



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

**MÁSTER UNIVERSITARIO**  
**Alimentación en la Actividad Física y el Deporte**

Abril 2020

## ÍNDICE

<b>DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO</b>	<b>3</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b>	<b>5</b>
<b>COMPETENCIAS</b>	<b>27</b>
<b>ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES</b>	<b>30</b>
<b>PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS</b>	<b>55</b>
<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>	<b>131</b>
<b>RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>	<b>163</b>
<b>RESULTADOS PREVISTOS</b>	<b>173</b>
<b>SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO</b>	<b>178</b>
<b>CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN</b>	<b>179</b>

# 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

## 1.1. Datos básicos

**Seleccionar Nivel**

Máster/ Nivel MECES 3

**Indicar Denominación específica**

Máster Universitario de Alimentación en la Actividad Física y el Deporte

**Seleccionar Título Conjunto (carácter interuniversitario)**

No /

**Seleccionar Rama**

/ Ciencias de la Salud /

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

720	<u>Salud</u>
-----	--------------

**Seleccionar si habilita para profesión regulada**

No

**Condición de acceso para título profesional**

No

**El MU ofrece especialidades?**

No

## 1.2. Distribución de créditos en el título

<b>Créditos totales</b>	60
Créditos obligatorios	40
Créditos optativos	8
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**

<b>Primer año implantación</b>	300
<b>Segundo año implantación</b>	300

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

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

**Normas de Permanencia**

[https://www.uoc.edu/portal/\\_resources/ES/documents/seu-electronica/191028\\_Normativa\\_acadxmica\\_UOC\\_CAST.pdf](https://www.uoc.edu/portal/_resources/ES/documents/seu-electronica/191028_Normativa_acadxmica_UOC_CAST.pdf)

**Lenguas en las que se imparte**

Castellano / Catalán /

## 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

El máster en Alimentación en la Actividad física y el Deporte de 60 créditos va dirigido a los profesionales de ciencias de la Salud que quieran profundizar en la relación entre la alimentación, la actividad física y el deporte tanto desde la promoción de la salud a través de la alimentación saludable y la actividad física en población general, como en las posibilidades de la alimentación para optimizar el rendimiento en deportistas.

En un contexto social y cultural en que el deporte ha adquirido una mayor relevancia y la alimentación tiene un papel cada vez más crucial, la alimentación deportiva ha pasado de ser un concepto utilizado solo en el ámbito del deporte profesional o del body-building, a emplearse también desde el punto de vista de la salud general y el bienestar. Se ha convertido en un sector con muy buenas perspectivas económicas y de empleabilidad que requiere de profesionales con conocimiento científico y criterio para orientar a los deportistas y a las personas activas, que, cada vez más a menudo, buscan mejorar su rendimiento a través de la alimentación.

La alimentación aplicada a la actividad física y el deporte como campo de interés y conocimiento ha crecido sustancialmente en los últimos 60 años y la alimentación del deportista va dejando atrás los mitos y creencias que durante décadas la han acompañado. Este creciente interés por la alimentación y el deporte lo demuestran la proliferación de investigación científica en este ámbito de conocimiento y la publicación de estudios sobre la interacción entre la nutrición con el ejercicio físico y el rendimiento en revistas científicas específicas y exclusivas sobre el tema como *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism* ([www.journals.humankinetics.com/ijsnem](http://www.journals.humankinetics.com/ijsnem)) o *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity* (<https://ijbnpa.biomedcentral.com/>). El crecimiento de congresos focalizados en el ámbito de la nutrición deportiva también se ha incrementado y ha permitido el intercambio de conocimientos entre profesionales, docentes y centros de investigación. A nivel europeo se puede destacar el congreso organizado por el *European Specialist Sports Nutrition Alliance* (ESSNA) ([www.essna.com](http://www.essna.com)) y a nivel internacional, pueden mencionarse el *Sport Nutrition Conference* ([www.sport-nutrition-conference.com](http://www.sport-nutrition-conference.com)) o el *International Sport & Exercise Nutrition Conference* (ISENC) ([www.isenc.org](http://www.isenc.org)).

Además, en estos años diferentes organismos, instituciones y asociaciones profesionales han ido creando subdivisiones o grupos de trabajo focalizados en la alimentación y el deporte. Así por ejemplo, la *Academy of Nutrition and Dietetics* dispone de la subdivisión *Sport, Cardiovascular and Wellness Nutrition* (SCAN) que organiza SCAN Symposium ([www.scandpg.org](http://www.scandpg.org)) o la *American*

*Dietetic Association* (ADA), dispone de *Sports and Cardiovascular NUTRITIONIST* (SCAN) que promueve la aplicación de la nutrición en el deporte, la salud y el bienestar. En el ámbito europeo, en el año 2003 se creó el *European Specialist Sport Nutrition Alliance* (ESSNA), que es la asociación que representa los intereses del sector de la nutrición deportiva en toda la Unión Europea y que tiene un papel importante en la legislación adecuada sobre los productos de nutrición deportiva. A nivel internacional, la Sociedad Internacional de Nutrición Deportiva (ISSN: *International Society of Sport Nutrition* <http://www.sportsnutritionistsociety.org/>; la única sociedad sin ánimo de lucro con base académica dedicada a la nutrición deportiva y a la ciencia de la nutrición aplicada) apela a la formación de los profesionales en ciencia basada en la evidencia en el campo de la alimentación deportiva para proporcionar unas recomendaciones adecuadas y adaptadas a cada deportista, al momento de su ciclo vital, a su estado de salud y al tipo de deporte practicado.

Así en los últimos diez años se ha observado un mayor avance en los conocimientos de alimentación en el deporte, y las siguientes áreas concentran y dirigen gran parte de la investigación actual: los efectos del ejercicio sobre la utilización de proteínas, el tiempo de comidas para maximizar la respuesta anabólica y los grados de evidencia científica del uso de la complementación alimenticia para el rendimiento deportivo (ejemplo, el uso de la creatina en el atletismo).

España lidera la Unión Europea en práctica habitual de deporte y ejercicio, y tiene una tendencia positiva en el porcentaje de población que pasó de no realizar actividad física o realizarla de manera ocasional en el 2009 a realizarla con cierta frecuencia o de manera habitual en el 2015, siendo el quinto país de toda la Unión Europea en el que el número de practicantes aumentó más. Según el libro blanco del Deporte de la Comisión Europea, el sector del deporte representa un 4% de todos los beneficios económicos en Europa. En Barcelona ciudad, representa un 5% (Jornada de Salud, Deporte y Economía del Colegio de Economistas de Cataluña), y es la segunda ciudad del mundo en número de deportistas amateurs. En contrapartida a esta situación, tres de cada cinco españoles no realizan ninguna actividad física moderada. España muestra uno de los valores más altos de la Unión Europea en marcadores de inactividad física, muy por encima tanto de la media de la Unión Europea (UE28). La inactividad física, definida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como dos horas y media de actividad física de intensidad moderada por semana para adultos mayores de 18 años, es la responsable del incremento del riesgo de aparición de más de 35 enfermedades prematuras y trastornos crónicos y del 13,4% de las muertes al año en España, llevándose por delante más de 52.000 vidas. Esto supone una carga económica importante para el país de más de 1.560 millones de euros, que representa un gasto de un 70,5% por las administraciones públicas.

Es importante destacar que, en grupos de personas con patologías o enfermedades crónicas, y aquellas que presentan un factor de riesgo (como el consumo de tabaco o alcohol), la práctica regular de actividad física reduce todavía más el riesgo de muerte en comparación con aquellas personas sin enfermedades crónicas, evidenciando así la importancia del cumplimiento de las recomendaciones sobre estilos de vida en estos grupos de población con factores de riesgo. Así, esta situación está conduciendo a los gobiernos a promover programas de salud pública de promoción de la actividad física y la prescripción de actividad física es también una actividad asistencial en aumento.

El impacto económico de la alimentación y el deporte están viendo en los últimos años unos cambios excepcionales y constantes con un gran mercado que incluye, tanto el asesoramiento de los deportistas como los productos alimentarios para deportistas, bebidas y suplementos deportivos. Según el Instituto Nacional de Estadística el sector de las actividades físico deportivas en crecimiento del empleo es el cuarto (1,8 del PIB), y pocas posiciones por debajo el sector salud y a continuación el de la industria alimentaria. Solamente en Cataluña, los estudios de INDESCAT (Catalán Sports Cluster) indican que la industria del deporte está conformada por más de 580 empresas vinculadas al mundo del deporte, lo que representa una facturación superior a los 3.500 millones de euros y la nada despreciable cifra de 20.000 puestos de trabajo. El estudio desarrollado por ACCIÓN (Generalitat de Catalunya) con el título "La industria del Deporte en Cataluña en 2015" nos proporciona las dimensiones del sector. El 60% de las empresas dedicadas al deporte en Cataluña tienen más de 5 trabajadores y facturan más de un millón de euros. De hecho, la industria del deporte en Europa ha crecido un 10% en los últimos años. En los últimos años el sector ha sufrido un fuerte crecimiento en sectores como el outdoor, seniors, mujeres, sportlifestyle, sportlovers. En las últimas décadas se ha pasado del deporte clásico al fitness y del fitness al wellness. Las tecnologías juegan un papel esencial en esta nueva configuración del modelo deportivo. Estamos ante la denominada Smart Health y Smart Sport. Todo este contexto apunta a una necesidad de profesionales que les asesoren también en alimentación capaces de trasladar los conocimientos científicos y académicos a la realidad de la práctica deportiva cotidiana de millones de personas.

También hay unas buenas perspectivas económicas en la industria alimentaria vinculada al sector del deporte. Los productos que hace unos años eran exclusivamente para atletas y culturistas están atrayendo cada vez más a un amplio perfil de consumidores, sobre todo con un perfil demográfico cada vez más joven. Global Industry Analysts en 2013 indicaba que la industria de la alimentación deportiva a nivel mundial representa 5 mil millones de dólares y que las previsiones para el año 2018 eran de 6,17 mil millones de dólares. Según Euromonitor International en el Reino Unido, en 2011 hubo un incremento de las ventas de un 14%, alcanzando los 370 millones de dólares y se prevé que supere los 660 millones de dólares en 2016. En España el producto exclusivo para la nutrición deportiva aumentó en 2015 en un 7%, alcanzando los 59 millones de euros, aunque los precios han tenido que bajar por la gran competencia y la presión de la venta por internet, obligando a las tiendas físicas a reducir los precios para mantener sus clientes. Por lo tanto, la alimentación y el deporte representa un sector económico importante y creciente, que genera notables ingresos y que está proporcionando oportunidades de empleo en puestos de trabajo que requieren conocimientos especializados en ciencia y tecnología.

Así, el ámbito de la alimentación, la actividad física y el deporte es un nicho de mercado con gran potencial y oportunidades. El experto en esta temática es una profesión emergente que presenta un claro crecimiento en los últimos 5 años. A nivel de inserción laboral, en los EE.UU, se prevé un aumento de la demanda de *sports nutritionist* de 21% entre 2012 y 2022. En España, la ocupación alrededor del deporte está experimentando también un importante crecimiento en los últimos años. Es relevante constatar, además, que los ocupados en este ámbito tienen un perfil más alto de educación y una demanda constante de formación continuada.

El futuro de la alimentación y el deporte requerirá, por tanto, 1) un nivel mayor de formación y educación para las personas que den consejo a los deportistas y 2) integre el conocimiento de diferentes disciplinas. Estamos en una era de crecimiento sin precedentes y el nuevo conocimiento está en constante evolución.

Ante todo esto, proponemos una formación de Máster oficial orientada a promover el conocimiento científico y la aplicación de la nutrición deportiva basada en la evidencia. Con el objetivo de dar respuesta a la necesidad de formación en el ámbito y proporcionar herramientas que permitan realizar un abordaje integral de la alimentación del deportista orientado a la mejora de su rendimiento sin comprometer su estado de salud. Esta aproximación pasa por vincular la nutrición deportiva con la fisiología, la psicología, la ergogenia o la gastronomía, así como con las nuevas tecnologías y tendencias en el ámbito deportivo. La comprensión específica del deporte debe manifestarse en la identificación de la utilización de las fuentes de energía del cuerpo, la mecánica del movimiento, así como los procesos psicológicos que relacionan la alimentación y los comportamientos.

La justificación de este título pasa por tanto por promover el conocimiento de la ciencia y la aplicación de la nutrición deportiva basada en la evidencia y se sustenta en los siguientes pilares:

- La demanda profesional detectada en el mercado laboral del sector del Deporte, de la Actividad Física y la Alimentación.
- El cambio de paradigma en el mundo salud provocado por el empoderamiento de los ciudadanos en el autocuidado de su propia salud que les lleva a preocuparse cada vez más por los hábitos alimentarios
- La necesidad de formación adicional de los profesionales de la salud en hábitos alimentarios y de vida, claves tanto en el rendimiento deportivo como en el mantenimiento de un buen estado de salud.

Es en el marco de este contexto que la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) propone ofrecer la titulación de Máster Universitario de Alimentación en la Actividad física y el Deporte, de carácter profesionalizador que capacite a los profesionales para el adecuado consejo en alimentación a las personas activas, basado en la evidencia científica, aportando formación tanto en área de nutrición y rendimiento como de promoción de la salud y estilos de vida saludable a través de la alimentación y la actividad física.

En el curso 2018-2019, que fue el primer curso de implantación, las matrículas de nuevo ingreso fueron 129 para un total de 140 plazas. En el caso del curso 2019-2020, y solamente con las matrículas del primer semestre de octubre se alcanzó a cubrir el 100% de las plazas (139 de las 140 permitidas). Por lo tanto, el incremento de un curso a otro (solo con la matrícula de octubre) fue de un 73.75%, y no permitimos nuevos accesos de estudiantes para el segundo semestre (en la UOC existen dos períodos de matrícula de nuevos estudiantes, uno para cada semestre del curso). Se constata, efectivamente, un crecimiento en la demanda de esta titulación. Por consiguiente se



propone incrementar las plazas hasta un máximo de 300.

Los Estudios de Ciencias de la Salud de la UOC se estructuran en seis áreas de conocimiento con objetivos y planes de acción específicos. Una de estas áreas con oferta consolidada es la de alimentación y nutrición. Esta oferta incluye el *Master Degree in Food Systems, Culture and Society*, orientada a la especialización internacional en políticas alimentarias y la titulación oficial, Máster Universitario de Nutrición y Salud enfocado hacia el uso de la nutrición como herramienta de salud pública y un Postgrado sobre Nutrición, Rendimiento Deportivo y Salud. El programa del Máster en Alimentación en la Actividad física y el Deporte, que se presenta, pretende continuar y ampliar la oferta formativa en el ámbito de la alimentación y la nutrición, en un sector con una clara demanda formativa y profesional al alza, tal y como se detalla en el punto de empleabilidad y perspectivas de futuro.

### **Oferta formativa existente**

La formación reglada sobre nutrición deportiva tiene sus inicios en la Universidad Estatal de Florida que fue la primera en ofrecer una carrera universitaria específica en nutrición deportiva en 1987. Más tarde, otras universidades incorporaron esta carrera universitaria a partir del trabajo conjunto entre los Departamentos de nutrición y ciencias del deporte. En EE.UU., en 2004 se comenzó a ofrecer una carrera universitaria combinada titulada *Bachelor of Applied Science (Exercise and Sport Science) and Bachelor of Science (Nutrition)*. Actualmente, en nuestro país, la asignatura de nutrición deportiva no se aborda en las titulaciones de grado del ámbito de la salud excepto en el grado de Nutrición Humana y Dietética, no obstante, no es siempre una asignatura obligatoria, aunque puede cursarse de manera optativa en muchas universidades. En el grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte existe una sola asignatura de Nutrición que los acerca a este ámbito y es después de la graduación cuando pueden cursar másteres y postgrados para profundizar.

A fecha de hoy no existe ningún Máster Universitario de Alimentación en la Actividad física y el Deporte en el Sistema Universitario Catalán, y la formación oficial a nivel español es escasa y la mayor parte en formato presencial. Por este motivo, una oferta online de Máster oficial puede cubrir la demanda de formación de este sector emergente, con las garantías de calidad docente que proporciona el marco del Sistema Europeo de Educación Superior.

La oferta oficial a nivel del Estado Español es la siguiente:

- **Máster Universitario en entrenamiento y nutrición deportiva. Escuela Universitaria Real Madrid. Universidad Europea de Madrid.** Diseñado para dotar a los estudiantes de conocimientos especializados sobre los métodos de entrenamiento, nutrición deportiva y ayudas ergogénicas para mejorar el rendimiento deportivo. Por lo tanto centrado exclusivamente en la parte de Nutrición y Rendimiento. Dirigido a licenciados y/o graduados en Ciencias de la Actividad Física, diplomados en Nutrición, diplomados en Magisterio de Educación Física, licenciados en Medicina y diplomados en Fisioterapia o Enfermería.

<http://madrid.universidadeuropea.es/estudios-universitarios/master-universitario-en->

[entrenamiento-y-nutricion-deportiva-real-madrid](#)

- **Máster Universitario en Nutrición en la Actividad Física y Deporte** de la **UCAM** (Universidad Católica de Murcia, de San Antonio) de 60 créditos de modo semipresencial y que versa sobre tres pilares; conceptos para una correcta Planificación Nutricional, nutrición aplicada al deporte y valoración Nutricional y antropometría <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/master-nutricion-actividad-fisica>

Existe también oferta relacionada con la Nutrición Deportiva no-oficial y de carácter propio tanto presencial como virtual de duración generalmente menor o igual a 30 créditos. Entre la oferta existente destacan los siguientes programas:

- **Máster propio en Nutrición y la Actividad Física y el Deporte** de la **UB** y **Nutritional Coaching** ofrece su programa a perfiles de tanto graduados, diplomados o licenciados en ciencias de la salud y el deporte: Farmacia, Medicina, Biología, Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, enfermería, Fisioterapia, Dietética y Nutrición, etc. Su modalidad es presencial, y se trata de una formación básica en nutrición deportiva. [http://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/oferta\\_formativa/masters\\_propis/fitxa/N/201611318/index.html](http://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/oferta_formativa/masters_propis/fitxa/N/201611318/index.html)
- **Máster en Nutrición y Actividad Física para la promoción de la Salud** de la **Universidad Internacional de Valencia** ofertado a distancia y por tanto siendo la única oferta online que ofrece un máster en Nutrición y Actividad Física enfocado en promoción de la salud <http://www.viu.es/master-online-nutricion/>
- **Postgrado propio en cineantropometría y nutrición deportiva** de la **VIU (Universidad de Valencia)**, Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal). Oferta de 76 créditos a distancia que va desde fundamentos teóricos hasta la parte práctica de medidas antropométricas y terminando por la planificación de dietas en diversos deportes. <http://postgrado.adeit-uv.es/ca-valencia/cursos/salut-7/14721190/programa.htm#.VzoS4PmLTIU>
- **Postgrado en Farmacología, Nutrición y Suplementación en el Deporte** por parte de **IL3 - UB** (Instituto de Formación Continua- Universidad de Barcelona) de 30 créditos y formato on-line cuyo objetivo es ofrecer la formación sobre herramientas básicas de fisiología del deporte, y farmacología y ejercicio físico, de Ayudas ergogénicas y sustancias dopantes, y de nutrición y deporte [http://www.il3.ub.edu/ca/postgrau/postgrau-farmacologia-nutricio-suplementacio-esport.html\\_908441444.html](http://www.il3.ub.edu/ca/postgrau/postgrau-farmacologia-nutricio-suplementacio-esport.html_908441444.html)
- **Máster en Bases Biológicas y Asesoramiento Nutricional-Deportivo Personalizado de la Universidad Miguel Hernández de Elche, ElikaEsport. Nutrition, Innovation & Sport** de 60 créditos, formato on-line y con mucho énfasis en fisiología y investigación ofertado a un amplio perfil de profesionales: Licenciados, diplomados, graduados en Nutrición Humana y Dietética, Farmacia, Medicina, Biología, Bioquímica, Magisterio deportivo, Ciencias de la Actividad Física y el Deporte <http://www.nutritionalcoaching.com/formacion/universidad->

miguel-herandez/master-bases-biologicas-y-asesoramiento-nutricional-deportivo-personalizado/

- **Experto Universitario en Nutrición y Alimentación Aplicada al Deporte.** Título propio de la **UIB** (Universidad Islas Baleares) de 20 Créditos, formato on-line sobre los aspectos básicos de la nutrición deportiva <https://fueib.org/es/uibtalent/238/formacion/curso/454/experto-universitario-en-nutricion-y-alimentacion-aplicada-al-deporte-titulo-propio-de-la-uib-20-ect>
- **Postgrado en nutrición y dietética aplicada a la Actividad Física y el deporte** por parte del **CODINUCAT** (*Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya*) de 30 créditos, modalidad presencial centrado a proporcionar herramientas prácticas a los dietistas en nutrición deportiva. <http://codinucat.cat/wp-content/uploads/Posgrado-NuDiAFyD-CoDiNuCat.pdf>
- **Título de Experto Universitario en Nutrición y Deporte** de la **Universidad Ramon Llull** (Blanquerna) en formato presencial, de unos 22 créditos, con un módulo previo nivelador para perfiles no tan vinculados a la nutrición y fisiología, y contenidos básicos en nutrición deportiva y bases para la investigación <http://www.educaweb.cat/curs/expert-universitari-nutricio-esport-barcelona-298806/>
- **Experto Universitario en Nutrición Deportiva** de la **UNIR** (Universidad Internacional de La Rioja) que es un título universitario muy corto, de 7 créditos y formato on-line <http://www.unir.net/salud/curso-nutricion-deportiva/549200001431/>
- **Máster propio en Nutrición Deportiva** de **European Quality Formación** y Avalado por ANCED (Asociación Nacional Centros e-Learning y a Distancia) y Asoc. Española de Calidad, Medioambiente y Prevención y en modalidad online. [http://www.europeanquality.es/masternutriciondeportiva.html?gclid=Cj0KEQjw0ejNBRCY4bDb7unioqkBEiQAIQGEM5ICAwxMxhx\\_SNlLnAYxxE5cwtSogHbvrQtyq2-UF30aAuJq8P8HAQ](http://www.europeanquality.es/masternutriciondeportiva.html?gclid=Cj0KEQjw0ejNBRCY4bDb7unioqkBEiQAIQGEM5ICAwxMxhx_SNlLnAYxxE5cwtSogHbvrQtyq2-UF30aAuJq8P8HAQ)
- **Diploma de Especialización en Nutrición Deportiva.** Grado de Nutrición Humana y Dietética que se puede cursar simultáneamente con un Diploma de Nutrición Deportiva de la **Universidad de Navarra** que busca formar dietistas-nutricionistas con un mayor grado de especialización en nutrición deportiva, para que sean capaces de asesorar a deportistas (de élite o no), entrenadores, médicos o entidades deportivas para la mejora del rendimiento deportivo. Diploma que cuenta con la participación y el apoyo del Comité Olímpico Español. El Diploma en Nutrición Deportiva permite al alumno cursar más de 50 créditos relacionados con el deporte y la actividad física de forma presencial <http://www.unav.edu/web/nutricion-deportiva>
- **Master propio en Entrenamiento y Nutrición Deportiva** de la **Universidad Rey Juan Carlos** y **INESEM Business School**, en modalidad online de 60 créditos <https://www.inesem.es/Master-En-Entrenamiento-Y-Nutricion-Deportiva>

Así pues, revisando la oferta existente actual hay necesidad de una titulación oficial de máster como especialización formativa en materia de alimentación y deporte que aborde dicha relación y dirigido a profesionales de la salud con el objetivo de mejorar sus conocimientos y habilidades para ser

capaces de realizar un adecuado consejo alimentario a deportistas y a población general activa tanto para la prevención, promoción y educación de la salud como para la optimización del rendimiento.

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

### ***Perfil de estudiantes de la UOC***

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 2014 con la Agencia de Calidad del Sistema universitario catalán (AQU), con una muestra de 1.293 titulados de la UOC del curso 2009-2010, 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 2,5% eran estudiantes a tiempo completo
- Una vez graduados, la tasa de ocupación es del 97,9%
- El 92,6% de los graduados indican que desarrollan funciones de nivel universitario
- Los graduados encuestados valoran que los estudios le han servido para mejorar profesionalmente en general con un 4,6 sobre 7

Pese a todo ello, dado las necesidades actuales en el sector del Deporte y la Alimentación, que está creciendo y requiere de formación adicional a los profesionales que están en activo en en sus propios puestos de trabajo y un alto grado de empleabilidad para aquellos expertos que quieran incrementar sus competencias profesionales en alimentación y deporte incorporándose al sector.

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 y, en el caso que nos ocupa, la mejora en el rendimiento profesional gracias a la adquisición de unas competencias relativamente nuevas por estar ligadas a una temática que ha estado poco desarrollada formativamente hablando en nuestro país, y más virtualmente que puede ser una forma de aportar competencias digitales adicionales al estudiante. Por lo tanto, el perfil preferente de estudiantes a los que va dirigido, coincidiendo con otros programas con esta orientación, es el de graduados/licenciados en Ciencias de la Salud. Especialmente los que se detallan a continuación:

- Graduados/Diplomados en Nutrición Humana y Dietética,
- Graduados/Diplomados en Enfermería
- Licenciados/Graduados en Medicina
- Licenciados/Graduados en Farmacia
- Graduados/Diplomados en Fisioterapia
- Licenciados/Graduados en Educación Física (EF) o Ciencias de la Actividad Física y el Deporte (CAFE)

Esta formación estaría justificada en los mencionados perfiles dado que los Dietistas-Nutricionistas durante el Grado solo tienen una asignatura sobre este tema, y no siempre siendo obligatoria. En el caso de otros profesionales de la salud vinculados a la promoción de la salud y la actividad física: médicos, enfermeras que desarrollan tareas de promoción de la salud, farmacéuticos comunitarios, fisioterapeutas; hay una necesidad de formación adicional en alimentación y deporte que complementa su formación para proporcionar un adecuado consejo alimentario y adaptado a la práctica de actividad física de cada paciente. Y, para los licenciados/graduados en CAFE, el programa académico tiene escasa formación sobre nutrición y es relevante profundizar en la temática dado el rol de la nutrición en el rendimiento deportivo.

### ***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)**

### **Referentes académicos nacionales**

La titulación que se propone no tiene referente en el territorio catalán de carácter oficial, y a nivel estatal tiene dos referentes centrados en solo en el aspecto de rendimiento deportivo. A la hora de elaborar el diseño de la propuesta, se ha revisado la oferta académica propia de las universidades públicas y privadas de España. A continuación, y a modo de ejemplo, relacionamos algunos de estos programas, que ya se han detallado en el apartado anterior:

- *Master Universitario en entrenamiento y nutrición deportiva*. Escuela Universitaria Real Madrid. Universidad Europea <http://realmadrid.universidadeuropea.es/programas/master-universitario-en-entrenamiento-y-nutricion-deportiva-real-madrid#overview>

- Máster Universitario en Nutrición en la Actividad Física y Deporte de la UCAM (Universidad Católica de Murcia) <http://www.ucam.edu/estudios/postgrados/master-nutricion-actividad-fisica>
- Máster propio en Nutrición y la Actividad Física y el Deporte de la Universidad de Barcelona y Nutritional Coaching [http://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/oferta\\_formativa/masters\\_propis/fitxa/N/201611318/index.html](http://www.ub.edu/web/ub/es/estudis/oferta_formativa/masters_propis/fitxa/N/201611318/index.html)
- *Máster en Nutrición y Actividad Física para la promoción de la Salud* de la Universidad Internacional de Valencia <http://www.viu.es/master-online-nutricion/>
- *Máster en Bases Biológicas y Asesoramiento Nutricional-Deportivo Personalizado de la Universidad Miguel Hernández de Elche, ElikaEsport. Nutrition, Innovation & Sport* <http://www.nutritionalcoaching.com/formacion/universidad-miguel-hernandez/master-bases-biologicas-y-asesoramiento-nutricional-deportivo-personalizado/>
- *Experto Universitario en Nutrición y Alimentación Aplicada al Deporte*. Universidad Islas Baleares <http://fueib.org/ca/arxiu-adjunt/249/pdf-nutricio-esportiva.pdf>
- *Postgrado en nutrición y dietética aplicada a la Actividad Física y el deporte* por parte del CODINUCAT (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) <http://codinuc.cat/wp-content/uploads/Posgrado-NuDiAFyD-CoDiNuCat.pdf>
- *Título de Experto Universitario en Nutrición y Deporte* de la Universidad Ramon Llull (Blanquerna) <http://www.blanquerna.edu/ca/fcs/masters-i-estudis-de-postgrau/masters-i-postgraus-url/expert-universitari-en-nutricio-i-esport/pla-d-estudis>
- *Diploma de Especialización en Nutrición Deportiva*. Universidad de Navarra <http://www.unav.edu/web/nutricion-deportiva>

### Referentes académicos europeos

En el ámbito internacional se han identificado algunas titulaciones de propuestas formativas que dan respuesta a los mismos retos que se plantean en el máster que proponemos, especialmente en Reino Unido, América y Australia. Destacando que muchos de los programas existentes van dirigidos a los mismos perfiles que el nuestro y tienen orientaciones académicas similares. Entre los programas existentes, la mayoría presenciales, hemos considerado como referentes:

- Master de Nutrición aplicada al Deporte y al Ejercicio Físico (*MSc Sport and Exercise Nutrition*) de Loughborough University, en el Reino Unido <http://www.lboro.ac.uk/study/postgraduate/programmes/taught/sport-and-exercise-nutrition/>

Se trata de un máster presencial de un año y pudiendo ser cursado a tiempo parcial sobre Nutrición

aplicada al deporte y ejercicio, que incluye formación sobre técnicas de laboratorio en nutrición deportiva y fundamentos de investigación. De manera que este programa está diseñado para proporcionar a los graduados formación en nutrición deportiva que les quiere dar competencias para futuras carreras en investigación, en la formación para educación superior, en la industria, o en el soporte a la nutrición deportiva aplicada. Se dirige a graduados en nutrición, dietética, fisiología, ciencias del deporte con una amplia formación en ciencias biológicas.

- Sport and Exercise Nutrition MSc de la Universidad de Westminster, Reino Unido <https://www.westminster.ac.uk/courses/subjects/nutrition/postgraduate-courses/september/full-time/sport-and-exercise-nutrition-msc>

Máster de modalidad presencial que se fundamenta en no solamente proporcionar los conocimientos en nutrición deportiva y de la evaluación de la salud y el estado físico sino también desarrollar la comprensión crítica de base científica y una base para búsqueda e investigación, así como habilidades para una buena carrera profesional (habilidades comunicativas, psicología del cambio, ética, conductas profesionales y habilidades empresariales).

- Applied Sports Nutrition - St Mary's University, Twickenham, Londres, Reino Unido. <http://www.mastersportal.eu/studies/12219/health-care-technology.html#content:description>

Máster de modalidad virtual de 180 créditos enfocado a desarrollar conocimientos básicos y habilidades aplicadas en el área de nutrición deportiva. Dependiendo de su formación académica inicial, hay disponibles dos módulos de nivelamiento en Principios de la Nutrición Humana, y de la Fisiología y Metabolismo del Ejercicio.

- Master of Sport & Exercise Nutrition [https://courses.leedsbeckett.ac.uk/sportandnutrition\\_msc/](https://courses.leedsbeckett.ac.uk/sportandnutrition_msc/)

Programa enfocado a proporcionar herramientas de evaluación de las necesidades nutricionales del deportista, así como aspectos de Ergogenia y personalización nutricional en la práctica deportiva. Sin olvidar la base de Fisiología y bioquímica para el rendimiento, de técnicas de investigación y herramientas para la práctica profesional.

- Master of Science in Sports Nutrition National University of Medical Sciences, España [http://www.numss.com/MSc\(SN\).html](http://www.numss.com/MSc(SN).html)

Este Máster virtual es un programa Europeo que tiene como objetivo doble de formar en nutrición deportiva desde la salud y el rendimiento. Se enfoca en que los estudiantes aprendan formas de prevenir lesiones y proporcionar tratamiento a través de programas de nutrición. Modalidad virtual pero ofrecen clases prácticas opcionales en el campus en Madrid (España) y Toronto (Canadá).

Otros programas similares son:

- *Master Of Science - Nutrition & Exercise Science*. Southeast Missouri State University, Estados Unidos [http://www.semo.edu/health/grad/ms\\_nutrition.html](http://www.semo.edu/health/grad/ms_nutrition.html)
- *Master of Science degree in exercise and nutrition*. Montana University, Estados Unidos <http://catalog.montana.edu/graduate/education-health-human-development/health-human->

[development/exercise-nutrition-sciences-option/](#)

- Sport And Exercise Nutrition MSc. University of Westminster, Reino Unido <https://www.westminster.ac.uk/nutrition-courses/2017-18/september/full-time/sport-and-exercise-nutrition-msc>
- M.S. in Exercise and Nutrition Science. The University of Tampa, Estados Unidos <http://www.ut.edu/msexercisenutrition/>

### Colectivos y expertos externos consultados que avalan la propuesta

La propuesta formativa ha sido discutida y contrastada con profesionales de los sectores de la alimentación y la nutrición, del ejercicio físico y de la salud en nuestro contexto. Se han realizado entrevistas a más de 10 expertos a título individual, con el fin de recibir el feedback tanto del ámbito académico como del ámbito laboral que representan de cara a elaborar el plan de estudios. En todos los casos, se trata de profesionales en activo que están en contacto constante con el mundo de la nutrición y la salud, y que conocen perfectamente las necesidades de formación del momento y los retos, barreras y facilitadores con los que cuenta la nutrición deportiva.

Las personas a las que se ha consultado para el diseño del Máster son:

- En el ámbito académico e investigador universitario se consultó con expertos en educación superior, en concreto:
  - a. Denine Cimmons Stracker. Licenciada en Nutrición y Dietética (*New York University*). Máster en Salud Pública Nutricional (*University of Massachusetts-Amherst*, Estados Unidos). Profesora de Nutrición (*University of Massachusetts-Amherst*, Estados Unidos).
  - b. James Smith. Licenciado y doctor en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte. Experto en *Exercise Science* de la *Faculty of Health Science*. Investigador y Profesor del Departamento de Ciencias del Ejercicio y Medicina del Deporte (ESSM), Departamento de Biología Humana, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad de Ciudad del Cabo. Sudáfrica
  - c. Sixte Abadia Naudí. Licenciado y doctor en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte por la Universitat de Barcelona. Profesor titular de la Universidad Ramon Llull al Grado en Ciencias de la Actividad Física y Deporte (CAFE) de la FPCEE Blanquerna, investigador del Grupo de Investigación e Innovación sobre Deporte y Sociedad (GRIES). Es secretario de la Asociación Española de Investigación Social Aplicada al Deporte (AEISAD).
  - d. Blanca Román Viñas. Doctora en Medicina, médico especialista en medicina Deportiva y máster en Nutrición. Profesora asociada de la Facultad de Ciencias de la Actividad física de la Universidad *Ramon Llull i l'Escola Universitària de la Salut i l'Esport (Universitat de Girona)*. Docente e investigadora del *Centre de Recerca en Nutrició Comunitària del Parc Científic de Barcelona de Universitat de Barcelona*.



- e. Miguel Mariscal Arcas. Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte por la Universidad de Granada, y doctor por la Universidad de Granada. Profesor contratado doctor de la Universidad de Granada. Miembro del Grupo de Nutrición de la Sociedad Andaluza de Medicina del Deporte (SAMEDE). Ha formado parte del cuerpo Técnico del Primer Equipo Granada CF.
  - f. Ricardo Sánchez Martín. Antropólogo y Doctor en Antropología Social por la Universidad Ramon Llull. Profesor de Sociología del Deporte en la FPCEE Blanquerna (URL). Miembro del Grupo de Investigación e Innovación sobre Deporte y Sociedad (GRIES). Es especialista en Teoría social aplicada al deporte y en Tendencias del sistema deportivo contemporáneo. Es uno de los iniciadores de los estudios antropológicos del deporte en Cataluña y en España.
- En el ámbito empresarial se consultó con expertos vinculados a diferentes organizaciones que han o están desarrollando e implementando soluciones empresariales en el campo de la nutrición y el deporte, en concreto:
- a. Marta Massip Salcedo. Doctora en Biomedicina Profesional e investigadora. Directora Seahorse Food and Beverage Company. Técnico/a (AQUAS-Agència Catalana Avaluació Sanitària).
  - b. Astrid Barqué Barrachina. Licenciada en Ciencias de la actividad física y el deporte y diplomada educación física. Posgrado en educación familiar. Educadora alimentaria y especialista de cocina para deportistas. Profesora de la Facultad de Educación de la Universidad Internacional de Cataluña
  - c. Marga Serra. Doctora en Nutrición. Licenciada en Biología. Máster en Nutrición y desarrolladora de Nutrapp (App de educación nutricional).
  - d. Estel Mallorquí. Graduada en Ciencias de la Actividad Física y Deporte y directora de la empresa Biwel, que tiene por objetivo desarrollar soluciones formativas y tecnológicas para la mejora de la promoción de la actividad física y la alimentación saludable en el entorno laboral.
  - e. Dídac Martínez Martín. Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte por la FPCEE Blanquerna (URL). Director del Centro Picornell.
  - f. Mercedes López Sánchez. Licenciada en Farmacia por la Universidad de Barcelona. Miembro de la Vocalía de Alimentación y Nutrición del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Barcelona. Grupo de trabajo Complementos alimenticios y deporte. Formadora en Educación Nutricional por COFB. Docente colaboradora en Posgrado en suplementos, ayudas ergonutricionales y fármacos en el deporte

- (IINSS-IINCD) y en Máster en Bases Biológicas y Planificación nutricional-deportiva personalizada (IINSS-IINCD).
- g. Anna Paré Vidal. Grado en Nutrición Humana y Dietética (Universidad Alfonso X El Sabio). Licenciada en Farmacia (Universitat de Barcelona). Extensión en Nutrición deportiva y Perfeccionamiento en nutrición deportiva (Universitat de Barcelona). Máster en Alimentación y Nutrición (Universitat de Barcelona). Posgrado en Nutrición, Dietética y Dietoterapia (Universidad de Navarra). Gerente en Nutresalut, centro de asesoramiento nutricional. Miembro Vocal de Alimentación y Nutrición del Colegio de Farmacéuticos de Barcelona, grupo de trabajo Complementos alimenticios y deporte. Profesora Posgrado en Suplementos, Ayudas Ergonutricionales y Farmacología en el Deporte, Instituto Internacional para la Nutrición y las Ciencias del Deporte.
  - h. Mar Blanco Rogel. Consultora alimentaria técnica-legislativa en complementos alimenticios. Licenciada en Farmacia y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Máster en Dietética y Dietoterapia. Postgrado en Interacciones Fármaco-Alimento. Profesora colaboradora del Máster en Nutrición y Salud de la UOC, concretamente de la asignatura El futuro de la alimentación. Autora de la Guía de Buenas Prácticas de Higiene de los fabricantes y distribuidores de complementos alimenticios de AFINUR.
  - i. Marta Ros. Dietista-Nutricionista y Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asociación de Diabéticos de Cataluña. Colaboradora en la Bullipedia.
- En el ámbito institucional y de la administración se consultó a decisores de organizaciones sanitarias. Las personas consultadas fueron:
- a. Mariona Violán Fors. Licenciada en Medicina. Coordinadora del Plan Nacional de Promoción de la Actividad Física del Consejo Catalán del Deporte del Departamento de la Presidencia de la Subdirecció General d'Esports de la Generalitat de Catalunya.
  - b. Carlos David Gea Méndez. Licenciado en Farmacia. Consejero Técnico del Departamento de Educación e Investigación Científica de la Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
  - c. Vicky Pons. Especialista en Medicina del Deporte del Centro de Alto Rendimiento (CAR) de Sant Cugat
  - d. Eva Ferrer. Especialista en Medicina de la Educación Física y el Deporte por la

Universidad de Barcelona y el CAR de Sant Cugat. Responsable Área de "Mujer y Deporte" de la Unidad de Medicina del Deporte Hospital Clínic-Sant Joan de Déu. Directora de "El Deporte en Femenino" y responsable del "Área Mujer y Deporte" de dicha Unidad. Co-directora. Fòrum BCN Dona i Esport. Docente en el CAR de Sant Cugat. Licenciada en Medicina y Cirugía por la Universidad de Barcelona. Colaboradora habitual en revistas especializadas en deporte y salud, autora de libros de divulgación "Cambia de vida. Ponte a correr" Editorial Oniro (2013) y "Correr sin lesionarse. ¿Es posible?" Editorial Lectio (2015). Médico del primer equipo de fútbol femenino del F.C. Barcelona y del fútbol formativo femenino.

- e. Coral Fernández Gumiel. Licenciada en Ciencias Químicas. Jefa de División de Actividades de lucha contra el dopaje en el Departamento de Prevención y Control del dopaje de la Agencia Estatal de Antidopaje. Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte (AEPSAD) del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

### **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 finales de Grado/Máster

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 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 Salud de la UOC implicados en él, así como algunos profesores de los Estudios de Psicología y Ciencias de la Educación, así como el personal de gestión asociado a los estudios.

La Comisión de la Titulación está formada por la Directora del programa, Dra. Anna Bach, la Directora de los Estudios de Salud, Dra. Pilar García-Lorda y los profesores Dra. Laura Esquiús, Dr. F. Xavier Medina, Dra. Alicia Aguilar junto con la técnica de gestión del programa, la Sra. Mabel Gómez, y 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.

Los resultados de todo este proceso de participación y consultas tanto externas como internas han sido incorporados en el diseño del Máster, especialmente por lo que respecta a la definición del plan docente, los contenidos de todas las asignaturas y de las competencias generales y específicas que los estudiantes deben alcanzar.

### 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 de Alimentación en la Actividad física y el Deporte 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 las asignaturas de *Psicología aplicada a la alimentación y el deporte* y *Comunicación, educación y empoderamiento*) y de Información y Comunicación (en la asignatura de *Comunicación y marketing en nutrición deportiva*). 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, psicólogos, ...

Otro de los puntales de la estrategia de la UOC como universidad es su compromiso con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas y, en concreto, con el Objetivo 4: ofreciendo educación en línea de calidad para todos, garantizando la equidad de acceso a la educación superior y promoviendo oportunidades de formación a lo largo de la vida para una ciudadanía global. La Agenda está incluida en nuestra estrategia universitaria para ofrecer una propuesta transformadora, transversal e interdisciplinaria, que aborde los diferentes ámbitos de actuación en los que la Universidad puede contribuir a la consecución de los ODS: mediante la docencia, la investigación, la innovación y el resto de la actividad universitaria. Para hacerlo, ha sido imprescindible el compromiso de los órganos de gobierno de la institución.

Así mismo, la UOC impulsa la adopción de la perspectiva de género en toda su actividad. Para ello cuenta con los planes de igualdad desarrollados por la Unidad de Igualdad, tal y como se explica en el apartado 6.2, promueve la formación del profesorado para su capacitación en la incorporación de la perspectiva de género en la docencia, y facilita orientaciones para el uso no sexista del lenguaje a través del Servicio Lingüístico. La memoria de esta titulación se ha redactado siguiendo las directrices de la universidad en este ámbito.

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. Desde el curso 2010-2011 se ofrece un Máster Oficial, el Máster Universitario de Nutrición y Salud orientado hacia el ámbito de la salud pública y desde el 2017 un Postgrado sobre Nutrición, Rendimiento Deportivo y Salud.

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

**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 de investigación *FoodLab*, presentado para su 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:

- Promoción de la actividad física y la alimentación saludable; nutrición, rendimiento deportivo y salud.
- 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

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),

- Esquiús L, Segura R, Oviedo GR, Massip-Salcedo M, Javierre C. Effect of Almond Supplementation on Non-Esterified Fatty Acid Values and Exercise Performance. *Nutrients* 2020, 12(3), 635; <https://doi.org/10.3390/nu12030635>

- Esquius L, Garcia-Retortillo S, Balagué N, Hristovski R & Javierre C. Physiological- and performance-related effects of acute olive oil supplementation at moderate exercise intensity. *Journal of the International Society of Sports Nutrition* **2019**,16: 12.
- Franquesa, M.;Pujol-Busquets, G.;García-Fernández, E.;Rico Cabanas, L.;Shamirian-Pulido, L.;Aguilar-Martínez, A.;Medina, F.X.;Serra-Majem, Ll.; Bach Faig, A Mediterranean diet and cardiometabolic risk: A systematic review through evidence-based answers to key clinical questions. *Nutrients*. 2019 Mar; 11(3): 655.
- Díaz-Rizzolo DA, Kostov B, López-Siles M, Serra A, Colungo C, González-de-Paz L, Martínez-Medina M, Sisó-Almirall A, Gomis R. Healthy dietary pattern and their corresponding gut microbiota profile are linked to a lower risk of type 2 diabetes, independent of the presence of obesity. *Clin Nutr*. 2020 Feb;39(2):524-532. doi: 10.1016/j.clnu.2019.02.035.
- Palomeras-Vilches A, Viñals-Mayolas E, Bou-Mias C, Jordà-Castro MA, Agüero-Martínez MA, Busquets-Barceló M Pujol-Busquets G, Carrion C, Bosque-Prous M Serra-Majem L, Bach-Faig A. Adherence to the Mediterranean Diet and Bone Fracture Risk in Middle-Aged Women: A Case Control Study. *Nutrients*. 2019 Oct; 11(10): 2508. doi: 10.3390/nu11102508
- Barceló Cormano E, Blasco Redondo R, Blanco Rogel M, Bach-Faig A. Efecto de la cafeína como ayuda ergogénica para evitar y prevenir la fatiga muscular. *Archivos de Medicina del Deporte VOLUMEN 36(6) N° 194*.
- Castell Tolòs I, Ferrés Gurt C, Bach-Faig A, Panadero Martínez N. Resultados de un programa de educación nutricional en escolares de 3 a 11 años y sus familias. *RIdeC 2019*; 12(2):18-27.
- Carrion C, García-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 Eur J Clin Nutr*. 2019 Jul;72(Suppl 1):83-91. doi: 10.1038/s41430-018-0313-9.
- 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 Eur J Clin Nutr*. 2019 Jul;72(Suppl 1):92-98. doi: 10.1038/s41430-018-0314-8.

- Estruch R, Bach-Faig A Introduction to Mediterranean Diet as a Lifestyle and Dynamic Food Pattern. *European Journal of Clinical Nutrition Eur J Clin Nutr.* 2019 Jul;72(Suppl 1):1-3. doi: 10.1038/s41430-018-0302-z.
- Violeida Sánchez Socarrás, Alicia Aguilar Martínez, Fabián González Rivas, Laura Esquius 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. *Nutricion Clinica 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 Esquiús y Ana Pablos. Efectos de la ingesta voluntaria de líquidos (agua y bebida deportiva) en corredores por montaña amateurs. *Nutrición Hospitalaria.* 2015;32 (5): 2198-220
- Sánchez Socarrás V; Fornons Fontdevila D, Aguilar Martínez A, Vaqué Crusellas C, Milà 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.

FoodLab colabora estrechamente con la [Cátedra Unesco de Alimentación Cultura y Desarrollo](#) como plataforma de docencia e investigación que tiene como objetivo promover la investigación y la educación en tres áreas principales: la comida, la cultura (incluyendo el conocimiento, la diversidad social y diferentes adaptaciones locales) y el desarrollo (cubriendo áreas como la nutrición, el desarrollo rural, la economía local y global, los negocios, la comunicación, las regulaciones, la promoción de las mejores prácticas, etc.).

De manera transversal, se dispone también de líneas de investigación comunes con otros grupos de los Estudios de Ciencias de la Salud. Así, con el grupo sobre neurociencia cognitiva y tecnologías, [Cognitive Neuro-lab](#), se están realizando estudios sobre el efecto de la estimulación cerebral no invasiva sobre el control de la ingesta alimentaria en pacientes con obesidad para una promoción del cambio de hábitos hacia un patrón saludable, o con el grupo [eHealthLab](#), grupo de investigación en Salud Digital, se investiga sobre las posibilidades de las aplicaciones móviles para la educación nutricional y el abordaje de patologías crónicas relacionadas con la alimentación. Vinculado a esta temática, la UOC dispone además del [eHealth Center](#) o Centro Académico especializado en Salud Digital 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. 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 digital y equidad. Este centro académico está centrado en las personas y trabaja desde una mirada «salutogénica», orientada a evaluar y crear evidencia de cómo las nuevas tecnologías pueden ayudarnos en la promoción y mantenimiento de la salud y hábitos de vida saludables, entre ellos la actividad física y la alimentación.

### 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

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones en escenarios complejos

CG2- Aplicar los conocimientos adquiridos para resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales

como grupales, también en un entorno virtual.

CG4- Colaborar con los diferentes colectivos interdisciplinarios implicados para conseguir objetivos comunes y superiores a los alcanzados de forma individuales.

CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

CG6- Adaptarse al entorno, la función o el contexto y afrontar nuevas funciones y responsabilidades.

### **Competencias transversales**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT2 – Desarrollar y aplicar iniciativa y espíritu emprendedor

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

### **Competencias específicas**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar información científica de salud, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE2- Reconocer el papel de la actividad física en el estado de salud y la prevención de las patologías más prevalentes.

CE3- Valorar aspectos nutricionales, antropométricos y de salud del deportista aplicando los mejores métodos y estrategias de intervención basadas en la evidencia científica.

CE4- Integrar los aspectos biológicos, metabólicos y fisiológicos relativos a la alimentación y el deporte para orientar de manera fundamentada sobre nutrición deportiva para la mejora del

rendimiento y el mantenimiento de un buen estado de salud.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud a través de la alimentación aplicada a la actividad física y al deporte, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

CE8- Reconocer y valorar los factores socioculturales de la práctica deportiva y el comportamiento alimentario actual.

CE9- Formular propuestas alimentarias y gastronómicas saludables de acuerdo a las necesidades nutricionales del deportista o persona activa.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología necesaria y el marco legal.

## 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 una titulación del Área de Ciencias de la Salud, especialmente las que se mencionan a continuación:

- Graduados/Diplomados en Nutrición Humana y Dietética
- Graduados/Licenciados en Medicina
- Graduados/Diplomados en Enfermería
- Graduados/Licenciados en Farmacia
- Graduados/Diplomados en Fisioterapia
- Licenciados/Graduados en EF o CAFE (Ciencias de la Actividad Física y el Deporte)

También se podrán aceptar otras titulaciones afines o equivalentes de la rama de Ciencias de la Salud, que realicen su actividad profesional en el sector de la alimentación a criterio de la comisión de titulación.

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 cursar 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, dado que muchos de los recursos de aprendizaje están disponibles exclusivamente en inglés. Asimismo, se recomienda también 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

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.<sup>a</sup> 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 o documento oficial que acredita que el título de educación superior permite el acceso a enseñanzas de posgrado. La UOC podrá verificar de oficio el nivel de formación.

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 estudiante o, en su caso, del de procedencia del documento.

3. 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.

4. 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 reconocer o superar complementos formativos en ámbitos disciplinarios concretos, de acuerdo 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 recomendados.

Ahora bien, según la titulación de la que provengan, los estudiantes deberán cursar complementos de formación tal y como se explica en el punto 4.6.

La identificación de los complementos formativos correrá a cargo del tutor y se desarrollará de manera personalizada durante el período de incorporación, previo a la primera matrícula. No será obligatoria la realización de dichos complementos para acceder al Máster, pero sí será necesario que se realicen durante el primer o segundo semestre del programa para los estudiantes que lo cursen a tiempo parcial (en más de 1 año) y durante el primer semestre para los estudiantes que lo cursen a tiempo completo (1 año).

En caso de que el número de solicitudes exceda al de las plazas ofertadas, la admisión se realizará de acuerdo a la siguiente preferencia:

- En primer lugar, titulados en las titulaciones con perfil de ingreso requerido.
- En segundo lugar, titulaciones de la rama que se consideren equivalentes a partir de la valoración de la Comisión de admisión.
- En igualdad de circunstancias, la asignación de las plazas se hará por orden de solicitud de admisión.

La comisión de Admisión está compuesta por la directora del programa de Alimentación en la Actividad física y el Deporte (Dra. Anna Bach), la Manager de Programa de los Estudios de Salud (Sra. Teresa Fonoll) y la subdirectora de docencia de los Estudios de Salud (Dra. Alicia Aguilar).

La información sobre los complementos formativos queda especificada en el apartado 4.6.

### **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 utilizan 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 cómo 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:
  - Rampas y accesos adaptados
  - Aparcamiento reservado
  - Acompañamiento durante el acto
  - Intérprete de lenguaje de signos
  
- Pruebas presenciales de evaluación: En la secretaría del campus los estudiantes encuentren 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:
  - Rampas y accesos adaptados
  - Programa Jaws o Zoomtext
  - Enunciados en Braille
  - Realizar las pruebas con ayuda de un PC
  - Realización de pruebas orales
  - Enunciados adaptados
  - 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 8
<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

##### 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 de 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 sustituido 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 atenerse 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 o de programas conjuntos que coordina la UOC, 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. A su vez, dicho mínor también puede ser objeto de reconocimiento en otras enseñanzas de grado siempre que conste en el catálogo de mínors del grado correspondiente.

3. Solo se puede incorporar uno (1) de los mínors previstos en el catálogo de mínors correspondiente.

4. Las asignaturas que forman parte de un mínor pueden ser objeto de reconocimiento por otras enseñanzas de grado. Dicho reconocimiento se rige por lo previsto en esta Normativa en materia de reconocimiento de créditos.

## **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 de conformidad con lo previsto por la legislación vigente.

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, excepto si los créditos objeto de reconocimiento pertenecían a los complementos formativos a los que hace referencia el artículo 12. Dichos créditos no se incluyen dentro del límite del quince por ciento (15%) establecido, puesto que no forman parte del plan de estudios del máster.

**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 75 bis. Complementos formativos**

Los créditos correspondientes a complementos formativos pueden ser objeto de reconocimiento por las enseñanzas previstas en el artículo 62 de esta Normativa.

**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). No es posible obtener un certificado de especialización a partir del reconocimiento de las asignaturas cursadas en un máster universitario al que esté vinculado.

### 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.

#### 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 acrediten 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
-------------	------------	---------------

Prácticas	<p>Aportar evidencias de experiencia profesional de un mínimo de dos años en centros deportivos y de rendimiento, departamentos sanitarios, administraciones públicas dedicadas a la prevención y promoción de la salud a través de la actividad física, industrias del sector alimentario dedicadas a la producción de productos para deportistas, empresas que proporcionan asesoramiento en alimentación y deporte. Solamente se otorgarán créditos por el aprendizaje mostrado, no por la simple experiencia acumulada</p>	<p>Evidencias sobre la 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), y las características y la calidad de las actividades desarrolladas (p.e. cartas de recomendación, evidencias de los resultados del trabajo –muestras, fotos, videos, etc.-). Certificado de la empresa donde se acredite la adquisición de competencias de la asignatura.</p>
-----------	--	---

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

De acuerdo con lo expresado en el apartado 4.2 de este capítulo, se requieren complementos formativos tal y como se especifica a continuación.

Un Complemento Formativo de “Fisiología del ejercicio y bases del entrenamiento deportivo” para los perfiles de Ciencias de la Salud (Medicina, Nutrición Humana, Enfermería, Farmacia, etc.) de 6 créditos. El contenido del mismo versará sobre fisiología del deporte, bases del entrenamiento y su planificación para la optimización del rendimiento deportivo.

Así como un Complemento Formativo de “Nutrición Básica” de 4 créditos para el perfil de CAFEs que no hayan cursado asignaturas de Nutrición durante su formación. En el cual se pretende proporcionar las bases y fundamentos de la nutrición humana y las funciones de los diferentes nutrientes en el organismo humano. Incluye además información sobre los alimentos, sus características, propiedades y valor nutritivo y se da a conocer el concepto de dieta saludable.

Será la comisión de admisión del máster, previa revisión del expediente académico, la que determinará la conveniencia de que el estudiante curse los mencionados complementos formativos cuyos contenidos otorgarán una base común en el ámbito de la actividad física y el deporte, y la nutrición respectivamente, a partir de los cuales impartir los conocimientos del máster. La Comisión de Admisión tendrá en cuenta tanto la experiencia profesional como la formación académica para valorar la necesidad de tener que cursar dichos complementos formativos.

En aquellos casos en los cuales la titulación universitaria oficial con la que se quiera acceder al Máster no figure en el listado de titulaciones especificado en la Memoria, pero sea una titulación afín (siendo afines aquellos títulos superiores que estén vinculadas a la Nutrición Humana y/o a la Actividad Física), la Comisión de Admisión, valorará la idoneidad de la solicitud de acceso al Máster. Dicha comisión determinará los complementos formativos que los estudiantes que provengan de estas titulaciones deberán realizar previamente a iniciar el Master.

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

### Objetivos generales del título

El Máster Universitario de Alimentación en la Actividad física y el Deporte proporciona una formación especializada sobre las necesidades nutricionales y metabólicas del ejercicio, de las interacciones entre la alimentación, la actividad física y la salud, y de cómo influye la alimentación en el rendimiento deportivo. Este programa se ha diseñado con el fin de dar respuesta a las necesidades de formación y capacitación de los profesionales de la salud que proporcionan consejo alimentario para la práctica de actividad física y el deporte a nivel amateur y profesional en una sociedad con una elevada demanda de cultura del ocio activo, el rendimiento deportivo y una creciente preocupación por el autocuidado y la salud.

Así, el objetivo del Máster en Alimentación en la Actividad física y el Deporte consiste en dotar a los profesionales del ámbito de la salud y del deporte competencias necesarias para integrar y aplicar los conocimientos en alimentación aplicados a la actividad física, el deporte y la salud. Específicamente integrar conocimientos específicos sobre alimentación en la actividad física y en el deporte en diferentes situaciones y fases de entrenamiento, incluyendo grandes retos deportivos, nuevas tendencias en entrenamiento y de productos alimentarios específicos. Se pretende también ofrecer herramientas prácticas de comunicación, educación y empoderamiento orientadas a la educación para la salud y promoción de estilos de vida saludables a través de la alimentación y la actividad física. Siempre basado en intervenciones de alimentación basadas en la evidencia, que optimicen los procesos de prevención, promoción y educación de la salud así como la optimización del rendimiento en el deporte.

### El perfil de formación

Este Máster pretende preparar a los profesionales tanto académicamente como profesionalmente para especializarse en alimentación y deporte. De hecho, el futuro de la nutrición deportiva según los grandes expertos en la materia pasa por un esfuerzo colectivo para proveer una formación especializada de aquellas personas que proporcionen consejo alimentario a los atletas y personas activas en general con un abordaje desde la multidisciplinariedad. Estamos en una era de crecimiento sin precedentes y el nuevo conocimiento está en constante evolución y requiere de una formación continuada para integrarse en entornos multidisciplinares en los que se trabaje con deportistas como: centros de salud y medicina del deporte, clínicas de nutrición y dietética, federaciones, centros y entidades deportivas. Las empresas del campo de la complementación y suplementación deportiva, como sector económico que ha experimentado un elevado crecimiento, también requieren de profesionales formados de manera específica sobre alimentación y deporte para trabajar en el desarrollo de productos orientados a la mejora del rendimiento sin comprometer el estado de salud y basados en la evidencia científica. En el entorno de la promoción de la salud,

es fundamental también la presencia de profesionales capacitados para proporcionar consejo alimentario vinculado a la prescripción de actividad física y estilos de vida saludables en diferentes estados fisiológicos, así como para transmitir y comunicar conocimiento científico y criterio para orientar la sociedad ante la desinformación en nutrición deportiva y de las malas praxis y/o conductas de riesgo vinculadas al contexto social o intereses comerciales.

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. Estos principios y valores se trabajan fundamentalmente a través de la competencia transversal “Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas”, y sus correspondientes resultados de aprendizaje.

Así mismo, la UOC como institución los recoge en su planificación estratégica tal y como se explica en el apartado 2 de justificación, y los tiene en consideración en los diferentes procesos que intervienen tanto en la puesta en marcha como en el desarrollo de la titulación.

### **Orientación de la titulación**

El Máster, pues, se orienta a una formación sólida y especializada en el ámbito de la alimentación y el deporte, el que confluye la alimentación, la nutrición, la gastronomía, la psicología, el rendimiento deportivo, la salud y la tecnología. De los 60 créditos a cursar se prevén 40 créditos comunes obligatorios para todos los estudiantes, 8 créditos (de un total de los 16 ofertados) de formación optativa, 6 créditos de prácticas y 6 créditos correspondientes al Trabajo Final de Máster. Las asignaturas obligatorias proporcionan una visión en profundidad de fisiología del deporte, la valoración del deportista y los conceptos básicos de alimentación y nutrición son: biología y fisiología aplicada al deporte; valoración integral del deportista; aspectos socioculturales de la alimentación y el deporte; Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida; Alimentos, cocina y deporte; Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia; Ergogenia nutricional y farmacológica; Psicología aplicada en la alimentación y el deporte; Alimentación y rendimiento deportivo y Nuevas tendencias.

Mediante la formación optativa se puede conseguir más herramientas profesionalizadoras relativos a desarrollo e innovación en alimentos para deportistas, comunicación y marketing en nutrición deportiva, estrategias alimentarias en Grandes retos deportivos y Comunicación, educación y





empoderamiento.

## 5.1. Descripción del plan de estudios

El Máster Universitario presenta la siguiente estructura:

Asignaturas	ECTS	Organización Temporal	Secuencia
<b>Formación obligatoria</b>			
Biología y Fisiología aplicada al deporte	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Valoración integral del deportista	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Alimentos, cocina y deporte	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Aspectos socioculturales de la alimentación y el deporte	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Ergogenia nutricional y farmacológica	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Alimentación y rendimiento deportivo	4 ECTS	Semestral	1º semestre
Psicología aplicada a la alimentación y el deporte	4 ECTS	Semestral	2º semestre
Nuevas tendencias en nutrición deportiva	4 ECTS	Semestral	2º semestre
Trabajo Final de Máster	6 ECTS	Semestral	2º semestre
Prácticas	6 ECTS	Semestral	2º semestre

<b>Formación Optativa</b>			
I+D en productos alimentarios para deportistas	4 ECTS	Semestral	2º semestre
Comunicación y marketing en nutrición deportiva	4 ECTS	Semestral	2º semestre
Estrategias alimentarias en grandes retos deportivos	4 ECTS	Semestral	2º semestre
Comunicación, educación y empoderamiento	4 ECTS	Semestral	2º 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 en dos años:

a) **Planificación en un año lectivo**

<b>Primer semestre</b>		<b>Segundo semestre</b>
Biología y Fisiología aplicada al deporte (4 ECTS)		Psicología aplicada a la alimentación y el deporte (4 ECTS)
Valoración integral del deportista (4 ECTS)		Nuevas tendencias en nutrición deportiva (4 ECTS)
Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte (4 ECTS)		Optativa 1 (4 ECTS)
Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida (4 ECTS)		Optativa 2 (4 ECTS)
Alimentos, cocina y deporte (4 ECTS)		TFM (6 ECTS)
Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia (4 ECTS)		Prácticas (6 ECTS)
Ergogenia nutricional y farmacológica (4 ECTS)		
Alimentación y rendimiento deportivo (4 ECTS)		
<b>32 ECTS</b>		<b>28 ECTS</b>

**b) Planificación en dos años lectivos**

Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre
Biología y Fisiología aplicada al deporte (4 ECTS)	Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte (4 ECTS)	Psicología aplicada a la alimentación y el deporte (4 ECTS)	
Valoración integral del deportista (4 ECTS)	Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia (4 ECTS)	Nuevas tendencias en nutrición deportiva (4 ECTS)	Prácticas (6 ECTS)
Alimentos, cocina y deporte (4 ECTS)	Ergogenia nutricional y farmacológica (4 ECTS)	Optativa 1 (4 ECTS)	TFM (6 ECTS)
Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida (4 ECTS)	Alimentación y rendimiento deportivo (4 ECTS)	Optativa 2 (4 ECTS)	
<b>16 ECTS</b>	<b>16 ECTS</b>	<b>16 ECTS</b>	<b>12 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:

	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15	2016/17
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 promociona 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)
- Talloires Network
- Unión de Universidades de América Latina y el Caribe (UDUAL)
- Xarxa Vives d'universitats

### **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 autorregular su propio proceso de aprendizaje, promoviendo un **aprendizaje autónomo acompañado por los profesores**. De esta manera se fomenta un aprendizaje personal donde el profesorado guía y ofrece el soporte necesario, teniendo en cuenta la diversidad del estudiantado.

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 de la información y de los recursos de aprendizaje, o la comunicación con los compañeros. Las actividades de aprendizaje se presentan a los estudiantes a través de situaciones retadoras y motivadoras

que hacen referencia a contextos profesionales o reales. El objetivo es fomentar el aprendizaje activo y significativo. 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**. Otras 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. Estas metodologías fomentan la colaboración para la consecución de un objetivo común y los estudiantes deben participar activamente para lograrlo. Las tareas que se proponen habitualmente son complejas y requieren de una fase de organización y negociación grupal que contribuye a desarrollar y a adquirir aspectos clave de las competencias sociocooperativas.

- **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 recursos de aprendizaje 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.

Las herramientas y recursos que están al servicio del proceso de aprendizaje del estudiante son:

- **Herramientas sociales** que facilitan la interacción y el intercambio del conocimiento (blogs, wikis, microblogs, marcadores sociales, etc.).
- **Recursos multimedia** que permiten ofrecer contenidos de forma interactiva y motivadora, combinando texto, audio, imagen y/o vídeo.
- **Materiales interactivos y multiformato** como vídeos enriquecidos, hipertextos, audiolibros y videolibros.
- **Sistemas de comunicación avanzados**, tanto síncronos como asíncronos, que facilitan una comunicación ágil, clara y adaptada a cada situación (videochats, foros, videoblogs, etc.).
- **Entornos inmersivos** que permitan interactuar con personas y objetos simulando situaciones reales.

El conjunto de herramientas propias y asociadas al campus virtual facilitan el trabajo colaborativo en red teniendo en cuenta las diferentes tipologías de actividades que se pueden realizar (debates grupales, elaboración colaborativa de proyectos o documentación, etc.) y permiten al profesorado el seguimiento y dinamización del proceso de enseñanza y aprendizaje. De la misma manera facilitan los procesos de comunicación oral incorporando sistemas de videoconferencia y herramientas de creación audiovisual para que los estudiantes adquieran y desarrollen las competencias comunicativas.

Los recursos de aprendizaje son seleccionados en relación a la actividad que ha de realizar el estudiante e incorporan orientaciones didácticas así como una estimación del tiempo mínimo de dedicación recomendado para su consulta y aprovechamiento. Se incorpora de esta manera el concepto de “curación” de contenidos, habitual en la red, y que tiene como principal objetivo que el estudiantado pueda aproximarse con confianza al ámbito de conocimiento propuesto. La diversificación de formatos también pretende dar respuesta a los diferentes estilos de aprendizaje y acercarse a la generaciones que conforman la sociedad digital actual. Además, en el diseño de las actividades, se contemplan recursos complementarios de refuerzo o ampliación orientados a atender la diversidad del estudiantado.

## Perspectiva de género

La UOC, como universidad comprometida con la diversidad y la inclusión, se ha alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, incorporando la igualdad de género en el diseño docente y en los resultados de aprendizaje que el estudiantado debe lograr.

En el diseño de las asignaturas el profesorado reflexiona y tiene en cuenta de forma transversal la diversidad y la perspectiva de género. De esta manera puede incorporar las decisiones sobre el tratamiento igualitario en la definición de los resultados de aprendizaje, el planteamiento de las actividades, la selección y creación de recursos, en la dinamización y el seguimiento de las actividades formativas, etc.

Además, la UOC define una competencia transversal en la que se trabaja sobre el respeto a la diversidad de género. Con esta decisión, garantiza que todos los programas de la UOC incluyan esta competencia y que el estudiantado de la UOC, en algún momento de su proceso formativo, trabaje también de forma explícita en su desarrollo competencial. Con este compromiso la UOC se orienta, no sólo a ofrecer programas formativos que incorporen la perspectiva de género, sino a asegurar que el estudiantado sea capaz de trasladar este respeto a la diversidad a su práctica profesional.

## 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.

**Tablón:** Espacio donde el docente presenta la información relevante respecto a la dinamización y seguimiento de la acción formativa. Los estudiantes pueden consultar los mensajes del docente pero no pueden participar.

**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.

**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.

**Aula despacho:** Interficie gràfica del aula que representa un despacho o una consulta médica. Desde esta imagen el estudiante tiene acceso a las actividades, los recursos de aprendizaje y las herramientas de la asignatura.

**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...

**App Entregas:** aplicación móvil que permite a los estudiantes estar al día respecto a las entregas de las actividades y que se sincroniza con el registro de evaluación continua (RAC). Los estudiantes pueden realizar entregas y consultar las notas y los comentarios realizados por el docente.

**App Evalúa:** aplicación móvil para docentes que permite hacer el seguimiento de las actividades de los estudiantes y proporcionar el feedback correspondiente. La aplicación se sincroniza con el registro de evaluación continua.

## 5.2. Actividades formativas

1	Búsqueda, selección y gestión de la información.
3	Fundamentación teórica y/o empírica
4	Estudio y resolución de casos
5	Resolución de problemas
6	Uso de técnicas de recogida de datos
7	Pruebas objetivas
8	Elaboración de un trabajo o proyecto
9	Elaboración de contenido en diversos formatos

10	Debate
11	Presentación de un trabajo o proyecto
12	Actividades tipo test
13	Simulación
14	Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos
15	Prácticas
16	Actividades de autoevaluación

### 5.3. Metodologías docentes

1	Aprender haciendo
2	Aprendizaje autónomo
3	Trabajo por proyectos
4	Trabajo colaborativo
5	Aprendizaje basado en problemas (ABP)
6	Estudio de casos

### 5.4. Sistemas de evaluación

1	Pruebas de evaluación continua
2	Trabajo final de Máster (TFM)

#### 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**. En el caso del MU en Alimentación en la Actividad Física y en el Deporte el modelo de evaluación será siempre a partir de la evaluación continua, a través de las pruebas de evaluación continua (PEC), y,

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 título V:

[https://www.uoc.edu/portal/resources/ES/documents/seu-electronica/191028\\_Normativa\\_acadmica\\_UOC\\_CAST.pdf](https://www.uoc.edu/portal/resources/ES/documents/seu-electronica/191028_Normativa_acadmica_UOC_CAST.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 según 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. 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.

### **Adecuación de la evaluación continua en los programas de máster**

La **evaluación continua** es una propuesta adecuada y especialmente válida en los programas de máster por los siguientes motivos:

- El modelo pedagógico de la universidad está orientado a la construcción de conocimiento y al desarrollo y adquisición de competencias de manera activa, en este sentido se considera la evaluación continua como el modelo más favorable al proceso de aprendizaje que debe realizar el estudiante.
- Los máster son programas de especialización y de profesionalización donde la evaluación de competencias implica comprobar la transferencia de conocimientos, habilidades y actitudes a la resolución de situaciones y problemas complejos parecidos a los que el estudiante se encontrará en la práctica profesional. Las diferentes pruebas que forman parte de la evaluación se diseñan con el objetivo de que el estudiante puede movilizar las competencias en diversidad de escenarios y contextos simulados o reales que faciliten su adquisición de manera progresiva.
- A través de la evaluación continua, el profesor colaborador ofrece al estudiante información personalizada sobre el grado de adquisición de los resultados de aprendizaje en relación a

las actividades que realiza. De esta manera el feedback formativo promueve la reflexión del estudiante sobre su propio proceso de aprendizaje y, a su vez, facilita que pueda aplicarlo en la resolución de futuras actividades y/o contextos profesionales.

### **Seguimiento de la evaluación continua**

La resolución de las PEC puede ser individual o colaborativa (en los casos en que se establezca como metodología el trabajo colaborativo) pero la evaluación siempre tiene un carácter personal y individual, que incluye la valoración de las aportaciones y proceso de trabajo seguido en las actividades colaborativas, si se da el caso. En este sentido, el sistema de evaluación es totalmente "ad personam".

En ningún caso se permite la presentación de trabajos no originales (es decir, copias plagios de trabajos con autoría diferente a la del estudiante que presenta el ejercicio). La entrega de una actividad copiada total o parcialmente de otro trabajo o fuente comportará la consideración de la actividad como suspendida para todos los estudiantes implicados.

La normativa académica UOC dispone que el proceso de evaluación se basa en el trabajo personal del estudiante y presupone la autenticidad de la autoría y la originalidad de los ejercicios realizados. La falta de originalidad en la autoría es una infracción que puede tener consecuencias académicas graves. En este sentido la universidad habilita los mecanismos que considera oportunos para velar por la calidad de sus titulaciones y garantizar la excelencia y la calidad de su modelo educativo.

### **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 continua 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 proyecto será evaluado por una comisión formada por tres miembros: el tutor, 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 evaluación será pública y podrá escogerse si la modalidad será o no presencial.

Se utilizará una herramienta que permitirá compartir documentos y vídeos, de manera que el estudiante que no haga la defensa presencialmente deberá grabar un vídeo que estará disponible en un espacio al que podrán acceder los compañeros y la comisión de evaluación. Los evaluadores establecerán dos rondas de preguntas que el estudiante deberá responder en un margen determinado de tiempo.

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 tutor de trabajo final 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 como se ha mencionado anteriormente. El peso final de la presentación y defensa será del 30% de la nota final del TFM (el otro 70% corresponde a la valoración del trabajo presentado y evaluado por el tutor que haga el seguimiento).

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

1. La calificación final de la asignatura resulta de las notas obtenidas EC
2. Las calificaciones finales se hacen públicas dentro de los plazos establecidos en el calendario académico.

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

1. Revisión de la nota de EC.- 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.

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

1. Información. - Toda la información relativa a los modelos de evaluación de las asignaturas 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 y no la supera. Por no seguir la EC el estudiante consta en el expediente como no presentado, pero no agota convocatoria. En el caso de asignaturas 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 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 desarrolla 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://www.youtube.com/watch?time\\_continue=1&v=uztzTV4Nqu4](https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=uztzTV4Nqu4)

### ***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 la colaboración, encubrimiento o favorecimiento de la copia en las PEC

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

Además de la sanción académica correspondiente, el estudiante recibirá una amonestación por escrito del responsable académico recordando 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 falsificación, sustracción o destrucción de pruebas finales de evaluación;
- la utilización de documentos identificativos falsos ante la Universidad
- 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 consta en todos los expedientes que el estudiante tenga abiertos en la UOC.

## 5.5. Nivel 1: Módulos

El máster universitario de Alimentación en la Actividad física y el Deporte ofrece las siguientes materias y asignaturas

Id	Denominación Materia	Asignaturas
1	Biología y Fisiología aplicada al deporte	Biología y Fisiología aplicada al deporte
2	Valoración integral del deportista	Valoración integral del deportista
3	Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte	Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte
4	Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida	Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida
5	Alimentos, cocina y deporte	Alimentos, cocina y deporte
6	Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia	Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia
7	Ergogenia nutricional y farmacológica	Ergogenia nutricional y farmacológica
8	Alimentación y rendimiento deportivo	Alimentación y rendimiento deportivo
9	Psicología aplicada a la alimentación y el deporte	Psicología aplicada a la alimentación y el deporte
10	Nuevas tendencias en nutrición deportiva	Nuevas tendencias en nutrición deportiva
11	I+D en productos alimentarios para deportistas	I+D en productos alimentarios para deportistas
12	Comunicación y marketing en nutrición deportiva	Comunicación y marketing en nutrición deportiva
13	Estrategias alimentarias en Grandes retos deportivos	Estrategias alimentarias en Grandes retos deportivos
14	Comunicación, educación y empoderamiento	Comunicación, educación y empoderamiento
15	Prácticas	Prácticas
16	Trabajo final de máster	Trabajo final de máster

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

<b>Asignatura: Biología y Fisiología aplicada al deporte</b>	
<b>ECTS:</b> 4	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1er semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Argumentar a nivel funcional y fisiológico los mecanismos moleculares que intervienen durante el ejercicio físico.</li> <li>● Relacionar las necesidades nutricionales del deportista con su implicación metabólica y fisiológica</li> <li>● Discriminar y valorar de manera integrada las diferentes adaptaciones fisiológicas que se producen durante el ejercicio físico.</li> <li>● Diferenciar los principales sustratos energéticos en el deporte.</li> <li>● Analizar la importancia de los diferentes nutrientes en la práctica deportiva.</li> <li>● Investigar el papel de la cronobiología y la neurofisiología en el deporte y la alimentación.</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fisiología aplicada al rendimiento y la nutrición deportiva</li> <li>● Biología molecular y bioquímica aplicada al deporte y la nutrición</li> <li>● Necesidades nutricionales de la práctica deportiva</li> <li>● Cronobiología y Neurofisiología aplicada a la alimentación y la actividad física</li> </ul>	
<b>Observaciones:</b>	

**Competencias básicas y generales:**

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.

CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.

**Competencias transversales:**

CT3 – Comunicación efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar información científica de salud, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE4- Integrar los aspectos biológicos, metabólicos y fisiológicos relativos a la alimentación y el deporte para orientar de manera fundamentada sobre nutrición deportiva para la mejora del rendimiento y el mantenimiento de un buen estado de salud.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	40	0%
Resolución de problemas	20	0%
Pruebas objetivas	15	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	15	0%
Estudio y resolución de casos	10	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Biología y Fisiología aplicada al deporte

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1er

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

**Asignatura: Valoración integral del deportista**

**ECTS:** 4

**Carácter:**  
Obligatorio

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
1er semestre

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

**Resultados de aprendizaje:**

- Contrastar los diferentes métodos de valoración nutricional
- Identificar las necesidades energéticas y de nutrientes asociadas a la práctica deportiva
- Valorar los resultados bioquímicos de un deportista
- Describir los componentes y compartimentos esenciales implicados en la composición corporal



- Calcular las medidas antropométricas
- 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.
- Analizar diferentes tipos de herramientas de tecnología móviles aplicables a la alimentación y la nutrición.
- Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social

**Contenidos:**

- Importancia de la valoración nutricional en el deporte
- Métodos de evaluación de la ingesta alimentaria
- Determinación de las necesidades energéticas
- Valoración bioquímica del deportista
- Composición corporal, salud y rendimiento
- Técnica de medición en Cineantropometría
- Utilidad de las herramientas de tecnología móviles en la valoración integral del deportista

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

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;

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT3 – Comunicación efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar información científica de salud, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE3- Valorar aspectos nutricionales, antropométricos y de salud del deportista aplicando los mejores métodos y estrategias de intervención basadas en la evidencia científica.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Actividades tipo test	5	0%
Debate	20	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	40	0%
Resolución de problemas	20	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	10	0%
Estudio y resolución de casos	5	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Valoración integral del deportista

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1er

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

**Asignatura:** Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida

**ECTS:** 4

**Carácter:**  
Obligatorio

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
1r semestre

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

**Resultados de aprendizaje:**

- Apreciar la importancia de la actividad física en las diferentes etapas de la vida
- Valorar los cambios fisiológicos y metabólicos asociados al proceso vital
- Revisar 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.
- Determinar los alimentos y nutrientes adecuados para antes, durante y después de practicar actividad física; así como las pautas de hidratación.
- Diseñar recomendaciones alimentarias específicas para diferentes deportes (englobados en tres categorías: resistencia, fuerza y de equipo) para el adulto que realiza actividad física por motivos de salud.
- Justificar las decisiones a la hora de planificar de menús adaptados a las necesidades de los deportistas según la evidencia científica actual.
- Saber comunicar los conceptos de nutrición deportiva con un lenguaje adaptado y entendedor a la población diana preestablecida.

- Diseñar y evaluar estrategias y programas de educación para la salud a nivel comunitario orientados a la mejora de conocimientos, actitudes, prácticas y hábitos alimentarios de la población.
- Elaborar y validar material educativo sobre nutrición para apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Analizar las causas y efectos de las desigualdades por motivo de sexo y género y formular acciones para contrarrestarlas.

**Contenidos:**

- Cambios fisiológicos y metabólicos vinculados a la práctica deportiva a lo largo del ciclo vital.
- Requerimientos nutricionales del deportista o persona activa en diferentes etapas de la vida.
- Consejos alimentarios según tipología de deporte (resistencia, fuerza y de equipo) específicos por las diferentes etapas vitales.
- Pautas nutricionales para antes, durante y después de la actividad física y en función de la edad y género.
- Recomendaciones de hidratación y recuperación en función del tipo de deporte y etapa vital.
- Programas de promoción de la actividad física y la mejora de los hábitos alimentarios en el entorno comunitario: recomendaciones y diseño dentro el contexto de medicina a través del estilo de vida (Lifestyle Medicine).

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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.

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.

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones  
 CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.  
 CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

**Competencias transversales:**

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.  
 CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.  
 CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar información científica de salud, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE2- Reconocer el papel de la actividad física en el estado de salud y la prevención de las patologías más prevalentes.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud a través de la alimentación aplicada a la actividad física y al deporte, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	15	0%

Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	40	0%						
Resolución de problemas	20	0%						
Simulación	5	0%						
Búsqueda, selección y gestión de la información	10	0%						
Estudio y resolución de casos	10	0%						
<b>Metodologías docentes:</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprender haciendo</li> <li>• Aprendizaje autónomo</li> <li>• Estudio de casos.</li> <li>• Trabajo colaborativo</li> <li>• Aprendizaje basado en problemas</li> </ul>								
<b>Sistemas de evaluación (indicar Ponderación Máxima y Mínima):</b>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sistemas de evaluación</th> <th>Ponderación mínima (%)</th> <th>Ponderación máxima (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Evaluación continua (EC)</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>			Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)	Evaluación continua (EC)	100	100
Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)						
Evaluación continua (EC)	100	100						
<b>Asignaturas que conforman el módulo</b>								
<p><b>Denominación de la asignatura:</b> Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida</p> <p><b>ECTS:</b> 4</p> <p><b>Carácter:</b> Obligatoria</p> <p><b>Organización temporal:</b> Semestral</p> <p><b>Semestre impartición:</b> 1er</p> <p><b>Lengua impartición:</b> <i>Catalán / Castellano</i></p>								

<b>Asignatura: Alimentos, cocina y deporte</b>	
<b>ECTS:</b> 4	<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>● Determinar los nutrientes y grupos de alimentos, y sus propiedades aplicadas en el deporte.</li> <li>● Inferir la influencia de cada técnica culinaria en cada grupo de alimentos sobre las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos con la finalidad de cubrir las necesidades nutricionales del deportista.</li> <li>● Argumentar la composición de una adecuada hidratación.</li> <li>● Pautar una adecuada composición y distribución de las comidas.</li> <li>● Proponer representaciones gráficas de las recomendaciones nutricionales de forma pertinente, comprensiva y comunicativa.</li> <li>● Colaborar en la planificación de menús adaptados a las necesidades de los deportistas o personas activas, y proporcionar consejo alimentario en individuos y colectividades que desarrollan una actividad deportiva.</li> <li>● Experimentar con cocina aplicada para deportistas y productos caseros (barritas, batidos recuperadores, barritas y bebidas isotónicas para deportistas)</li> <li>● Interpretar etiquetas para poder valorar la composición de los productos disponibles para deportistas</li> <li>● Comparar la composición de un producto casero con un producto comercial</li> <li>● Revisar la relación entre gastronomía, nutrición y salud.</li> <li>● Valorar los parámetros de contaminación física, química y biológica de los alimentos implicados en la seguridad alimentaria.</li> <li>● Diseñar y evaluar procesos de control y seguridad alimentaria.</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dieta saludable adaptada a la práctica deportiva</li> <li>● Técnicas culinarias y gastronomía aplicadas a la nutrición deportiva.</li> <li>● Distribución y composición de las comidas para la práctica deportiva.</li> <li>● Conceptos de cocina aplicada para deportistas y productos caseros (barritas, batidos recuperadores y bebidas isotónicas para deportistas).</li> </ul>	

- Restauración colectiva en el ámbito del deporte

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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;

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;

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

CG2- Aplicar los conocimientos adquiridos para resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

**Competencias específicas:**

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud a través de la alimentación aplicada a la actividad física y al deporte, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

CE9- Formular propuestas alimentarias y gastronómicas saludables de acuerdo a las necesidades nutricionales del deportista o persona activa.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología necesaria y el marco legal.



**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Actividades tipo test	5	0%
Debate	15	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	40	0%
Resolución de problemas	20	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	10	0%
Estudio y resolución de casos	10	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Alimentos, cocina y deporte

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1er

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

<b>Asignatura: Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte</b>	
<b>ECTS:</b> 4	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1 semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Discriminar las características y elementos que configuran el fenómeno deportivo en la sociedad actual</li> <li>● Valorar las nuevas tendencias del deporte a partir del uso de la tecnología</li> <li>● Revisar los límites del deporte como hábito saludable de la ciudadanía</li> <li>● Valorar la alimentación y deporte en función de los contextos sociales y culturales</li> <li>● Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.</li> <li>● Incorporar el análisis de la diversidad funcional, social, cultural, económica, política, lingüística y de género en la práctica académica y profesional.</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Evolución del fenómeno deportivo</li> <li>● Factores condicionantes de la actividad física y del deporte en la actualidad</li> <li>● Análisis de los hábitos deportivos de la población</li> <li>● Culturas deportivas y organización del sistema deportivo</li> <li>● Nuevas tendencias del fenómeno deportivo</li> <li>● El arbitrario cultural alimentario y la elección de los alimentos</li> <li>● La globalización alimentaria en el ámbito de la nutrición deportiva</li> <li>● Alimentación y deporte: contextos sociales y culturales</li> </ul>	
<b>Observaciones:</b>	
<b>Competencias básicas y generales:</b>	
<b>Competencias transversales:</b>  CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.	

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE8- Reconocer y valorar los factores socioculturales de la práctica deportiva y el comportamiento alimentario actual.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	25	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	30	0%
Resolución de problemas	20	0%
Pruebas objetivas	5	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	10	0%
Estudio y resolución de casos	10	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura: Aspectos Socioculturales de la alimentación y el**

**deporte**

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

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

**Asignatura: Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia**

**ECTS:** 4

**Carácter:**  
Obligatorio

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
1º semestre

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

**Resultados de aprendizaje:**

- Analizar el papel de la actividad física en el estado de salud y de prevención de las patologías más prevalentes.
- Evaluar las necesidades energéticas y de nutrientes específicos en deportistas que padecen alguna patología crónica.
- Revisar los factores que influyen en el estado nutricional para analizar los principales problemas nutricionales y relacionarlos con las enfermedades más prevalentes.
- Evaluar planes de alimentación para deportistas que presenten alguna patología.
- Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.

**Contenidos:**

- Fisiopatología y las bases metabólicas o moleculares implicadas en la aparición y

desarrollo de enfermedades crónicas (enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad, osteoarticulares, etc.)

- Relación existente entre los hábitos alimentarios, la práctica de actividad física y el riesgo de aparición y evolución de dolencias de salud con la finalidad de determinar el abordaje nutricional más adecuado.

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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

**Competencias transversales:**

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE2- Reconocer el papel de la actividad física en el estado de salud y la prevención de las patologías más prevalentes.

CE4- Integrar los aspectos biológicos, metabólicos y fisiológicos relativos a la alimentación y el deporte para orientar de manera fundamentada sobre nutrición deportiva para la mejora del rendimiento y el mantenimiento de un buen estado de salud.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud a través de la alimentación aplicada a la actividad física y al deporte, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	20	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	30	0%
Resolución de problemas	25	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	10	0%
Estudio y resolución de casos	15	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

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



<b>Asignatura: Ergogenia nutricional y farmacológica</b>	
<b>ECTS asignatura:</b> 4	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1º semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Inspeccionar las sustancias activas más relevantes de la ergogenia farmacológica</li> <li>● Revisar los principales efectos adversos de determinados fármacos en tratamientos agudos y crónicos en deportistas.</li> <li>● Valorar el cumplimiento (o no) de determinados fármacos con la normativa de dopaje.</li> <li>● Saber distinguir las distintas ayudas ergogénicas nutricionales que existen en el mercado, sus efectos y su nivel de evidencia científica.</li> <li>● Valorar ventajas e inconvenientes del consumo de complementos alimenticios y/o suplementos para deportistas.</li> <li>● Identificar las diferencias entre alimento, producto dietético, complemento alimenticio y medicamento.</li> <li>● Examinar las declaraciones de propiedades saludables y cómo se utilizan en los complementos alimenticios, productos enriquecidos y alimentos funcionales.</li> <li>● Conocer la utilidad de la fitoterapia en la prevención y tratamiento de lesiones del deportista</li> <li>● Tener noción de las posibles interacciones entre fármacos, alimentos, complementos alimenticios y plantas.</li> <li>● Determinar las aplicaciones de las ayudas ergogénicas más utilizadas en las distintas disciplinas deportivas.</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b>	



- Ayudas ergogénicas aplicadas a la práctica deportiva
  - Ergogenia farmacológica
  - Ergogenia nutricional: alimentos, complementación alimentaria y fitoterapia.
- Interacciones entre fármacos y alimentos o plantas
- Dopaje

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar información científica de salud, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE3- Valorar aspectos nutricionales, antropométricos y de salud del deportista aplicando los mejores métodos y estrategias de intervención basadas en la evidencia científica.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología

necesaria y el marco legal.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	15	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	35	0%
Resolución de problemas	15	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	20	0%
Estudio y resolución de casos	15	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignatura:**

**Denominación de la asignatura:** Ergogenia nutricional y farmacológica

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

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

<b>Asignatura: Alimentación y rendimiento deportivo</b>	
<b>ECTS:</b> 4	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 1º semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b> Catalán/Castellano	
<b>Resultados de aprendizaje:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Argumentar la planificación alimentaria durante la temporada de competición.</li> <li>● Discriminar los factores limitantes del rendimiento deportivo relacionado con la alimentación y la hidratación</li> <li>● Revisar los riesgos médico-nutricionales de la práctica deportiva</li> <li>● Analizar los fundamentos de las estrategias nutricionales que permiten mejorar el rendimiento de los deportistas</li> <li>● Evaluar planes de alimentación adaptados a las características de cada deportista</li> <li>● Estipular la estructura dietética del deportista</li> <li>● Valorar el estado de hidratación de un deportista</li> <li>● Proponer estrategias para mejorar el estado de hidratación del deportista</li> <li>● Elaborar pautas alimentarias saludables y que permitan incrementar el % de masa muscular</li> <li>● Elaborar pautas alimentarias saludables y que permitan disminuir el % de masa grasa</li> <li>● Evaluar intervenciones nutricionales para mejorar la composición corporal a partir de la dieta y ayudas ergogénicas</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alimentación, entrenamiento y la Planificación Deportiva.</li> <li>● Factores limitantes del rendimiento deportivo.</li> <li>● Riesgos médico-nutricionales de la práctica deportiva</li> <li>● Estrategias nutricionales para mejorar el rendimiento deportivo</li> <li>● Planificación alimentaria aplicada al rendimiento deportivo</li> <li>● Hidratación y rendimiento deportivo</li> <li>● Pautas alimentarias saludables y ayudas ergogénicas que permitan mejorar la composición corporal</li> <li>● Manejo, desde la perspectiva nutricional, del abandono de la práctica deportiva</li> </ul>	
<b>Observaciones:</b>	
<b>Competencias básicas y generales:</b>	

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.

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.

CG4- Colaborar con los diferentes colectivos interdisciplinarios implicados para conseguir objetivos comunes y superiores a los alcanzados de forma individuales.

**Competencias transversales:**

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

**Competencias específicas:**

CE3- Valorar aspectos nutricionales, antropométricos y de salud del deportista aplicando los mejores métodos y estrategias de intervención basadas en la evidencia científica.

CE4- Integrar los aspectos biológicos, metabólicos y fisiológicos relativos a la alimentación y el deporte para orientar de manera fundamentada sobre nutrición deportiva para la mejora del rendimiento y el mantenimiento de un buen estado de salud.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE9- Formular propuestas alimentarias y gastronómicas saludables de acuerdo a las necesidades nutricionales del deportista o persona activa.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	10	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	35	0%
Resolución de problemas	20	0%
Pruebas objetivas	5	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	15	0%
Estudio y resolución de casos	15	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Alimentación y rendimiento deportivo

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 1

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

**Asignatura:** Psicología aplicada a la alimentación y el deporte

**ECTS asignatura:** 4

**Carácter:**

	Obligatorio
<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>● Saber el estado de la investigación en conducta alimentaria y deporte y de las estrategias para promover conductas saludables con respecto a la nutrición y el deporte.</li> <li>● Identificar las herramientas psicológicas más adecuadas para una situación determinada.</li> <li>● Interpretar un plan de intervención de establecimiento de objetivos nutricionales que incorpore acuerdos, retos y resultados realistas y medibles.</li> <li>● Aplicar una entrevista motivacional que favorezca el inicio, continuidad y / o compromiso de la persona con una estrategia de cambio de actitud, prevención o reducción de los riesgos.</li> <li>● Analizar la cultura dietética vinculada al deportista y los factores socioculturales asociados a su práctica deportiva.</li> <li>● Comunicar de forma efectiva los resultados de una búsqueda sobre creencias y valores a través de una presentación original.</li> <li>● Valorar críticamente sobre posibles creencias, siendo capaz de aportar soluciones a los estereotipos culturales.</li> <li>● Aplicar pautas para favorecer un comportamiento alimentario que permita mantener un buen estado de salud en la práctica deportiva.</li> <li>● Reflexionar sobre el concepto de masa corporal y pérdida de peso, y sobre las creencias vinculadas a las estrategias para perder peso.</li> <li>● Identificar actitudes y conductas de riesgo en la detección precoz de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA).</li> <li>● Desarrollar tareas preventivas eficaces de trastornos de comportamiento alimentario.</li> <li>● Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Herramientas para el abordaje psicológico del deportista.</li> <li>● Consensuar los objetivos y el proceso</li> <li>● Estrategias motivacionales</li> <li>● Prevención y abordaje de trastornos de la conducta alimentaria (TCA)</li> </ul>	
<b>Observaciones:</b>	

**Competencias básicas y generales:**

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.

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.

CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.

CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

**Competencias transversales:**

CT2 – Desarrollar y aplicar iniciativa y espíritu emprendedor

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE3- Valorar aspectos nutricionales, antropométricos y de salud del deportista aplicando los mejores métodos y estrategias de intervención basadas en la evidencia científica.

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE8- Reconocer y valorar los factores socioculturales de la práctica deportiva y el comportamiento alimentario actual.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	25	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	35	0%
Resolución de problemas	10	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	10	0%
Estudio y resolución de casos	25	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignatura:**

**Denominación de la asignatura:** Psicología aplicada a la alimentación y el deporte

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

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

**Asignatura:** Nuevas tendencias en nutrición deportiva



<b>ECTS:</b> 4	<b>Carácter:</b> Obligatorio
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 2º 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>• Estipular la relación entre seguir una alimentación vegetariana y el rendimiento deportivo</li> <li>• Determinar las necesidades nutricionales del deportista vegetariano</li> <li>• Inspeccionar los beneficios y limitaciones de las dietas vegetarianas para deportistas</li> <li>• Planificar dietas vegetarianas para deportistas vegetarianos</li> <li>• Conocer la relación entre el entrenamiento en ayunas y el rendimiento deportivo</li> <li>• Valorar la utilidad y/o peligros asociados a las nuevas tendencias en nutrición deportiva.</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 en los deportistas.</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 en el mundo del deporte.</li> <li>• Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.</li> </ul>	
<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuevas tendencias en nutrición deportiva (entrenamiento en ayuno, cetogénica, <i>low-carb</i>, vegetarianas, paleodieta, etc.)</li> <li>• Novedades que nos proporciona la biología molecular para realizar nutrición</li> </ul>	

personalizada.

- Influencia del ejercicio físico y los nutrientes sobre la expresión genética, proteómica y metabolómica.
- Nutrición deportiva personalizada y prescripción de ejercicio para prevenir, diagnosticar o tratar enfermedades.

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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.

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.

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

CG2- Aplicar los conocimientos adquiridos para resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

CG4- Colaborar con los diferentes colectivos interdisciplinarios implicados para conseguir objetivos comunes y superiores a los alcanzados de forma individuales.

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE4- Integrar los aspectos biológicos, metabólicos y fisiológicos relativos a la alimentación y el deporte para orientar de manera fundamentada sobre nutrición deportiva para la mejora del

rendimiento y el mantenimiento de un buen estado de salud.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE9- Formular propuestas alimentarias y gastronómicas saludables de acuerdo a las necesidades nutricionales del deportista o persona activa.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Actividades tipo test	5	0%
Debate	25	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	35	0%
Resolución de problemas	10	0%
Búsqueda y análisis de información	10	0%
Estudio y resolución de casos	15	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

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

**ECTS:** 4

**Carácter:** Obligatoria

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 3

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

**Asignatura:** Estrategias alimentarias en grandes retos deportivos

**ECTS:** 4

**Carácter:**  
Optativa

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
2º semestre

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

**Resultados de aprendizaje:**

- Determinar los aspectos fisiológicos que se producen en la precompetición, competición y post competición.
- Discriminar los factores limitantes del rendimiento deportivo en los grandes retos deportivos y cómo afrontarlos.
- Identificar los riesgos médico-nutricionales de los grandes retos deportivos.
- Estimar las necesidades nutricionales del deportista que realiza un gran reto deportivo.
- Justificar los aspectos nutricionales de cada etapa (pre competición, competición y post competición).
- Planificar intervenciones nutricionales en las diferentes etapas (pre competición, competición y post competición)
- Elaborar propuestas alimentarias saludables y que permitan mejorar el rendimiento del deportista en cada etapa (pre competición, competición y post competición)

**Contenidos:**

- Planificaciones alimentarias para deportistas que participan en grandes retos deportivos de las diferentes disciplinas deportivas.
- Estrategias de hidratación y entrar en profundidad en las diferentes pautas nutricionales en el entrenamiento, en la competición y en la recuperación.
- Abordaje del deportista en situaciones particulares en el deportista durante viajes o cuando se entrena o compete en circunstancias especiales (en altitud, ambientes calurosos y húmedos, etc.).

<p><b>Observaciones:</b></p>									
<p><b>Competencias básicas y generales:</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.</p> <p>CG4- Colaborar con los diferentes colectivos interdisciplinarios implicados para conseguir objetivos comunes y superiores a los alcanzados de forma individuales.</p>									
<p><b>Competencias transversales:</b></p> <p>CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.</p> <p>CT4: Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.</p>									
<p><b>Competencias específicas:</b></p> <p>CE4- Integrar los aspectos biológicos, metabólicos y fisiológicos relativos a la alimentación y el deporte para orientar de manera fundamentada sobre nutrición deportiva para la mejora del rendimiento y el mantenimiento de un buen estado de salud.</p> <p>CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.</p> <p>CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.</p> <p>CE9- Formular propuestas alimentarias y gastronómicas saludables de acuerdo a las necesidades nutricionales del deportista o persona activa.</p>									
<p><b>Actividades formativas:</b></p> <table border="1" data-bbox="323 1653 1259 1758"> <thead> <tr> <th>Actividades formativas</th> <th>Horas</th> <th>Presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Debate</td> <td>15</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Lectura, análisis y reflexiones de</td> <td>15</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Actividades formativas	Horas	Presencialidad	Debate	15	0%	Lectura, análisis y reflexiones de	15	0%
Actividades formativas	Horas	Presencialidad							
Debate	15	0%							
Lectura, análisis y reflexiones de	15	0%							

textos y artículos científicos		
Resolución de problemas	35	0%
Pruebas objetivas	5	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	20	0%
Estudio y resolución de casos	10	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura: Estrategias alimentarias en grandes retos deportivos**

**ECTS: 4**

**Carácter: Optativa**

**Organización temporal: Semestral**

**Semestre impartición: 2**

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

**I+D en productos alimentarios para deportistas**

**ECTS: 4**

**Carácter:**  
Optativo

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
2º semestre

**Lenguas en las que se imparte:**

Catalán/Castellano

**Resultados de aprendizaje:**

- Seleccionar ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos para deportistas de acuerdo con la normativa vigente.
- Establecer cómo gestionar las necesidades relativas a la propiedad intelectual e industrial que puedan surgir del desarrollo de productos alimentarios nuevos.
- Argumentar las relaciones establecidas entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud y el rendimiento deportivo.
- Identificar las nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y saberlos utilizar para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad.
- Examinar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores.
- Aplicar los procesos de innovación tecnológica para la mejora de los sistemas de producción de ayudas ergogénicas para deportistas.
- Saber cómo adaptar la oferta de productos alimentarios a deportistas con necesidades especiales como colectivos con alergias e intolerancias alimentarias
- Diseñar, valorar y evaluar planes de control y prerrequisitos que garantizan la higiene y la seguridad en la industria alimentaria
- Entender el marco legal bajo el que se desarrollan y comercializan los distintos tipos de productos de nutrición y suplementación deportiva
- Revisar los conceptos de ciencia de los alimentos, de higiene, seguridad y producción industrial.
- Establecer la aplicación de las ciencias básicas y la ingeniería para estudiar la naturaleza física, química y bioquímica de los alimentos y los principios de la elaboración de alimentos.
- Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.

**Contenidos:**

- Desarrollo, innovación, producción y comercialización de nuevos productos alimentarios para deportistas.
- Técnicas de comercialización.

- Aspectos nutricionales, de salud y tecnológicos:
  - Nuevas tendencias en alimentación
  - Nuevas tecnologías de producción
  - Nuevos ingredientes
- Categorías de alimentos para deportistas (aspectos tecnológicos, sus mecanismos de acción, su seguridad y eficacia):
  - Alimentos funcionales. Dianas
  - Nuevos alimentos (Novel food)
  - Complementos alimenticios y Suplementos para deportistas
- Variantes de los productos alimentarios convencionales que actualmente están en auge:
  - Alimentos ecológicos
  - Superfoods
  - Free foods (sin gluten, sin lactosa ...)

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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.

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.

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

CG2- Aplicar los conocimientos adquiridos para resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

**Competencias transversales:**

CT2 – Desarrollar y aplicar iniciativa y espíritu emprendedor

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.



**Competencias específicas:**

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología necesaria y el marco legal.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Debate	15	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	20	0%
Resolución de problemas	30	0%
Pruebas objetivas	10	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	15	0%
Estudio y resolución de casos	10	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** I+D en productos alimentarios para deportistas

**ECTS:** 4

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

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

**Comunicación y marketing en nutrición deportiva**

**ECTS:** 4

**Carácter:**

Optativo

**Unidad temporal:**

Semestral

**Despliegue temporal:**

2º semestre

**Lenguas en las que se imparte:**

Catalán/Castellano

**Resultados de aprendizaje:**

- Seleccionar las herramientas y las estrategias de comunicación efectivas en marketing de productos en el ámbito de la alimentación y el deporte.
- Usar eficientemente el potencial de la red para buscar y analizar de forma crítica la información y comunicación digital relacionada con la nutrición, alimentación y el deporte.
- Describir y aplicar los principales conceptos de marketing y el proceso de planificación estratégica.
- Utilizar las técnicas y prácticas dirigidas a la comercialización y distribución de productos y servicios cuya finalidad es satisfacer las necesidades de los consumidores (producto, precio, "placement" y promoción)
- Formular un plan de comunicación y marketing para empresas que proporcionan servicio o productos en alimentación deportiva para conseguir diferenciarse de la competencia y otorgar valor a la marca, para llegar y captar a más clientes.
- Interpretar una correcta promoción y marketing empresarial o de productos alimenticios considerando aspectos éticos y de legislación vigente a nivel de alegaciones de salud o declaraciones alimentarias, etiquetado y publicidad de los alimentos
- Integrar los aspectos psicosociales (aspectos socioculturales, medioambientales, facilidad de uso, etc.) que influyen a la compra de ciertos productos para deportistas.
- Analizar cómo las políticas alimentarias pueden influir en el desarrollo de productos alimenticios.

**Contenidos:**

- Rol de la comunicación en la promoción de prácticas y comportamientos alrededor del hecho alimentario.

- Planificación, gestión y difusión de campañas de comunicación relacionados con el mundo de la alimentación y el deporte.
- Aspectos éticos y la legislación relacionada con la comunicación alimentaria (legislación sobre publicidad, declaraciones nutricionales, alegaciones de salud, etc.).
- Marketing de servicios y productos para deportistas en el campo de la alimentación.

- Normativa
- Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- Propiedades nutritivas de los productos alimenticios
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
- Reglamentación (CE) N° 1924/2006 y modificaciones
- Alegaciones
- Marketing. Las 4 p 's del marketing
- Consumidor. Tendencias
- La marca
- Estudios de mercado. Diseño de estrategias
- Idea de producto. Criterios de valoración

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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.  
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.

CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT2 – Desarrollar y aplicar iniciativa y espíritu emprendedor

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar la información científica de salud y, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología necesaria y el marco legal.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Actividades de autoevaluación	10	0%
Debate	25	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	25	0%
Resolución de problemas	25	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	15	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignaturas que conforman el módulo**

**Denominación de la asignatura:** Comunicación y marketing en nutrición deportiva

**ECTS:** 4

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

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

**Asignatura: Comunicación, educación y empoderamiento**

**ECTS asignatura:** 4

**Carácter:**  
Optativo

**Unidad temporal:**  
Semestral

**Despliegue temporal:**  
2º semestre

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

**Resultados de aprendizaje:**

- Trabajar habilidades comunicativas que mejoren la comunicación y la relación con los deportistas
- Disponer de recursos, técnicas y estrategias para motivar al paciente.
- Aplicar estrategias de comunicación efectivas para la educación y la promoción de la salud.
- Identificar, analizar y valorar distintas posibilidades de intervención en el proceso de empoderamiento y promoción de la participación del deportista en el cuidado de sus hábitos alimentarios
- 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.
- Diseñar, planificar, ejecutar y evaluar la eficacia de programas de intervención educativa en alimentación y actividad física para individuos y para grupos.
- Elaborar y validar material educativo sobre nutrición para apoyar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Liderar en educación nutricional y estrategias de comunicación que utilicen las TIC.

**Contenidos:**

- Habilidades comunicativas con el deportista. Pautas para una comunicación efectiva. Estrategias de escucha activa.
- La comunicación en los diferentes contextos profesionales y con diferentes perfiles profesionales.
- Desde comunicación verbal y no verbal a programación neurolingüística en salud
- Elementos clave en la comunicación no presencial
- Cambio de conductas y estilos de vida.
- Conceptos de empoderamiento y salud participativa.
- Bases teóricas y las estrategias pedagógicas (modelo transteórico, precede-procede,

- aprendizaje social, marketing social, educación grupal, etc.)
- 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.

**Observaciones:**

**Competencias básicas y generales:**

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.

CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.

CG4- Colaborar con los diferentes colectivos interdisciplinarios implicados para conseguir objetivos comunes y superiores a los alcanzados de forma individuales.

CG6- Adaptarse al entorno, la función o el contexto y afrontar nuevas funciones y responsabilidades.

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT3 – Comunicación efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar la información científica de salud y, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

CE8- Reconocer y valorar los factores socioculturales de la práctica deportiva y el comportamiento alimentario actual.

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

Debate	15	0%
Lectura, análisis y reflexiones de textos y artículos científicos	20	0%
Resolución de problemas	25	0%
Pruebas objetivas	5	0%
Búsqueda, selección y gestión de la información	15	0%
Estudio y resolución de casos	20	0%

**Metodologías docentes:**

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

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

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

**Asignatura:**

**Denominación de la asignatura:** Comunicación, educación y empoderamiento

**ECTS:** 4

**Carácter:** Optativa

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

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

**Asignatura:** Prácticas

<b>ECTS materia: 6</b>	<b>Carácter:</b> Prácticas
<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, la actividad física, el rendimiento deportivo 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 alimentación y deporte 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 vinculada a la práctica de actividad física.</li> <li>● Evaluar críticamente la aplicación de los principios éticos que guían el ejercicio profesional en situaciones complejas.</li> <li>● Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.</li> </ul>	
<b>Contenidos:</b> <p>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. Para cursar el Practicum se promoverán diferentes vías (prácticas externas en modalidad presencial o prácticas de e-trabajo) 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. 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). En el Practicum, el estudiante debe adquirir aquellas competencias que le capaciten profesionalmente para desarrollarse en el ámbito de la alimentación para la actividad física y el deporte haciendo uso de las TIC como valor añadido.</p>	



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 alimentación para la actividad física y el deporte. De esta manera se trabajará en la organización, planificación, gestión e implementación de proyectos en el ámbito de la alimentación, la actividad física y el rendimiento deportivo; la transmisión de conocimiento experto sobre alimentación para la actividad física y el deporte a públicos especializados y no especializados de modo claro y sin ambigüedades; o se diseñarán y evaluarán actividades de promoción de la salud llevando a cabo una educación alimentaria y nutricional de la población vinculada a la práctica de actividad física y el deporte.

**Observaciones:**

Para empezar a cursar las Prácticas, el estudiante ha de haber superado 32 créditos obligatorios.

En el caso de las prácticas externas, aunque el modelo de evaluación sea evaluación continuada, 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 - 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.

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.

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

CG2- Aplicar los conocimientos adquiridos para resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares.

CG3- Desarrollar actividades académicas y profesionales de forma responsable, eficiente, comprometida y con un alto nivel de iniciativa y autonomía personal tanto en proyectos individuales como grupales, también en un entorno virtual.

CG4- Colaborar con los diferentes colectivos interdisciplinarios implicados para conseguir objetivos comunes y superiores a los alcanzados de forma individuales.

CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

CG6- Adaptarse al entorno, la función o el contexto y afrontar nuevas funciones y responsabilidades.

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT2 – Desarrollar y aplicar iniciativa y espíritu emprendedor

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud a través de la alimentación aplicada a la actividad física y al deporte, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

CE9- Formular propuestas alimentarias y gastronómicas saludables de acuerdo a las necesidades nutricionales del deportista o persona activa.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología necesaria y el marco legal.

**Actividades formativas:**

Actividades formativas	Horas	Presencialidad
Resolución de problemas	10	0%
Elaboración de contenido en diferentes formatos	20	0%

Uso de técnicas de recogida de datos	10	0%
Estudio y resolución de casos	20	0%
Prácticas	90	100%

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Trabajo por proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje autónomo
- Trabajo colaborativo

**Sistemas de evaluación**

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

**Asignaturas que conforman la materia**

**Denominación de la asignatura:** Prácticas

**ECTS:** 6

**Carácter:** Prácticas

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

**Lengua impartición:** Catalán / Castellano

<b>Asignatura: Trabajo Final de Máster</b>	
<b>ECTS materia:</b> 6	<b>Carácter:</b> TFM
<b>Unidad temporal:</b> Semestral	<b>Despliegue temporal:</b> 2º semestre
<b>Lenguas en las que se imparte:</b>	

Catalán/Castellano

**Resultados de aprendizaje:**

- Consolidar y evidenciar conocimientos y métodos de investigación en el ámbito de la alimentación y el deporte.
- Leer críticamente la información disponible en diferentes fuentes de información.
- Gestionar información y documentación científica y citarla correctamente.
- Planificar y realizar un proyecto original e innovador
- Valorar la factibilidad y/o utilidad del proyecto, utilizando el método científico propio de la disciplina
- Medir el impacto y determinar indicadores si es posible y oportuno.
- Transmitir conocimientos expertos sobre nutrición y alimentación de manera escrita y oral
- Presentar los resultados obtenidos en un formato adecuado.
- Diseñar y evaluar proyectos académicos o profesionales de alimentación y deporte aplicando criterios de calidad, sostenibilidad y responsabilidad social.
- Actuar de forma ética, honesta y cívica en el trabajo académico y profesional, evitando el plagio o cualquier otro uso indebido del trabajo de terceros.

**Contenidos:**

El Trabajo Final de Máster (TFM) 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. Consiste en el diseño y desarrollo de un proyecto que debe focalizarse, fundamentalmente, en un área de la alimentación, la actividad física, el rendimiento deportivo y la salud. Por ejemplo, relacionado en alimentación y salud pública, promoción de la salud, educación, investigación e innovación de productos alimenticios, psicología y comunicación de cuestiones de alimentación y deporte. Se incentiva 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 rendimiento, una organización sanitaria, centro deportivo, una federación o asociación deportiva, una empresa del sector de la alimentación deportiva, consulta privada, la comunidad, etc. La concreción de la temática y ubicación de los mismos depende, en parte, de la optatividad que el estudiante haya elegido, y también de la temática concreta del proyecto, dado que cada proyecto podrá dar lugar a un producto o resultado diferente. 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.

En concreto se abordarán los siguientes aspectos:

- Formulación de hipótesis y preguntas de investigación
- Diseño de un protocolo de investigación
- Aspectos metodológicos cuantitativos
- Aspectos metodológicos cualitativos
- Aspectos metodológicos mixtos
- Evaluación y análisis de los resultados de la investigación realizada
- Presentación de resultados
- Redacción de artículos científicos
- Estrategias de publicación
- Estrategias de comunicación oral de resultados

**Observaciones:**

Para empezar a cursar la asignatura «Trabajo Final de Máster», el estudiante ha de haber superado 32 créditos obligatorios.

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 tutor de trabajo final 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 tutor de trabajo final 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 tutor de trabajo final, 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 - 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.

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.

CG1- Buscar, analizar y sintetizar la información que facilite la toma de decisiones

CG5- Formular, diseñar y gestionar proyectos de forma creativa y emprendedora.

**Competencias transversales:**

CT1 - Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y de la comunicación en el ámbito académico y profesional de la salud y la nutrición.

CT2 – Desarrollar y aplicar iniciativa y espíritu emprendedor

CT3 – Comunicar de forma efectiva a través de diferentes medios y en diversos contextos.

CT4 – Considerar diferentes perspectivas en la toma de decisiones.

CT5- Actuar de manera honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional, y diseñar soluciones para la mejora de estas prácticas.

**Competencias específicas:**

CE1- Identificar, organizar, interpretar y comunicar la información científica de salud y, valorando críticamente las fuentes de información utilizadas, preservando la confidencialidad de los datos, la legislación vigente y los derechos fundamentales y de igualdad entre las personas.

CE5- Evaluar intervenciones en alimentación aplicadas a la actividad física para la mejora de la salud y el rendimiento deportivo, así como su impacto a partir de indicadores de eficacia, efectividad, seguridad y calidad.

CE6- Evaluar la idoneidad del uso de las ayudas ergogénicas en nutrición, farmacología y psicología para la optimización del rendimiento sin comprometer su estado de salud.

CE7- Diseñar e implementar programas o actividades de promoción de la salud a través de la alimentación aplicada a la actividad física y al deporte, a nivel individual o colectivo contribuyendo a la educación de la salud de la población, y desarrollando procesos de educación que promuevan el empoderamiento de las personas, familias, grupos o comunidades.

CE10- Analizar los procesos de desarrollo e innovación para la producción de productos alimentarios para deportistas teniendo en cuenta la seguridad y calidad, así como la tecnología necesaria y el marco legal.

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

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

**Metodologías docentes:**

- Aprender haciendo
- Trabajo por proyectos
- Aprendizaje autónomo
- Trabajo colaborativo

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

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima (%)	Ponderación máxima (%)
Evaluación continua (EC)	60	60
Trabajo Final	40	40

**Asignaturas que conforman la materia**

**Denominación de la asignatura:** Trabajo Final Máster (TFM)

**ECTS:** 6

**Carácter:** TFM

**Organización temporal:** Semestral

**Semestre impartición:** 2

**Lengua impartición:** Catalán / Castellano





### 5.5.2. Mapa de competencias del Máster

Materia	Asignatura	CG					CT					CE												
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Biología y Fisiología aplicada al deporte			x						x				x			x							
2	Valoración integral del deportista	x						x		x		x	x		x									
3	Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida	x		x		x				x	x	x	x	x	x			x		x				
4	Alimentos, cocina y deporte	x	x					x		x										x		x	x	
5	Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte										x	x										x		
6	Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia									x	x	x		x		x	x		x					
7	Ergogenia nutricional y farmacológica	x						x				x	x		x		x	x						x
8	Alimentación y rendimiento deportivo	x		x	x					x	x				x	x	x	x					x	
9	Psicología aplicada a la alimentación y el deporte			x		x			x	x	x	x			x			x		x				

10	Nuevas tendencias en nutrición deportiva	x	x		x			x		x	x	x					x	x					x	
11	I+D en productos alimentarios para deportistas	x	x			x			x	x		x							x					x
12	Comunicación y marketing en nutrición deportiva					x		x	x	x		x	x											x
13	Estrategias alimentarias en grandes retos deportivos			x	x					x	x						x	x	x					x
14	Comunicación, educación y empoderamiento			x	x		x	x		x										x	x			
15	Prácticas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						x	x	x			x	x
16	TFM	x				x		x	x	x	x	x						x	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 responsables 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.

**Otros 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 70) 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 el/la directora/a de estudios, Dr. Ramon Gomis, que es el 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 el/la directora/a del máster universitario, Dra. Anna Bach

El profesorado participante en el título se detalla a continuación:

**Dirección del programa:**

Profesor	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	<p>Doctorado en Salud Pública, Universidad de Barcelona (UB), 2008</p> <p>Máster en Nutrición Humana. Especialización en Salud Pública Nutricional por la Universidad de Glasgow, 2003</p> <p>Licenciada en</p>	<p>Acreditación Profesor Lector (AQU)</p> <p>Valoración positiva de tramo docente 20-2012/13-2017/18</p> <p>Tramo de investigación reconocido. AQU (2018)</p>	Profesora	Tiempo completo	<p>Nutrición</p> <p>Alimentación en la actividad Física</p> <p>Salud Pública</p> <p>Ámbito farmacéutico</p>	<p>Académica:</p> <p>Profesora de los Estudios de Ciencias de la Salud. Diseño y docencia del Directora del Máster de Alimentación en la Actividad Física y el Deporte</p> <p>Posgrado de Nutrición, Rendimiento Deportivo y Salud (UOC) (curso 2017-2018)</p> <p>Profesora colaboradora UOC (2010 - 2016)</p> <p>Dirección del Curso de Gastronomía y Nutrición online (UB-IL3) (2014-2019)</p> <p>Profesora anual Máster de Envejecimiento Saludable (UPF) (2015-2019)</p>	12

	Farmacia (UB)					<p>Profesional: Durante más de una década ha sido coordinadora científica de Fundación Dieta Mediterránea, entidad sin ánimo de lucro que depende del Ministerio de Agricultura, MAGRAMA, Ayuntamiento de Barcelona y empresas del sector agroalimentario. (2003-2016). Directora de este grupo en el Centro Catalán de Nutrición (2011-2018).</p> <p>Autora y coordinadora de varios 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 50 actividades docentes para profesionales, farmacéuticos (Colegio de Farmacéuticos).</p> <p>Experta del Programa PASS (Plan Integral para la Promoción de la Salud a través de la Actividad Física y la Alimentación Saludable del Departamento de Salud, Generalidad de Cataluña (desde 2005).</p> <p>Miembro del Comité Científico de la Vocalía Nacional de Alimentación del Consejo Superior de Colegios de Farmacéuticos de España coordinando campañas de Educación Nutricional como el PLENUFAR 6 - Educación Nutricional en la Actividad Física.</p> <p>Investigadora:</p>	
--	---------------	--	--	--	--	--	--

						<p>Miembro del grupo de investigación <i>FoodLab</i> (grupo de investigación dónde dispone de una línea de investigación alrededor de la alimentación y nutrición aplicada al deporte y a la actividad física tanto para el rendimiento como para la salud. Dicho grupo interdisciplinar de investigación en alimentación, nutrición, sociedad y salud está reconocido como grupo de investigación consolidado (núm 2017-SGR-834) por parte de la <i>Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca de la Generalitat de Catalunya</i>.</p> <p>Autora de unos 30 artículos publicados en revistas internacionales indexadas, las cuales en 2018 tenían 10.514 visualizaciones y 1.408 citas vía Researchgate, y casi 2.000 citas en Google Scholar.</p> <p>Autora y editora de 2 libros sobre nutrición deportiva (<u><a href="#">La alimentación en la actividad física y el deporte</a></u> y <u><a href="#">Personalización y nuevas tendencias en alimentación deportiva</a></u>)</p> <p>Investigadora Principal del Proyecto: Dietary Patterns for Health and Sustainability de la OMS Europa, e investigadora de la Red Española Analytics@Sport&amp;Health del Ministerio de Cultura y Deportes.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--



**Profesorado:**

Profesor	Titulación académica	Acreditación Académica	Categoría / Nivel Contractual	Dedicación	Área de Conocimiento	Experiencia Académica y/o profesional y/o investigadora	Asignaturas a coordinar número ECTS
Laura Esquius de la Zarza	<p>Doctora en fisiología y 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</p>	.	Profesora	Tiempo completo	<p>Nutrición y alimentación</p> <p>Dietoterapia</p> <p>Alimentación y cáncer</p> <p>Salud Pública</p> <p>Fisiología y nutrición deportiva</p>	<p>Académica:</p> <p>Directora académica del postgrado de Nutrición, Rendimiento Deportivo y Salud de la UOC (curso 2017-2018)</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 UOC (2016-2019)</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>Profesional:</p>	16

	<p>Humana y Dietética. Universitat de Vic. 2005</p> <p>Licenciada en Biología. Universitat Autònoma de Barcelona. 2003</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 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>Miembro de varias Sociedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Académicos de la Academia Española de Nutrición y Dietética</li> <li>- Comité Científico de la Academia Española de Nutrición y Dietética</li> <li>- Confederación Mundial de Asociaciones de Dietistas (ICDA)</li> <li>- Alianza Iberoamericana de Nutricionistas (AIBAN)</li> <li>- European Federation of Dietetic Associations (EFAD)</li> <li>- Academia de Ciencias Médicas y de la Salud de Cataluña y Baleares</li> <li>- Sociedad Catalana de Alimentación y Dietética Clínica</li> </ul> <p>Investigadora:</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>Miembro del grupo de investigación <i>FoodLab</i> (grupo de investigación dónde dispone de una línea de investigación alrededor de la alimentación y nutrición aplicada al deporte y a la actividad física tanto para el rendimiento como para la salud. Dicho grupo interdisciplinar de investigación en alimentación, nutrición, sociedad y salud está reconocido como grupo de investigación consolidado (núm 2017-SGR-834) por parte de la Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca de la Generalitat de Catalunya</p> <p>Miembro del grupo de investigación de salud comunitaria 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 10 artículos publicados en revistas nacionales e internacionales</p> <p>Autora y editora de 2 libros sobre nutrición deportiva y coordinadora de múltiples materiales docentes.</p>	
Alicia Aguilar Martínez	Doctora en Biología por la Universidad de	Acreditación profesora contratada ANECA	Profesora agregada	Tiempo completo	Nutrición  Tecnologías de la Información y	Académica:  Subdirectora de docencia de los Estudios de Ciencias de la Salud	4

	<p>Barcelona. 2000 Máster Universitario en Dietética y Nutrición Humana</p>	<p>Acreditación Profesora Universidad Privada ANECA</p> <p>Acreditación Ayudante Doctor ANECA</p> <p>Valoración positiva de 2 tramos docente Docentia 2008/09- 2012/13, 2013-2017</p> <p>Tramo de investigación reconocido. AQU (2014)</p>			<p>Comunicación en la Salud.</p> <p>Biotecnología</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>Profesional: Miembro del consejo ejecutivo de la Cátedra UNESCO Alimentación, Cultura y Desarrollo</p> <p>Miembro de la International Commission 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>Investigadora:</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 consolidado en alimentación; núm 2017-SGR-834 por 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 32 artículos publicados en revistas internacionales de impacto. Autora y editora de 3 libros sobre nutrición y coordinadora de múltiples materiales docentes.</p>	
F. Xavier Medina	Doctor en Antropología social por la Universidad de Barcelona. 2000)	Catedrático (2018) Acreditación de Investigación avanzada (catedrático, AQU, 2014) Acreditación de Investigación (Profesor Agregado, AQU) 2012) Acreditación	Catedrático	Tiempo completo	Antropología  Alimentación  Migraciones  Actividad física y deporte  Inclusión social  Salud pública	<p>Académica:</p> <p>Director Académico y de programas de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC (2009-2011)</p> <p>Director del Máster en Food Systems Society and International Food Governance, con especial atención a la seguridad alimentaria (2009-2019)</p> <p>Director del Máster Food, Culture and Locality de la UOC (2011-2014)</p> <p>Director del Máster Universitario de Trabajo Social Sanitario (desde 2012)</p> <p>Profesor contratado del grado de Ciencias de la Actividad física y el deporte de la</p>	4

		<p>Profesor Lector (AQU, 2009)</p> <p>Tres tramos de investigación reconocidos. Un tramo vivo (2017).</p> <p>Dos tramos de actividad docente reconocidos (2013, 2018).</p>			<p>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>Profesional:</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>Investigadora:</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 de la alimentación y del deporte y la actividad física.</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>Una quincena de libros como autor o editor; más de un centenar de artículos científicos publicados.</p> <p>Investigador principal (IP) del grupo FoodLab (Grupo Interdisciplinario de Investigación sobre alimentación, nutrición, sociedad y salud) de la UOC que está reconocido como grupo de investigación consolidado (núm 2017-SGR-834) por parte de la Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca de la Generalitat de Catalunya</p>	
Antoni Baena Garcia	<p>Doctor en Investigación Psicológica por la Universitat Ramon Llull (URL)</p> <p>Licenciado en Psicología. Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)</p>	<p>Acreditación Profesor Lector (AQU)</p>	<p>Profesor</p>	<p>Tiempo completo</p>	<p>Modificación conducta</p> <p>Hábitos saludables</p> <p>Adicciones</p> <p>Salud pública</p> <p>eSalud</p>	<p>Experiencia Docente</p> <p>Profesor de los Estudios de Ciencias de la Salud. Docencia de Grado en Psicología, Grado de Criminología, MU eSalud, MU Trabajo Social Sanitario, Máster de Digestología, Máster en Coaching Nutricional, MU de Nutrición, Rendimiento Deportivo y Salud (UOC).</p> <p>Profesor colaborador de la UOC en Principios de Evaluación en Psicología Clínica y Salud y Prácticum desde 2008 a 2017.</p> <p>Coordinador y Profesor del Módulo de Control del Tabaquismo del Máster de Drogodependencias de la Universitat de Barcelona (UB) desde 2010.</p> <p>Profesional</p> <p>Especialista en el tratamiento y control del tabaquismo con más de 20 años de experiencia en diferentes unidades especializadas: Unidad de tabaquismo del Hospital Clínico de Barcelona, Unidad de Tabaquismo del Hospital de Bellvitge (L'Hospitalet de Llobregat) y Unidad de Control del Tabaco del Instituto Catalán de</p>	<p>4</p>

						<p>Oncología (ICO).</p> <p>Miembro de la Comisión de Psicología y TIC del Colegio Oficial de Psicólogos de Catalunya-COPC. Desde el 2015.</p> <p>Vocal de la Junta directiva de la Societat Catalana d'Atenció i Tractament del Consum de Tabac y Miembro Autonómico del Comité Nacional de Prevención del Tabaquismo (CNPT).</p> <p>Investigadora Investigador principal de la beca FIS PI16/01766 "Efectividad de una intervención mediante el uso de redes sociales y mensajería instantánea para dejar de fumar en supervivientes de cáncer: ensayo clínico aleatorizado". Unitat de Control del Tabac. Centre Col·laborador de la OMS. Institut Català d'Oncologia. L'Hospitalet de Llobregat. Barcelona. 2017-2020.</p> <p>Investigador del estudio multicéntrico (FIS 080418) comparación de la eficacia del tratamiento presencial, semipresencial y a distancia del tabaquismo. 2009-2013.</p> <p>Miembro del grupo de investigación consolidado acreditado Grupo de Investigación en Epidemiología del Tabaquismo (2014SGR999)</p> <p>Múltiples participaciones en congresos nacionales e internacionales, además de más de 15 artículos indexados publicados sobre tratamiento del tabaquismo, especialmente sobre el uso de las TIC en salud.</p>
--	--	--	--	--	--	---



Marta Massip-Salcedo	<p>Doctorado en biomedicina</p> <p>Máster en Fitoterapia Clínica</p> <p>Master en Marketing Farmacéutico</p> <p>Licenciada en Ciencias Químicas</p>		Profesora	Tiempo completo	Metabolismo y Nutrición	<p>Académica: Profesora diversas asignaturas de MU Nutrición y Salud Y MU Nutrición y deporte-UOC</p> <p>Experiencia investigadora Metabolismo-Nutrición en diversos centros de investigación, agencias y hospitales: IIBB-CSIC, Ciencias fisiológicas II- Bellvitge, IDIBAPS, CIBER-CEK-Hospital Clinic-AQUAS Autora de 19 artículos publicados en revistas internacionales indexadas en Q1.</p> <p>Experiencia en empresa: Fundadora-CEO Seahorse Food and Beverage Co.</p> <p>Vicedecana de programas emergentes y competitividad Estudios de Ciencias de la Salud-UOC</p>	12
----------------------	---	--	-----------	-----------------	-------------------------	---	----

<p>Marina Bosque Prous</p>	<p>Doctorado en Biomedicina, Universitat Pompeu Fabra (UPF), 2016</p> <p>Máster en Salud Pública (UPF), 2013</p> <p>Diplomada en Nutrición Humana i Dietética, Universitat de Barcelona (UB), 2010</p> <p>Licenciada en Biología (UB), 2007</p>	<p>Profesor Lector (AQU) 2018</p> <p>Tramo de investigación reconocido, AQU (2013-2018).</p>	<p>Profesora</p>	<p>Completa</p>	<p>Salud Pública</p> <p>Metodología de la investigación</p> <p>Nutrición y alimentación</p> <p>Epidemiología de las adicciones</p>	<p>Académica:</p> <p>Profesora de los Estudios de Ciencias de la Salud (UOC) desde 2018. Coordinación transversal de los Trabajos Finales de Máster de los programas de los Estudios de Ciencias de la Salud</p> <p>Profesora colaboradora UOC desde 2017</p> <p>Profesora colaboradora de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya desde 2018</p> <p>Profesional:</p> <p>Coordinadora Grupo de Trabajo sobre Alcohol de la Sociedad Española de Epidemiología, desde 2018</p> <p>Técnico Superior en Salud Pública en Agència de Salut Pública de Barcelona (2016-2018)</p> <p>Técnico en Planificación Sanitaria en Consorci Sanitari de Barcelona (2016)</p> <p>Técnico Superior en Ciencias de la Salud (2014-2016)</p> <p>Investigadora:</p> <p>Miembro del grupo de investigación Drug Addiction Research and Epidemiology</p>	<p>6</p>
----------------------------	---	--	------------------	-----------------	--	---	----------

					<p>(grupo de investigación consolidado en epidemiología de las adicciones; núm 2017-SGR-1418, por Agaur)</p> <p>Miembro de la Red de Trastornos Adictivos (código RD16/0017/0013), desde 2016</p> <p>Investigadora en 2 proyectos de investigación competitivos</p> <p>Autora de 26 artículos publicados en revistas internacionales indexadas</p>	
--	--	--	--	--	--	--

<p>Diana Alicia Díaz Rizzolo</p>	<p>Doctorado en Biomedicina, Universidad de Barcelona (UB), 2019 con Mención de Doctor Internacional</p> <p>Máster en Medicina Traslacional por la Universidad de Barcelona (UB), 2014</p> <p>Máster en Biomedicina por la Universidad de Barcelona (UB), 2013</p>		<p>Profesora</p>	<p>Completa</p>	<p>Nutrición</p> <p>Obesidad</p> <p>Diabetes tipo 2</p> <p>Alimentación en ejercicio y actividad física</p> <p>Biomedicina</p> <p>Expresión gènica</p> <p>Medicina preventiva</p>	<p>Académica</p> <p>Profesora Estudios Ciencias de la Salud UOC</p> <p>Profesora colaboradora Máster Nutrición y Salud UOC</p> <p>Docente curso anual CoDiNuCat sobre Nutrición y Salud</p> <p>Miembro del Área de Nutrición de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición</p> <p>Coordinadora del grupo de Trabajo de Estilos de vida (nutrición, deporte y psicología) de la Sociedad Española de Diabetes</p> <p>Investigadora</p> <p>Miembro del grupo de investigación Diabetes y Obesidad del Instituto de Investigaciones August Pi i Sunyer (IDIBAPS)</p> <p>Estancias en el extranjero</p> <p>Diversas publicaciones científicas en revistas de Q1 y D1.</p>	<p>6</p>
----------------------------------	--	--	------------------	-----------------	---	---	----------

	Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Rovira i Virgili (URV), 2012						
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>Ramon Gomis</p>	<p>Doctorat en medicina i cirurgia.  Medico especialista en Endocrinología y Nutrición</p>	<p>4 Tramos de investigación reconocido, AQU (hasta 2011)</p>	<p>Catedrático</p>	<p>Tiempo completo</p>	<p>Endocrinología,  Nutrición preventiva,  Diabetes,  Obesidad,  Biomedicina</p>	<p>Académica: Profesor emèrit (Universitat de Barcelona) a la Facultat de Medicina y Ciencias de la Salud, Departamento de Medicina</p> <p>Profesional: Presidente del Consejo Asesor CAPRIS-Generalitatde Catalunya</p> <p>Presidente del Patronato De Fundación SED (2014)</p> <p>Director de la Fundació Clínic per la Recerca Biomèdica IDIBAPS (2008-2019)</p> <p>Director Científico del Centro de Investigación Biomédica en Red de Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas (CIBERDEM) (desde 2000)</p> <p>Ha estado Jefe del Servicio Unidad de Diabetes y médico adjunto de varios Hospitales: del Servicio de Endocrinología del Hospital Clínic, y del Servicio de Endocrinología del Hospital de Bellvitge.</p> <p>Ha realizado una estada como médico internista en el <i>Internal Medicine Department, Dryburn Hospital, Durham (UK)</i></p> <p>Investigadora: Investigador Emérito, Institut d'investigacions Biomèdiques August Pi-Sunyer (IDIBAPS) (desde 2017)</p> <p>Coordinador de la Red de Investigación de Grupos de Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas (REDIMET), Instituto (2007)</p> <p>Presidente de la Sociedad Española de Diabetes, 2004</p>	<p>4</p>
--------------------	--	---	--------------------	------------------------	--	---	----------

						<p>Director de Recerca del Hospital Clínic, Barcelona, 2003 Coordinador de la Red de Centros en Metabolismo y Nutrición, Instituto de Salud Carlos III, 2003 Coordinador de la Red de Grupos en Diabetes, Instituto de Salud Carlos III, 2003 President del Comitè Ètic d'Investigació Clínica, Hospital Clínic, Barcelona, 2002 Adjunto al Director de Recerca, Hospital Clínic, Barcelona, 2001</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

Tabla resumen (rellenar la tabla de la relación de profesorado antes de rellenar ésta):

Universidad	Categoría *	Total %	Doctores %	Horas%
UOC	Profesor	66.7%	100%	85%
UOC	Profesor agregado	11.11%	100%	5%
UOC	Catedrático	22.22%	100%	10%

\* NOTA

*Asociado UOC= Profesor Asociado*

*Profesor ayudante UOC= Ayudante*

*Profesor UOC= Profesor Contratado Doctor*

*Profesor Agregado UOC= Profesor Agregado*

*Catedrático UOC= Catedrático de universidad*

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	2	4	3
Tramos docentes acumulados	5		
Profesores con tramos docentes	4		

Experiencia investigadora:

Tramos investigación acumulados	10
Profesores con tramos investigación	5



Finalmente, hay que mencionar que un 67 % posee experiencia profesional diferente a la académica o investigadora, sea en el ámbito empresarial o en el de la administración pública.

La directora 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. Además del profesorado adscrito directamente a los Estudios de Ciencias de la Salud se cuenta con la colaboración y asesoramiento en el diseño y definición del programa, así como en su seguimiento, de las profesoras Dra. Mercè Boixadós y Dra Lorena Becerril Balín. La Dra. Mercè Boixadós, profesora de los Estudios de Psicología y Ciencias de la Educación, es Doctora en Psicología por la Universitat Autònoma de Barcelona en el campo de la psicología del deporte; Máster en Psicología del Deporte y licenciada en Psicología en la misma universidad. Colabora con el Grupo Estudios de Psicología del Deporte, GEPE, de la Universidad Autònoma de Barcelona. La Dra Lorena Becerril Balín, profesora también de los Estudios de Psicología y Ciencias de la Educación, es titulada en magisterio especialidad Educación Física y con experiencia docente en ese ámbito y como formadora/asesora en más de 40 cursos de formación en el Servicio de Asesoramiento Psicopedagógico de la Facultad de Psicología y Ciencias de la Educación y Ciencias del Deporte en la Universidad Blanquerna, Universidad Ramón Llull.

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 (70 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 asignadas 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 34 profesores colaboradores y tutores relacionados con el ámbito de la titulación, para el desarrollo de la actividad

docente.

En relación al perfil de estos docentes, cabe destacar que, aprox. un 50% tiene un perfil mixto, compaginando actividad profesional y docente en otras instituciones mientras que el 50% restante proviene del mundo de la docencia y la investigación y un 12% son profesionales que realizan tanto docencia como investigación. En el ámbito profesional la mayor parte de los colaboradores ostenta cargos de responsabilidad y acumulan más de 10 años de experiencia. Entre los profesores colaboradores 24 son doctores, y 3 están realizando el doctorado. Así, entre profesores responsables y colaboradores se superan el 83% de profesores doctores.

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.

Se ha de tener en especial consideración al valorar las necesidades de profesores colaboradores que la matrícula de los estudiantes en la UOC es mayoritariamente parcial, tal y como se constata al observar la media de créditos matriculados por semestre por parte de los estudiantes, que es de 16 ECTS por semestre, frente a los 30 ECTS que corresponderían a un estudiante a tiempo completo. Además, dada la flexibilidad en la normativa de matriculación de la UOC, estos 16 ECTS no se corresponden a las mismas asignaturas para cada estudiante, ya que cada estudiante puede matricularse de aquellas asignaturas que mejor se correspondan a sus intereses, necesidades y capacidades, siempre con el asesoramiento del tutor.

### **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.

### **6.1.2. Previsión de profesorado**

Los Estudios de Ciencias de la Salud de la UOC están integrados por un colectivo de 30 personas, de las cuales 18 son profesores y profesoras a tiempo completo (la cifra incluye al director de estudios y al director del programa), 6 profesores a tiempo parcial y 6 de personal de gestión (dos mángers de programa, tres técnicos de gestión de programa, una administradora 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.

Las estimaciones sobre las necesidades de profesorado para la puesta en marcha del Máster universitario de Alimentación en la Actividad física y el Deporte permiten prever que no será necesario el incremento de profesorado, aun cuando, al inicio del proceso de implantación del Máster, habrá una cierta sobrecarga. Pasado este momento, sin embargo, el profesorado actual podrá asumir normalmente la docencia del futuro máster universitario.

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. Se explican a continuación de forma genérica los posibles perfiles de personal de gestión que pueden encontrarse en los estudios de la UOC, así como la categoría profesional y funciones correspondientes a cada uno de estos 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.

Para el caso concreto del Máster universitario de Alimentación en la actividad física y en el deporte, se cuenta con el apoyo directo de un total de tres personas del equipo de gestión: una mánager de

programa, una técnica de gestión académica y una técnica de apoyo a la dirección de los estudios.

<b>Nombre</b>	<b>Titulación académica</b>	<b>Categoría dentro de la institución</b>	<b>Experiencia profesional</b>
<i>Administradora de Estudios</i>	Licenciada	<i>Técnica nivel 1</i>	<i>15 años en la UOC.</i>
<i>Técnica de gestión de programas</i>	Licenciada	<i>Técnica nivel 2</i>	<i>12 años en la UOC.</i>
<i>Mánager de programa</i>	Licenciada	<i>Técnica nivel 1</i>	<i>12 años en la UOC</i>

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

La Unidad 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. El Plan se ha ido revisando y el Consejo de Gobierno aprobó el pasado 20 de julio de 2015 el tercer nuevo Plan de Igualdad para el período 2015-2019. Actualmente la institución se encuentra en proceso de diseño del cuarto Plan de

Igualdad 2020-2025. El nuevo plan de Igualdad 2020-2025 parte de un diagnóstico realizado en 2018 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\\_2015-2019\\_es.pdf](http://www.uoc.edu/portal/_resources/ES/documents/la_universitat/igualtat/plan_igualdad_2015-2019_es.pdf)

### **La investigación en Igualdad**

El programa de investigación Género y TIC lidera la investigación con perspectiva de género en la UOC. Su objetivo como grupo es analizar el rol del género en la sociedad de la información y comunicación desde una perspectiva internacional.

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 70 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 créditos de prácticas

obligatorias. Estas prácticas se pueden realizar conjuntamente con un centro externo presencialmente, o bien, de forma virtual (modalidad e-trabajo), como se indica en el apartado 5 de la memoria. 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:

Agencia Española de Salud y Protección en el Deporte

Albacete Balompié SAD

Alimenta't

ASPCAT. Agència de Salut Pública de Catalunya

Astrid Barqué - Vitam Pleni

BESFOR

Biwel Salud

CEARE-Consell Català de l'Esport

Centre municipal de salut de l'ajuntament de Palma

Centro Regional de Medicina Deportiva de la Junta de Castilla y León (Valladolid)

Centro Sanitario Los Murallones

Club Esportiu S'Hort Vell

Club Esportiu Sant Nicolau

Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona

Consejo Superior de Deportes

ConSORCI Mar Parc de Salut

ConSORCI Sanitari del Maresme

ConSORCI Sanitari Integral

CPEN

Deportivo Alavés SAD

DR Trainers

El Ajo Negro Herbolario

Equipo Montoro

eSporting

Farmacia Alfredo Liarte Salvador

Farmacia Maria del Mar Mestre Puig

Farmacia Susagna Lucas Malé

FC. Granada

Federación del Deporte de Orientación de la Comunidad Valenciana

Fundació Hospital d'Olot i Comarcal de la Garrotxa

Fundació Hospital de Nens de Barcelona  
Fundació Institut Català de la Cuina (Campus de l'Alimentació Torribera)  
Fundació Sanitària de Mollet  
Fundació Triptolemos  
Fundación Dieta Mediterránea  
Hospital de la Santa Creu i Sant Pau  
Hospital Son Espases  
IMIM. Hospital del Mar de Invest. Mèdicas  
IND - Instituto de Nutrición Deportiva  
Institut d'Assistència Sanitària  
Institut d'Estudis Catalans  
Instituto Esmindfulness  
MAF Nutrición  
Mi Farmacia Online  
MM Science Sport Nutrition  
Montse Pallarés- Nutrició Clínica i Esportiva  
Montserrat Sanahuja YII- Consultorio en Nutrición  
MUVHIT Movement & Health SL  
No-Ko Deporte y Salud  
Nuevo Sentral Briviesca  
Nutrapp  
Nutriestudio  
Policlínica Omega  
PRONAF  
Quo Fitness Murcia Sur  
Ricardo Alcalde Pérez  
Secretaria General d'Esports, Generalitat de Catalunya  
Servei Andorrà d'Atenció Sanitària  
Unió de Federacions d'Esportistes de Catalunya (UFEC)  
Universidad de Alcalá  
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria  
Vitaltrain

Debe tenerse en consideración que tal y como se ha explicado con anterioridad, en la UOC la mayoría del estudiantado se matricula del máster a tiempo parcial, por lo que no todas las personas pertenecientes a una misma cohorte de matrícula cursarán prácticas a la vez. La experiencia de la

oferta de la asignatura de prácticas, nos dice que para el segundo semestre del curso 2019-2020, para un total de 189 personas matriculadas en la titulación, sólo 62 matricularon la asignatura de Practicum (33%). De estas, un 65% han optado por la modalidad online (41) mientras que un 35% lo han hecho por la presencial (21).

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

Las figuras internas dedicadas a la gestión de las prácticas son los técnicos de gestión académica y el equipo responsable de la gestión de los convenios de prácticas, que cuenta con los recursos humanos y las herramientas suficientes para realizar también el seguimiento del convenio firmado, así como para dar apoyo a toda la gestión de las prácticas desde su inicio.

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.

El estudiante, antes del periodo de matriculación, podrá optar a un centro donde realizarlas dentro de la selección de plazas propuestas por el mismo programa; o bien podrá proponer un centro de prácticas, teniendo en cuenta los requisitos establecidos para ser centro de prácticas del máster

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 que el tutor dispone de los requisitos necesarios, y además se comunicarán al centro las solicitudes asignadas.

En todos los casos se firmará un convenio de cooperación entre la universidad, la entidad y el/la estudiante. Este convenio concretará el proyecto formativo, la duración de las prácticas, las horas a realizar, las condiciones normativas y legales, y los diferentes responsables (académicos y de centro de prácticas) que intervienen en la formación del/la 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.

### **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 recursos de aprendizaje propios es una característica del modelo de aprendizaje de la UOC. En estos momentos, la UOC tiene un volumen considerable de recursos de

aprendizaje, tanto textuales como audiovisuales, elaborados por expertos y editados por profesionales que se encargan de hacer tratamiento didáctico, corrección y/o traducción, edición y maquetación en el caso de textuales y guionización, grabación, post-edición y montaje en el caso de los audiovisuales.

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 textual UOC se hace en XML de forma que el contenido tiene múltiples versiones: web, pdf, audio o dispositivo electrónico. La edición del contenido audiovisual tiene incorporada la transcripción y los subtítulos como complemento a la imagen asegurando así elementos de accesibilidad al recurso.

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 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 les 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, destacándose 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 Universitat Oberta de Catalunya dispone de dos centros de datos, el segundo realiza las funciones de Disaster Recovery.

La conectividad hacia Internet está redundada a través de varias conexiones directas contra diferentes operadores de Telecomunicaciones en cada una de las dos salas de máquinas. En caso de fallo en alguno de los circuitos de conexión a Internet el tráfico conmuta automáticamente hacia otro circuito del mismo operador, o bien hacia otro operador o si es necesario hacia los circuitos ubicados en el centro de datos de respaldo. Todos los elementos críticos a nivel de telecomunicaciones están redundados y operativos trabajando en modo Activo-Pasivo o bien Activo-Activo, entre ellos los routers de salida a Internet, los Firewalls, la electrónica de CPD o los balanceadores de carga.

Ambos centros de datos están interconectados mediante varios operadores con una solución que permite extender las redes de manera automática entre ellos.

A nivel de seguridad la Universidad dispone de varios tipos de Firewalls, entre ellos los Firewalls perimetrales de nueva generación que permiten trabajar a nivel de aplicación entre otras prestaciones avanzadas.

A nivel de balanceo también se dispone de equipamiento avanzado y de alto rendimiento trabajando como en modo clúster dentro de cada centro de datos y con redundancia automática mediante protocolos de routing dinámicos entre ambos centros de datos.

La arquitectura de los dos centros de datos responde a una arquitectura multientorno que permite aislar a nivel de seguridad y rendimiento las infraestructuras dedicadas a diferentes entornos operativos, como preproducción.

## **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.

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).

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

	Curso 2018-2019	Curso 2019-2020	Curso 2020-2021	Curso 2021-2022
INGRESOS	131.695,20	227.685,28	294.375,33	342.470,14
Matrículas	131.695,20	227.685,28	294.375,33	342.470,14
GASTOS	95.775,25	134.892,08	162.068,89	181.667,97
Gasto de Personal	60.108,25	60.108,25	60.108,25	60.108,25
Gasto de funcionamiento	53.667,00	92.783,84	119.960,64	139.559,72
Amortizaciones	-18.000,00	-18.000,00	-18.000,00	-18.000,00
RESULTADO	35.919,95	92.793,19	132.306,44	160.802,17

## 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 **20%**.

#### 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

[https://www.uoc.edu/portal/resources/ES/documents/qualitat/SGIQ/Manual\\_SGIQ\\_v.1\\_Llengua\\_ES\\_PORTAL.pdf](https://www.uoc.edu/portal/resources/ES/documents/qualitat/SGIQ/Manual_SGIQ_v.1_Llengua_ES_PORTAL.pdf)

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1. Cronograma de implantación de la titulación

El cronograma de implantación de la titulación no muestra cuál 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. Atendiendo a que los estudiantes de la UOC cursan los programas a tiempo parcial, se propone un despliegue de acuerdo a la planificación temporal en dos años. A partir de esta primera oferta, las asignaturas se impartirán cada curso, permitiendo realizar el MU en Alimentación en la Actividad física y el Deporte en un año lectivo.

Curso lectivo 2018-2019	
Semestre 1 Octubre 2018	Semestre 2 Marzo 2019
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biología y Fisiología aplicada al deporte (4 ECTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos Socioculturales de la alimentación y el deporte (4 ECTS)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoración integral del deportista (4 ECTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentación y actividad física en las enfermedades de gran prevalencia (4 ECTS)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos, cocina y deporte (4 ECTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergogenia nutricional y farmacológica (4 ECTS)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentación y actividad física en las diferentes etapas de la vida (4 ECTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentación y rendimiento deportivo (4 ECTS)</li> </ul>
<b>16 ECTS</b>	<b>16 ECTS</b>
Curso lectivo 2019-2020	
Semestre 1 Octubre 2019	Semestre 2 Marzo 2020
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuevas tendencias en nutrición deportiva (4 ECTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prácticas (6 ECTS)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• I + D de productos alimentarios para deportistas (4 ECTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo Final de Máster (4 ECTS)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrategias alimentarias en grandes retos deportivos (4 ECTS)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicación, educación y empoderamiento (4 ECTS)</li> </ul>	
<b>16 ECTS</b>	<b>12 ECTS</b>

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

No se describe un procedimiento de adaptación, puesto que el máster propuesto no sustituye ninguna titulación existente actualmente en la Universidad Oberta de Catalunya

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

La implantación de este máster universitario no extinguirá ninguna enseñanza oficial existente actualmente en la UOC.