Comunitària del Parc Científic de Barcelona. Universitat de Barcelona.	Profesora asociada de la Facultat de Ciències de la Actividad física de la Universidad Ramon Llull i l'Escola Universitària de la Salut i l'Esport (Universitat de Girona).

Margarita Serra Alias	Doctora y licenciada en Biología. Máster en Nutrición	Profesional y docente	Directora empresa educación nutricional www.nutrapp.es	Profesora Instituto de secundaria y profesora colaboradora de la facultad de Salud de Blanquerna
Gemma Navarro Cano	Posgrado en Nutrición. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética	Profesional	Directora de departamento Dietética del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau	
Joy Ngo de la Cruz	Nutricionista, especializada en Salud Pública per la Universitat de Boston.	Investigadora	Investigadora del Centre de Recerca en Nutrició Comunitària del Parc Científic de Barcelona. Universitat de Barcelona.	
Cristina Subías Nogués	Posgrado: Bases Científicas y operativas de la Salud Pública Diplomada en enfermería Diplomada en Nutrición y Dietética Humana Diplomada en Sanidad Posgrado: Restauración Hospitalaria. Master Universitari de Recerca en Salut (en curso)	Profesional	Dietista-Nutricionista y Enfermera en el Hospital Comarcal del Pallars	
Daniel Celis Sosa	Doctorando en Economía y Empresa turística. Licenciado en Ciencias del Trabajo. Diplomado en Turismo. Diplomado en Dirección y Gestión Hotelera	Docente		Director de Formación del Instituto Universitario de Turismo y Desarrollo económico sostenible (TIDES) y professor del Departamento de Economía y Dirección de Empresas de la Universidad de Les Palmas de Gran Canaria (ULPGC).

Mónica Godall Herms	Licenciada en Veterinaria	Profesional	Consultora independiente para empresas alimentarias sobre higiene y legislación	
Gemma Perelló Berenguer	Doctorada en Nutrición y alimentación	Profesional y docente	Responsable Restauración (Costa Daurada Catering)	Profesora colaboradora de la Universitat Rovira i Virgili  Colaboradora Fundació Universitaria Iberoamericana (Funiber)
Pilar Orús Pérez	Doctora y licenciada en Biología. Máster en Toxicología	Profesional y docente	Microbiology Manager en Revlon S.L	Profesora Colaboradora en Higiene dels aliments per l'Institut Universitari De Ciència i Tecnologia (IUCT). Formadora de la Sociedad Española de Microbiología (SEM).
Iván Iglesias Cid	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Graduado en Nutrición Humana y Dietética	Docente y profesional		Profesor Formación Profesional Rama Sanitaria del Departamento de Educación la Generalitat de Catalunya
Silvia de Lamo Castellví	Doctora en Ciència dels Aliments Llicenciada en Química i Ciència i Tecnologia dels Aliments	Docente e investigadora		Profesora lectora en el Departamento de Ingeniería Química de la Universitat Rovira i Virgili impartiendo docencia y haciendo investigación en producción de alimentos y seguridad alimentaria.
Maria Eugènia Vilella Nebot	Doctora en Universitat Rovira i Virgili Licenciada en Ciencia y Tecnología dels aliments. Máster en Food Science and Nutrition.	Docente	Miembro del equipo de implementación de un centro de apoyo nutricional en la isla de Ibo (Mozambique)	Investigadora Hospital Clínic de Barcelona (Seguridad alimentaria) Profesora Biología Instituto Secundaria

David Fornons Fontdevila	Doctor en Antropología. Licenciado en Antropología. Diplomado en Enfermería y diplomado en Trabajo Social Sanitario	Docente		Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya Universidad Nacional de Educación a distancia (UNED)
Diana Mata Codesal	Doctorada en Migration Studies (Sussex Centre for Migration Research, University of Sussex, UK)	Docente		Docente Universitat Pompeu Fabra
Maria Lecha Benet	Máster oficial en Nutrición Metabolismo Graduada en Nutrición Humana y Dietética.	Profesional	Unidad de Nutrición y Dietética del Hospital Moisès Broggi de Sant Joan Despí.	
Ivet Ribot Domenech	Máster oficial en Nutrición Metabolismo Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.	Profesional	Unidad de Nutrición y Dietética del Hospital de la Cerdanya	
Noemí Cuenca Quesada	Máster en Nutrición humana i calidad de ols alimentos Enfermera y diplomada en Nutrición Humana y dietética.	Docente		Profesora del Grado de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Salud Blanquerna
Andrea Arroyo Fernández	Graduada en Psicología y en Nutrición Humana y Dietética	Profesional	Departamento de psicología de la salud y nutrición en Advance Medical	
Esther Blanco Alcántara	Doctora en Psicología de la Salud y el deporte	Profesional	Responsable en consultoría de nutrición Tech Data y asesoría de comunicación Amtrackk  Responsable contenidos nutrición en Infermera Virtual del Col·legi Oficial d'Infermeria de Barcelona	

Begoña Caneda	Doctora en Bioquímica	Docente y profesional	Farfara Lab	Profesora asociada Universitat Ramon Llull
Silvia Benito López	Posgrado en Seguridad alimentaria Ingeniería Agrícola, especializada en Industrias Alimentarias	Profesional y docente	Laboratorio de asesoría y consultoría sanitaria (Aconsa SL)	Docente en IUCT- Institut Universitari de Ciència i Tecnologia
Sheila Lope Rodríguez	Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Profesional	Responsable de Calidad ISO 9001e ISO 17025 y Consultora en Seguridad Alimentaria (Aconsa SL)	
Maria del Mar Blanco Roger	Licenciada en Farmacia y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Profesional	Responsable Bioener Natural Health Products S.L	
Asunción López Sevilla	Doctora y licenciada en Biología	Profesional y docente	Directora laboratorio de Seguridad alimentaria y ambiental con certificación 9001 y acreditación 17025	Profesora asociada Departamento de Microbiología de la Universitat de Barcelona
Maria Cruz Rey de las Moras	Doctora en Biología molecular y Biotecnología	Docente e investigadora		Directora del Máster en Biotecnología, Investigación e Innovación Alimentaria y coordinadora del Grado en Tecnología e Innovación alimentaria de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) Investigadora principal del equip de innovació alimentaria de la UEMC
Anna Sansano Algeró	Graduada en Nutrición Humana y Dietética	Profesional	Unidad de Nutrición y Dietética del Hospital Moisès Broggi de Sant Joan Despí.	

Maria Josefa Alonso Osorio	Licenciada en Farmacia	Profesional y docente	Farmacéutica comunitaria	Profesora colaboradora en programas de postgradu IL3-UB Formadora Àgora Sanitaria, Col·legi de Farmcèutics
Álvaro Hernáez Camba	Doctorado en Alimentación y Nutrición	Investigador	Grupo de Riesgo Cardiovascular y Nutrición – Instituto Hospital del Mar de Investigaciones Médiques (IMIM)	
Alfred Benavent Vallés	Máster en Nutrición y Alimentación. Diplomado en Sanidad e Ingeniero en Industrias Agroalimentarias	Docente y profesional	Consultor alimentario para empresas especializadas en dietética, productos para deportistas, complementos alimenticios	Profesor Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya
Núria Mach Casellas	Doctora europea en Ciencia Animal y de los Alimentos. Licenciada en Veterinària	Investigadora	Investigadora en genómica funcional en el INRA Institut Nacional de la investigació Agronòmica, France ( <a href="http://prod-portail.refonte.inra.fr">http://prod- portail.refonte.inra.fr</a> )	École Nationale Vétérinaire d'Alfort ( <a href="http://www.vet-alfort.fr">http://www.vet-alfort.fr</a> )

Como hemos apuntado, la necesidad de tutores y profesores colaboradores y tutores viene determinada por el número real de estudiantes matriculados. Estas necesidades se determinan en cada curso y, a partir de la definición de los perfiles académicos y profesionales previstos por los estudios, se inicia la convocatoria para la selección de docentes colaboradores dando publicidad tanto en medios públicos como en el propio sitio Web de la Universidad.

### **Movilidad de profesorado**

En relación con la movilidad, la UOC solicitó en febrero de 2007 la Carta universitaria Erasmus, que la Dirección General de Educación y Cultura de la Comisión Europea le concedió en julio de 2007.

A principios del 2009 la UOC entró a formar parte del programa de movilidad docente, al año siguiente se añadió para el personal de gestión y en el curso 2011/12 se abrió la primera

convocatoria para estudiantes.

La Carta Erasmus abre la puerta a la universidad para participar como coordinadora o socia en proyectos y programas europeos, donde es requisito disponer de la Carta universitaria Erasmus. Por medio de estos programas, las instituciones pueden desarrollar actividades de movilidad de profesores, personal investigador, estudiantes y personal de gestión mediante el establecimiento de convenios bilaterales de colaboración con otras universidades que también dispongan de la Carta.

Además, la UOC, en el marco de las convocatorias del Plan de ayudas internas del vicerrectorado responsable de investigación, ofrece ayudas a la movilidad de profesorado e investigadores con el fin de facilitar la asistencia a acontecimientos, reuniones científicas o estancias en otras universidades o institutos de investigación.

#### **6.1.1. Previsión de profesorado**

Los Estudios de Ciencias de la Salud de la UOC están integrados por un colectivo de 26 personas, de las cuales 10 son profesores y profesoras a tiempo completo (la cifra incluye al director de estudios y al director del programa), 7 profesores a tiempo parcial y 5 de personal de gestión (una mánager de programa, tres técnicos de gestión de programa, una técnica de apoyo a la dirección de los estudios). Además, disponen de un equipo externo de docentes colaboradores –tutores y profesores docentes– para llevar a cabo el desarrollo de los programas. –Tutores y profesores docentes– para llevar a cabo el desarrollo de los programas.

El profesorado actual podrá asumir normalmente la docencia del Máster universitario en Nutrición y Salud.

El sistema de selección, formación y evaluación del profesorado sigue un proceso claramente definido en el Sistema de Garantía Interno de la Calidad de la Universidad y que queda recogido en el manual correspondiente (AUDIT). El Vicerrector competente en Ordenación Académica y Profesorado planifica el proceso de selección de profesorado a partir de las necesidades de implantación de los programas. Dicha planificación es aprobada por el Consejo de Gobierno que realiza la convocatoria pública de las plazas y nombra el Comité de Selección, que serán el encargado de seleccionar los profesores en función de los perfiles necesarios y los candidatos presentados. El proceso de formación recae en los Estudios y en el Área de Personas y la evaluación, promoción y reconocimiento recae en una Comisión de Evaluación de Profesorado que es nombrada por el Consejo de Gobierno y tiene la responsabilidad de aplicar los procedimientos descritos en el Manual de evaluación de la actividad docente (DOCENTIA) que ha sido aprobado por la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña (AQU).

## 6.2. Otros recursos humanos disponibles

Forma parte del equipo de los estudios, además del personal académico, el personal de gestión. En concreto, existen los siguientes perfiles:

- Mánager de programa
- Técnico de gestión académica
- Técnico de soporte a la dirección de estudios

La categoría de estos perfiles profesionales es de técnico, como mínimo **de nivel N3**, según el convenio laboral de la UOC, que recoge las siguientes categorías para el personal de gestión técnica y administrativa:

- 1) Técnico/a experto/a
- 2) Técnico/a de nivel 1
- 3) Técnico/a de nivel 2
- 4) Técnico/a de nivel 3
- 5) Técnico/a de nivel 4
- 6) Administrativo/va

El perfil principalmente implicado en el diseño y el apoyo a la garantía de la calidad de los programas es el Mánager del programa, como figura de apoyo a la programación académica de la Universidad que desde su responsabilidad de gestión, contribuye al alcance de los objetivos académicos en los procesos de aseguramiento de la calidad de los programas, en las actividades de análisis, y en la proyección social o difusión derivadas de estas actividades. Esta función se desarrolla de manera coordinada entre todos los Mánagers de programa de acuerdo con la Dirección de Operaciones.

El perfil principalmente implicado en la gestión del desarrollo de los programas es el técnico de gestión académica (TGA). Los estudios cuentan con un número determinado de estos profesionales en función del número de programas que ofrecen y del número de créditos desplegados. Existe una dirección coordinada de todos los técnicos de gestión académica de la Universidad, en torno a la dirección de operaciones a través de los mánagers de programa, con el fin de asegurar una visión transversal de los procesos relacionados con la gestión de la docencia: programación académica semestral, asignación a las aulas de colaboradores docentes, gestión en el aula de los recursos docentes y los materiales, seguimiento de incidencias y gestión de trámites de estudiantes.

El Máster universitario en Nutrición y Salud cuenta con el apoyo directo de un total de 3 personas del equipo de gestión: una mánager de programa, 1 técnica de gestión académica y

una técnica de apoyo a la dirección de los estudios.

Personal de gestión directamente asociado a la titulación			
Posición	Número personas	Categoría según convenio laboral UOC	Nivel de titulación/ Experiencia en gestión universitaria
Mánager de Programa	1	Mínimo Técnico nivel 3	Licenciada con 9 años de experiencia en gestión
Técnica de gestión académica	1	Técnico nivel 3	Licenciada con más de 10 años de experiencia en gestión
Técnica de apoyo a la dirección de los estudios	1	Mínimo Técnico nivel 1	Licenciada con más de 13 años de experiencia en gestión

Aparte de la adscripción concreta de personas a los Másteres Universitarios, la UOC tiene a disposición de la estructura docente una estructura de gestión transversal que permite dar respuesta a la gestión y organización administrativa de los diferentes programas. Este planteamiento hace que no haya una adscripción a un programa concreto, sino que se dé respuesta a las diferentes necesidades de forma centralizada en diferentes equipos. Por lo tanto, la gestión se realiza tanto en relación directa con los programas desde diferentes equipos de gestión –como los de Servicios Académicos, Servicio a los Estudiantes, Recursos de Aprendizaje, o Planificación y Evaluación, entre otros– como de forma indirecta, desde el resto de grupos operativos que dan servicio en ámbitos como el mantenimiento de los sistemas de información en la Universidad o los aspectos de gestión económica.

Los equipos de gestión identificados para dar respuesta a las necesidades del Máster son:

El Área de **Servicios Académicos** es el área responsable de posibilitar la gestión docente de la Universidad. Apoya los procesos de gestión vinculados a la docencia y facilita soluciones técnicas para la correcta implementación. Gestiona, además, el entorno virtual y los encargos realizados a los profesores colaboradores, y facilita los materiales en el aula para que la docencia y su evaluación sean posibles.

Gestiona los calendarios y las hojas personales de exámenes y pruebas finales de evaluación en las que los estudiantes pueden elegir día, hora de sus pruebas principales y la sede en la que quieren realizarlas, y coordina la realización de las pruebas virtuales que realizan estudiantes con necesidades especiales o residentes en el extranjero. Organiza la logística de todas las sedes de exámenes, no sólo en Cataluña sino también en el resto del territorio español, y posibilita los diferentes modelos de evaluación que ofrece la Universidad.

Realiza también la gestión académica de los expedientes, asegurando su óptima gestión desde el acceso del estudiante a la Universidad hasta su titulación. Posibilita los trámites ligados a la vida académica del estudiante, establece calendarios, diseña circuitos que garanticen una eficiente gestión de la documentación recibida, emite los documentos solicitados por los estudiantes (certificados, títulos oficiales, propios, progresivos, etc.), gestiona la asignación de becas, autorizaciones, convenios de trabajo de final de máster y prácticas, y los traslados de expediente solicitados por el estudiante. Asimismo se ocupa de gestionar la tramitación de la evaluación de estudios previos, desde las solicitudes hasta la resolución y sus posibles alegaciones.

Además garantiza la óptima incorporación y acogida de los nuevos estudiantes y de su progresión. Por medio del Campus Virtual, el estudiante accede a toda la información académica necesaria, cuenta con el asesoramiento personal de su tutor, puede visualizar en todo momento el estado de su expediente y tiene la opción de efectuar consultas en línea – incluso las relativas a temas relacionados con la informática de su punto de trabajo o de los materiales. Todo ello debe entenderse como un sistema integral de comunicación y atención que comprende no sólo la información del Campus, sino también un completo sistema de atención de las consultas individuales y un eficaz sistema de tratamiento de quejas, si estas se producen.

El Área es la responsable de los procesos de información pública de los planes de estudios. También lo es del desarrollo de los convenios interuniversitarios, de movilidad y de prácticas.

### **Biblioteca Virtual**

La UOC cuenta con una Biblioteca Virtual, que tiene como principal objetivo proporcionar a estudiantes, docentes e investigadores acceso a la información necesaria para el desarrollo de sus funciones. La Biblioteca Virtual ofrece un conjunto de recursos y servicios a los distintos miembros de la comunidad universitaria y apoya especialmente a los estudiantes en el desarrollo de su actividad de aprendizaje facilitándoles la documentación requerida para superar con éxito la evaluación continua y los exámenes.

El funcionamiento de la Biblioteca se ha concebido para que pueda obtenerse lo que se necesita de forma inmediata y desde cualquier lugar con acceso a la red de Internet. El acceso a los contenidos y servicios de la Biblioteca Virtual se realiza mediante la página Web, que recoge, además de información general del servicio (información institucional y una visita virtual a la biblioteca), lo siguiente:

- El catálogo. Da acceso al fondo bibliográfico de la Universidad, tanto a la bibliografía recomendada como al fondo especializado en sociedad de la información, y a otros catálogos universitarios nacionales e internacionales.

- La colección digital. Permite acceder a toda la información en formato electrónico, bases de datos, revistas, enciclopedias y diccionarios en línea, libros electrónicos, portales temáticos, etc., organizados tanto por tipo de recurso como por las áreas temáticas que se imparten en la Universidad.
- Los servicios. Proporcionan acceso directo al préstamo, encargo de búsqueda documental y otros servicios de información a medida, como el servicio de noticias, la distribución electrónica de sumarios y el servicio de obtención de documentos.

### **Acompañamiento**

La tutorización del estudiante se realiza mediante la asignación de un tutor personal para cada estudiante, que le acompañará en sus primeras andaduras en la Universidad, así como a lo largo de toda su vida académica. El tutor asesora y orienta a sus estudiantes; de forma permanente, realiza su seguimiento académico, conoce su rendimiento académico y, en definitiva, es conocedor de su progresión en los estudios.

La Universidad facilita también al estudiante un acompañamiento de tipo relacional-social, proporcionando los elementos necesarios para el enriquecimiento de la vida universitaria más allá de lo estrictamente académico o docente. El estudiante encontrará en el Campus Virtual toda una serie de ventajas culturales y comerciales, así como servicios pensados para cubrir sus necesidades. Por ejemplo, tiene la posibilidad de chatear, participar en alguno de los cuatrocientos foros de debate sobre todo tipo de temas, realizar compras por medio de la cooperativa o buscar su promoción laboral y profesional por medio de la bolsa de trabajo.

También lo es del desarrollo de los convenios interuniversitarios, de movilidad y de prácticas.

El **Área de Planificación y Calidad** está implicada principalmente en los procesos de programación académica, de verificación y evaluación de programas, así como en los procesos de evaluación de la actividad docente del profesorado. También recae en esta unidad el aseguramiento de los sistemas internos de garantía de la calidad. Es responsable de los datos oficiales e indicadores docentes de la universidad, y del servicio de encuestas.

#### **6.2.1. Mecanismos de que se dispone para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no-discriminación de personas con discapacidad**

Las universidades tenemos un papel relevante como creadoras y difusoras de culturas y conocimientos que nos ha convertido en instituciones clave para colaborar de forma decisiva en la transformación de nuestras sociedades. En este sentido, todas las personas que trabajamos en el ámbito universitario debemos sentirnos responsables de todos los saberes que contribuimos a construir y a amplificar. Pero también somos responsables de los saberes que, de manera más o menos consciente o explícita, no permitimos que afloren y lleguen a toda la

ciudadanía.

Esta es nuestra misión. Sin embargo, en las universidades en general y en la nuestra en particular, persisten las prácticas androcéntricas. Esto se observa tanto en la composición del personal como en la distribución de los puestos de poder, en la producción científica y en los contenidos docentes.

A estas alturas es incuestionable que, si la UOC quiere ser excelente en todos los ámbitos — investigación, docencia e innovación—, necesitamos reconocer y utilizar todos los talentos de todas las personas que integramos la institución.

La creación de la Comisión de Igualdad de la UOC, tiene el encargo del Rectorado de impulsar medidas con el objetivo de que toda la comunidad universitaria aprenda a reconocer las diferencias de género, a valorarlas y a trabajar para transformar las prácticas organizativas, docentes y de investigación que impiden que esta diversidad se manifieste.

La UOC dispone desde 2007 de un plan de igualdad para el periodo 2007-2010. El Plan se ha revisado y el Consejo de Gobierno aprobó el pasado 23 de febrero de 2011 el nuevo Plan para el período 2011-2013. El nuevo plan parte de un diagnóstico que refleja la situación actual en la universidad y establece el conjunto de acciones que deben llevarse a cabo para la consecución de los objetivos marcados.

Ver el Plan de Igualdad de la UOC:

[http://www.uoc.edu/portal/\\_resources/ES/documents/la\\_universitat/igualtat/plan-igualdad.pdf](http://www.uoc.edu/portal/_resources/ES/documents/la_universitat/igualtat/plan-igualdad.pdf)

### **La investigación en Igualdad**

El programa de investigación Género y TIC del IN3 analiza el papel del género en la sociedad de la información y la comunicación desde una óptica internacional.

El programa de investigación Género y TIC's analiza el rol del género en la sociedad de la información y comunicación desde una perspectiva internacional. Buscamos avanzar en el conocimiento sobre las formas tradicionales de discriminación de género y detectar las formas emergentes de exclusión / inclusión asociadas al género. Esto incluye investigar y visibilizar la subrepresentación continuada de las mujeres en las diversas áreas de Educación, investigación y empleo TIC, así como el análisis de las trayectorias de vida y contribuciones de las mujeres ya presentes en las TIC y las opciones de transformación que plantean.

Las principales líneas de investigación son:

- El análisis comparativo de las políticas de igualdad de género en Ciencia y Tecnología

en Europa.

- El análisis comparativo de trayectorias de vida de las mujeres en las TIC.
- La movilidad internacional del personal altamente cualificado en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología en perspectiva de género.
- La situación de la mujer en los estudios universitarios TIC.
- La situación de la mujer en la investigación y empleo TIC.
- El género y la elección de estudios TIC en secundaria.
- El género y su relación con las TIC y la creatividad.

### **Recursos humanos**

La UOC incorpora la perspectiva de género en la totalidad de las políticas de gestión de las personas (selección, comunicación interna, retribución, contratación, formación y desarrollo) y posee medidas específicas para el fomento de la conciliación entre vida personal y profesional. Es Premio Nacional Empresa Flexible 2007 y premio fem.Talent. Promoción de la Igualdad 2015. Participa en diversos foros donde se comparten prácticas sobre igualdad y conciliación.

## **7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

### **7.1. Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles**

#### **Espacios docentes y específicos para el aprendizaje**

La UOC tiene como base un modelo de enseñanza a distancia centrado en el estudiante. Este modelo utiliza las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) para facilitarle espacios, herramientas y recursos que le permiten la comunicación y el desarrollo de su actividad académica. El espacio principal donde esto tiene lugar es el Campus Virtual. En él, el aula es el espacio virtual en el que el estudiante accede al plan docente de las asignaturas (objetivos, planificación, criterios de evaluación, actividades y recursos), se relaciona con los profesores y con los compañeros de grupo de modo permanente y vive la experiencia de aprender y de generar conocimiento compartiendo sus ideas o propuestas.

El aula virtual cuenta con dos espacios de comunicación básicos: el tablón del profesor y el foro. Asimismo, y en lo que se refiere a la evaluación de los aprendizajes, el aula permite el acceso al registro de resultados de la evaluación continua y final de todas y cada una de las asignaturas.

Hay tres tipos de asignaturas principales: estándar, de especial dedicación y el Trabajo de fin de Máster (TFM):

- En las asignaturas estándar, la acción docente sigue un plan de aprendizaje común. La atención se realiza principalmente a través de los buzones personales de cada estudiante, los buzones grupales y la dinamización de profesores colaboradores en el aula. La ratio de estudiantes por aula virtual en las asignaturas estándar es de un máximo de 75 estudiantes.
- En las asignaturas con especial dedicación priman los elementos de individualización sobre los grupales, de manera que cada estudiante, o grupo reducido de estudiantes, sigue un itinerario de aprendizaje diferenciado. La ratio de estudiantes en las asignaturas con especial dedicación es de un máximo de 50 estudiantes por aula virtual.
- En las asignaturas de Trabajo de fin de Máster (TFM) es preciso realizar un seguimiento individualizado y personalizado. La ratio de estudiantes por aula en estas asignaturas es de

entre 10 y 15 estudiantes como máximo. Aun así, en la mayoría de los casos la ratio de estudiantes suele ser inferior a 10 estudiantes.

## **Prácticas**

Tal como se explicita en el punto 5 de la memoria, este Máster contempla 6 créditos de prácticas obligatorias.

Las figuras docentes implicadas en el diseño y desarrollo de los procesos relacionados con las prácticas externas son el profesor responsable de la asignatura y el profesional colaborador docente de la asignatura.

Las figuras internas dedicadas a la gestión de las prácticas son los técnicos de gestión académica.

En el plan de estudios del Máster se establecen los requisitos de formación necesarios para que el estudiante pueda formalizar la matrícula correspondiente a las prácticas. El tutor orientará sobre el proceso que hay que seguir para el desarrollo de esta materia.

Actualmente en los Estudios de Ciencias de la Salud se dispone de más de 60 instituciones con convenio para hacer prácticas en temas de salud, alimentación y nutrición. Se detallan a continuación algunas de las entidades directamente vinculadas al ámbito del programa a modo de ejemplo donde algunos estudiantes han realizado sus prácticas:

Asesoría y consultoría sanitaria SA

Alimenta't

Apa Processing BZ SL

Astrid Barqué - Vitam Pleni

Biwell SL

CENTACgroup

Centre Municipal de Salut de l'Ajuntament de Palma (Mallorca)

Centre de Iniciatives per a la Reinserció, CIRE (gestió Alimentació centres penitenciaris de Catalunya)

Clínica Médica Rosacle

Cobeverage Lab

Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona

Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz

Consorti Sanitari de l'Anoia (CSA)

Consorti Sanitari De Terrassa

Consorti Sanitari del Maresme

Consorti Sanitari Integral

CPEN  
Cruz Roja Española  
Danone  
Centro Médico Deyre  
Diesalud  
Diputació de Barcelona  
DR Trainers  
Eurest Catalunya S.L  
Fundació Futur  
Fundació Institut Català de la Cuina  
Fundació Sanitària de Mollet  
Fundación Triptolemos  
Fundación Dieta Mediterránea  
Gobierno de La Rioja  
Greenwich Public Health Authority  
Grup Clece SA  
Healthy Juices SL  
Histaldiet SA  
Home meal replacement SA  
Hospital Comarcal del Pallars  
Hospital de Manacor  
Hospital Francesc Borja de Gandía  
Hospital General de Catalunya  
Hospital General Universitario Reina Sofía  
Hospital La Madalena de Castelló de la Plana  
Hospital Universitario Cruces  
Hospital Universitario Dr. Negrín  
Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor  
Médicos del Mundo  
Nutrapp  
Nutrición Sin Fronteras  
Nutripass Institut de Recherche pour le Développement  
Nutritional Coaching  
Psigma, Centre d'assessorament personal i salut  
Servei Andorrà d'Atenció Sanitària  
Servicio Murciano de Salud  
Sodexo  
Universidad de Alcalá  
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria  
Universidad de Santiago de Compostela  
Universitat de Lleida

El estudiante, antes del periodo de matriculación, deberá elegir un centro donde realizarlas, ya sea de entre la selección de plazas propuestas por el mismo programa o bien de entre las propuestas por el propio estudiante.

En cualquier caso, y especialmente en el segundo, la dirección académica del programa o en quien delegue validará que tanto el centro como el proyecto sean los adecuados, y se comunicarán al centro las solicitudes asignadas.

Se firmará un convenio de cooperación educativa con cada una de las instituciones o empresas que acogen estudiantes. Igualmente, se establece un convenio concreto para cada estudiante donde se concreta el proyecto que hay que realizar, las condiciones y las personas que harán el seguimiento y la evaluación del estudiante. La Universidad tiene los mecanismos adecuados (actividades de difusión de los propios estudios, red de empresas asociadas, herramienta de gestión de los convenios de prácticas) para gestionar esta actividad. Igualmente, el perfil del estudiante de la UOC permite en muchos casos realizar la actividad en la propia empresa o institución donde trabaja el estudiante, previa autorización de la Universidad, lo cual beneficia en muchos casos tanto al propio estudiante como a la empresa.

### **Biblioteca y Recursos de aprendizaje**

Desde su inicio, la UOC proporciona a sus estudiantes los recursos de aprendizaje vinculados a cada una de sus asignaturas para la realización de su actividad docente.

El origen de estos recursos de aprendizaje es múltiple. Pueden ser materiales docentes que la propia UOC encarga y elabora o pueden ser recursos existentes en la red o ya publicados por terceros.

El encargo y elaboración de los materiales docentes propios es una característica del modelo de aprendizaje de la UOC. En estos momentos, la UOC tiene un volumen considerable de materiales docentes elaborados por expertos y editados por profesionales que se encargan de hacer tratamiento didáctico, corrección y/o traducción, edición y maquetación.

El tratamiento didáctico consiste en dar forma al contenido del autor, convertir frases largas en cortas, elaborar párrafos sencillos, destacar textos o ideas importantes, poner ejemplos o añadir recursos gráficos que puedan facilitar la comprensión y lectura del texto. Además los contenidos pasan todos por una revisión lingüística, estilística y ortotipográfica, así como por su traducción a otros idiomas si hace falta.

La edición del contenido docente UOC se hace en XML de forma que el contenido tiene

múltiples versiones: web, pdf, audio o dispositivo electrónico.

Cada año la UOC hace una inversión en nuevos contenidos y en la renovación de aquellos que han quedado obsoletos.

Por otro lado, los usuarios de la UOC cuentan con una Biblioteca Virtual, tal como se explica en el apartado 6 de esta memoria, que tiene como principal objetivo proporcionar a estudiantes, docentes e investigadores acceso a la documentación e información necesaria para el desarrollo de su actividad.

La Biblioteca Virtual de la UOC es accesible a través del portal web para toda la comunidad universitaria e incluso para usuarios externos en el caso de algunos servicios y colecciones. Asimismo, se accede a ella directamente desde las aulas del Campus Virtual por medio del espacio 'Materiales', que reúne y proporciona una selección rigurosa de recursos, preparada conjuntamente entre el profesorado y el equipo de la Biblioteca. Este espacio de recursos está presente en todas las asignaturas, facilita a los estudiantes el seguimiento de las actividades propuestas y les permite tener a su alcance fuentes de información y recursos actualizados para cada ámbito. Los recursos que se incluyen en el aula son de tipología diversa: contenidos creados *ad hoc* (anteriormente descritos) artículos, bases de datos, libros electrónicos, revistas electrónicas, software, ejercicios de autoevaluación, enlaces a la bibliografía recomendada, recursos de información electrónica gratuitos, etc. De esta forma los estudiantes disfrutan de una biblioteca a medida para cada asignatura.

Los contenidos docentes de las aulas son revisados cada semestre por el profesor responsable con el apoyo técnico del equipo de Biblioteca, quienes se responsabilizan de gestionar el proceso de generación de contenidos docentes, ya sea mediante la contratación y creación de obras UOC, como mediante la gestión de derechos de autor de material ya publicado. Este material se complementa con la bibliografía recomendada y otras fuentes de información que se actualiza semestre a semestre.

### **La red territorial**

La UOC cuenta con una red territorial formada por sedes y puntos de información.

Esta red representa el vínculo y el compromiso entre la Universidad y el territorio. Su misión es difundir el conocimiento que genera la Universidad, dar apoyo y dinamizar la comunidad universitaria, contribuyendo a la transformación de la sociedad.

Los objetivos de esta red son:

- Potenciar la visibilidad y la notoriedad de la universidad.
- Promover y potenciar las relaciones con el entorno local, actuando como dinamizador

del territorio.

- Acercar y adecuar los servicios y recursos que faciliten la formación virtual.
- Canalizar y atender las necesidades de la comunidad universitaria.

La información actualizada sobre las sedes y puntos de información en activo se encuentra en el siguiente enlace: <http://www.uoc.edu/portal/es/universitat/contacte-seus/on-som/seus.html>

Los servicios que ofrecen las sedes son:

- Asesoramiento personalizado de la oferta formativa de la Universidad.
- Apoyo a la gestión académica, posibilidad de entrega y recogida de documentación, entrega de títulos y resolución de dudas académicas.
- Servicio de retorno y préstamo bibliográfico.
- Centro de recursos, con la puesta a disposición de conexión a internet, equipamiento audiovisual, salas de estudio y salas de reuniones.
- Participar en los órganos de representación de los estudiantes en el territorio a través de las comisiones de sede.
- Participar en las actividades que se organizan regularmente, como talleres y ciclos de conferencias <http://symposium.uoc.edu/>
- Asistir a las Jornadas de acogida, actividades dirigidas a estudiantes de nuevo acceso para facilitar la incorporación a la Universidad. En estas jornadas se ayuda al estudiante a identificar los aspectos más relevantes de su nueva etapa formativa.

Los servicios que ofrecen los puntos de información son:

- Información general sobre la oferta formativa de la Universidad.
- Devolución de los préstamos del fondo bibliográfico.
- Conexión a Internet y uso de salas de estudio.

Los mecanismos existentes de mejora y supervisión de los servicios que se ofrecen en esta red se detallan a continuación:

- Comisiones de sedes, formada por los representantes de los estudiantes de la zona territorial que representa cada una, escogidos por votación entre los propios estudiantes. Las funciones de las comisiones de sede (que preside el director de la sede correspondiente) son proponer mejoras de los servicios que se ofrecen y

proponer actividades a realizar.

- Buzón de sugerencias en cada sede.
- Encuesta a los estudiantes usuarios de las sedes.
- Detección de las necesidades de los estudiantes directamente a través de los comentarios que envían al personal de atención de las sedes.

## **Inversiones**

Por la propia naturaleza de la Universidad, no existen inversiones específicas para los programas.

Las inversiones en equipamientos de la Universidad son de carácter general y se distribuyen en inversiones en las oficinas de gestión, en las inversiones en las sedes y puntos de información de la red territorial y sus bibliotecas, y en las inversiones en aplicaciones informáticas y el Campus Virtual (en el que se imparte la docencia) y que afectan por igual a todos los programas de formación.

## **Seguridad**

El Campus Virtual es el espacio donde se desarrolla toda la actividad docente y un espacio de comunicación y relación entre los usuarios. Permite a docentes y estudiantes enseñar y aprender mediante el uso de más de 20 herramientas distintas como wikis, blogs, foros, videoconferencia, vídeos, materiales didácticos, buscadores, etc. Es un entorno abierto que permite añadir nuevas herramientas y también un sistema de gestión que permite gestionar la creación de las aulas, la asignación de usuarios y la copia de información semestre a semestre de forma automática.

La UOC realiza encuestas de uso y satisfacción, y análisis periódicos de las necesidades de los usuarios. Las mejoras y desarrollos se fundamentan en una metodología de diseño centrado en el usuario asegurando así la usabilidad y adecuación a las necesidades.

El Campus Virtual ha garantizado el acceso de los usuarios a pesar del incremento anual constante (de los 200 usuarios del curso 1995-1996 a los más de 45.000 del curso 2010-2011). Los datos se pueden consultar en tiempo real en:

[http://www.uoc.edu/portal/castellano/tecnologia\\_uoc/infraestructures/campus/index.html](http://www.uoc.edu/portal/castellano/tecnologia_uoc/infraestructures/campus/index.html)

El Campus Virtual se fundamenta en estándares tecnológicos internacionales y en una arquitectura orientada a servicios. La profesora colaboradora Gartner ha publicado en el año 2011 un estudio de caso para instituciones de educación virtual basado en el modelo tecnológico del Campus Virtual de la UOC, destacándolo como ejemplo y modelo a seguir [Gartner, 28 March 2011, Case Study: Approaching the Learning Stack. The Third-Generation

LMS at Universitat Oberta de Catalunya].

La Universidad dispone de un sistema de seguimiento de las incidencias que se producen en el Campus Virtual que permite conocer y resolver los errores y paradas que puedan haber perjudicado la accesibilidad de los estudiantes. Los niveles de servicio se sitúan por encima del 99%, estándar de calidad de servicio en Internet.

Antes de que un servicio esté disponible para el usuario, se sigue un proceso de control con el objetivo de garantizar que su funcionamiento sea el adecuado. Para ello se dispone de un entorno de prueba y un entorno de pre-producción, que permiten realizar test funcionales, de integridad y de carga sin condicionar el entorno de producción.

La UOC dispone de dos salas de máquinas propias. Una principal que alberga los entornos de producción, y otra más pequeña que es donde residen los entornos de contingencia y preproducción. Ambas salas se encuentran protegidas por distintos sensores, que pueden enviar alarmas a través de la red. Existen sistemas de monitorización y vigilancia 24x7 que permiten aplicar procedimientos para la recuperación de un servicio en el mínimo tiempo posible. La infraestructura se basa en sistemas redundados de alta disponibilidad donde los posibles puntos de fallo se duplican y de manera automática entra en funcionamiento un elemento de reserva de modo que el servicio no se ve afectado. Los niveles de servicio se sitúan por encima del 99%, estándar de calidad de servicio en Internet.

Los sistemas de almacenamiento están duplicados y se realizan copias de seguridad de todos los datos. Existe una política de acceso a los datos y protocolos de seguridad. La institución tiene un responsable de seguridad de los datos. Se contratan periódicamente auditorias de seguridad y existen guías de desarrollo seguro que se aplica en los desarrollos.

## **7.2. Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios**

### **Política de financiación y asignación de recursos**

La Universitat Oberta de Catalunya inició el año 1998 el establecimiento de los compromisos presupuestarios con la Generalitat de Catalunya por medio de los correspondientes contratos programa. Este instrumento permite valorar la actividad que se llevará a cabo por parte de la Universidad, que incluye la programación de nueva oferta, y establece las necesidades de transferencia anual para la realización de dicha actividad en el marco estratégico de la Universidad y condicionado a la implantación de acciones de mejora de la calidad.

El 5 de marzo de 2009, la Universitat Oberta de Catalunya firmó un nuevo Contrato Programa

con el Departamento de Innovación, Universidad y Empresa, para los periodos de 2009 a 2014, que recoge los objetivos de adaptación de la actual oferta formativa de la Universidad –que es donde queda circunscrita la propuesta de Máster que aquí se presenta–, así como la creación de nueva oferta, también en el marco de la implantación del EEES, y las necesidades de subvención que este despliegue implica.

Estas necesidades se determinan a partir de la relación de costes para el desarrollo de la actividad en lo que se refiere a transferencia corriente, y a las necesidades de inversión en materiales didácticos para el aprendizaje, en tecnología y aplicaciones para el Campus virtual y en infraestructura tecnológica para su mantenimiento, por lo que corresponde a la subvención de capital.

Asimismo, el 16 de diciembre de 2015 se firmó un nuevo Convenio Programa entre el Departamento de Economía y Conocimiento y la fundación Universitat Oberta de Catalunya para la financiación de la UOC para el período 2015-2018.

Las necesidades de materiales didácticos para el programa que se presenta, se determinan anualmente a través del Plan de despliegue de la titulación que se refleja en esta memoria en el capítulo 10.

### **Plan de viabilidad**

El plan de viabilidad económica que se presenta, tiene en cuenta la estructura de gasto variable directamente asociado a la titulación en cada curso y que se detalla bajo los epígrafes de:

- tutoría y profesores colaboradores, cuya necesidad viene determinada por el número real de matriculados,
- replicación y envío de materiales docentes (gastos no asociados a la inversión), y
- comisiones de cobro de la matrícula (gastos financieros).

Estos capítulos se rigen por una fórmula de gasto variable, asociada al número de alumnos y créditos de matrícula. La evolución de la matrícula y la rematrícula de estudiantes y créditos para el programa propuesto se han estimado por parte del Área de marketing de la Universidad y sus valores permiten determinar el ingreso estimado del programa derivado de los derechos de matrícula.

Además se han estimado las inversiones para la elaboración de los nuevos recursos docentes del programa.

El cálculo que se presenta no incluye las necesidades transversales de gestión y tecnológicas, así como las necesidades de profesorado detectadas.

	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
Estudiantes de nueva incorporación	47	87	100	101
Estudiantes rematriculados	0	85	173	206
Estudiantes computables	44	166	265	298
<b>INGRESOS DE MATRÍCULA</b>	<b>33.852</b>	<b>131.016</b>	<b>214.728</b>	<b>247.735</b>
<b>GASTOS VARIABLES</b>	<b>14.195</b>	<b>59.825</b>	<b>108.468</b>	<b>133.211</b>
Tutoría	2.011	8.517	15.582	19.116
Consultoría	10.890	46.214	84.411	103.769
Gastos en materiales	1.184	4.651	7.721	9.422
Gastos financieros	110	442	754	904
<b>INVERSIÓN EN RECURSOS DOCENTES</b>	<b>55.553</b>	<b>80.464</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

### 8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación

Para la estimación de los valores de tasas y resultados académicos y de satisfacción, la Universidad se ha basado en la experiencia previa de los Másteres universitarios desplegados hasta el momento.

#### Tasa de graduación

Debido a las características específicas de los estudiantes de la UOC (número de créditos matriculados por curso significativamente inferior al número de créditos teóricos por curso) la tasa de graduación además de en T+1, también la calculamos en T+2, T+3,... ya que aporta más información sobre la evolución de la graduación de las diferentes cohortes.

Para la estimación de esta tasa, como hemos indicado, se han tenido en cuenta los resultados obtenidos en los Másteres que ya se han desplegado. Los valores obtenidos son los siguientes:

	Cohorte 2010-11	Cohorte 2011-12	Cohorte 2012-13	Cohorte 2013-14	Cohorte 2014-15
<b>Tasa de graduación en T+1</b>	<b>25,4%</b>	<b>32,4%</b>	<b>25,4%</b>	<b>28,0%</b>	<b>31,9%%</b>
Tasa de graduación en T+2	56,7%	44,9%	42,4%	48,4%	
Tasa de graduación en T+3	59,8%	52,3%	50,5%		
Tasa de graduación en T+4	61,4%	57,6%			
Tasa de graduación en T+5	68,4%				

La previsión para la tasa de graduación en T+1 es que siga siendo superior al **25%**.

#### Tasa de abandono

Para la estimación de esta tasa, de nuevo se han considerado los resultados obtenidos por los Másteres universitarios de la UOC. Teniendo en cuenta que una cohorte no puede tener abandono hasta el 3r curso, la tasa de abandono se calcula en T+2. Los valores obtenidos son los siguientes:

	Cohorte 2010-11	Cohorte 2011-12	Cohorte 2012-13	Cohorte 2013-14
Abandono en T+2 años	19,1%	21,9%	21,4%	20,6%

Se propone que la tasa de abandono en T+2 sea inferior al 25%

### Tasa de eficiencia

Para la estimación de esta tasa se han tenido de nuevo en cuenta los resultados obtenidos por los Másteres universitarios de la UOC; superiores siempre al 90%.

Si tenemos en cuenta que esta tasa está muy relacionada con las tasas de éxito y rendimiento, y estas también se han mantenido estables en los últimos cuatro años, la previsión es que la tasa de eficiencia siga siendo para los programas de Máster **superior al 90%**.

Además de las tasas exigidas, la Universidad considera necesario establecer objetivos de rendimiento académico para cada curso; los indicadores para la valoración del Máster de consecución de estos objetivos son los siguientes.

### Tasa de éxito

La tasa de éxito corresponde al número de créditos superados / número de créditos presentados. En esta tasa, en los actuales Másteres oficiales, los resultados obtenidos son los siguientes:

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Másteres universitarios	93,6%	94,9%	94,8%	92,9%	95,5%	96,5%	95,5%	96,6%

La tasa de éxito se ha mantenido estable en los últimos cuatro años y la previsión para todos los programas de Máster es que siga siendo superior al 90%.

### Tasa de rendimiento

Esta tasa corresponde al número de créditos superados / número de créditos matriculados; en los Másteres universitarios de la UOC tiene los siguientes valores:

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Másteres universitarios	78,6%	80,5%	81,7%	81,4%	84,9%	85,4%	86,5%	87,5%

La tasa de rendimiento se ha mantenido estable, aunque con un ligero descenso en los últimos años. La previsión es que la tasa se mantenga para todos los Másteres de la UOC por encima del 70%.

Además, debe considerarse la medida de la satisfacción del estudiante, que se obtendrá, tal como se explicita en el apartado relativo a los sistemas internos de garantía de la calidad, por medio de las encuestas de satisfacción que se realizan cada curso.

### **Tasa de satisfacción**

Esta tasa, que corresponde a la media de las respuestas a la pregunta de satisfacción general del curso en una escala de 1 a 5 (siendo 5 una valoración muy positiva y 1 muy negativa), en las titulaciones de la UOC, de acuerdo con los datos obtenidos, tiene los siguientes valores:

	2008-09	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16
Total	4	4,1	4,1	4,1	4,0	4,0	4,0	3,9

La tasa de satisfacción se ha mantenido estable alrededor del 4, se valorarán como resultados satisfactorios medias de satisfacción superiores a 4 entre valores de 1 a 5.

Todos los datos estimados se revisarán por medio de los resultados semestrales obtenidos a partir del despliegue de la titulación y se revisarán de acuerdo con ellos. Esta revisión permitirá ir ajustando tanto los resultados reales como la estimación de los objetivos que hay que alcanzar como resultados satisfactorios para este Máster.

## **8.2. Progreso y resultados de aprendizaje**

Durante el desarrollo del semestre, por medio del RAC (registro de evaluación continua), el profesorado y el personal de gestión vinculado a la actividad docente pueden consultar los resultados de los estudiantes en las pruebas de evaluación continua y ver la evolución de una asignatura durante el periodo docente. Esta información permite hacer acciones durante el semestre para reforzar y mejorar el rendimiento de los estudiantes y llevar a cabo acciones de mejora para asegurar el progreso y la consecución de los resultados de aprendizaje.

Cada final de semestre y de curso, se facilitan con el máximo detalle los resultados por medio de los sistemas de información de la Universidad. Los indicadores quedan recogidos en su almacén de datos (Datawarehouse), que es la fuente básica de información de los resultados de valoración de la docencia para el profesorado. La información se recoge para todos los niveles (programa, asignatura y aula) y, por tanto, va dirigida a diferentes perfiles (director de estudios, director académico de programa y profesor responsable de asignatura), este nivel de detalle permite identificar el nivel de consecución tanto a nivel de asignatura como de titulación.

Las principales fuentes de información que permiten la obtención de los datos son las siguientes:

- Gestión académica.
- Proceso de recogida de la satisfacción de los grupos de interés.

Los resultados de estos procesos se cargan semestralmente y anualmente en el almacén de datos (Datawarehouse denominado DAU) de la Universidad. La validación de estos procesos y la idoneidad de los indicadores es una función coordinada por el Área de Planificación y Calidad, que periódicamente se reúne con los responsables académicos de los estudios para asegurar el uso y la garantía de los indicadores.

Los responsables del seguimiento y la valoración de los resultados de cada asignatura son el profesor responsable de la asignatura, que puede determinar la necesidad de mayor información detallada para conocer las causas de los resultados o analizar las actividades y pruebas de evaluación, puesto que todas ellas son accesibles con las herramientas del profesor en formato digital.

El director académico del programa, en el marco de la Comisión de Titulación, valorará los resultados globales de la titulación. Esta valoración incluye la comparación con la información de previsión de resultados, la comparación entre otros másteres de la universidad de la misma rama de conocimiento y el análisis detallado de cada una de las asignaturas aportado por cada profesor responsable de asignatura. Las valoraciones hechas por la Comisión y las posibles acciones de mejora que hay que desarrollar deberán ser recogidas por el director académico del programa y validadas por su director de estudios.

Los principales resultados que se valoran en la Comisión de Titulación semestralmente corresponden a las siguientes variables:

- Rendimiento: se valoran los ítems de seguimiento de la evaluación continua, tasa de rendimiento y tasa de éxito, con seguimiento especial para las asignaturas de trabajo final y prácticas.
- Continuidad: se valora el abandono principalmente a partir de la rematrícula o las anulaciones voluntarias de primer semestre.
- Satisfacción de los estudiantes: se valoran los ítems correspondientes a la acción de los profesores colaboradores, la planificación, los recursos de aprendizaje y el sistema de evaluación.

Al final de cada curso, además de los resultados expresados, se recogen los correspondientes al balance académico de curso, que presenta el vicerrector responsable de calidad a la Comisión Académica y a la Comisión de Programas:

- Rendimiento: se valoran los mismos ítems.
- Continuidad: se valoran los mismos ítems y, además, la tasa de abandono.
- Satisfacción de los estudiantes: se valoran los mismos ítems y, además, la satisfacción con la UOC, el programa, su aplicabilidad y los servicios.

- Satisfacción del profesorado participante en el título en relación a: nivel previo de los estudiantes matriculados en la asignatura, metodología y recursos utilizados, mecanismos de coordinación, apoyo de la institución para el seguimiento y mejora de las titulaciones;
- Graduación: tasa de graduación y de eficiencia;
- Inserción o mejora profesional: a partir de los estudios propios elaborados por la Universidad cada dos años y a partir de los resultados obtenidos por los estudios transversales realizados por las universidades catalanas con el apoyo de AQU.

Este conjunto de datos está disponible para todos los tipos de asignatura, para los trabajos de final de Máster y también para las prácticas. En estos casos es pertinente valorar las memorias y los trabajos realizados para evaluar la adquisición del conjunto de competencias previstas.

El análisis de los resultados se lleva a cabo en el marco del proceso de seguimiento de la titulación, descrito en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad.

## **9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO**

[http://www.uoc.edu/porta/es/qualitat/documentacio/UOC\\_Manual\\_sistema\\_garantia\\_Esp\\_06.pdf](http://www.uoc.edu/porta/es/qualitat/documentacio/UOC_Manual_sistema_garantia_Esp_06.pdf)

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1. Cronograma de implantación de la titulación

El cronograma de implantación de la titulación no muestra cual ha de ser el itinerario de un estudiante para seguir el máster, sino que señala el semestre en que por vez primera se ofrecerán las distintas asignaturas. A partir de esta primera oferta, las asignaturas se impartirán cada curso.

- Primer semestre: 36 créditos ECTS
- Segundo semestre: 24 créditos ECTS

Curso 2010-2011 Primer semestre	Curso 2010-2011 Segundo semestre
Bioquímica y fisiología de la nutrición (4 créditos ECTS)	Nutrición clínica (4 ECTS)
Dieta equilibrada y adaptación a diferentes estados fisiológicos <sup>(1)</sup> (4 ECTS)	Dietoterapia II (4 ECTS)
Alimentación colectiva (4 ECTS)	Nutrigenómica (4 ECTS)
Tecnología, control y seguridad en los alimentos (6 ECTS)	Educación nutricional (4 ECTS)
El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos (6 ECTS)	Nutrición y Salud Pública (4 ECTS)
La alimentación en el mundo: de la malnutrición a los trastornos de la conducta alimentaria <sup>(2)</sup> (6 ECTS)	Alimentación y sociedad (4 ECTS)
Nutrición en patologías de gran prevalencia <sup>(3)</sup> (6 ECTS)	<i>PRACTICUM</i> (6 ECTS)
	Trabajo Final de Máster (6 ECTS)
<b>36 ECTS</b>	<b>24 ECTS</b>

(1) Ha pasado a denominarse Alimentación en el ciclo vital

(2) Ha pasado a denominarse Alimentación en el mundo

(3) Ha pasado a denominarse Alimentación para la prevención de patologías prevalentes

La implantación de las asignaturas nuevas vinculadas a los cambios solicitados en la modificación:

Curso 2018-2019 Primer semestre	Curso 2018-2019 Segundo semestre
Comunicación alimentaria (4 ECTS)	Gastronomía y nutrición (6 ECTS)

## **10.2. Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios \***

De acuerdo con el art.6.4 del RD 1393/2007, según redacción otorgada por el RD 861/2010, los estudiantes del Máster de Nutrición y Salud de la UOC (título propio) podrán obtener el reconocimiento de créditos académicos del plan de estudios del Máster Universitario en Nutrición y Salud, en función de las asignaturas o grupo de asignaturas superadas hasta el momento por el estudiante, de acuerdo con la tabla de equivalencias que se detalla en el apartado 4.4 de esta memoria.

## **10.3. Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto**

La implantación de este máster no extinguirá ninguna enseñanza oficial existente actualmente en la UOC, pero el Máster de Nutrición y Salud (título propio) que la Universitat Oberta de Catalunya ha venido ofreciendo desde el curso 2008-2009 dejará de ofrecerse con la implantación del título oficial. En el Anexo que se adjunta en el apartado 4.4 se recoge información detallada de este máster propio.

#### ANNEXO 4.4.

A continuación se detalla la información complementaria al diseño curricular del título propio Máster en Nutrición y Salud, extinguido por el Máster universitario en Nutrición y Salud:

### 1. Plan de estudios

El programa propio de máster en Nutrición y salud tiene una carga lectiva de 60 créditos ECTS y 1500 horas. El plan de estudios del programa es:

<b>Especialidad Nutrición básica y para colectividades: 12 créditos ECTS</b>
Bioquímica y fisiología de la nutrición (4 créditos ECTS)
Dieta equilibrada y adaptación a diferentes estados fisiológicos (4 créditos ECTS)
Alimentación colectiva (4 créditos ECTS)
<b>Especialidad Tecnología alimentaria y desarrollo de nuevos alimentos: 12 créditos ECTS</b>
Tecnología, control y seguridad de los alimentos (6 créditos ECTS)
El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos (6 créditos ECTS)
<b>Especialidad Nutrición y alimentación en patologías de gran prevalencia: 12 créditos ECTS</b>
Alimentación en el mundo: hábitos alimentarios y problemas nutricionales (3 créditos ECTS)
Trastornos de la conducta alimentaria (3 créditos ECTS)
Nutrición en enfermedades de gran prevalencia: (6 créditos ECTS)
<b>Especialidad Nutrición avanzada y salud pública 12 créditos ECTS</b>
Nutrición clínica: (4 créditos ECTS)
Nutrición avanzada (4 créditos ECTS)
Nutrición y Salud Pública (4 créditos ECTS)
<b>Trabajo final de máster: proyecto de aplicación profesional (12 Créditos ECTS)</b>

**Tabla 1. Resumen de las materias y la distribución en créditos ECTS**

<i>Tipo de materia</i>	<i>Créditos</i>
<b>Obligatorias</b>	<b>48</b>
<b>Trabajo de fin de Máster</b>	<b>12</b>
<b>Total</b>	<b>60</b>

El máster Propio de Nutrición y salud se ha diseñado y estructurado como un itinerario, de manera que permita a los participantes el acceso a una formación ajustada a sus necesidades y matricularse de acuerdo con sus intereses específicos y sus posibilidades de tiempo y dedicación. El itinerario del programa está formado por un máster de 60 créditos, dos posgrados de 30 créditos y cuatro especializaciones de 12 créditos cada una.

Los programas que forman parte del itinerario son los siguientes:

#### Máster

- Master de Nutrición y Salud (60 ECTS)

#### Posgrados

- Posgrado de Nutrición y tecnología alimentaria (30 ECTS)
- Posgrado de Nutrición y alimentación sanitaria y social (30 ECTS)

#### Especializaciones

- Especialización de Nutrición básica y para colectividades (12 ECTS)
- Especialización de Tecnología alimentaria y desarrollo de nuevos alimentos (12 ECTS)
- Especialización de Nutrición y alimentación humana y problemas nutricionales (12 ECTS)
- Especialización de Nutrición avanzada y salud pública (12 ECTS)

## 2. Objetivos

- Dotar a los estudiantes de una formación práctica y teórica en el campo de la nutrición y la alimentación humana con un enfoque global e integrador, que incluye desde la información básica sobre nutrientes y las funciones metabólicas de los mismos, hasta efectos de la nutrición sobre la salud y su uso en la prevención y el tratamiento de determinadas enfermedades.

- Dotar al estudiante de conocimientos, tanto teóricos como prácticos, en materia de las ciencias y tecnologías de los alimentos, y en relación con los últimos desarrollos y tendencias en este campo.
- Dotar a los estudiantes de los conocimientos avanzados en la terapia natural del siglo XXI: la fitoterapia.
- Saber evaluar con eficacia estrategias y modelos de intervención nutricional en situaciones fisiológicas especiales, así como en patologías prevalentes o relacionadas con la alimentación para dar respuesta a una problemática nutricional real.
- Analizar el funcionamiento de la nutrición en situaciones fisiológicas o en patologías de gran prevalencia o relacionadas con la alimentación, y saber aplicar las herramientas necesarias a partir de los últimos avances en nutrición clínica para ofrecer una mejor calidad de vida.

### 3. Competencias

Competencias que adquirirá el estudiante

Los titulados en el Máster propio en Nutrición y Salud estarán capacitados para:

#### **Competencias específicas**

- [1]. Integrar los conocimientos sobre organización estructural, características anatómicas e histológicas de los órganos del sistema digestivo y las funciones que realiza cada órgano.
- [2]. Capacidad para analizar en detalle la composición de los alimentos identificando los diferentes nutrientes y sus funciones en el organismo.
- [3]. Ser capaz de diseñar y evaluar acciones de mejora en la implantación de dietas, planes de alimentación y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas evolutivas de un individuo o grupo de población.
- [4]. Ser capaz de evaluar la idoneidad de la gestión, elaboración y control de menús adaptados al colectivo al que van destinados.
- [5]. Capacidad para analizar, intervenir y diseñar procesos combinados en la producción de alimentos para potenciar y rentabilizar el proceso tecnológico y/o mejorar la calidad.
- [6]. Ser capaz de aplicar y evaluar el mantenimiento de prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgo aplicando la legislación vigente.
- [7]. Liderar los procesos de implantación de sistemas de seguridad y calidad alimentaria.
- [8]. Capacidad para analizar el efecto y la interacción de las tecnologías clásicas y emergentes sobre las propiedades físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas, nutritivas y funcionales de los alimentos.
- [9]. Liderar los procesos de innovación tecnológica y mejora de los sistemas de producción de alimentos y complementos alimenticios.
- [10]. Ser capaz de identificar y analizar las desigualdades culturales y sociales y su incidencia en los hábitos alimentarios.

- [11]. Capacidad para analizar los retos y oportunidades de éxito en la implantación de un programa de intervención nutricional considerando el contexto globalizador y de cambio socio demográfico, epidemiológico, científico y tecnológico.
- [12]. Liderar la organización, gestión e implementación de los diferentes tipos de tratamiento dietético y soporte nutricional ya sea ambulatorio u hospitalario.
- [13]. Ser capaz de abordar la interacción entre nutrición y genética, sus expectativas futuras y sus implicaciones éticas.
- [14]. Ser capaz de asesorar, diseñar y evaluar actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo una educación alimentaria y nutricional de la población.

### **Competencias transversales**

- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.
- [17]. Capacidad para el aprendizaje continuado, autodirigido y autónomo.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.
- [20]. Capacidad para interpretar la diversidad social y cultural y el papel que desempeña la alimentación.

### **Competencias de las materias susceptibles de convalidación:**

#### **Para la materia Bioquímica y fisiología de la nutrición 4 créditos ECTS**

- [1]. Integrar los conocimientos sobre organización estructural, características anatómicas e histológicas de los órganos del sistema digestivo y las funciones que realiza cada órgano.
- [2]. Capacidad para analizar en detalle la composición de los alimentos identificando los diferentes nutrientes y sus funciones en el organismo.

#### **Para la materia Dieta equilibrada y adaptación a diferentes estados fisiológicos 4 créditos ECTS**

- [3]. Ser capaz de diseñar y evaluar acciones de mejora en la implantación de dietas, planes de alimentación y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas evolutivas de un individuo o grupo de población.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el **ámbito de** la alimentación y la salud.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a

públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

**Para la materia Alimentación colectiva 4 créditos ECTS**

- [4]. Ser capaz de evaluar la idoneidad de la gestión, elaboración y control de menús adaptados al colectivo al que van destinados.
- [5]. Capacidad para analizar, intervenir y diseñar procesos combinados en la producción de alimentos para potenciar y rentabilizar el proceso tecnológico y/o mejorar la calidad.
- [6]. Ser capaz de aplicar y evaluar el mantenimiento de prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgo aplicando la legislación vigente.
- [7]. Liderar los procesos de implantación de sistemas de seguridad y calidad alimentaria.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

**Para la materia Tecnología, control y seguridad alimentaria de 6 créditos ECTS**

- [5]. Capacidad para analizar, intervenir y diseñar procesos combinados en la producción de alimentos para potenciar y rentabilizar el proceso tecnológico y/o mejorar la calidad.
- [6]. Ser capaz de aplicar y evaluar el mantenimiento de prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgo aplicando la legislación vigente.
- [7]. Liderar los procesos de implantación de sistemas de seguridad y calidad alimentaria.
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

**Para la materia El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos de 6 créditos ECTS**

- [8]. Capacidad para analizar el efecto y la interacción de las tecnologías clásicas y emergentes sobre las propiedades físicas, químicas, microbiológicas, organolépticas, nutritivas y funcionales de los alimentos.
- [9]. Liderar los procesos de innovación tecnológica y mejora de los sistemas de producción de alimentos y complementos alimenticios.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

**Para la materia La alimentación en el mundo: hábitos alimentarios y problemas nutricionales 3 créditos ECTS**

- [10]. Ser capaz de identificar y analizar las desigualdades culturales y sociales y su incidencia en los hábitos alimentarios.

- [11]. Capacidad para analizar los retos y oportunidades de éxito en la implantación de un programa de intervención nutricional considerando el contexto globalizador y de cambio sociodemográfico, epidemiológico, científico y tecnológico.
- [12]. Liderar la organización, gestión e implementación de los diferentes tipos de tratamiento dietético y soporte nutricional ya sea ambulatorio u hospitalario.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

**Para la materia trastornos de conducta alimentaria 3 créditos ECTS**

- [11]. Capacidad para analizar los retos y oportunidades de éxito en la implantación de un programa de intervención nutricional considerando el contexto globalizador y de cambio sociodemográfico, epidemiológico, científico y tecnológico.
- [12]. Liderar la organización, gestión e implementación de los diferentes tipos de tratamiento dietético y soporte nutricional ya sea ambulatorio u hospitalario.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

**Para la materia Nutrición en enfermedades de gran prevalencia 6 créditos ECTS**

- [12]. Liderar la organización, gestión e implementación de los diferentes tipos de tratamiento dietético y soporte nutricional ya sea ambulatorio u hospitalario.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

**Para la materia Nutrición clínica 4 créditos ECTS:**

- [12]. Liderar la organización, gestión e implementación de los diferentes tipos de tratamiento dietético y soporte nutricional ya sea ambulatorio u hospitalario.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a

públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

#### **Para la materia Nutrición avanzada 4 créditos ECTS**

- [13]. Ser capaz de abordar la interacción entre nutrición y genética, sus expectativas futuras y sus implicaciones éticas.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

#### **Para la materia Nutrición y Salud Pública 4 créditos ECTS**

- [14]. Ser capaz de asesorar, diseñar y evaluar actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo una educación alimentaria y nutricional de la población.
- [15]. Capacidad de uso y aplicación de las TIC en el ámbito profesional de la salud
- [16]. Capacidad para la organización, planificación y presentación de proyectos en el ámbito de la alimentación y la salud.
- [18]. Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.
- [19]. Capacidad para transmitir conocimiento experto sobre nutrición, alimentación y salud a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades.

## **4. Criterios de evaluación y calificación**

### **Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones**

#### **Estructuración de la evaluación**

La evaluación del Máster propio en Nutrición y Salud se estructura en torno a la evaluación continua de las diferentes asignaturas y el trabajo final de máster como prueba de evaluación final.

La evaluación continua se lleva a cabo por medio de las pruebas de evaluación continua (PEC).

El modelo concreto de evaluación de cada asignatura se establece semestralmente en el plan docente / de aprendizaje.

El plan docente / de aprendizaje de cada asignatura define:

- El modelo concreto de evaluación.
- Los criterios generales de evaluación de la asignatura relacionados con los objetivos que deben alcanzarse y las competencias que deben adquirirse.
- Los criterios y fórmulas de evaluación, corrección y nota, y las fórmulas ponderadas aplicables, si procede.

El correcto seguimiento del sistema de evaluación continua implicará la realización de las actividades propuestas, guiadas y evaluadas por el consultor de la asignatura, que se tienen que hacer durante el semestre y que se exponen en la planificación de cada asignatura al inicio de semestre de manera individual y original. Los criterios y requisitos para superar de forma satisfactoria la evaluación continua o las pruebas finales de evaluación se exponen, de manera general, en el plan docente de la asignatura.

Por medio del plan docente de cada una de las asignaturas, que se hace público en el espacio del aula al inicio de semestre, los estudiantes conocen cuáles son las actividades de aprendizaje y de evaluación propuestas, qué recursos didácticos tienen al alcance, qué seguimiento y ayuda pedagógica recibirán del consultor, cuáles serán los criterios para evaluar su rendimiento y la adquisición de competencias, y cuál es el sistema de valoración de cada una de las actividades.

En cualquier caso, al inicio de cada actividad, los enunciados están expuestos y son presentados extensamente por el consultor en el aula.

El modelo de evaluación que se promueve en este Máster es el de evaluación continua. Por lo tanto, la valoración de la consecución de los objetivos tiene lugar en diversos momentos del proceso formativo en cada uno de los módulos de los diferentes itinerarios, y no sólo al final del proceso.

Existe también un registro de calificaciones de la evaluación continua (EC) y nota final de EC que es visible para el estudiante, el cual, en todo momento del semestre, puede conocer las evaluaciones emitidas por el consultor de la asignatura. Esta aplicación web, a la cual sólo el consultor tiene acceso, es donde habrá que introducir las calificaciones de cada una de las actividades de evaluación continua propuestas a los estudiantes y la calificación final de evaluación continua para cada estudiante.

### **La evaluación continúa**

La evaluación continua (EC) se realiza durante el semestre.

La EC consiste en la realización y superación de una serie de pruebas de evaluación continua (PEC) establecidas en el plan docente / plan de aprendizaje, de acuerdo con el número y el calendario que se concretan en el plan. La EC de cada asignatura se ajusta a los objetivos, competencias, contenidos y carga docente de cada asignatura.

El plan docente / de aprendizaje establece los criterios mínimos y el calendario de entrega para seguir y superar la EC. En todo caso, para considerar que se ha seguido la EC tiene que haberse realizado y entregado como mínimo el 50 % de las PEC. El no seguimiento de la EC se califica con una N (equivalente al no presentado). La EC se califica con las siguientes notas:

A	Calificación muy buena	Supera
B	Calificación buena	Supera
C+	Calificación suficiente	Supera
C-	Calificación baja	No supera
D	Calificación muy baja	No supera
N	No se emite calificación	No supera

Estas notas son aplicables a las PEC y a la nota final de EC.

La nota final de EC se completará con una nota equivalente numérica (sin decimal) de acuerdo con las siguientes correspondencias:

A	9/10 (MH)
B	7/8
C+	5/6
C-	3/4
D	0/1/2
N	No se emite nota

Para los trabajos de final de máster se prevé un modelo de evaluación específico.

El modelo de evaluación del TFM se basa en el modelo de evaluación continua en el que se definen tres tipos de actividades evaluables: actividades de inicio, actividades de seguimiento y actividad final.

Las actividades de inicio se centrarán en la documentación, búsqueda de información, definición de objetivos del propio proyecto. Todo esto debe dar como resultado el Plan de trabajo que el estudiante seguirá durante el desarrollo del mismo. Así, las actividades de inicio tienen por objetivo valorar y/o conocer el conocimiento previo del estudiante, tanto de las

competencias instrumentales como de las competencias específicas de otras asignaturas con las que el TFM esté especialmente vinculado.

Las actividades de seguimiento se corresponden con la ejecución del TFM propiamente. Durante esta fase el estudiante irá realizando entregas al director del trabajo con el objetivo de facilitar el seguimiento y la evaluación del mismo. Las actividades de seguimiento guían el proceso de aprendizaje y permiten acreditar la adquisición de las competencias previstas y la consecución de los objetivos de aprendizaje fijados. Así, estas actividades constituyen el núcleo del proceso de evaluación e incluyen las tareas para trabajar las diferentes competencias de acuerdo con la tabla definida anteriormente.

Finalmente, el estudiante deberá realizar la actividad final a fin de cerrar el TFM. Esta actividad incluye la entrega de la memoria del trabajo, así como su presentación y defensa pública.

El proyecto será evaluado por una comisión formada por tres miembros: el director de proyecto, el director de programa del Máster y un evaluador externo experto en el ámbito del proyecto que garantice la objetividad del proceso de evaluación. La calificación se asignará por consenso de los tres miembros de la comisión. Además, el trabajo resultante también será evaluado por los propios compañeros, siguiendo un proceso de evaluación entre iguales. En concreto, cada estudiante hará una evaluación de la presentación pública del trabajo, y será evaluado por dos compañeros del aula, a la vez que cada estudiante deberá de evaluar a dos de sus compañeros. La calificación final resultante servirá para matizar la calificación resultante de la comisión anteriormente descrita.

El TFM se califica con una nota cualitativa:

A	Excelente	Supera
B	Notable	Supera
C+	Aprobado	Supera
C-	Suspendido	No supera
D	Suspendido con calificación muy baja	No supera
N	No se emite calificación	No supera

Una vez concluido el Máster, en función de las notas obtenidas en las diferentes asignaturas y en el proyecto final de máster, el director del programa calificará a cada estudiante con una nota final de Máster resultado de la media entre las calificaciones de las asignaturas y la calificación del TFM.