



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Facultat de Farmàcia  
i Ciències de l'Alimentació

# **Autoinforme d'acreditació**

## **Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació**

- Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Grau de Nutrició Humana i Dietètica

14 de febrer de 2022

Aprovat per la Comissió de Qualitat 10/02/2022

Aprovat per la Comissió Acadèmica 14/02/2022

Versió 2

## Índex de continguts

<b>0. Dades identificadores</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Presentació del centre</b> .....	<b>6</b>
<b>2. Procés d’elaboració de l’autoinforme</b> .....	<b>18</b>
<b>3. Anàlisi de l’assoliment dels estàndards valorats</b> .....	<b>21</b>
<b>3.1. Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu</b> .....	<b>21</b>
<b>Grau de CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (CTA)</b> .....	<b>21</b>
3.1.1 El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES .....	21
3.1.2 El pla d’estudis i l’estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i els objectius de la titulació .....	21
3.1.3 Els estudiants admesos tenen el perfil d’ingrés adequat a la titulació i el nombre és coherent amb el de les places ofertes .....	22
3.1.4 La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats .....	25
<b>Grau de NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (NHD)</b> .....	<b>26</b>
3.1.1 El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES .....	26
3.1.2 El pla d’estudis i l’estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i els objectius de la titulació .....	26
3.1.3 Els estudiants admesos tenen el perfil d’ingrés adequat a la titulació i el nombre és coherent amb el de les places ofertes .....	28
3.1.3.1 Coherència entre l’oferta i la demanda .....	28
3.1.3.2 Adecuació del perfil d’ingrés.....	30
3.1.3.3 Evolució de la nota d’accés i la nota d’admissió .....	31
3.1.4 La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats.....	32
<b>Graus de CTA i de NHD</b> .....	<b>35</b>
3.1.5 L’aplicació de les diferents normatives es fa de manera adequada i té un impacte positiu en els resultats de la titulació .....	35
3.1.6 Propostes de millora de l’estàndard 1 .....	37
3.1.7 Autoavaluació de l’estàndard 1 .....	37
<b>3.2. Estàndard 2. Pertinència de la informació</b> .....	<b>38</b>
3.2.1 La institució publica informació veraç, completa i actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu .....	38

3.2.2 La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció.....	48
3.2.3 La institució publica el SAIQU en què s’emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l’acreditació de la titulació .....	48
3.2.4 Propostes de millora de l’estàndard 2 .....	49
3.2.5 Autoavaluació de l’estàndard 2 .....	50
<b>3.3. Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat (SAIQU) .....</b>	<b>51</b>
3.3.1 El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l’aprovació, el seguiment i l’acreditació de les titulacions.....	53
3.3.2 El SGIQ implementat garanteix la recollida d’informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d’interès .....	54
3.3.3 El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s’utilitza per a la seva millora contínua. ....	55
3.3.4 Propostes de millora de l’estàndard 3 .....	56
3.3.5 Autoavaluació de l’estàndard 3 .....	56
<b>3.4. Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu .....</b>	<b>57</b>
<b>Grau de CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (CTA) .....</b>	<b>57</b>
3.4.1 El professorat del centre reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional.....	57
3.4.2 El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants .....	61
3.4.3 La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l’activitat docent i investigadora del professorat .....	63
<b>Grau de NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (NHD) .....</b>	<b>65</b>
3.4.1 El professorat del centre reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional.....	65
3.4.2 El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants .....	76
3.4.3 La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l’activitat docent i investigadora del professorat .....	79
<b>Graus de CTA i NHD .....</b>	<b>82</b>
3.4.4 Propostes de millora de l’estàndard 4 .....	82
3.4.5 Autoavaluació de l’estàndard 4 .....	82
<b>3.5. Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l’aprenentatge.....</b>	<b>83</b>

3.5.1 Els serveis d’orientació acadèmica suporten adequadament el procés d’aprenentatge i els d’orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral. ....	83
3.5.2 Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d’estudiants i a les característiques de la titulació. ....	91
3.5.3 Propostes de millora de l’estàndard 5 .....	102
3.5.4 Autoavaluació de l’estàndard 5 .....	103
<b>3.6. Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius .....</b>	<b>104</b>
<b>Grau de CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (CTA) .....</b>	<b>104</b>
3.6.1 Els resultats de l’aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació .....	104
3.6.2 Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d’avaluació són adequats i pertinents per garantir l’assoliment dels resultats de l’aprenentatge previstos. ....	108
3.6.3 Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació. ....	119
3.6.4 Els valors dels indicadors d’inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació. ....	122
<b>Grau de NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (NHD) .....</b>	<b>124</b>
3.6.1 Els resultats de l’aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació .....	124
3.6.2 Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d’avaluació són adequats i pertinents per garantir l’assoliment dels resultats de l’aprenentatge previstos. ....	131
3.6.3 Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació. ....	148
3.6.4 Els valors dels indicadors d’inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació. ....	155
<b>Graus de CTA i NHD .....</b>	<b>157</b>
3.6.5 Propostes de millora de l’estàndard 6 .....	157
3.6.6 Autoavaluació de l’estàndard 6 .....	157
<b>4. Pla de les noves millores del centre fruit d’aquest autoinforme .....</b>	<b>158</b>
<b>5. Evidències.....</b>	<b>160</b>
<b>6. Annexos.....</b>	<b>184</b>

## 0. Dades identificadores

<b>Universitat</b>	Universitat de Barcelona
<b>Nom del centre</b>	Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació
<b>Dades de contacte</b>	Av. Joan XXIII, 27-31 08028 Barcelona Tel. 934 021 881 A/e: <a href="mailto:dg.farmacia@ub.edu">dg.farmacia@ub.edu</a>

<b>Responsables d’elaborar l’autoinforme</b>	Comitè d’Avaluació Interna (CAI)
<b>Responsables de revisar l’autoinforme</b>	Comissió de Qualitat del Centre
<b>Responsables d’aprovar l’autoinforme</b>	Comissió Acadèmica del Centre
<b>Data d’aprovació de l’autoinforme</b>	Aprovat per la Comissió de Qualitat 10/02/2022 Aprovat per la Comissió Acadèmica 14/02/2022

Taula P.0. Oferta de titulacions oficials de grau i màster al centre

<b>Titulacions de grau impartides al centre</b>	<b>Codi RUCT</b>	<b>Crèdits ECTS</b>	<b>Tipologia<sup>(*)</sup></b>	<b>Any d’implantació</b>	<b>Responsable de la titulació</b>
Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	2502446	240	UB	2010	ELVIRA LOPEZ TAMAMES
Grau de Farmàcia <sup>(1)</sup>	2500288	300	UB	2009	MONTSERRAT FOLCH SANCHEZ
Grau de Nutrició Humana i Dietètica <sup>(1)</sup>	2501938	240	UB	2010	MIREIA URPI SARDA
<b>Titulacions de màster impartides al centre</b>	<b>Codi RUCT</b>	<b>Crèdits ECTS</b>	<b>Tipologia<sup>(*)</sup></b>	<b>Any d’implantació</b>	<b>Responsable de la titulació</b>
Màster de Biotecnologia Molecular	4313885	60	UB	2013	JOSEFA BADIA PALACIN
Màster de Desenvolupament i Innovació d’Aliments	4313884	60	UB	2013	M. CRISTINA ANDRES LACUEVA

Màster de Gestió de Sòls i Aigües	4313253	90	INT (Coordina UdL)	2008	JORDI SIERRA LLOPART
Màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari	4314751	60	UB	2014	EDUARDO LUIS MARIÑO HERNANDEZ
Màster de Nutrició i Metabolisme	4313524	60	INT (Coordina URV)	2012	JOSE ANTONIO FERNANDEZ LOPEZ
Màster de Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments	4313898	60	UB	2013	MARIA LUISA GARCIA LOPEZ
Màster de Seguretat Alimentària <sup>(2)</sup>	4314752	60	INT-C	2014	M. CARMEN VIDAL CAROU

(\* **TIPOLOGIA:** **INT-C** = Interuniversitari coordinat per la UB; **INT** = Interuniversitari; **ITD** = Itinerari doble; **EM** = Erasmus Mundus; **UB** = Cap dels anteriors.

(1) Ofereixen 20 places anuals de la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica”

(2) Interuniversitari coordinat per la UB en què participen les Universitats Autònoma de Barcelona i la Pompeu Fabra

Font: Gestió Acadèmica

## 1. Presentació del centre

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació de la Universitat de Barcelona (UB) cobreix un àmbit geogràfic molt ampli pel que fa a l’**ensenyament de Farmàcia**, fet que ha comportat la presència d’una comunitat nombrosa d’estudiants de diferents procedències. No tots els centres universitaris poden acreditar un recorregut tan llarg -de més de 175 anys- dedicat a l’ensenyament de Farmàcia, fet que implica una gran responsabilitat i capacitat d’adaptació constant a les característiques i a les necessitats de professionals que la societat necessita en un moment determinat. Per aquesta raó, a més de l’ensenyament de Farmàcia, la Facultat va assumir els ensenyaments de **Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA)** i de **Nutrició Humana i Dietètica (NHD)**, amb la voluntat d’estendre el concepte de *salut* també a l’àmbit de l’*alimentació*. És per aquest motiu que el 2016 el Consell de Govern de la UB va aprovar el canvi de denominació de la Facultat de Farmàcia a **Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació**.

Així, a la nostra Facultat s’imparteix el grau de Farmàcia des del setembre de 2009 i els graus de NHD i CTA des del setembre de 2010. Des del curs 2014-2015, la Facultat també ofereix la **doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica” (FAR-NHD)**. Els ensenyaments de CTA i NHD han estat adscrits a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació des que es van començar a impartir a la UB, el de CTA com a titulació de segon cicle des del 1994 i el de NHD des que la Junta de Govern de la UB va aprovar el pla d’estudis de la diplomatura com a títol propi (12/07/1993). L’any 2007, la Generalitat de Catalunya va aprovar la integració de la

diplomatura adscrita al Centre d’Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica (CESNID) a la UB, que es va adscriure a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació. En relació amb la titulació de grau en Farmàcia, l’Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari (AQU) va reconèixer el nivell 3 del MECES (Marc espanyol de qualificacions per a l’educació superior) corresponent al nivell de màster, en la resolució de 3 d’octubre de 2014. El curs 2014-2015 es va adscriure a la Facultat el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, grau interuniversitari (UB-UPC) coordinat pel CETT-UB (centre adscrit a la UB) i compartit amb l’Escola Superior d’Agricultura de Barcelona (ESAB/UPC). Una part important d’aquest grau s’imparteix al Campus de l’Alimentació de Torribera.

Pel que fa als **ensenyaments de postgrau**, els darrers cursos acadèmics s’han gestionat 5 **màsters oficials universitaris** i a l’entorn de 8-12 màsters i postgraus propis de la UB. També s’han coordinat de manera directa 4 **programes de doctorat** i s’ha participat en altres postgraus adscrits a diferents facultats de la UB o a instituts de recerca. Cal esmentar també la nostra participació en altres màsters oficials de la UB que no són coordinats directament pel nostre centre, com és el cas del màster de Nanociència i el màster de Biomedicina, o en màsters coordinats conjuntament amb altres universitats com ara el màster de Gestió de Sòls i Aigües amb la Universitat de Lleida o el màster de Nutrició i Metabolisme amb la Universitat Rovira i Virgili, entre d’altres. Així mateix, també hi ha professors de la Facultat que coordinen assignatures de màsters oficials adscrits a altres Facultats. La Facultat també ha participat en el màster *Erasmus Mundus Biohealth Computing* des dels seus inicis fins a la seva finalització l’any 2017, impartint-ne una part de la docència. En aquest màster hi participaven la Universitat Joseph-Fourier de Grenoble, la Universitat de Barcelona, la Universitat de Torí, la Universitat de Maastricht i la Universitat de Ciències Agronòmiques i Veterinàries de ClujNapoca. Actualment la Facultat participa en una nova versió d’aquest màster Erasmus Mundus denominat "[Be in Precise Medecine](#)" que s’ha iniciat el curs 2021-2022. En aquesta proposta, s’incorporen estudiants a la nostra Facultat per cursar 30 crèdits i a més, el professorat de la Facultat impartirà docència durant l’escola d’estiu a Grenoble, universitat coordinadora de la proposta.

A títol representatiu i com es mostra a la **taula P.1.1.**, el nombre total d’**estudiants** matriculats a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació durant el **curs 2020-2021** en el conjunt dels ensenyaments oficials de grau i màster ha estat de 2.698.

**Taula P.1.1.** Dades bàsiques de les titulacions oficials de grau i màster impartides al centre (curs 2020-2021)

TITULACIÓ (GRAU/MÀSTER)	Places	Nous	Matriculats	Titulats	Professorat
Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA)	80	90	325	65	122
Farmàcia	360 <sup>(1)</sup>	360	1891	299	405
Nutrició Humana i Dietètica (NHD)	60 <sup>(2)</sup>	61	318	73	141
<b>Total graus</b>	<b>500</b>	<b>511</b>	<b>2534</b>	<b>437</b>	

TITULACIÓ (GRAU/MÀSTER)	Places	Nous	Matriculats	Titulats	Professorat
Biotecnologia Molecular	70	54	57	49	94
Desenvolupament i Innovació d’Aliments	40	38	38	38	28
Medicaments, Salut i Sistema Sanitari	20	12	14	10	35
Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments	40	26	27	24	78
Seguretat Alimentària	40	26	29	24	40
<b>Total màsters</b>	<b>210</b>	<b>155</b>	<b>165</b>	<b>145</b>	

(1) Del nombre total de places ofertes cada any, 20 places corresponen a la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica”.

(2) A més de les places ofertes al grau NHD, hi ha 20 places més que caldria afegir i que corresponen a la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica”.

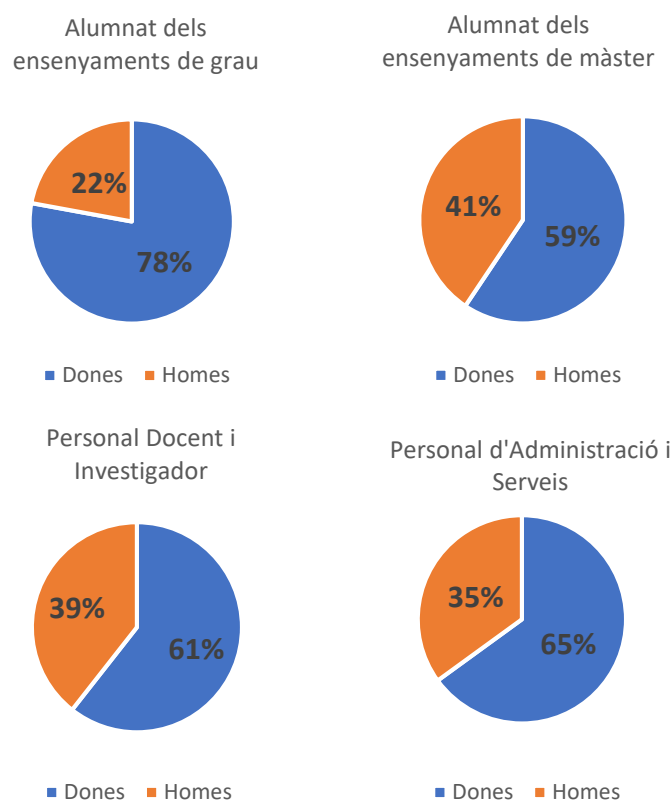
Font: Planificació Academicodocent

En relació a les **titulacions oficials de grau (taula P.1.1.)**, i concretament en el cas de l’ensenyament de Farmàcia, el nombre d’estudiants matriculats està estabilitzat al voltant de 1.900 alumnes. En el curs 2020-2021, la matrícula de nova entrada ha estat de 360, i s’han cobert les places que s’ofereixen. D’aquestes places totals, 20 corresponen a l’entrada anual d’estudiants a la **doble titulació de grau “Farmàcia i NHD”**. Pel que fa als estudiants matriculats als **graus de CTA i NHD**, implementats a partir del curs 2010-2011, s’ha arribat a un nombre total de 325 i 318 estudiants, respectivament, el curs 2020-2021. L’entrada de nous alumnes aquest mateix curs ha estat de 90 a CTA, 61 a NHD i 21 al doble grau FAR-NHD. Considerant que l’oferta és de 80 places per a CTA, de 60 per NHD i de 20 per FAR-NHD, es demostra que es cobreixen les places oferides.

Respecte a les **titulacions oficials de màster (taula P.1.1.)**, el nombre total d’alumnat matriculat ha estat de 165, el curs 2020-2021. En aquest sentit, el nombre més elevat d’estudiants ha correspost al màster de Biotecnologia Molecular (54); seguit dels màsters de Desenvolupament i Innovació d’Aliments (38); Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments (26); Seguretat Alimentària (26), i Medicaments, Salut i Sistema Sanitari (12). Aquest mateix curs, l’entrada global de nous estudiants ha estat de 156 i s’han cobert el 74 % de les places que s’ofereixen. En el cas dels màsters de Biotecnologia Molecular, Desenvolupament i Innovació d’Aliments i Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments, el percentatge de places cobertes per nous estudiants ha estat molt elevat (77 %, 95 % i 65 %, respectivament).

A la **figura 1** es mostra la distribució de diferents col·lectius de la Facultat, en funció del seu gènere, corresponent al curs 2020-2021. Com es pot observar, l’alumnat matriculat als ensenyaments de grau de la Facultat són majoritàriament dones i representen el 78 % dels estudiants, mentre que als màsters representen el 59 %. El mateix curs acadèmic, quan s’analiza el personal docent i investigador (PDI, n= 406) i el personal d’administració i serveis (PAS, n=116), s’observa que la proporció de dones és també molt elevada en ambdós col·lectius (61 % del PDI i 65 % del PAS).





**Figura 1.** Distribució en funció del gènere dels col·lectius de la Facultat (curs 2020-2021)

La voluntat d’ampliar l’oferta del centre a camps científics relacionats amb la salut de les persones es posa de manifest en les **interaccions interuniversitàries** que promouen les ofertes acadèmiques de la Facultat: el màster oficial de Nutrició i Metabolisme, gestionat conjuntament amb la Universitat Rovira i Virgili; el màster oficial de Seguretat Alimentària, desenvolupat per acord amb la Universitat Autònoma de Barcelona, la Universitat Pompeu Fabra i l’Agència de Seguretat Alimentària de Catalunya (ACSA) de la Generalitat de Catalunya; i el màster propi d’Ortopèdia per a Farmacèutics, en coordinació amb el Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona (COFB).

D’altra banda, en l’oferta de [màsters i postgraus propis](#), la Facultat compta amb la col·laboració d’un nombre rellevant d’empreses i laboratoris farmacèutics que es troben a l’entorn de la zona metropolitana de Barcelona -Almirall Prodesfarma, Bayer Hispania, Esteve, Ferrer, Galenicum Health, Kern Pharma, Laboratorios Maymó, Lesvi, Menarini, Novartis Farmacèutica i Laboratorios Salvat, entre d’altres-, els quals participen acceptant alumnes per a la seva formació i també impartint docència per part dels seus professionals.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació s’ubica en **dos campus universitaris**: el Campus Diagonal Sud Portal del Coneixement i el Campus de l’Alimentació de Torribera.

El **Campus Diagonal Sud** de la UB se situa a banda i banda de l’eix marcat per l’avinguda Diagonal. Agrupa, a la zona nord, els ensenyaments de l’àmbit jurídic, econòmic i de ciències socials, i a la zona sud, els de ciències experimentals i les Facultats de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació i

de Belles Arts. Forma part del Barcelona Knowledge Campus (BKC), Campus d’Excel·lència Internacional (CEI), que tant en termes de docència com de recerca és un entorn d’excel·lència internacional reconeguda. El BKC disposa d’una oferta de serveis científics i tecnològics especialitzats que permet el desenvolupament de la investigació, tant a investigadors de la UB, com també d’altres institucions i empreses.

En aquest Campus, la Facultat imparteix docència i desenvolupa la seva recerca centrada fonamentalment, però no exclusivament, en l’àmbit farmacèutic. Concretament, s’imparteix el grau de Farmàcia, part de la **dobla titulació de grau “Farmàcia i NHD”**, i els màsters oficials de Biotecnologia Molecular; Desenvolupament i Innovació d’Aliments; Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments; així com el de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació en el **Campus Diagonal Sud** disposa de 2 edificis (A i B) amb un total de 25.855 m<sup>2</sup>. L’edifici A correspon a la primera facultat que es va construir a la Diagonal com a inici del Campus Diagonal Sud i inclou tant estructures de docència i recerca, com també administratives. L’edifici B, ampliat en la dècada dels noranta, a més de departaments i aules, inclou la biblioteca, el servei de copisteria, la llibreria, les aules d’informàtica i la Unitat de Laboratoris Docents (ULD) de la Facultat i altres serveis (bar, sala polivalent, entre d’altres). El 2021 s’ha inaugurat una nova [Aula de Simulació](#) de Farmàcia on l’alumnat podrà aprofundir en l’organització i funcionament de la farmàcia, el paper assistencial i l’atenció farmacèutica. L’aula disposa d’una àrea destinada a l’aprenentatge teòric i d’una altra que permet dur a terme sessions pràctiques.

El **Campus de l’Alimentació de Torribera**, ubicat a Santa Coloma de Gramenet, és un campus temàtic que concentra part de les potencialitats -a nivell docent i de recerca- en l’àmbit de l’alimentació. El Campus de l’Alimentació de Torribera, en la vessant d’alimentació i salut, es troba incorporat al projecte de Health UB campus (HUBc). En el campus s’ubiquen quatre edificis o pavellons de docència i de recerca, i unes instal·lacions d’hivernacle. Recentment s’ha ampliat amb un aulari provisional i s’ha començat l’edificació d’una [Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica](#) i un [Nou Aulari](#) que tenen previsió d’estar finalitzats per al curs 2023-2024, i permeten el creixement del Campus. En el Campus de l’Alimentació de Torribera s’imparteixen els **graus de CTA i NHD**, part de la **dobla titulació de grau “Farmàcia i NHD”**, i també part del **màster oficial de Seguretat Alimentària**, així com la docència pràctica del **màster oficial de Desenvolupament i Innovació d’Aliments**.

El campus de l’Alimentació de Torribera va néixer a començament de la primera dècada del 2000 com un concepte nou, que aprofita l’experiència històrica de la UB tant a escala organitzativa com temàtica o sectorial. És per això que, un cop es va haver signat el conveni amb la Diputació de Barcelona (propietària del [Recinte de Torribera](#)) l’any 2007, la UB es va trobar en la necessitat d’avançar en el nou model organitzatiu del recent instituït Campus de l’Alimentació de Torribera. Fruit d’aquest interès, i per coordinar la docència impartida per la **Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació** en el Campus de l’Alimentació de Torribera, el **Consell de Govern de la Universitat de Barcelona** aprova, el 6 de novembre del 2019, els **Reglaments** de funcionament de la [Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació](#) i del [Campus de Torribera](#). Al seu torn, el reglament de la Facultat, a l’article 22, crea el **Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació**, com l’estructura que garanteix la màxima autonomia acadèmica i de gestió dels ensenyaments relacionats amb la Nutrició, les Ciències de l’Alimentació i la Gastronomia que s’imparteixen a la Universitat de Barcelona. El Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació es va constituir formalment el 27 de maig de 2020, i va aprovar el seu [Reglament Intern](#) el 28 de juliol de 2021.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació disposa d’uns espais dedicats exclusivament a la docència experimental, la **Unitat de Laboratoris Docents (ULD)**. Aquesta unitat va obtenir el Segell d’excel·lència de qualitat, “Compromiso Excelencia Europea (2013)” en el marc del programa de qualitat *European Foundation for Quality Management (EFQM)*. La ULD disposa d’un conjunt de laboratoris preparats amb les tècniques més modernes relacionades amb les ciències de la salut. Al Campus Diagonal ([web ULD](#)), aquesta unitat està ubicada a la segona i tercera plantes de l’edifici B, i té 1.682 m<sup>2</sup> i 24 laboratoris. Al Campus de l’Alimentació de Torribera ([web ULD](#)), els 11 laboratoris que formen part de la ULD s’ubiquen a l’edifici Marina, de 3.468 m<sup>2</sup>. El desenvolupament i l’aplicació d’un sistema de gestió de la qualitat als laboratoris de pràctiques de la facultat, l’optimització dels recursos i el manteniment d’unes instal·lacions i equipaments adequats i d’un sistema organitzatiu són també responsabilitats d’aquesta unitat docent.

Cal destacar també la biblioteca especialitzada en farmàcia, nutrició i alimentació que depèn del Centre de Recursos per a l’Aprentatge i la Investigació (CRAI), que disposa d’un patrimoni documental i bibliogràfic extraordinari. El **CRAI-UB** va assolir el segell d’excel·lència europea EFQM 400+ el 2016.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació a través de l’Oficina de Relacions Internacionals ([ORI](#)) participa activament en els **programes europeus d’intercanvi d’estudiants ERASMUS+**, amb més de 70 convenis d’Erasmus+ Estudis amb Facultats i departaments relacionats amb la farmàcia i les ciències de l’alimentació, a Alemanya, Àustria, Bèlgica, Bulgària, Eslovàquia, Eslovènia, França, Finlàndia, Grècia, Islàndia, Itàlia, Noruega, Països Baixos, Polònia, Portugal, República Txeca, Turquia i Suècia. També té convenis específics de mobilitat amb el programa Global Faculty UB, amb Suïssa, Mèxic i els Estats Units. De la mateixa manera, també hi ha oferta de mobilitat amb universitats d’altres països amb què la UB té convenis generals, és a dir que s’ofereixen a tota la universitat en general, dins del programa *Global UB Mobility* o bé el programa Erasmus+KA107, que inclou països de fora de la Unió Europea, com ara Jordània o Rússia. Alhora, l’alumnat també pot triar fer un Erasmus+ Pràctiques, a qualsevol destinació sempre que sigui dins de la Unió Europea. Aquesta oferta s’ha anat ampliant amb la incorporació de noves universitats i l’adhesió a nous programes. El nombre d’estudiants que han anat a fer estades a l’estranger el curs 2019-2020 és de 108, mentre que els que han vingut s’eleva a 55, D’altra banda, el curs 2020-2021 s’aprecia una davallada en la mobilitat atribuïble a la situació provocada per la COVID, sent 47 el nombre d’estudiants que han anat a fer estades a l’estranger i 22 els que han vingut. Addicionalment, la mobilitat del PDI de la Facultat -en relació amb projectes específics de recerca i transferència de coneixement- és coherent amb la gran activitat de recerca internacional, i ho gestiona directament l’Escola de Doctorat de la UB.

En l’actualitat, diversos professors de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació participen en la posada en marxa de la xarxa **CHARM-EU**; la qual és una aliança entre la Universitat de Barcelona (que lidera el projecte), el Trinity College de Dublín, la Universitat d’Utrecht, la Universitat de Montpellier i la Universitat Loránd Eötvös de Budapest. El nom de **CHARM-EU** respon als pilars fonamentals de l’aliança, enfocada a reptes (*Challengediven*), accessible (*Accesible*), basada en la recerca (*Reserach-based*) i mòbil (*Mobile*). La primera oferta docent de la CHARM-EU: el màster [Global Challenges for Sustainability](#) (90 ECTS), ha començat a impartir-se el curs 2021-2022. El programa presenta una part de crèdits obligatoris que inclouen habilitats transversals al voltant de la sostenibilitat, la innovació social i la investigació transdisciplinària. La segona fase del màster serà flexible i l’estudiant podrà triar entre tres

itineraris (**Aigua, Aliments o Vida i Salut**), tots tres vinculats als **objectius de desenvolupament sostenible (ODS)** de les Nacions Unides.

La **docència** que s’imparteix a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació implica un nombre elevat de professorat, al voltant de 400, que pertanyen als departaments de la Facultat, però també a altres facultats de la UB, tal com correspon a un projecte obert, transversal i interdisciplinari.

Un punt a destacar és el ferm compromís de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació amb la formació continuada del seu professorat i les notables accions d’innovació docent.

En relació amb la **formació en docència**, la Facultat l’articula entorn a l’Aula de Formació del Professorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació (Premi Vicens Vives a la innovació docent 2011). L’objectiu principal és proporcionar suport a la tasca docent, ampliar i contextualitzar les accions de formació i d’assessorament al professorat i impulsar activitats d’intercanvi d’experiències docents, mitjançant conferències i cursos, a tots el professorat adscrit a la Facultat d’una manera continuada, així com generar el debat necessari per detectar necessitats formatives més específiques adreçades a grups reduïts de professorat i en altres formats. Aquesta acció específica se suma a la proporcionada per la UB amb les programades per l’Institut de Desenvolupament Professional (IDP-ICE) de la UB.

El compromís amb la millora i innovació docent rep el suport d’un elevat nombre de professorat implicat en **projectes d’innovació docent**, la qual cosa reflecteix el seu elevat interès per a la millora i l’excel·lència en la docència. Actualment, el professorat de la Facultat participa en **12 grups d’innovació docent**, 10 dels quals són “consolidats”. Una mostra d’aquest compromís són els 11 projectes d’innovació docent ([RIMDA](#)) actius en aquest moment, i també 3 projectes de recerca del programa Recerca en Docència Universitària de l’IDP-ICE (REDICE), que es desenvolupen en l’àmbit dels graus i màsters oficials que ofereix la Facultat. Fruit d’aquesta activitat pròpia també s’edita la revista *Edusfarm*, dedicada a la publicació d’experiències de millora i d’innovació docent.



El projecte docent i de recerca atorga una atenció especial a la **relació amb el món professional** tant en els àmbits farmacèutic, assistencial, nutricional i de restauració com també en els d’innovació industrial. Per això es mantenen relacions estretes amb l’Administració, hospitals, col·legis professionals, laboratoris farmacèutics, i indústria agroalimentària. D’aquesta manera, s’aconsegueix apropar la realitat del món professional a l’experiència formativa dels estudiants i se’n facilita la integració en aquests àmbits. En aquest sentit, l’eina bàsica per transmetre tota aquesta informació als nostres estudiants són les sessions de **passaport a la professió** organitzades als dos campus pel **Servei d’Atenció a l’Estudiant (SAE)** de la Universitat de Barcelona. Aquest programa s’ofereix cada curs acadèmic i en el [Campus de l’Alimentació de](#)

[Torribera](#) està dinamitzat de forma conjunta per les caps d’estudi, el **Pla d’Acció Tutorial del Campus de l’Alimentació de Torribera (PAT-CAT)**, professorat i l’equip d’orientadors del SAE, sota la coordinació del **Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació (CoACA)**.

La **recerca científica** és un altre dels punts cabdals en l’activitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació. Aporta una recerca de qualitat i prestigi mitjançant el treball del personal docent i investigador de la Facultat en **26 grups de recerca reconeguts per la Generalitat de Catalunya** i participa en nombrosos projectes de recerca estatals i europeus. A la **figura 2** es mostra un recull de les línies de recerca més destacades.

<b>Biochemistry &amp; molecular biology:</b> cancer therapy; cell signaling; microbiota-intestinal epithelium interaction; regulation of lipid metabolism in obesity and diabetes; functional genomics in fish	<b>Pharmacology:</b> pharmacology in ageing and neurodegeneration; pharmacology of amphetamine derivatives; pharmacological targets in inflammation & metabolic diseases	<b>Parasitology:</b> epidemiology, diagnostic and therapy of <i>Leishmania</i> & <i>Trypanosoma</i> infections; parasitic zoonosis; helminth fauna of vertebrates; food and environmental parasitology	<b>Nutrition &amp; food science:</b> biomarkers and nutritional & food metabolomics; food bioactive compounds; food sensory science; quality and food safety; food intolerances; food characterization; nutrition and chronic diseases; nutrition, physical activity, sleep and chrononutrition; scientific gastronomy
<b>Physiology:</b> immunonutrition; brain ageing and hematoencephalic barrier; nutritional physiology and pathology; chronobiology; <i>in vitro</i> models for toxicity studies	<b>Botany:</b> ethnobotany; marine phycology; plant biodiversity & biosystematics <b>Toxicology:</b> toxicological and risk evaluation; food safety	<b>Soil science:</b> soil biogeochemistry; soil and human health; Mediterranean ecosystems; phytoremediation of soils, groundwater and contaminated sediments	<b>Pharmacy &amp; pharmaceutical technology:</b> pre-clinical (absorption, bioanalysis, stability, protein binding); formulation and development of drug delivery systems; quality assurance; encapsulation; clinical (bioavailability & bioequivalence, clinical pharmacy & pharmaceutical care; pharmacokinetics); post-commercialization (hospital pharmacy, primary health care)
<b>Organic chemistry:</b> design and synthesis of bioactive compounds; nanomedicine; structural elucidation of organic compounds; synthetic methodology and total synthesis of natural products	<b>Plant physiology:</b> natural products from plants; plant biotechnology; stress response	<b>Microbiology:</b> bioactive compounds of microbial origin; microbial genetics and molecular phylogenetics <b>Physical chemistry:</b> colloids for therapeutics; nanostructured drug delivery systems; biointerfaces; membrane biophysics; computational biology & drug design; conformational diseases	

**Figura 2.** La recerca a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació.

Font: dossier [Research at the University of Barcelona 2019](#).

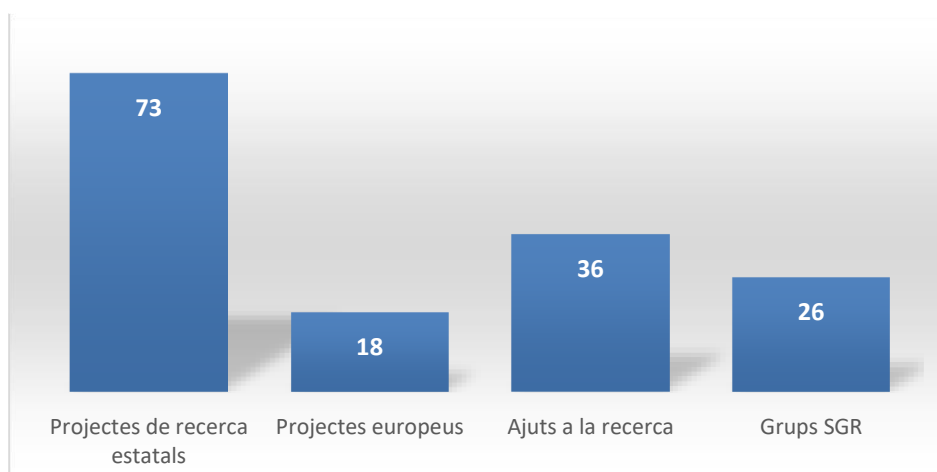
Per desenvolupar la recerca, la Facultat disposa d’uns serveis propis de suport a la recerca i, a més, gaudeix de l’entorn d’alt nivell científic mencionat abans com a part del BKC, dins del qual destaquen el Parc Científic de Barcelona i els Centres Científics i Tecnològics de la UB (CCiTUB), que donen suport a la recerca i a la innovació desenvolupada pels grups de recerca de la Facultat.

Als laboratoris de la Facultat es desenvolupen nombrosos **projectes de recerca** competitiu, tant de caràcter bàsic o fonamental com aplicat, que són un altre indicador de l’amplitud de continguts de la nostra capacitat formativa (**figura 3**).

El total d’ingressos destinats a recerca durant el període 2018-2019 ha estat de 9.675.735 €, distribuïts de la manera següent:

- Projectes de recerca competitiu (internacionals, estatals i autonòmics): 6.393.133 €.
- Altres projectes, ajuts a la recerca i contractes: 3.282.602 €.

Com a resum de l’activitat de recerca (**figura 3**), d’acord amb les dades que consten en el GREC durant el **període 2018-2020** els investigadors de la Facultat han participat en 18 projectes europeus de recerca, 73 projectes estatals i 36 ajuts a la recerca. Els investigadors formen part de 26 grups de recerca reconeguts per la Generalitat de Catalunya (SGR).

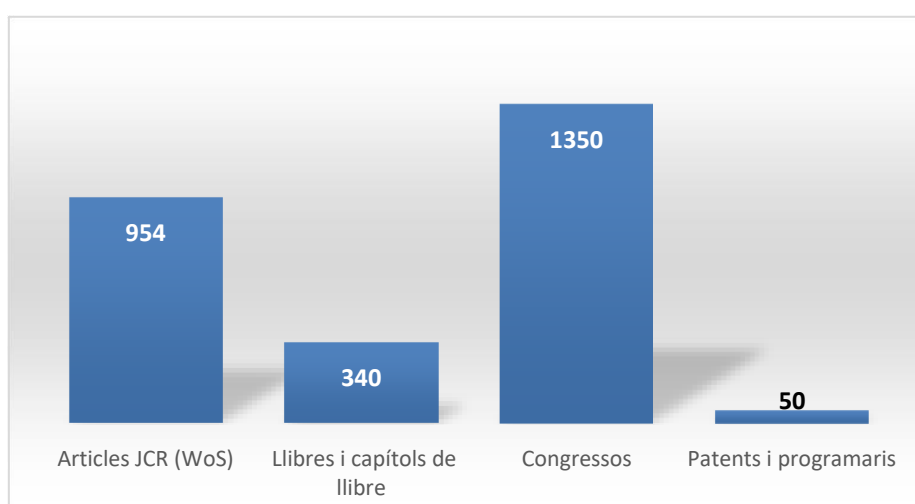


**Figura 3.** Nombre d’inputs competitius actius al centre en el període 2018-2020

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l’Oficina de Gestió de la Recerca UB

D’altra banda, entre els **outputs** comptabilitzats en el mateix període (**figura 4**) cal destacar que s’han publicat 1260 articles en revistes, 954 dels quals en revistes indexades segons JCR (WoS), amb una mitjana de factor d’impacte de 4,455. S’han publicat 340 contribucions en llibres i s’han fet 1350 contribucions en congressos. Pel que fa a la transferència de coneixement, s’han registrat 50 patents i programaris.

Els grups de recerca es distribueixen segons el seu camp d’interès en diferents **instituts de recerca de la UB**, entre els quals l’Institut de Biomedicina (IBUB), l’Institut de Nanociència i Nanotecnologia (IN2UB), l’Institut de Recerca de l’Aigua (IdRA), l’Institut de Neurociències, o l’Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB) o l’Institut de Recerca de la Biodiversitat de la Universitat de Barcelona (IRBio).



**Figura 4.** Activitat de recerca (outputs) al centre en el període 2018-2020

Font: Elaboració pròpia a partir de dades de l’Oficina de Gestió de la Recerca UB

La Facultat organitza al llarg de l’any nombroses **conferències de recerca i seminaris tecnològics** que imparteixen investigadors de la Facultat i d’altres centres de recerca, amb accés lliure a tothom que estigui interessat en assistir-hi, i que formen part d’una activitat de reconeixement de crèdits per a l’alumnat (Seminaris de Recerca i Seminaris Tecnològics). Totes les presentacions corresponents als dos programes de seminaris estan a disposició de tothom com un valuós material didàctic, bé sigui a la pàgina web de la Facultat o al Dipòsit Digital de la UB. A més, s’han publicat en accés obert vuit edicions del llibre electrònic *Recent Advances in Pharmaceutical Sciences*, editat per *Research Signpost*, cadascuna de les quals conté capítols de temàtiques relacionades amb els continguts dels Seminaris de Recerca. El tancament d’aquesta editorial ha fet que la darrera publicació l’hagi fet l’editorial *Medwin Publishers*, amb el títol [Trends in Pharmaceutical and Food Sciences I](#), cosa que ha permès mantenir el mateix objectiu de difondre i fer visible una mostra de la recerca de primera línia que es duu a terme a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació.

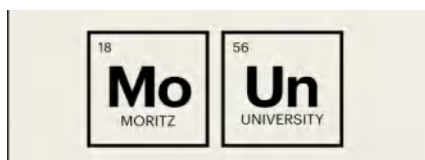
Un dels objectius de la Facultat és contribuir a la salut i al benestar, en tots els àmbits de les ciències farmacèutiques i de l’alimentació, mitjançant la formació de professionals competents; la promoció de la recerca, innovació i desenvolupament; i la creació, transferència i difusió del coneixement.



Per incidir en la **promoció de la recerca** entre l’alumnat, la Universitat de Barcelona, en col·laboració amb la [Càtedra UB-DANONE](#) (ubicada al Campus de l’Alimentació de Torribera), convoca des de l’any 2015 el Premi Càtedra UB-DANONE per reconèixer els millors Treballs de Fi de Grau (TFG) dels graus de **Nutrició Humana i Dietètica** i de **Ciència i Tecnologia dels Aliments** de la UB. L’objectiu del Premi és potenciar el coneixement en els àmbits de l’alimentació, la nutrició, la seguretat alimentària i la gastronomia.



En aquest mateix sentit, i amb el propòsit de premiar l’esforç dels estudiants de batxillerat en l’aprenentatge i la recerca, i també d’establir i consolidar els vincles amb els centres d’ensenyament de secundària, la Universitat de Barcelona convoca els [Premis UB-Santander](#) als millors treballs de recerca de batxillerat. La modalitat dels Premis-UB Santander de la Facultat inclou treballs relacionats amb els graus de: Ciència i Tecnologia dels Aliments, Farmàcia, i Nutrició Humana i Dietètica.



A més, els estudiants de tercer i quart curs del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments participen en el [Projecte Moritz University](#), en el qual participen totes les universitats catalanes amb l’objectiu de competir per l’elaboració de la millor cervesa artesanal.

A aquestes activitats cal afegir el **concurs anual PharmaNews**, que inclou el premi Fedefarma, dirigit als estudiants dels diversos graus que s’imparteixen a la Facultat de Farmàcia i Ciències de

l’Alimentació, especialment els que cursen els darrers anys i que té com a finalitat desenvolupar amb profunditat algun tema científic que hagi estat notícia en aquest període.

La nostra Facultat, no sols pretén formar bons professionals en l'àmbit de la salut, sinó que com a Universitat Pública-, pretén incidir en la formació de nous i millors ciutadans que participin en el desenvolupament d’un món futur. És per això que informem i animem al nostre alumnat a participar en actuacions promogudes per la Universitat de Barcelona, com:



Els premis [Clara Campoamor i Rosalind Franklin al millor TFG i TFM](#) amb perspectiva de gènere. Els Premis estan finançats pel Vicerectorat d’Igualtat i Gènere i, en el cas del Premi al millor TFG, també per l’Institut Català de les Dones. A través d’aquests premis es pretén fomentar la integració de la perspectiva de gènere a la recerca i a la docència, i visibilitzar la recerca en gènere que fa l’alumnat.



i) El concurs de vídeos [I tu, què fas per a la sostenibilitat alimentària?](#) Per incidir en les receptes o iniciatives que ajudin a reduir el malbaratament.

ii) El premi [Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans](#) per a estudiants de la UB convocats per la Fundació Solidaritat UB i l’Institut de Desenvolupament Professional (IDP-ICE), amb l’objectiu d’implicar la comunitat universitària en la divulgació de l’Agenda 2030 de desenvolupament sostenible i la protecció dels drets humans.



D’altra banda, l’activitat d’**innovació i de transferència de coneixement** ha estat també un dels eixos clau destacables a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació. A més, està en constant millora i renovació i en total confluència amb la indústria farmacèutica i alimentària i els sectors professionals afins, fet que es posa de manifest en l’elevat nombre de projectes de recerca i de serveis signats amb empreses i institucions a través de la Fundació Bosch i Gimpera (FBG).

Finalment, cal destacar la implicació i el compromís del professorat de la **Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació** en els processos inherents a la seva tasca docent, investigadora, d’innovació i de millora de la qualitat. No hi ha dubte que la Facultat està preparada per oferir a l’alumnat uns ensenyaments de qualitat, una activitat de recerca de renom i tots els recursos i serveis que necessitaran durant el seu pas per la **Universitat de Barcelona (UB)**. Cal remarcar que la UB és **una de les 100 millors universitats del món** en 19 de les 51 disciplines analitzades, entre les quals figura “Life Sciences – Agricultural Sciences” (posició 61) ([2021 ARWU Global](#)



[Ranking of Academic Subjects](#)), “Farmàcia i Farmacologia” (posició 66) (*QS World University Rankings by subject 2021*). A més, en l’àmbit estatal, la UB és la institució líder en 15 disciplines del coneixement, entre les quals s’inclou “Farmàcia i Farmacologia” (*QS World University Rankings by subject 2021*). Segons el ranking estatal [«50 carreras» del diario El Mundo](#) la titulació de Nutrició Humana i Dietètica - UB ocupa el primer lloc.

## 2. Procés d’elaboració de l’autoinforme

Aquest autoinforme és un document en el qual s’analitza el funcionament del centre i dues de les seves titulacions oficials que s’han de sotmetre a acreditació:

- Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA)
- Grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD)

Per elaborar aquest informe, la Comissió de Qualitat del centre ha comptat amb l’experiència prèvia obtinguda en l’acreditació de la resta de graus i màsters universitaris que s’imparteixen al centre i amb les [Directrius per a l’elaboració dels informes d’acreditació de les titulacions de la UB. Visites 2021](#) elaborades per l’Agència de Polítiques i Qualitat de la Universitat de Barcelona (APQUB) i del [PEQ 020](#) sobre la *Gestió dels Programes formatius en el marc de la Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació (VSMA)*.

Cal tenir en compte també, que seguint el calendari oficial de l’AQU, inicialment també s’havia d’acreditar el Màster de Seguretat Alimentària (MSA), per la qual cosa, a la primera reunió preparatòria i en la constitució del CAI es va convocar la coordinadora i el professorat de l’esmentat màster, i en la constitució del CAI també es va convocar als alumnes del MSA.

La primera fase va ser planificar el procés d’elaboració de l’autoinforme entre l’equip deganal i les coordinadores dels dos graus i del màster. La primera reunió de treball es va realitzar el 22 de juliol de 2021 amb la presència de la vicedegana de Qualitat i Innovació, la Dra. Roser Fisa, la vicedegana acadèmica, la Dra. Àngels Franch, el vicedegà Director del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació, el Dr. Pedro Marrero, les caps d’estudis dels dos graus, les Dres. Elvira López i Mireia Urpí i la directora del màster, la Dra. Maria Carmen Vidal i d’una professora del màster, la Dra. Teresa Veciana, i la cap de la Secretaria d’Estudiants i Docència, la Sra. Yolanda Portabella. L’objectiu de la reunió va ser establir un cronograma bàsic i lliurar a les caps d’estudis i directora del màster les directrius abans esmentades.

Aquesta primera reunió va culminar en la designació del Comitè d’Avaluació Intern (CAI) que es va constituir el 6 de setembre del 2021, la composició del qual és:

COMITÈ D’AVALUACIÓ INTERN GCTA-GNHD-MSA	
Nom	Càrrec
Roser Fisa Saladrigas	Vicedegana de Qualitat i Innovació
Àngels Franch Masferrer	Vicedegana Acadèmica
Pedro Fermín Marrero González	Vicedegà Director del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació
Elvira López Tamames	Cap d’estudis del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (GCTA)
Mireia Urpí Sarda	Cap d’estudis del grau de Nutrició Humana i Dietètica (GNHD)
Maria Carmen Vidal Carou	Coordinadora del Màster de Seguretat Alimentària (MSA)
Montserrat Riu Aumatell	Professora Agregada del GCTA
Montserrat Illan Villanueva	Professora Col·laboradora del GNHD

M. Teresa Veciana Nogues	Professora Titular Universitat del MSA
M. Manuela Hernández Herrero	Professora UAB
Sergi Cortiñas Rovira	Professor UPF
Maria Luisa Paredes Garcia	Estudiant del GCTA
Maria Carmona Bach	Estudiant del GNHD
Anna Rodríguez Noria	Administradora de Centre
Marta Balderas Castellnou	Administració Campus Alimentació de Torribera
Yolanda Portabella Urmeneta	Cap de la Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) i Secretària del CAI

A la reunió s’acorden els cursos acadèmics que havien de ser l’objecte d’anàlisi i s’obre un espai comú al OneDrive on poder penjar tota la documentació en curs.

El mes d’octubre ens informen que en compliment dels nous RD 640/2021 i 82/2021 els màsters es poden reacreditar cada 6 anys en comptes dels 4 anys establerts anteriorment. Arrel d’aquest fet, la facultat decideix passar la reacreditació del Màster de Seguretat Alimentària a l’any 2024. Per això es convoca una nova reunió del CAI, ara ja sense els membres que representaven, en el moment de la constitució del CAI, el Màster de Seguretat Alimentària. Així la composició definitiva del CAI és la següent:

<b>COMITÈ D’AVALUACIÓ INTERN GCTA-GNHD</b>	
<b>Nom</b>	<b>Càrrec</b>
Roser Fisa Saladrigas	Vicedegana de Qualitat i Innovació
Àngels Franch Masferrer	Vicedegana Acadèmica
Pedro Fermín Marrero González	Vicedegà Director del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació
Elvira López Tamames	Cap d’estudis del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (GCTA)
Mireia Urpí Sarda	Cap d’estudis del grau de Nutrició Humana i Dietètica (GNHD)
Montserrat Riu Aumatell	Professora Agregada del GCTA
Montserrat Illan Villanueva	Professora Col·laboradora del GNHD
Maria Luisa Paredes Garcia	Estudiant del GCTA
Maria Carmona Bach	Estudiant del GNHD
Anna Rodríguez Noria	Administradora de Centre
Marta Balderas Castellnou	Administració Campus Alimentació de Torribera
Yolanda Portabella Urmeneta	Cap de la Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) i Secretària del CAI
Rosa M. Aparicio Pelegrin	Tècnica de Qualitat (incorporada al CAI el 3/12/2021)

El CAI es reuneix mensualment, per seguir elaborant l’autoinforme. En la reunió del 3 de desembre s’incorporen, com a membre convidat el professor Òscar Domènech, coordinador de la doble titulació de Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica (FAR-NHD), i com a membre del CAI la nova Tècnica de Qualitat del Centre, la senyora Rosa Maria Aparicio, que inicia el seu contracte l’1 de desembre.

Com que el procés d’acreditació combina dos nivells d’anàlisi, un del centre (Presentació del Centre, procés d’elaboració de l’autoinforme, i els estàndards 2, 3 i 5) i l’altre de les titulacions específiques que s’han d’acreditar (fonamentalment en els estàndards 1, 4 i 6), es decideix distribuir les tasques de la manera següent:

1. L’anàlisi de les qüestions relatives al centre el portarà a terme principalment l’equip deganal amb el suport de l’Administració de Centre, la Tècnica de Qualitat, la Secretaria d’Estudiants i Docència d’ambdós Campus i els estudiants implicats.
2. L’anàlisi de les qüestions relacionades amb el desplegament concret de les titulacions el faran les Caps d’Estudis dels graus, el professorat i els estudiants implicats.

Per poder coordinar el treball, el 2021 es va dissenyar un espai compartit al OneDrive on es troben tots els documents relacionats amb el VSMA, així com també les actes de les reunions del CAI, les directrius i normatives i carpetes per a cadascun dels estàndards on poder guardar totes les evidències i les diferents parts de l’informe que cadascun dels membres anava elaborant. El treball en xarxa ha permès treballar de manera col·laborativa compartint els recursos i facilitant la revisió de tots els documents per parts dels membres del CAI. El 10 de desembre l’APQUB va posar a la nostra disposició un espai en SharePoint específic dissenyat com a repositori de les evidències associades a l’autoinforme per facilitar-ne la consulta per part dels membres del Comitè d’Avaluació Externa (CAE).

En l’elaboració de l’autoinforme a més dels membres del CAI, hi han col·laborat estretament altres membres de la Facultat. Així, l’equip deganal i l’administradora de centre han aportat informació referent a temes relacionats amb la recerca, professorat, instal·lacions, serveis, web i estudiants; i la SED ha subministrat dades acadèmiques actualitzades. A més del professorat responsable de les assignatures seleccionades per a l’acreditació, també han col·laborat puntualment els responsables del Pla d’Acció Tutorial (PAT), Pràctiques en Empreses, Oficina de Relacions Internacionals (ORI) i la Comissió d’Igualtat, entre d’altres.

Cal dir que, a causa de la situació sanitària provocada per la COVID-19, totes les reunions programades es van fer en línia per mitjà de la plataforma Teams.

El CAI en ple es reuneix de nou el 5 de gener de 2022, un cop l’informe s’ha elaborat per fer una revisió final i acceptació per part de tots els membres.

La [presentació pública de l’informe \(evidències\)](#) a tota la comunitat universitària es fa el 5 de gener per mitjà de la publicació a la pàgina web del centre o com a notícia, a través d’un bàner específic a la pàgina principal, i per la tramesa a tota la comunitat d’un correu electrònic. Finalment l’autoinforme es presenta a la Comissió Acadèmica de la Facultat per a la seva aprovació a finals de gener de 2022. L’entrega de l’autoinforme es produeix la primera quinzena de febrer i la visita del CAE es preveu per a la primera quinzena de maig.

La relació de les actes i les convocatòries es poden consultar en les [evidències](#).

### 3. Anàlisi de l’assoliment dels estàndards valorats

#### 3.1. Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu

##### Grau de CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (CTA)

#### 3.1.1 El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES

El pla d’estudis del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments permet assolir les [competències](#) de la titulació que són consistents amb la disciplina i amb el nivell formatiu del Marc Espanyol de Qualificació per a l’Educació Superior (MECES). A [l’informe d’acreditació del 2015](#) ja es va considerar que el perfil competencial era adient per assolir els requisits del MECES i aquest no s’ha modificat, tret d’una competència transversal que es va eliminar al ser introduïda com a general ([Informe favorable de modificació 2017](#)).

#### 3.1.2 El pla d’estudis i l’estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i els objectius de la titulació

El web de [Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació](#) disposa d’un apartat específic obert sobre els processos de verificació de les titulacions. En aquest espai estan disponibles totes les memòries de [verificació/modificació, la resolució de verificació positiva emesa pel Consell d’Universitats i les memòries de seguiment de la titulació del grau de CTA](#) amb les quals es demostra que el pla d’estudis i l’[itinerari curricular](#) defineixen uns objectius pertinents amb la denominació del títol i que es concreten en les competències a assolir pels estudiants en les diferents matèries i assignatures (Figura 3.1.2.1).

Matèria Mòdul 1	Matèria bàsica	Assignatures bàsiques	Mòduls 2,3,4,5 i 6	Matèria específica	Assignatures obligatòries	
Estadística	Estadística	Bioestadística i matemàtica aplicada	Ciències dels aliments	Composició i Propietats dels Aliments	Composició i Propietats dels Aliments Química dels aliments	
Química	Química	Química general i inorgànica Química Orgànica		Anàlisi dels Aliments		Anàlisi d'aliments I Anàlisi d'aliments II Anàlisi instrumental Pràctiques d'Anàlisi dels Aliments
		Experimentació al laboratori	Experimentació al Laboratori	Tecnologia d'aliments	Fonaments d'Enginyeria dels Aliments	Operacions Unitàries I Operacions Unitàries II
Física	Física	Física i Físicoquímica	Producció d'Aliments			Producció de matèries primeres Ingredients i Formulació d'Aliments
Biologia	Biologia	Biologia cel·lular i genètica	Seguretat alimentària	Tecnologia Alimentària	Fonaments de Tecnologia Tecnologia dels aliments Biotecnologia Alimentària	
	Microbiologia	Microbiologia general		Higiene dels Aliments		Microbiologia i Parasitologia dels aliments Higiene en la Indústria Alimentària i HPPCC
Bioquímica	Bioquímica	Bioquímica Biologia molecular i genòmica	Nutrició i salut	Seguretat Alimentària	Seguretat Alimentària I Seguretat Alimentària II	
Fisiologia	Fisiologia	Fisiologia humana		Nutrició		Nutrició humana Nutrició i Salut Aliments funcionals i nous aliments
				Salut Pública		Salut Pública i Epidemiologia nutricional
36 assignatures bàsiques i obligatòries (216 ECTS) +12 optatius+ 6 TFG +6 P Ext. = 240 ECTS			Psicologia		Antropologia i psicologia del comportament alimentari	
			Gestió i Qualitat	Gestió de la Qualitat		Gestió de la qualitat i normativa alimentària Control de qualitat de processos i productes Gestió ambiental en la indústria alimentària
				Economia i Empresa		Economia i gestió en la empresa agroalimentària

**Figura 3.1.2.1.** Pla d'estudis 2010 de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) organitzat per matèries i assignatures tal i com consten a la [memòria verificada](#).

### 3.1.3 Els estudiants admesos tenen el perfil d'ingrés adequat a la titulació i el nombre és coherent amb el de les places ofertes

Aquest apartat de l'estàndard 1, ha tingut en compte les dades [VSMA](#), el [Business intelligence](#), les dades de Política de Qualitat de la UB i les dades pròpies de matriculació de la Secretaria d'Estudiants i Docència (SED) de la Facultat en el Campus de l'Alimentació de Torribera, així com el [PEQ 30](#) "Definició del perfil d'ingrés, admissió i matriculació dels estudiants de grau" del SAIQU de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Com s'observa a la Taula E.3.1.3.1 ([taula E.1.4a del VSMA](#)), des dels seus inicis, el grau de CTA ha ofert 80 places i el nombre d'estudiants de nou ingrés a partir del curs 2016-2017 és coherent amb el nombre de places ofertes.

**Taula E.3.1.3.1.** Evolució demanda, nou ingrés, accés en primera opció i matriculats de CTA

Curs	2020	2019	2018	2017	2016
Nombre de sol·licituds	448	381	391	374	396
Nº de sol·licituds en 1ª opció	73	60	80	72	65
Percentatge d'accés en 1ª opció	53,3%	65,8%	66,3%	61,9%	75,9%
Nota de tall	8,5	8,3	7,92	7,27	6,8
Nota mitjana	9,2	8,7	8,24	7,82	8,0
Places ofertes	80	80	80	80	80
Nº d'estudiants de nou accés	90	79	83	84	79

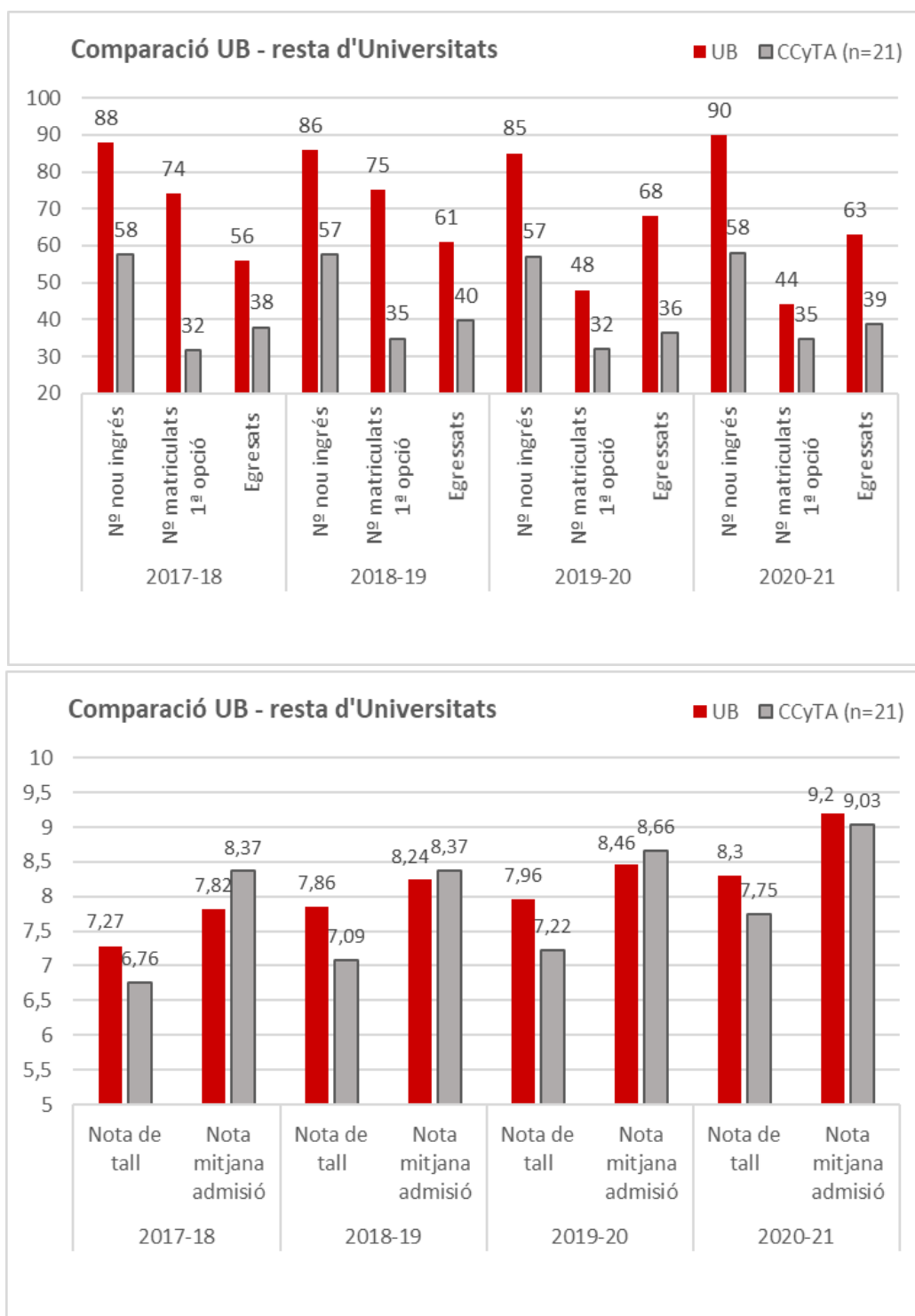
Dades procedents principalment a partir de les dades [VSMA](#), [Business intelligence](#), de les [dades de política de Qualitat de la UB](#) i de dades obtingudes a partir de la SED de la Facultat

S’ha observat un augment del nombre de sol·licituds i de les notes de tall (aquest curs 2021-2022 ha estat de 9,25 al juny), que es pot atribuir a l’elevada inserció laboral del grau (veure estàndard 6) i també a les accions que anualment s’adrecen a [futurs estudiants](#) (veure estàndard 2). Si es comparen els estudiants de nou ingrés (nombre, 1a opció, nota de tall i mitjana d’admissió) i els graduats dels alumnes de CTA de la UB amb les mateixes [dades mitjanes](#) de la vintena d’universitats que formen part de la ‘*Conferencia de Decanos y directores de Centro de Ciencia y Tecnología de Alimentos*’ (CCyTA) s’observa (Figura E.3.1.3.1) que el perfil de l’estudiantat és coherent, tenint en compte que l’oferta és molt superior a la mitjana, fet que també es concreta en un major nombre de graduats.

Pel que fa a les vies d’accés ([Taula E13a i E14b de l’espai VSMA](#)) la via majoritària és la de Batxillerat-PAU, al voltant del 70%, tot i que la via d’accés a través de FP2-CFGS és també molt considerable, un 20% de mitjana. Aquesta via, juntament amb altres més minoritàries i variables (universitaris, trasllat d’expedient, més grans de 25 anys,...), fa que un percentatge elevat d’estudiants tingui reconeixement d’assignatures des de l’inici i, en conseqüència, itineraris curriculars no estàndards. Aquest fet es veu agreujat per la diversitat de cicles formatius (CFGS) que donen accés al grau:

- [Anàlisi i Control \(LOGSE\) - Química](#)
- [Dietètica \(LOGSE\) - Sanitat](#)
- [Indústria Alimentària \(LOGSE\) - Indústries alimentàries](#)
- [Laboratori Clínic i Biomèdic \(LOE\) - Sanitat](#)
- [Laboratori d’Anàlisi i Control de Qualitat \(LOE\) - Química](#)
- [Laboratori de Diagnòstic Clínic \(LOGSE\) - Sanitat](#)
- [Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària \(LOE\) - Indústries alimentàries](#)

Coneixent aquesta realitat ([Taula 13a de l’espai VSMA](#)) i tenint en compte que alguns d’aquests estudiants treballen, al [Consell d’estudis del grau](#) i a les reunions de coordinació s’estableixen les diferents activitats pràctiques i d’avaluació per evitar solapaments, minimitzar l’abandonament de primer curs i facilitar l’aprenentatge.



**Figura E.3.1.3.1.** Comparativa entre els estudiants de nou ingressés, els matriculats en primera opció, els graduats, la nota de tall i la nota mitjana d’admissió (matriculats) de la Universitat de Barcelona (UB) i les mitjanes de la resta d’Universitats espanyoles (n=21). Font: Dades obtingudes a partir de la Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) de la Facultat i de la [Conferència de Decanos/Directores de Centro de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos](#) (CCyTA).



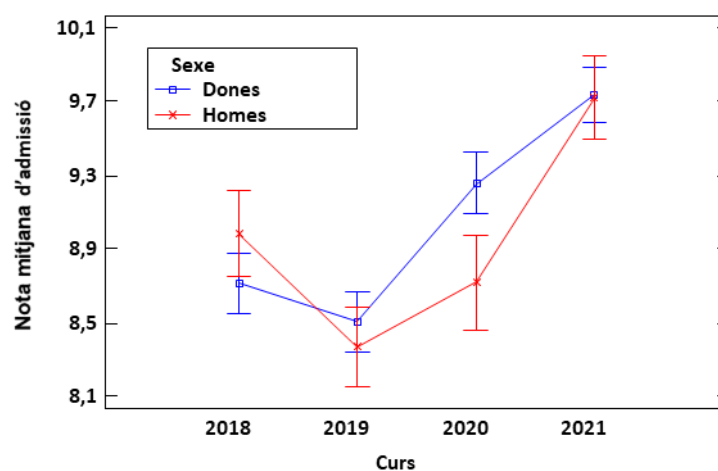
El percentatge d’homes i dones que accedeixen al grau es pot inferir de les dades de la Taula E.3.1.3.2 i es situa de forma estable al llarg dels cursos en una proporció de 2:1 (dona:home) . Aquesta proporció és coherent amb un grau que té una vessant associada a Ciències de la salut i es manté en els graduats i graduades del grau. En aquest mateix sentit, la llista d’[estudiants representants al Consell d’estudis de CTA](#) s’estableix de forma paritària.

**Taula E 3.1.3.2.** Evolució del perfil d’ingrés i graduació des de la perspectiva de gènere.

CURS	2018-19		2019-20		2020-21		2021-22	
	homes	dones	homes	dones	homes	dones	homes	dones
<b>Nº alumnes nou ingrés</b>	28	57	30	58	28	68	28	65
<b>Total</b>	<b>85</b>	<b>67%</b>	<b>88</b>	<b>66%</b>	<b>96</b>	<b>71%</b>	<b>93</b>	<b>70%</b>
<b>Graduats</b>	19	42	20	48	21	42	-	-
<b>Total</b>	<b>61</b>	<b>69%</b>	<b>68</b>	<b>71%</b>	<b>63</b>	<b>67%</b>	-	-

Font: [Business intelligence](#), [dades de política de Qualitat de la UB](#) i de dades obtingudes a partir de la Secretaria d’Estudiants i Docència de la Facultat

No hi ha diferències significatives segons la via d’admissió en funció del sexe (dades no mostrades: anàlisi realitzada a partir de les dades de la Figura E.3.1.3.3)



**Figura E.3.1.3.2.** Comparativa de la nota mitjana d’admissió entre els estudiants de nou ingrés en funció del sexe.

Font: Dades elaborades obtingudes a partir de la Secretaria d’Estudiants i Docència de la Facultat.

### 3.1.4 La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats

Segons la verificació de l’any 2015 els mecanismes de coordinació amb els que compta el grau de CTA són adequats i els seus resultats són positius.

S’ha continuat avançant en aquesta línia, tant en la coordinació per cursos (reunions semestrals a l’inici del semestre), com en la coordinació per matèries afins (reunions específiques) i en la detecció i adaptació dels programes formatius de les matèries bàsiques a les necessitats de l’estudiantat en el seu itinerari curricular. Alguns exemples són les reunions que han conduït a la remodelació de l’assignatura ‘Experimentació al Laboratori’ ([Evidència CTA E.1.4.1](#)) o les reunions que introdueixen repercussions tecnològiques a ‘Química dels Aliments’ i ‘Física i Físicoquímica’ per integrar noves pràctiques a la futura planta tecnològica ([Evidència CTA E.1.4.2](#)).

També cal destacar les reunions que es realitzen anualment en base al perfil de l’estudiantat de nou ingrés (via d’accés i nombre de matriculats) per adaptar aspectes organitzatius (evidències) ([Evidència CTA E.1.4.3](#)) i detectar necessitats formatives específiques.

## Grau de NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (NHD)

### 3.1.1 El perfil de competències de la titulació és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES

El perfil de competències de la titulació de grau Nutrició Humana i Dietètica (NHD) s’ha mostrat consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu del Marc Espanyol de Qualificació per a l’Educació Superior (MECES). A l’informe d’acreditació del 2016 s’especifica que *el perfil és consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES*. Aquestes no s’han modificat.

El web de [Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació](#) disposa d’un apartat específic obert sobre els processos de verificació de les titulacions. En aquest espai estan disponibles totes les memòries de [verificació/modificació, la resolució de verificació positiva emesa pel Consell d’Universitats i les memòries de seguiment de la titulació del grau de NHD](#).

### 3.1.2 El pla d’estudis i l’estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i els objectius de la titulació

El [pla d’estudis Nutrició Humana i Dietètica](#) permet assolir les competències de la titulació que són consistents amb la disciplina i amb el nivell formatiu del Marc Espanyol de Qualificació per a l’Educació Superior (MECES). A l’informe d’acreditació AQU del 2016 remarca que *el pla d’estudis i l’estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació*. Cal destacar que a l’informe de seguiment del 2019 es va proposar adequar la denominació de l’assignatura de quart curs “Complements Dietètics i Aliments Funcionals” al reglament i a les categories legals. Per tant, es va proposar i [es va aprovar pel Consell d’Estudis](#) (31 de gener 2020, Annex I) el canvi de nom a “Complements Alimentosos, Productes Dietètics i Aliments Funcionals”. Aquest canvi de nom no implica cap canvi de continguts, currículum ni competències de l’assignatura.

El pla d’estudis i l’[itinerari curricular](#) defineixen uns objectius pertinents amb la denominació del títol i que es concreten en les competències a assolir pels estudiants en les diferents matèries i assignatures (Figura E.3.1.2.1).

Mòdul 1: Ciències bàsiques	Assignatures bàsiques	Mòduls 2, 3, 4, 5 i 6	Matèria específica	Assignatures obligatòries	
Estadística	Bioestadística i Matemàtica Aplicada	Mòdul 2: Ciències dels Aliments	Bromatologia	Bromatologia I	
Química	Química General i Inorgànica			Bromatologia II	
	Química Orgànica	Mòdul 3: Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la salut	Tècniques culinàries	Complements Alimentosos, Productes Dietètics i Aliments Funcionals	
Experimentació al laboratori	Experimentació al laboratori			Tècniques culinàries	
Física	Física i Físicoquímica		Nutrició	Nutrició Bàsica	
Biologia	Biologia Cel·lular i Genètica			Regulació del Metabolisme	
	Bioquímica			Bioquímica	Nutrició Molecular
Bioquímica	Biologia Molecular i Genòmica		Dietètica	Nutrició Hospitalària i Alimentació Artificial	
	Fisiologia humana			Eines i Estratègies Dietètiques	
Fisiologia	Ampliació de fisiologia humana		Dietoteràpia	Nutrició i Dietètica	
	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari			Patologia Nutricional i Dietoteràpia	
Psicologia	Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari		Mòdul 4: Higiene, Seguretat Alimentària i Gestió de la Qualitat	Deontologia i dret alimentari	Patologia Cardiovascular i Dietoteràpia
		Deontologia, Bioètica i Dret en Nutrició Humana i Dietètica			
		Patologia General i Dietoteràpia			
		Seguretat Alimentària			
Mòdul 5: Salut Pública i Nutrició Comunitària	Salut Pública i Nutrició Comunitària	Mòdul 5: Salut Pública i Nutrició Comunitària	Educació psicoterapèutica	Microbiologia i Parasitologia	
				Salut pública	Restauració Col·lectiva
				Nutrició comunitària	Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària
Mòdul 6: Pràcticum i Treball final de grau	Pràcticum i Treball final de grau	Mòdul 6: Pràcticum i Treball final de grau	Pràctiques externes	Psicologia i Educació Terapèutica	
				Treball final de grau	Salut pública
				Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional	
				Pràctiques externes	
				Treball final de grau	

32 assignatures bàsiques i obligatòries  
(210 ECTS) + 12 optatius +  
24 Pràctiques Externes + 6 TFG

**Figura E.3.1.2.1.** Pla d’estudis 2010 del grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD) organitzat per matèries i assignatures tal i com consten a la [memòria verificada](#).

El grau de NHD també s’ofereix com a doble titulació de grau Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica (FAR-NHD). La Universitat de Barcelona té regulades les dobles titulacions a través de la [“Normativa reguladora de les dobles titulacions en ensenyaments oficials de grau i màster universitari de la Universitat de Barcelona”](#) aprovada i consolidada el 2019 i 2021, respectivament, per la Comissió Acadèmica del Consell de Govern de la UB.

El doble grau FAR-NHD va ser implementat el curs 2014-2015 després d’haver estat aprovat l’itinerari curricular el setembre de 2013 per part de la Comissió Acadèmica de la Facultat de Farmàcia. Després del funcionament durant diversos cursos, i, tenint en compte les valoracions del coordinador de la doble titulació de grau, de les caps d’estudis, del professorat i dels estudiants es van proposar i aprovar modificacions a l’itinerari curricular encaminades a evitar solapaments de matèria. L’[itinerari curricular](#) del doble grau FAR-NHD està compost de 6 cursos que inclou i integra assignatures del grau de Farmàcia i del grau de NHD, així com també d’assignatures optatives específiques de la doble titulació de grau. Les taules de reconeixement de crèdits entre graus, així com l’esquema de crèdits i l’itinerari curricular es troben detallats en el document de l’ensenyament de doble titulació FAR-NHD aprovat pel Consell de Govern de la UB el 26 de juny

de 2020 ([Evidència NHD.E.1.2.1](#)). El reconeixement de crèdits establert és concordant amb la normativa vigent esmentada i la transferència de crèdits. A través d’aquest itinerari curricular es pot assegurar que els estudiants adquireixen les competències de les dues titulacions de grau.

Actualment el doble grau consta de 393 ECTS distribuïts en 6 cursos acadèmics. Cada curs conté entre 54 i 73,5 ECTS que l’estudiant matricula seguint la [normativa de matricula de la UB](#) i tenint en compte el màxim de crèdits permès per curs acadèmic. Durant la planificació de cada curs acadèmic tant per al grau de Farmàcia com per al grau de NHD es té en compte l’itinerari curricular d’aquests estudiants. Per exemple, a quart curs de FAR-NHD, els estudiants cursen assignatures de segon curs de NHD i una assignatura bàsica de primer curs de NHD; des de la coordinació del grau de NHD es compatibilitzen els horaris entre els dos cursos per tal que no hi hagi solapaments pels estudiants de doble titulació de grau. En [els horaris d’aquest curs](#) es pot visualitzar la integració i organització dels diferents cursos amb indicacions precises i específiques per als estudiants del doble grau FAR-NHD.

La informació pública tant del grau de NHD com del doble grau FAR-NHD està disponible tant al [Llibret d’oferta formativa](#) que té disponible la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació, com al web dels ensenyaments corresponents: [Grau de NHD](#) i [Doble grau FAR-NHD](#) i també per als Futurs estudiants de [NHD](#) i [FAR-NHD](#).

### 3.1.3 Els estudiants admesos tenen el perfil d’ingrés adequat a la titulació i el nombre és coherent amb el de les places ofertes

Per poder analitzar aquest apartat de l’estàndard 1, a més de les [taules amb dades proporcionades per Planificació Academicodocent de la UB](#) i des de de l’Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB, tenim com a referència allò que s’especifica a les diferents memòries de Verificació, així com els [PEQ 030](#) “Definició del perfil d’ingrés, admissió i matriculació dels estudiants de grau” del SAIQU de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació.

A partir de les dades publicades a l’espai VSMA-UB es pot analitzar l’adequació del perfil d’ingrés, la relació entre la oferta i la demanda i la seva evolució, les notes i vies d’accés i la matriculació entre d’altres, del grau de NHD.

Des dels inicis del grau, el grau de NHD ha ofert 80 places ([Taula E.1.1](#)). A partir del curs 2014-2015, es crea la doble titulació de grau Farmàcia-NHD i en el seu pla d’estudis, els estudiants cursen assignatures de NHD a partir del quart curs del doble grau. Aquest fet ha implicat que les places ofertes al grau de NHD a partir del curs 2017-2018 fossin 80 (Taula E.1.1) però incloent 60 estudiants de nou ingrés de NHD i 20 places provinents d’estudiants de doble grau en quart curs. Comentar que a partir del curs 2020-2021 s’ha actualitzat el nombre de places ofertes considerant l’exclusió dels estudiants del doble grau en aquestes dades (Taula E.1.1).

#### 3.1.3.1 Coherència entre l’oferta i la demanda

Un aspecte a destacar és l’elevada demanda que té la titulació (més de 800 sol·licituds/curs, rang de 856-1132 sol·licituds/curs en els darrers 4 anys) i, específicament, la demanda en primera opció que es troba entre les 130 i 189 places en els darrers 5 anys. A més, cal destacar que el percentatge d’accés en primera opció ha incrementat considerablement en els darrers anys ja que a l’informe de seguiment del 2017 es mostrava que aquest era del 68-79% (2012-2015) i ha

passat a valors de 84-97% (2016-2020); sent aquestes dades indicatives de l’interès creixent que genera el grau de NHD i els estudis de nutrició. Remarcar que la Nutrició s’ha llistat per l’AQU entre les [25 titulacions universitàries amb una inserció laboral més ràpida](#) (més detallat a l’estàndard 6.4). Comentar també que el 25 de setembre de 2018, es va publicar una notícia a través del [diari ARA](#) i del [Col·legi Oficial de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya \(CoDiNuCat\)](#) comunicant la voluntat del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya d’incorporar dietistes-nutricionistes als ambulatoris com a nous perfils professionals per atendre l’augment de la cronicitat i l’envelliment de la població. Recentment, el 29 d’octubre de 2020, s’ha oficialitzat el fet que Salut incorpori nutricionistes als Centres d’Assistència Primària (CAP).

Com s’observa a la [Taula E.1.1](#), el grau de NHD ofereix 80 places, 60 corresponen pròpiament al grau de NHD i 20 places estan destinades al doble grau FAR-NHD. Per tant, el nombre d’estudiants de nou ingrés és coherent amb el nombre de places ofertes i es cobreixen totes les places que s’ofereixen. A l’informe d’acreditació AQU del 2016 es va comentar que *el nombre d’estudiants matriculats era coherent amb el nombre de places ofertes per la titulació*.

De les 20 places ofertes al doble grau FAR-NHD, el 2014-2015 i el 2015-2016 es van matricular 23 (83% dones) i 22 (95% dones) estudiants, respectivament. D’aquests, els cursos 2019-2020 i 2020-2021 es van graduar 18 i 15 estudiants, respectivament. Tenint en compte les dades d’inici del 2014-2015, hem pogut observar -amb dades aportades per la Secretaria d’Estudiants i Docència de la Facultat- que el 21% dels estudiants han abandonat el doble grau, ja sigui per cursar el grau de Farmàcia (13%) o bé el grau de NHD (4%) o per altres causes (4%). En aquest sentit, també hem observat que els estudiants de la doble titulació de grau aprofiten per realitzar estades ERASMUS o SICUE en els darrers anys del doble grau normalment coincidint amb els cursos que estan cursant assignatures de NHD; per tant, aquest fet fa que s’allarguin una mica més els estudis i que la graduació pugui ser un curs posterior. Actualment la UB està treballant amb la creació de codis específics per a les assignatures que constitueixen la doble titulació de grau FAR-NHD. Tenint en compte tot això, es proposa obtenir els indicadors específics de la doble titulació de grau anualment (% abandonament, % estudiants que realitzen mobilitat (SICUE o Erasmus), per fer les accions oportunes, si escau, i també es proposa crear una sessió informativa entre el segon i tercer curs de doble grau per tal de fer un seguiment dels estudiants i resoldre dubtes que puguin sorgir sobre els estudis.

En relació a la **perspectiva de gènere**, la professió de dietista-nutricionista ha estat caracteritzada [a nivell internacional](#) per estar realitzada per un nombre més elevat de dones que d’homes. Aquest aspecte també s’observa tant en el perfil d’estudiants matriculats com de graduats a la Universitat de Barcelona, on el nombre mitjà de dones que es matriculen és del 84% del total d’estudiants, un 82% de les que estan matriculades al grau i un 81% de les que es titulen (2017-2018 al 2019-2020). (Taula E.1.3.1.1).

**Taula E.1.3.1.1** Evolució demanda, nou ingrés, accés en primera opció, matriculats i graduats tenint en compte la perspectiva de gènere.

	2017 - 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 - 2021	2021 - 2022
<b>Places ofertes</b>	80*	80*	80*	60	60
<b>Estudiants de nou ingrés (% Dones; % Homes)</b>	63 (ND)	63 (84%; 16%)	79* (85%; 15%)	61 (77%; 23%)	64 (89%; 11%)
<b>Estudiants matriculats (% Dones; % Homes)</b>	330 (78,8%; 21,2%)	318 (80,5%; 19,5%)	335 (83,3%; 16,7%)	316 (84,5%; 15,5%)	297 (84,9%; 15,2%)
<b>Estudiants graduats (% Dones; % Homes)</b>	71 (78,9%; 21,1%)	67 (77,6%; 22,4%)	81* (81,5%; 18,5%)	73* (87,7%; 12,3%)	81* (81,5%; 18,5%)

Unitat proveïdora: [Business intelligence](#) i dades obtingudes a partir de la Secretaria d’Estudiants i Docència de la Facultat. \*Places ofertes per dues titulacions: NHD i pel doble grau FAR-NHD. ND, no disponible.

### 3.1.3.2. Adequació del perfil d’ingrés

A la [Taula E.1.3.a](#) i [E.1.3.b](#) del VSMA es mostren les vies d’accés de l’estudiantat del grau de NHD els darrers quatre cursos acadèmics. El perfil d’ingrés dels estudiants es manté al llarg dels anys d’impartició del grau, sent la via principal d’accés els estudis de Batxillerat amb proves d’accés a la universitat PAU ( $74 \pm 5\%$ ), seguit pels estudiants de CFGS ( $22 \pm 4\%$ ) i pels titulats universitaris ( $2 \pm 2\%$ ) (cursos del 2017 al 2020). Aquestes dades són similars a les comunicades en la memòria d’acreditació del curs acadèmic 2017-2018. Per aquest motiu es pot afirmar que no hi ha canvis significatius en el perfil d’entrada al grau respecte a la via d’accés i que, per tant, es tracta d’un perfil consolidat al llarg dels anys. A l’informe d’acreditació AQU del 2016 es va comentar que *la majoria dels estudiants matriculats presenten un perfil formatiu que s’adequa completament amb l’establert a la titulació.*

Referent a la perspectiva de gènere, s’observa que entre un 88 i un 93% de les persones que ingressen al grau per les proves PAU són dones i que entre un 7 i un 12% són homes en els darrers quatre cursos (Taula NHD-E.1.3.1.2.1). D’altra banda, l’entrada per CFGS i/o per trasllat d’expedient -al ser vies minoritàries d’entrada al grau- és més variable i es mostren que al llarg dels darrers 4 cursos, entre el 50 i el 88% d’aquestes places provenen de dones i el 12 i el 50% són provinents d’homes. Com hem comentat anteriorment, aquests valors són d’esperar ja que és una professió caracteritzada per ser realitzada principalment per dones, així com, l’estudiantat matriculat són principalment dones.

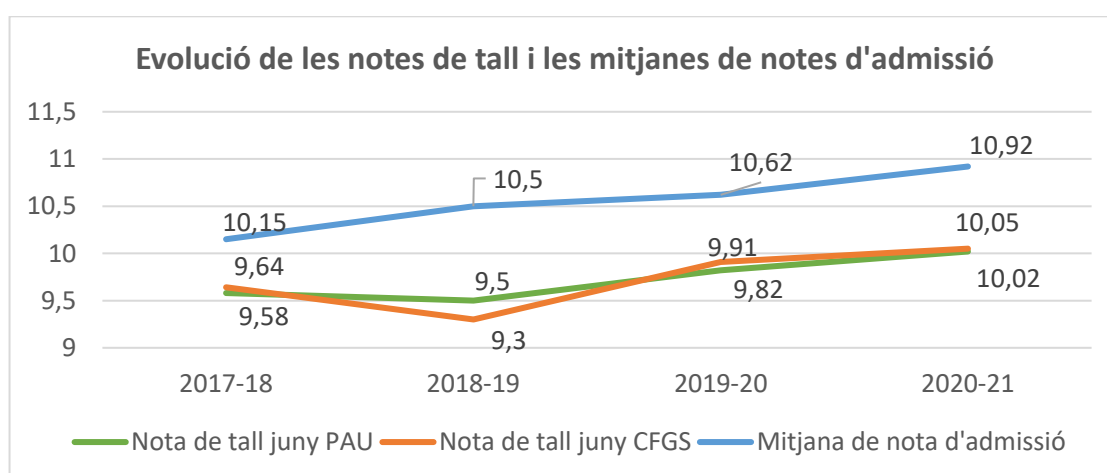
**Taula NHD-E.1.3.1.2.1** Percentatge de dones i homes considerant la via d’ingrés al grau

Percentatge d’estudiants	2018-2019		2019-2020		2020-2021		2021-2022	
	Dones	Homes	Dones	Homes	Dones	Homes	Dones	Homes
<b>Proves d’accés a la universitat (PAU)</b>	93%	7%	91%	9%	88%	12%	88%	12%
<b>CFGs, FP2 o assimilats</b>	50%	50%	73%	27%	50%	50%	88%	12%
<b>Titulats universitaris o assimilats</b>	0%	100%	100%	0%	0%	0%	100%	0%
<b>Trasllat d’expedient</b>	50%	50%	78%	22%	75%	25%	80%	20%
<b>Estudis iniciats</b>	100%	0%	80%	20%	83%	17%	88%	12%

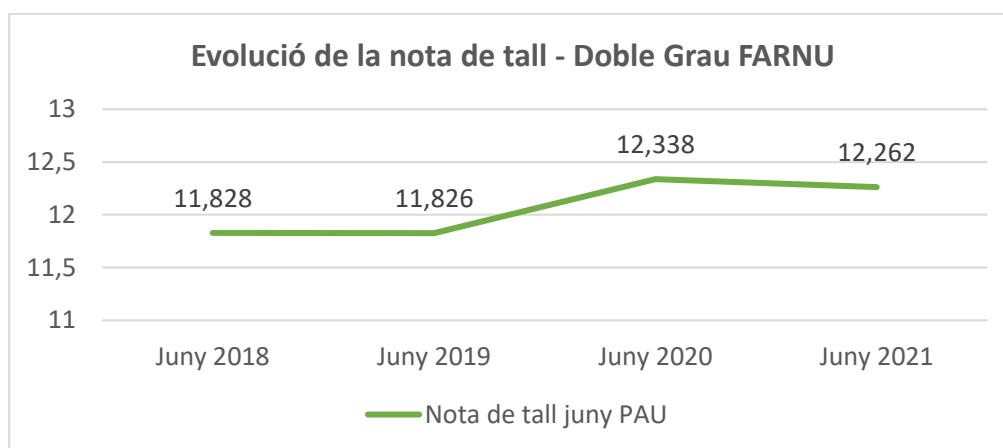
Unitat proveïdora: Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) de la Facultat.

### 3.1.3.3. Evolució de la nota d’accés i la nota d’admissió

La nota de tall del grau de NHD ha anat incrementant paulatinament en els darrers anys des de puntuacions de 9,60 el curs 2017-2018 fins a puntuacions de 10,02 el 2020-2021 tal com s’indica a la [Taula E.1.4.a](#) del VSMA i a la Figura 1.3.1, indicant un increment d’interès i sol·licituds pel Grau i els estudis de Nutrició Humana i Dietètica. Un punt molt favorable que es pot observar a la Figura 1.3.1 és que la mitjana de notes d’admissió és mig punt per sobre de la nota de tall pels cursos 2017-2018, 2018-2019 i 2019-2020 i en aquest darrer curs 2020-2021 aquesta diferència ha estat de 0,8, indicant que és un grau sol·licitat i matriculat per estudiants amb notes altes. A la Figura 1.3.2 s’observa que la nota de tall del doble grau de FAR-NHD també ha experimentat un augment els darrers cursos, destacant un increment de mig punt d’aquesta nota de tall el juny del 2020 respecte a l’any anterior.

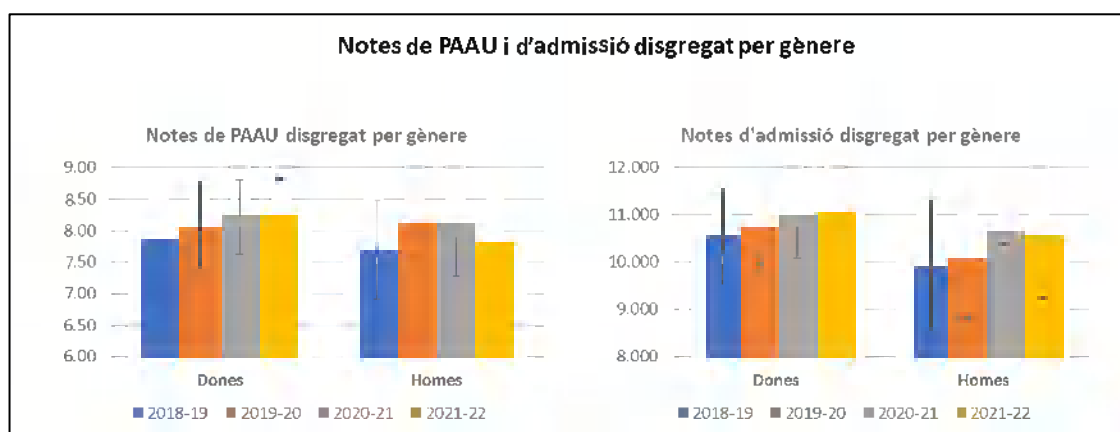


**Figura E.1.3.1.** Evolució de la nota de tall i la nota d’admissió al Grau de NHD



**Figura 1.3.2** Evolució de la nota de tall al doble grau FAR-NHD

Tenint en compte la nota de tall, podem observar a la [Taula E.1.4.b](#) que, de manera general, el major percentatge d’estudiants que entren al grau tenen notes de PAAU/CFGS entre 8 i 9, sent el següent nivell amb més percentatge d’estudiants el de notes entre 7 i 8. En aquest sentit, destacar que si es disgreguen les notes per gènere (**Figura E.1.3.3**), s’observa que les dones tenen una mitjana de notes de PAU i d’admissió més elevades que les dels homes però que existeix una variabilitat important en cada grup. El fet que les dones tinguin notes lleugerament superiors als homes ja s’ha observat en els resultats de PAU del [2019](#) i [2020](#).



**Figura E.1.3.3.** Notes de PAU i d’admissió disgregades per gènere els cursos 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021 i 2021-2022.

### 3.1.4 La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats

Segons la verificació de l’any 2015 i la valoració que va fer l’AQU Catalunya el 2016 es comentava que “*Els mecanismes de coordinació amb els que compta la titulació i els seus resultats estan en fase de consolidació*”. En els darrers anys s’ha treballat en les propostes de millora que es van establir en aquell moment consolidant la coordinació docent a diferents nivells: consell d’estudis, coordinacions acadèmiques (coordinació vertical i horitzontal).



Els mecanismes de coordinació docent són instruments necessaris a la titulació en la qual hi ha implicats molt docents procedents de diverses àrees de coneixement i tenen com a objectiu assegurar la qualitat de l’acció docent. La coordinació docent que es duu a terme al grau de NHD ve derivada dels diferents òrgans de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació i es recull a continuació:

La regulació estatutària i reglamentària dels diferents òrgans acadèmics ordinaris que intervenen en la coordinació docent es troba disponible als documents:

- [Estatut de la UB.](#)
  - o [Reglament de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació](#)
    - [Reglament Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació](#)

La Facultat és la unitat de gestió a la qual els ensenyaments es vinculen administrativament. Els mecanismes establerts pretenen que la coordinació acadèmica i docent funcioni a diferents nivells. Així, en aquest sentit, són competències de la facultat, entre d’altres:

- La matriculació dels estudiants i el seguiment del seu currículum
- La iniciativa en la proposta de despeses d’obres i manteniment
- La supervisió del funcionament general dels ensenyaments que s’hi vinculen administrativament i de l’activitat del professorat que hi està adscrit

Els [òrgans de govern](#) es troben a la pagina principal del web de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació:

### 1. [Comissió Acadèmica](#) delegada de la Junta de Facultat

És el màxim òrgan de govern i decisió del centre, decideix la programació i desprogramació de les titulacions, revisa les grans directrius de la planificació docent (grups, calendari, normatives bàsiques docents del centre) i participa en la coordinació entre les diferents titulacions. És l’òrgan que permet un diàleg institucional entre l’equip deganal, els caps d’estudis, els coordinadors de màsters oficials, els directors de departament, estudiantat i altres membres.

### 2. [Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació](#)

El Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació és l’estructura creada per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació per garantir, en els termes fixats en aquest reglament, la màxima autonomia acadèmica i de gestió dels ensenyaments relacionats amb la nutrició, les ciències de l’alimentació i la gastronomia que s’imparteixen a la Universitat de Barcelona. Les seves funcions detallades i la seva composició està regulada en el propi [Reglament](#).

### 3. Consells d’Estudis: [Consell d’estudis del grau de Nutrició Humana i Dietètica](#)

A la Facultat de Farmàcia s’han constituït els Consells d’Estudis dels ensenyaments de Farmàcia, Ciència i Tecnologia dels Aliments i Nutrició Humana i Dietètica.

El grau de NHD disposa del **Consell d’Estudis** format per 20 professors inclosos el o la cap d’estudis i el secretari o secretària del Consell i una representació de l’alumnat. El detall de la representació del professorat s’especifica al [Reglament del Consell d’Estudis de NHiD \(Modificat i aprovat el 22 de juny de 2017\)](#). El Consell d’Estudis és essencial per garantir una bona

coordinació docent i es reuneix varies vegades a l’any per acordar el calendari acadèmic, els horaris de cada curs acadèmic, valorar i aprovar els plans docents, analitzar propostes de millora i de possibles solapaments entre assignatures, formular l’encàrrec docent als departaments perquè imparteixin docència i assignin el professorat. El consell d’estudis també supervisa els mecanismes de coordinació vertical (entre assignatures) i horitzontal (entre grups i assignatures d’un mateix curs).

En aquest sentit, el grau de NHD disposa de **mecanismes de coordinació docent**:

- Reunions semestrals a l’inici del semestre de coordinació per cursos
- Reunions de coordinació específiques per matèries afins i transversals

Aquestes reunions enfocades a discutir i analitzar amb els/les coordinadors/res i professorat les activitats formatives i els instruments d’avaluació que permeten treballar i adquirir les competències, millorar la distribució dels continguts per tal que els alumnes segueixin una progressió de l’aprenentatge en el nivell de competències sobretot aquelles focalitzades a la professió, dissenyar activitats per treballar directament les competències lligades directament al grau de NHD i, identificar possibles mancances per establir les accions pertinents.

Arrel de l’informe AQU del 2016 i dels informes de seguiment de centre (2017 i 2019) es van establir i proposar una sèrie de millores que s’han anat treballant durant aquest temps i s’han assolit al 100% amb els mecanismes docents establerts. Alguns dels exemples del treball de coordinació docent que s’ha efectuat durant aquests anys s’expliquen a continuació:

- Adaptació de programes formatius de les matèries bàsiques a les necessitats de l’estudiantat de NHD en el seu itinerari curricular. Un exemple és la remodelació de l’assignatura bàsica “Experimentació al Laboratori” ([Evidència NHD E.1.4.1. Experimentació al laboratori](#)).
- Adaptació del TFG orientant-lo a l’activitat professional, disseny d’instruments d’avaluació i eines per valorar la satisfacció dels estudiants ([carpeta Evidències NHD E.1.4.2 TFG](#)).
- Disseny d’activitats formatives i instruments d’avaluació per a les pràctiques externes i creació de l’equip docent ([Evidència NHD E.1.4.3 Fitxa pla de millora PE](#)).
- Inclusió d’activitats formatives transversals que permetin una progressió de l’aprenentatge i es focalitzin en competències específiques de la titulació ([Evidència NHD E.1.4.4 Fitxes pla de millora coordinació](#)):
  - o Casos transversals aplicats a assignatures de 1r (Fisiologia Humana), 2n (Ampliació de Fisiologia Humana) i 3r curs de NHD (Patologia Nutricional i Dietoteràpia, Patologia General i Dietoteràpia) i del doble grau FAR-NHD (Dietoteràpia Aplicada).
  - o Simulacions aplicades a assignatures: Patologia General i Dietoteràpia (3r curs), Dietoteràpia Aplicada (doble grau FAR-NHD) i Pràctiques Externes (4t curs).
  - o Casos transversals aplicats a matèries de dietoteràpia i psicologia (ambdós a 3r curs).

Per tant, actualment el grau de NHD té implementats mecanismes adients i consolidats demostrats per les accions desenvolupades.

## Graus de CTA i de NHD

### 3.1.5 L’aplicació de les diferents normatives es fa de manera adequada i té un impacte positiu en els resultats de la titulació

A la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació són d’aplicació les [normatives acadèmiques pròpies de la UB](#). La universitat ha establert les directrius generals per garantir una actuació homogènia que ha servit de base per a la seva aplicació en l’àmbit del centre i de les titulacions. La seva aplicació a la Facultat assegura el funcionament correcte dels processos que regulen i que es poden trobar al [web de la Facultat](#).

L’aplicació de les normatives acadèmiques s’ha fet de manera adequada i ha tingut efectes positius en els resultats de les titulacions.

Les normatives acadèmiques més destacables són:

[Normativa reguladora dels plans docents de les assignatures i de l’avaluació i la qualificació dels aprenentatges de la UB](#) (aprovada pel Consell de Govern de la UB en data de 8 de maig del 2012, i modificada, el 27 de febrer del 2020), que ha permès la unificació de criteris docents per al funcionament correcte dels graus i màsters. Els plans docents són objectes de valoració i d’ajustaments cada curs acadèmic, per part dels coordinadors de les assignatures i dels consells d’estudis dels graus o de les comissions de coordinació dels màsters.

[Normativa reguladora de l’avaluació i qualificació dels aprenentatges](#) (aprovada pel Consell de Govern de 27 de febrer de 2020), que unifica els criteris d’avaluació i introdueix conceptes nous com el plagi i la custòdia i destrucció de la documentació.

[Normativa de permanència de la UB per a estudiants que cursen graus i màsters universitaris](#) (aprovada pel Consell de Govern del 8 de maig del 2012, i modificada el 5 de març del 2020). Aquesta normativa ha permès regular i ordenar la matrícula dels crèdits, de manera que els estudiants siguin més realistes sobre els crèdits que poden cursar i aprovar, la qual cosa hauria de contribuir a reduir la taxa d’abandonament i a incrementar les taxes d’èxit, de rendiment i d’eficiència.

[Normes per al reconeixement i per a la transferència de crèdits en els ensenyaments oficials de grau de la UB](#) (aprovada per Consell de Govern el 5 de maig del 2011, i modificada diverses vegades fins el 13 de juliol del 2016) i les [Normes per al reconeixement i per a la transferència de crèdits en els ensenyaments oficials de màster de la UB](#) (aprovada per Consell de Govern el 7 de febrer del 2012). Aquestes normes permeten que la formació i l’experiència prèvia d’un estudiant pugui ser reconeguda en les titulacions oficials de grau o màster.

[Normativa reguladora de les dobles titulacions en ensenyaments oficials de grau i màster universitari de la UB](#), (aprovada pel Consell de Govern de 22 de juliol de 2019 i modificada per CACG de 16 de juny de 2021). Aquesta normativa dona la possibilitat de cursar diversos estudis de manera simultània.

[Normativa de Pràctiques Acadèmiques Externes dels Estudiants de la Universitat de Barcelona](#) (aprovada per Consell de Govern 8 de maig de 2012) que dona el marc normatiu per gestionar tant les pràctiques obligatòries com optatives, curriculars i extracurriculars dels graus i màsters.

[Normes reguladores dels Treballs Final de Grau \(TFG\) de la UB](#) (aprovades per Consell de Govern de 7 de juny de 2011) que els tres graus que imparteix la Facultat han utilitzat per elaborar les seves pròpies: [Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments](#); [Grau de Farmàcia](#); [Grau de Nutrició Humana i Dietètica](#); [doble titulació Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica](#). Els graus han dissenyat rúbriques específiques per a l’avaluació dels treballs, fet que facilita l’elaboració del treball per part dels estudiants i la tasca d’avaluació per part de les comissions avaluadores. Tot això ha suposat un impacte positiu en la qualitat dels treballs presentats.

[Normes generals reguladores dels Treballs de Fi de Màster \(TFM\) de la UB](#) (aprovades per Consell de Govern de 19 de juliol de 2011) que els diversos màsters de la Facultat han seguit per establir uns criteris generals a seguir tant pel que fa a la presentació formal i el contingut, com a l’avaluació. Així mateix, al llarg del curs 2020-2021 s’ha elaborat una normativa comuna per a la Facultat [Normes Reguladores del Treball Final \(TFM\) de Màster Universitari](#) (aprovades per part de la Comissió Acadèmica del Centre el 26 de juliol del 2021).

[Normativa reguladora del Pla d’Acció Tutorial del Campus de l’Alimentació de Torribera \(PAT-CAT\)](#) de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació per al grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) i el grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD). Aprovat pel Consell d’Estudis de CTA a 28 de setembre de 2021. Aprovat pel Consell d’Estudis de NHD a 18 de novembre de 2021. Aprovat pel Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació a 1 de desembre de 2021. [Normativa reguladora del Pla d’Acció Tutorial del grau de Farmàcia](#) aprovada en la sessió del Consell d’Estudis de l’ensenyament de Farmàcia del 8 de novembre de 2010.

La Facultat, aplicant la [Llei 17/2015, del 21 de juliol, d’igualtat efectiva de dones i homes](#) i seguint les indicacions d’AQU dins el [Marc general per a la incorporació de la perspectiva de gènere en la docència universitària](#) i el [III Pla d’Igualtat de la UB](#) (aprovat pel Consell de Govern el 7 d’octubre de 2020) així com el seu [Protocol d’aplicació](#), vetlla per l’aplicació de l’esmentat protocol i organitza activitats i elabora recomanacions (llenguatge inclusiu, prevenció i detecció d’assetjament, modificacions dels plans docents, etc.) per a la sensibilització dels diferents col·lectius. La Facultat té el suport de la [Comissió d’Igualtat](#) del centre.

Així mateix, cal considerar tota la normativa sobre els aspectes ètics i de protecció de dades aplicables, entre altres, a les assignatures de TFG/TFM, que recull la [Comissió de Bioètica de la Universitat de Barcelona](#), i en especial el [Codi ètic d’integritat i bones pràctiques de la Universitat de Barcelona](#) (octubre de 2018).

En el segon semestre del curs 2019-2020 la situació sanitària provocada per la pandèmia de la COVID-19 va obligar a adaptar la docència al confinament domiciliari decretat per les institucions sanitàries. Aquestes mesures s’han anat adaptant al llarg del curs 2020-2021, d’acord amb l’evolució de les mesures de confinament preses segons les directrius de la UB. En tot moment se n’ha fet difusió per dues vies: enviant missatges pel Campus Virtual als diferents col·lectius i informant pel web de la Facultat, per mitjà del bàner Docència del curs 2020-2021 i del bàner [Seguretat, Salut i Medi Ambient curs 2020-2021](#).

### 3.1.6 Propostes de millora de l’estàndard 1

- Vegeu la graella del Pla de millores del grau de Ciències i Tecnologia dels Aliments clicant [aquí](#).
- Vegeu graella del Pla de millores del grau de Nutrició Humana i Dietètica clicant [aquí](#).
- Vegeu graella del Pla de millores del centre clicant [aquí](#).

### 3.1.7 Autoavaluació de l’estàndard 1

*Es considera que la qualitat del programa formatiu dels dos graus objectiu de la present acreditació està del tot consolidada. En els dos graus s’ha fet l’esforç d’anar millorant en cada un dels aspectes del programa formatiu amb l’objectiu d’incrementar la qualitat i assolir el nivell màxim d’excel·lència en tots els apartats. Els graus segueixen les directrius i normatives establertes per la Facultat i per la Universitat de Barcelona, tal i com es fa palès als diferents informes.*

***Per tot el que s’ha descrit anteriorment, el CAI determina que aquest estàndard presenta un grau d’assoliment vers l’excel·lència per als dos graus***

### 3.2. Estàndard 2. Pertinència de la informació

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació ha procurat els darrers anys millorar la bona comunicació amb els col·lectius que en formen part, a més de donar a conèixer les activitats que porta a terme i garantir la transparència en la informació de la seva tasca docent i investigadora perquè la societat pugui conèixer i avaluar la seva activitat i també per facilitar la presa de decisions dels seus òrgans de govern.

Els instruments i mecanismes principals de publicació i difusió de la informació són:

- Web de la Facultat.
- Memòria anual del centre: es publica anualment al web de la facultat.
- Monitors: pantalles informatives situades a llocs estratègics dels edificis on s’imparteixen els graus i màsters de la Facultat
- Fòrums al Campus Virtual: fòrums estructurats segons el tipus de col·lectiu (estudiants, personal docent i investigador (PDI) i personal d’administració i serveis (PAS).
- Fulletts (en paper) i guies (telemàtiques) sobre els ensenyaments elaborats amb motiu de fires d’ensenyament i d’ocupació, actes de presentació, jornades de portes obertes, etc.
- Xarxes socials: la Facultat ha obert comptes oficials a Facebook, Twitter, Youtube i Instagram.
- La UB ha posat a disposició dels estudiants noves apps com: l’agenda digital Chronos, un simulador de preus, i el més recent SocUB, amb informació personalitzada i recursos pràctics per ajudar l’alumnat al llarg de la seva vida acadèmica.

#### 3.2.1 La institució publica informació veraç, completa i actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i el seu desenvolupament operatiu

Per la Universitat de Barcelona, el web és una de les principals eines de presentació. Per aquest motiu s’ha fet un gran esforç per actualitzar-ne la imatge, millorar l’accessibilitat des de qualsevol dispositiu (ordinadors, tauletes, mòbils), i apropar les dades de la institució a tots els col·lectius a través del seu Portal de Transparència al qual es pot accedir des de la pàgina principal.

En el marc de l’estratègia de comunicació de la UB, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació, amb la col·laboració de la unitat Entorns Web de la UB, va renovar el 2016 el portal web. La renovació té quatre objectius:

1. Millorar els canals interns de comunicació amb els estudiants, el professorat i el personal d’administració i serveis de la Facultat.
2. Ampliar la captació d’estudiants.
3. Millorar la imatge institucional de la Facultat.
4. Millorar la gestió facilitant la tasca dels editors.

Pel que fa a la gestió del web, la UB és una institució amb un model mixt: la institució estableix el format, estructura i disseny i descentralitza l’edició dels continguts a cadascuna de les Facultats. La UB, però fa un manteniment permanent dels continguts generals dels

ensenyaments als quals es pot vincular cada Facultat. Això facilita a les facultats que els continguts es mantinguin sempre actualitzats. Seguint aquest model, l’entorn web de la Facultat es basa en un sistema de gestió de continguts amb una estructura de navegació comuna -als primers nivells- que permet un mínim de personalització segons cada Facultat.

La pàgina web està preparada per a una edició trilingüe (català, castellà i anglès). S’està fent un esforç per incorporar els continguts en les versions castellana i anglesa. També té preparat el sistema per compartir notícies a les xarxes socials.

Així, el web s’estructura en la [pàgina inicial](#), de manera ben diferenciada per distribuir les informacions adreçades als diferents col·lectius. En primer lloc, [a la part superior](#) hi ha una barra de pestanyes amb l’accés a les grans seccions en què es divideix el web: La Facultat, Els Campus, Estudis, Recerca, Mobilitat, Institucions i emissió... i Barreja.



A [La Facultat](#) es presenta el centre, l’organització, la Junta i les seves comissions delegades, les reunions i els seus acords, el directori de personal i el professorat del centre, així com les activitats més rellevants que organitza el SAIQU de la Facultat, i les activitats d’innovació docent que duen a terme els seus membres.

A [Els Campus](#) s’informa dels dos campus on la Facultat imparteix docència i dels graus que imparteix en cada ubicació. Són el [Campus Diagonal Sud](#) i el [Campus de l’Alimentació de Torribera](#).

A [Estudis](#) s’accedeix a tots els ensenyaments de grau, màster, doctorat, postgraus i cursos d’extensió universitària que imparteix la Facultat, i als tràmits acadèmics. Amb la nova pàgina web s’han renovat també les guies de l’estudiant de graus i màsters que ara presenten un format unificat i homogeni que garanteix els continguts i en facilita la consulta. En concret, en la informació de cada grau i/o màster s’han tingut en compte:

- Els continguts informatius que han de conèixer necessàriament els estudiants o futurs estudiants.
- La integració de part de la informació al web institucional de la UB per difondre l’oferta i els trets bàsics dels ensenyaments.
- La necessitat de fer públiques dades i informacions que facilitin un seguiment correcte de les titulacions i que vetllin per millorar la qualitat dels ensenyaments.

A [Recerca](#) s’inclouen els grups, projectes i línies de recerca; els seminaris i conferències de recerca; els articles destacats; els ajuts a la recerca; les instal·lacions dedicades a la recerca, i tota la informació sobre el doctorat a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació.

A [Mobilitat](#) s’informa de l’Oficina de Relacions Internacionals (ORI) que té la Facultat i dels programes de mobilitat nacional i internacional als quals es poden acollir els diferents col·lectius de la Facultat, així com els estudiants o investigadors que vulguin fer una estada.

A [Institucions i Empreses](#) s’informa de les pràctiques en empreses que es poden fer al llarg dels estudis de grau, màster i postgrau i de les accions que es duen a terme per facilitar l’accés al món laboral de l’alumnat.

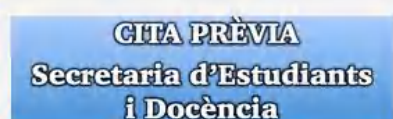
A [Serveis](#) es detallen els equipaments de suport a la recerca, a la docència i a l’estudi que la Facultat posa a disposició dels usuaris, les seves característiques i condicions d’utilització.

D’altra banda trobem informació ordenada segons un sistema de “bàners” atractius visualment que donen accés directe a les temàtiques més utilitzades, a les novetats o a serveis que ofereix la Facultat. Entre d’altres: màsters oficials, màsters propis, pla d’autoprotecció, el lloguer d’espais, o el Museu de la Farmàcia.

El bàner central, a la part superior, facilita la informació als diferents col·lectius dels plans de contingència, i conseqüents adaptacions docents, provocades per la situació sanitària produïda pel COVID-19 ([Docència del curs 21-22](#))



Els bàners de la part esquerra contenen informació temporal (processos electorals, informació sobre processos d’acreditació, fòrum de les empreses) i permanent. En concret:



[Cita Prèvia Secretaria d’Estudiants i Docència](#): Es detallen els horaris i els mitjans per poder atendre a l’alumnat (adreces electròniques per àmbits temàtics, cita prèvia, etc.).



[Seguretat, Salut i Medi Ambient](#): Es detallen en cada moment, en funció de la situació sanitària existent, les mesures de seguretat que ha pres el rectorat de la UB i el deganat de la Facultat i com s’han d’aplicar en els diferents col·lectius (professorat, estudiants) i espais.





Com a novetat el curs 2020-2021, es va crear un bàner per a la [Comissió d'Igualtat](#) ([carpeta Evidències E.2.1.1 Perspectiva de gènere](#)) amb l'objectiu de facilitar-ne la visibilitat i millorar la difusió dels continguts i de les activitats que organitzen.

**Departaments:** Es detallen els 5 Departaments de la Facultat, i es facilita un accés directe a la pàgina web de cadascun d'ells

També s'ha creat recentment el bàner de la [Copisteria-Llibreria Niemon. Impressions](#) per facilitar a l'alumnat, el seu contacte i els serveis que ofereixen.

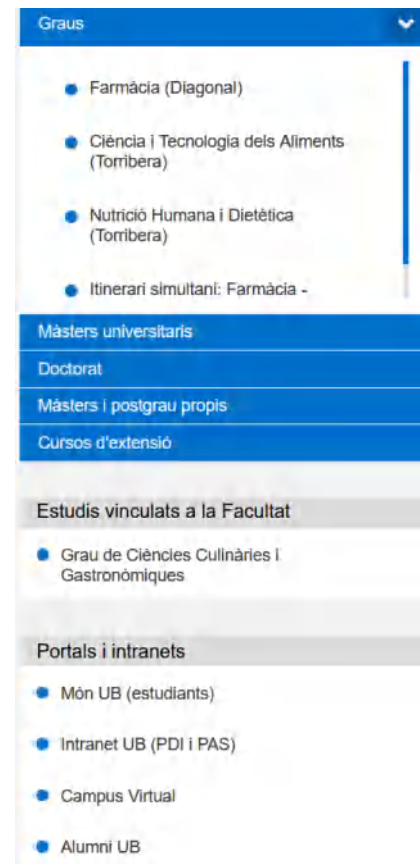
A la banda dels bàners, a la part esquerra, hi ha una relació de dreceres a àmbits destacats com poden ser: la [Normativa de la UB i l'específica de la Facultat](#), el [Sistema de Qualitat-SAIQU](#), [Seu Electrònica](#), [Portal de la Transparència](#), etc.

A la part dreta del web, per facilitar l'accés dels alumnes a la informació relativa als seus estudis es dona accés, de nou, a l'oferta formativa de graus, màsters i doctorats i estudis vinculats:

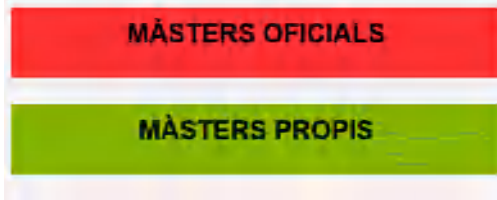
- [Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)
- [Grau de Nutrició Humana i Dietètica](#)

I es dona accés als portals i intranets de la Universitat de Barcelona, dels diferents col·lectius de la UB:

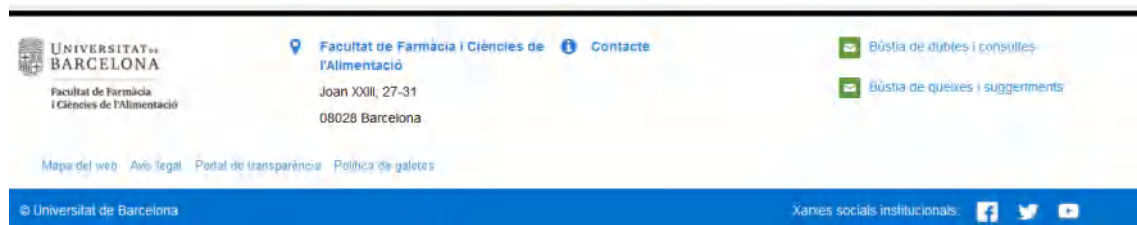
- [MonUB \(estudiants\)](#): L'espai d'informació i comunicació dels estudiants de la Universitat de Barcelona.
- [Intranet UB](#): Personal d'Administració i Serveis (PAS) i Personal Docent i Investigador (PDI)
- [Campus Virtual](#): és la plataforma docent de la UB. És l'eina de treball comuna del professorat i l'alumnat amb la qual els professors i els alumnes es posen en contacte, comparteixen els continguts, temaris, treballs, etc. de cadascuna de les assignatures.
- [Alumni UB](#): és el portal per a tots els exalumnes de la UB. Ofereix a tota la comunitat universitària diversos serveis orientats principalment a desenvolupar la carrera professional una vegada finalitzats els estudis.



La part central de la pàgina principal es dedica a la publicació de les novetats que es consideren rellevants classificades en Notícies i Agenda d’Activitats del CRAI (Centre de Recursos per a l’Aprentatge i la Investigació): actes organitzats a la Facultat, distincions rebudes pel professorat, activitats i publicacions dels grups de recerca, etc. Es tracta d’informació promocional, adreçada a col·lectius interns i externs. Al final d’aquesta part hi ha dos bàners, [Màsters oficials](#) i [Màsters propis](#) on es detalla la informació referent als màsters oficials i propis de la facultat,



Finalment, a la part inferior central hi ha les dades de contacte generals del centre i l’accés a les bústies de dubtes i consultes i de queixes i suggeriments. També l’accés a les xarxes socials: Facebook, Twitter i YouTube.



Si ens centrem en el fet que l’objectiu primordial de la institució és donar informació veraç, completa i actualitzada i accessible sobre les característiques de les titulacions que imparteix i el seu desenvolupament, la Facultat centra els seus esforços a mantenir la informació actualitzada i el màxim d’entenedora possible per facilitar que sigui útil a l’alumnat i al professorat.

Com ja hem comentat, es pot accedir a aquesta informació per dues vies, una a la part superior del web, “[Estudis](#)”, i una altra a la part lateral dreta, on hi ha uns desplegable dels graus, màsters universitaris, doctorats, màsters i postgraus propis, i cursos d’extensió universitària.

L’estructura de la informació és definida per la institució i sempre és la mateixa, mentre que les facultats són les encarregades de mantenir els continguts actualitzats.

Així, pel que fa als [Graus](#) que són objecte de l’informe actual: Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) i Nutrició Humana i Dietètica (NHD), l’estructura de la informació és la mateixa que la dels altres ensenyaments que s’imparteixen al centre i que es descriu a continuació:

- Presentació CTA/NHD: descripció breu de l’ensenyament, l’objectiu fonamental, el perfil dels estudiants a qui s’adreça i les dades bàsiques com ara crèdits, places, centre de gestió, preu orientatiu per crèdit i cap d’estudis del grau.
- Objectius i competències CTA/NHD: s’hi especifiquen les competències, tant generals com específiques, vinculades a l’ensenyament. Aquesta informació s’extreu de la memòria verificada de la titulació corresponent.
- Accés i preinscripció CTA/NHD: descriu el perfil d’accés, requisits generals i específics, i la preinscripció, les taxes, el calendari, la documentació a presentar, i la llista d’admesos.

- Pla d’estudis, reconeixements de crèdits i Treball Final de Grau CTA/NHD: introducció breu del pla d’estudis, les especialitats o particularitats, les matèries i les assignatures obligatòries i optatives i el nombre de crèdits de cadascuna. També s’informa de la normativa de reconeixement de crèdits i del Treball Final de Grau (TFG): característiques, requisits, calendari, organització i gestió.
- Pràctiques CTA/NHD: Es descriuen les pràctiques curriculars i les extracurriculars.
- Metodologia Docent i Sistema d’Avaluació CTA/NHD: breu descripció sobre com s’organitza la docència i les metodologies que caracteritzen l’ensenyament. Informació que es troba més detallada en el pla docent de cada assignatura.
- Sortides professionals CTA/NHD: es descriuen les principals sortides professionals de la titulació.
- Suport a l’estudi CTA/NHD: conté informació sobre els sistemes de suport a l’estudiant (s’ha afegit només un enllaç ja que CTA i NHD tenen la mateixa informació):
  - El pla d’acció tutorial del Campus de l’Alimentació de Torribera (PAT-CAT) s’ha plantejat d’acord amb les normatives i les directrius publicades al BOE i aprovades pel Consell de Govern de la Universitat de Barcelona
  - Beques i ajuts per informar-se sobre els requisits, tràmits i terminis per sol·licitar una beca o una ajud.
  - Accions de suport i orientació realitzades per les caps d’estudis i els serveis d’atenció a l’estudiant (SAE) de la UB.
  - Mobilitat. Per a la Facultat és prioritari promoure la mobilitat de tots els seus col·lectius, per aquest motiu, tota la informació sobre mobilitat forma part d’un dels apartats principals del portal web. A l’apartat de mobilitat es distingeix entre mobilitat dels tres col·lectius i dins de l’alumnat, entre mobilitat nacional i internacional i estudiants propis i visitants.
  - Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant, que enllaça ràpidament amb pàgines de servei UB:
    - Obtenció de credencials: soc nou a la UB.
    - Soc UB visualitza, l’avanç, durant i el després del teu pas per la UB
    - Guies d’ajuda del punt d’atenció a l’usuari PAU i àrea TIC
    - Serveis lingüístics
    - CRAI coneix la Biblioteca - Campus de Torribera.
    - CRAI - Guia ràpida català - Guía rápida castellano - Library Guide (anglès). Curs 2021-2022
    - Servei d’Esports UB
- Matrícula CTA/NHD: tota la informació relacionada en la formalització de la matrícula (automatrícula, documentació, terminis, canvis de grup, sol·licitud beques, etc.).

- Calendari, horaris, aules i avaluació CTA/NHD: es pot consultar el model de docència, la guia docent amb la informació de totes les assignatures distribuïdes per curs, horaris, aules, professorat que les imparteix amb la seva adreça electrònica i també la llengua de la docència-. Aquesta informació s’extreu directament de l’aplicació Gr@d.
- Plans docents i professorat CTA/NHD: a banda de la metodologia global de cada ensenyament, cada assignatura té un pla docent en què es detallen el coordinador o la coordinadora d’assignatura, els continguts que s’imparteixen, la metodologia i activitats d’aprenentatge, l’avaluació i la bibliografia recomanada. Des del novembre de 2016, s’ha desenvolupat una plataforma senzilla on es fan públics els currículums del professorat del centre. Des del deganat s’ha convidat a tot el professorat a obrir els seus C.V. ([Evidències E.2.1.2 CV del PDI al WEB](#)).
- Dades de l’ensenyament CTA/NHD: enllaça amb la pàgina de dades i indicadors de l’Agència de Polítiques i de Qualitat de la Universitat de Barcelona i s’hi poden consultar les dades més rellevants de l’ensenyament (places ofertes, matrícula, rendiment, taules del VSMA, etc.).

A banda de tota aquesta informació, en cada grau s’accedeix, pel marge dret, a tres informacions importants:

- Bàner que connecta a la pàgina web del [Campus de L’Alimentació de Torribera](#) i dona accés a les informacions següents:
  - i) d’una banda als plans d’autoprotecció específics, ja que aquest campus té una administració diferent de la Facultat,
  - ii) la infraestructura dels Laboratoris que gestiona la ULD de la Facultat, i
  - iii) les activitats divulgatives que realitza el campus en l’àmbit de l’alimentació.



Algunes d’aquestes activitats poden ser susceptibles de reconeixement de crèdits; en aquest cas, les activitats estaran també recollides al bàner de tràmits acadèmics.

- Bàner específic per a la gestió dels “[Tràmits Acadèmics](#)” -de tipus administratiu (tancament d’expedient, sol·licitud de documents acadèmics, etc.)- comuns a tots els ensenyaments del centre. S’accedeix als tràmits acadèmics d’ambdós campus, Diagonal i Torribera. Després de clicar al bàner, també es pot accedir a l’oferta de les [activitats institucionals](#) així com les [activitats ofertes](#) amb o sense reconeixement de crèdits.
- El segell de Qualitat d’AQU CTA/NHD: que dona informació sobre els procediments VSMA, dades d’inserció laborals. Els resultats del seguiment de les titulacions dins el Marc VSMA també es poden consultar a l’apartat [Sistema de Qualitat – SAIQU](#).



**Segells de qualitat d’AQU per CTA i per NHD**

Altres mecanismes de què disposa la Facultat per fer difusió de la informació pública són:

[Els fòrums del Campus Virtual](#): la Facultat disposa de “l’Espai de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació”. S’adrecen especialment als estudiants i han estat creats amb la finalitat d’informar-los de tot tipus d’activitats que els poden interessar: fòrums d’empreses, conferències, seminaris de recerca, activitats amb reconeixement institucional de crèdits, convocatòries de beques, etc.

És una eina molt útil atès que es poden enviar informacions a diferents grups o perfils d’alumnes. La Facultat disposa de set tipus de notificacions per informar per separat a:

- tots els alumnes de la Facultat
- els alumnes del Campus de l’Alimentació de Torribera
- els alumnes del grau de Farmàcia
- els alumnes del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments
- els alumnes del grau de Nutrició Humana i Dietètica
- els alumnes de tots els màsters oficials i
- notificacions individuals

La gestió dels avisos dels fòrums del Campus Virtual la du a terme la Secretària Acadèmica de la Facultat. Els coordinadors de les assignatures compten també amb la possibilitat d’enviar missatges pel Campus Virtual de l’assignatura corresponent a l’alumnat matriculat.

[Els plafons i pantalles](#) de la Facultat es dediquen especialment a l’anunci de lectures de tesis doctorals, conferències, actes i cursos.

[Les xarxes socials](#): la Facultat ha obert un compte oficial al [Facebook](#), [Twitter](#), [YouTube](#) i [Instagram](#). Cal fer especial esment a l’esforç que dedica la Facultat a utilitzar aquestes noves eines per difondre els esdeveniments més rellevants de la Facultat (conferències, premis, recerca, màsters, convocatòries de beques, etc.) a tota la comunitat universitària. D’any en any va prenent més rellevància i més impacte. A més a més, amb l’objectiu de conèixer l’abast de les xarxes, es fan informes periòdics que en resumeixen l’impacte i el grau de seguiment. Gràcies a aquesta anàlisi, hem observat que el Twitter és seguit principalment per exalumnes, professorat i investigadors de la Facultat, mentre que l’Instagram el segueixen majoritàriament els alumnes i que les seves *stories* tenen més visionats, per la qual cosa les estem potenciant més ([carpeta d’Evidències E.2.1.3 Xarxes socials, Fòrum i Campus virtual](#)).

La UB ha implementat recentment unes eines complementàries que faciliten a l’alumnat la gestió de la matrícula i l’agenda:

- [Chronos](#): és una eina per facilitar que l’alumnat es creï els horaris de classe d’acord amb les assignatures i grups escollits.
- [Simulador de preus](#): és una eina informàtica que facilita informació orientativa del cost de la matrícula d’acord amb els paràmetres que assenyali l’estudiant.
- L’app mòbil [SocUB](#): s’ha implementat al llarg del curs 2020-2021, perquè l’alumnat tingui sempre a l’abast la informació i els serveis que més pot necessitar. Amb l’objectiu de difondre notificacions rellevants, urgents i pràctiques.

L’aplicació disposa de tres tipus de notificacions: notificacions de grup, que s’envien a tots els usuaris de la UB o a tots els usuaris d’un mateix centre; notificacions individuals, que s’envien a usuaris concrets de l’aplicació, i altres notificacions automàtiques vinculades, generalment, amb altres aplicacions de la Universitat. El sistema permet enviar des de la Facultat notificacions a tots els estudiants matriculats al centre, i individuals a un usuari concret de l’aplicació. Des de la posada en marxa s’han enviat diferents missatges en la modalitat grupal.

A més la Facultat fa un esforç per donar-se a conèixer als futurs estudiants per mitjà de la participació en les Jornades de Portes Obertes i en el Saló de l’Ensenyament.

Les [Jornades de Portes Obertes](#) fruit de la situació sanitària provocada per la COVID-19, s’ha fet de forma virtual el dos darrers anys i s’han hagut de cancel·lar les dues últimes edicions del Saló de l’Ensenyament. Enguany es durà a terme de nou el proper mes de març de 2022 [Saló d’Ensenyament](#).

La responsabilitat pel que fa als continguts publicats, i l’actualització, revisió i manteniment, en cadascun dels set àmbits del web (Facultat, Els Campus, Estudis, Recerca, Mobilitat, Institucions i Empreses, Serveis) i de la resta d’informació pública que difon la Facultat, es gestiona d’acord amb el [PEQ 140](#). La secretària acadèmica del centre actua com a representant de l’equip deganal, coordina i supervisa en última instància la pàgina web, i la Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) és la unitat que majoritàriament s’encarrega de l’actualització.

**Taula 3.2.1.** Contingut de la informació pública sobre el desenvolupament operatiu de les titulacions

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	DISPONIBILITAT
<b>ACCÉS ALS ESTUDIS</b>	Objectius de la titulació	X
	Perfil d’ingrés	X
	Perfil de sortida	X
	Nombre de places ofertes	X
	Demanda global i en primera opció ( <i>només per al grau</i> )	X
	Via d’accés, opció i nota de tall ( <i>només per al grau</i> )	X

DIMENSÍO	CONTINGUTS	DISPONIBILITAT
	Assignatures o proves especials que possibiliten la millora de la nota d'accés ( <i>només per al grau</i> )	-
	Criteris de selecció ( <i>només per al màster</i> )	X
	Informació sobre preinscripció i admissió (procediment, calendari...)	X
	Normativa de trasllats	X
<b>MATRÍCULA</b>	Període i procediment de matriculació	X
	Sessions d'acollida i de tutorització	X
<b>PLA D'ESTUDIS</b>	Denominació dels estudis	X
	Títol en superar els estudis de grau/màster	X
	Durada mínima dels estudis i crèdits ECTS	X
	Estructura del pla d'estudis <sup>1</sup>	X
<b>PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS</b>	Calendari acadèmic	X
	Pla docent	X
	Recursos d'aprenentatge: <ul style="list-style-type: none"> <li>• espais virtuals de comunicació</li> <li>• laboratoris</li> <li>• biblioteca</li> <li>• material recomanat a l'estudiant</li> <li>• altres</li> </ul>	X
	Pla d'acció tutorial	X
<b>PROFESSORAT</b>	Professorat de la titulació	X
	Perfil acadèmic	X
	Informació de contacte	X
<b>PRÀCTIQUES EXTERNES/ PROFESSIONALS</b>	Objectius	X
	Normativa general	X
	Definició sobre si són obligatòries o optatives	X
	Assignatures a les quals van lligades les pràctiques	X
<b>PROGRAMES DE MOBILITAT</b>	Objectius	X
	Normativa general	X
	Avançament d'institucions amb convenis signats	X
<b>TFG /TFM</b>	Normativa i marc general (enfocament, tipologia, etc.)	X

Matèries/assignatures, seqüenciació, i crèdits ECTS, assignatures obligatòries/optatives, distribució de crèdits per curs, prerequisits, itineraris.

### 3.2.2 La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció

Amb la intenció d’assolir la màxima transparència i complir amb l’objectiu de rendiment de comptes la Facultat posa a disposició de tots els grups d’interès els resultats del centre per diverses vies:

- Dintre de l’apartat de [Sistema de Qualitat-SAIQU](#) hi trobem la secció [Dades i indicadors](#) on es poden consultar les dades de Gestió Acadèmica de la UB respecte als màsters i graus, els indicadors VSMA, les enquestes de satisfacció dels alumnes en curs i dels alumnes graduats, així com els indicadors d’inserció laboral.
- En cada guia docent de l’ensenyament apareix l’apartat [Dades de l’ensenyament](#), on es poden consultar les dades de preinscripció, de matrícula, etc. També es pot accedir a aquestes dades des de la secció “indicadors VSMA: Dades i indicadors”.
- La Facultat edita anualment [La memòria de la Facultat](#) on es detallen les dades més rellevants de l’activitat acadèmica i de recerca que duu a terme la Facultat. L’edita la secretària acadèmica de la Facultat amb la col·laboració de les diferents unitats i agents (departaments, SED, administració de centre, vicedegans, Oficina de Relacions Internacionals, Oficina de Recerca, etc.). El mes d’octubre la secretària acadèmica de la Facultat edita i revisa els materials que li han aportat i compon un document únic, que es publica a la pàgina web .
- Així mateix, la Facultat des del 2017 ha fet un esforç per implicar i formar tots els membres de la Facultat (PDI, PAS i alumnat) en els processos de qualitat. Per aquest motiu ha dut a terme diverses accions, entre d’altres:
  - [Seminaris dirigits al PAS i PDI](#): com l’organitzat l’11 de juliol de 2017, en què es van presentar els processos de qualitat que afecten la Facultat ([carpeta Evidències E.2.2 Accions de Difusió del SAIQU](#)).
  - Presentació del Sistema d’Assegurament Intern de Qualitat (SAIQU) als alumnes de primer curs dels dos graus, CTA i NHD, el primer dia d’acollida al Campus per mitjà d’un Power Point on es recullen les principals línies d’actuació ([carpeta Evidències E.2.2 Accions de Difusió del SAIQU](#)). Formació en qualitat als laboratoris docents recordant la importància del SAIQU a tot l’alumnat de 1r curs dels graus de la Facultat: CTA i NHD a l’assignatura pràctica d’Experimentació al laboratori, i al grau Farmàcia a l’assignatura pràctica d’[Iniciació al Treball de Laboratori](#).

### 3.2.3 La institució publica el SAIQU en què s’emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l’acreditació de la titulació

A la secció [La Facultat](#) hi ha l’apartat [Sistema de qualitat-SAIQU](#), on la Facultat publica tota la informació dels resultats del seguiment i acreditació de cadascun dels ensenyaments que s’imparteixen.

El SAIQU té la informació distribuïda en els apartats següents:



## Sistema de Qualitat-SAIQU

1. Presentació SAIQU
  - Política i objectius de qualitat
  - Comissió de Qualitat
  - Gestió de processos i PEQs
2. Marc VSMA (Verificació, Seguiment, Modificació, Acreditació)
  - Context marc VSMA
  - Acreditacions de cadascun dels ensenyaments que imparteix la Facultat
3. Dades i Indicadors
  - Dades de Gestió Acadèmica UB dels graus i màsters
  - Indicadors VSMA
  - Enquestes a l’alumnat (GTR)
    1. Enquesta d’opinió sobre graus i màsters universitaris
    2. Enquesta sobre serveis, activitats i instal·lacions de la UB
  - Indicadors d’inserció laboral i de satisfacció de la població titulada de les universitats catalanes (AQU)
  - Entorn privat (taules d’acreditació per a usuaris autoritzats)
4. Bústia de suggeriments

Segons aquesta estructura, la informació detallada de les titulacions es pot consultar a l’apartat [Marc VSMA](#) on es publiquen totes les memòries de verificació i informes de seguiment i d’acreditació actualitzats, com també els informes d’avaluació externa.

### **3.2.4 Propostes de millora de l’estàndard 2**

Vegeu la graella del pla de millores del centre clicant [aquí](#).

### 3.2.5 Autoavaluació de l’estàndard 2

*La informació sobre les característiques de les titulacions i el seu desenvolupament operatiu es mostren de forma veraç, completa, actualitzada i accessible a tots els grups d’interès:*

- *El web s’ha reorganitzat i actualitzat per evidenciar les particularitats d’ambdós campus (Campus de l’Alimentació Torribera i Campus Farmàcia Diagonal) i les titulacions.*
- *La informació pública sobre els resultats acadèmics i de satisfacció estan actualitzats i disponibles per tots els grups d’interès.*
- *S’ha incrementat la visibilitat de la política de qualitat, els processos del SGIQ, la informació del sistema de qualitat-SAIQU del centre i els elements que se’n deriven per a incloure els resultats de seguiment i de l’acreditació de les titulacions.*
- *S’ha facilitat a l’estudiantat eines complementàries (agenda Chronos, Simulador de preus i matrícula, i SocUB) i s’ha promogut la incorporació de noves eines tecnològiques com a mitjà de comunicació per informar de manera adequada i ràpida als grups d’interès.*

***Per tot el que s’ha descrit anteriorment, es considera que aquest estàndard presenta un grau d’assoliment vers l’excel·lència.***

### 3.3. Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat (SAIQU)

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació disposa d’un Sistema d’Assegurament Intern de la Qualitat (SAIQU) establert l’any 2009 amb l’entrada a l’Espai Europeu d’Educació Superior (EEES) i certificat pel programa AUDIT d’AQU Catalunya. És en aquest marc, que el SAIQU de la Facultat treballa per assegurar, de manera eficient, la qualitat i la millora continuada de les titulacions, amb el suport de l’Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB ([APQUB](#)). La implantació del SAIQU té com a missió assegurar la revisió periòdica de tots els processos i la retroalimentació contínua del sistema, per aconseguir els diversos compromisos relacionats amb el cicle de la vida dels ensenyaments, que han de garantir la qualitat dels programes formatius amb la sistemàtica per al disseny, aprovació, planificació, revisió, modificació i extinció de les titulacions.

La Junta de Facultat va aprovar, en la sessió del dia 11 d’octubre de 2017, el document de [Política i Objectius de Qualitat](#) que marca el compromís amb la qualitat i les línies d’actuació en aquest àmbit i va encomanar a la Comissió de Qualitat del centre que fos la garant de la implantació i l’efectivitat del sistema de qualitat de la Facultat i la responsable del seguiment dels processos. La comissió fou aprovada en Junta de Facultat de 16 de juliol de 2009, com a delegada de la Junta. La Junta de Facultat el 7 d’octubre del 2019 va modificar el [Reglament de la Facultat](#), i va renovar la composició de la [Comissió de Qualitat](#) ampliant els seus membres. L’actual comissió dona veu a tots els grups d’interès, està composta pel degà o vicedegana en qui delegui – vicedegana de Qualitat i Innovació-, vicedegana acadèmica, vicedegà director del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació (CoACA), caps d’estudis dels ensenyaments de grau, coordinadors i coordinadores dels màsters universitaris, responsable de qualitat de la Unitat de Laboratoris Docents (ULD), responsable de qualitat del Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM), administradora del centre, cap de la Secretaria d’Estudiants i Docència del centre (SED), estudiant, i una persona de l’àmbit tècnic de suport a la qualitat.

La Comissió de Qualitat té com a funció primordial identificar i diagnosticar les necessitats del centre en l’àmbit de la qualitat; elaborar, aprovar i revisar el sistema de garantia interna de qualitat del centre; donar suport i garantir la qualitat a tots els processos implicats en el marc VSMA (Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació) de tots els ensenyaments de grau i de màster universitari del centre; elaborar i revisar els procediments específics de qualitat del centre; garantir la recollida i anàlisi de les dades per a la presa de decisions del centre i per al retiment de comptes; dissenyar un conjunt d’accions de millora, que es recullen en el Pla de millores. La comissió compta amb un sistema de gestió i emmagatzematge de documentació intern a través d’un SharePoint específic per a la qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació. A partir del 2019, els òrgans de govern del centre compten amb la figura de la vicedegana de Qualitat per poder coordinar de manera més efectiva les accions vinculades a la qualitat, fet que reflecteix l’interès del centre per avançar en aquest sentit. Aquesta visió estratègica ha portat a la facultat a crear una plaça tècnica de personal administratiu lligat a la qualitat.

Per fer difusió i implicar els diferents grups d’interès sobre SAIQU, el sistema d’accés a la informació pública ha estat revisat i s’ha renovat la pàgina web [Sistema de Qualitat-SAIQU](#). Es distribueix en “Presentació del SAIQU” amb la Política i Objectius de Qualitat, la Comissió de Qualitat i la Gestió de Processos i PEQ; “Marc VSMA” on es publiquen les memòries i els informes

dels processos per a la verificació, el seguiment, la modificació i l’acreditació dels títols oficials; “Dades i indicadors” on es publica la informació sobre les enquestes de satisfacció dels graduats, les enquestes d’alumnat sobre l’opinió dels graus i màsters universitaris, i l’enquesta sobre serveis, activitats i instal·lacions de la UB, així com indicadors d’inserció laboral i de satisfacció de la població titulada de les universitats catalanes (AQU). També hi consta l’espai [Bústia de suggeriments](#) amb el correu de contacte específic de qualitat obert a tots els col·lectius.

Per millorar la difusió i implicació dels diferents grups d’interès sobre el SAIQU s’han fet diferents activitats dirigides a tot el PAS, PDI i estudiants de la Facultat. Des del curs 2017-2018 es realitzen accions orientades als estudiants per donar a conèixer la importància de la qualitat i del sistema SAIQU. Aquestes accions s’han dirigit a l’alumnat de primer curs de tots els graus. L’acció es porta a terme dins de l’assignatura d’Iniciació al Treball de Laboratori (ITL) al Campus Diagonal (grau Farmàcia i doble titulació de grau FAR-NHD) i a l’assignatura Experimentació al Laboratori de CTA i NHD al Campus de l’Alimentació de Torribera. Al Campus Diagonal també s’explica a l’assignatura Farmàcia i Galènica III i Gestió de la Qualitat (4t curs) del grau de Farmàcia. A més, al Campus de l’Alimentació de Torribera, a través d’una activitat interactiva a l’aula d’informàtica, el dia d’acollida als nous alumnes dels dos graus s’incideix en la importància de la qualitat i es fa esment explícit de la missió del SAIQU de la facultat. Degut a la bona acollida d’aquesta activitat, s’ha incorporat de manera sistemàtica per a tots els cursos acadèmics ([carpeta Evidències E.3 Accions de difusió del SAIQU](#)).

Una altra via per arribar a tots els grups d’interès és informar a través del [Consell d’Estudis](#) dels graus que permet reflexionar en un marc conjunt. També comptem amb la col·laboració de l’APQUB que ha impartit en la nostra facultat (11-07-2017) una conferència específica sobre els sistemes de qualitat de les universitats dirigida a tots els integrants del centre PDI, PAS i estudiants ([carpeta Evidències E.3 Accions de difusió del SAIQU](#)). El curs 2017-2018 també s’ha col·laborat amb l’APQUB dins del projecte «Col·laboració de les unitats tècniques de qualitat de les universitats espanyoles» mitjançant un [“Vídeo Seminari interactiu de qualitat – bones pràctiques”](#), que informa a tots els grups d’interès i que és visible a la pàgina web de qualitat de la Facultat.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació ha estat sempre compromesa amb l’assegurament de la qualitat dels ensenyaments que imparteix. Una mostra d’això és la creació de la [Unitat de Laboratoris Docents \(ULD\)](#) l’any 1998, on es desenvolupen les pràctiques tant de graus com de màsters i que va aconseguir el Segell de Compromís cap a l’Excel·lència 200+ el 2013, on es treballa amb una sistemàtica establerta per a la gestió de la documentació dels laboratoris, amb PNTs i ITs específics. La ULD es va crear en resposta al document de síntesi de l’avaluació i propostes de millora de la titulació de Farmàcia i es va fer extensiva a tots els ensenyaments i en els dos campus. Aquest document recomanava el desenvolupament i l’aplicació d’un sistema de gestió de la qualitat als laboratoris de pràctiques de la facultat, sent des d’aleshores aquest, un dels objectius primordials de la ULD. Per altra banda, el [Servei de Desenvolupament del Medicament \(SDM\)](#) situat a la facultat en el campus Diagonal Sud, on els nostres alumnes accedeixen per realitzar pràctiques, posseeix el certificat [ISO 9001](#) de qualitat.

### 3.3.1 El SAIQU implementat té processos que garanteixen el disseny, l’aprovació, el seguiment i l’acreditació de les titulacions

El SAIQU implementat té processos que garanteixen el disseny, l’aprovació, el seguiment i l’acreditació de les titulacions amb implicació de tots els grups d’interès més significatius. Per això el SAIQU compta amb un [Mapa de Processos](#) que recull els processos que afecten els programes formatius i la seva interrelació. Els Processos Específics de Qualitat [PEQ](#) descriuen les accions per a cada procés i el sistema per fer-ne el seguiment. Aquesta informació és pública. També es compta amb l’espai [VSMA](#) com a eina de suport del SAIQU i que centralitza en l’àmbit de la UB moltes dades i indicadors relacionats amb els processos de docència-aprenentatge dels nostres ensenyaments. Una altra eina de suport és el [Business Intelligence](#) o quadres de comandament d’indicadors bàsics que és una nova eina de la universitat per facilitar la transformació digital de la UB, dins de la cultura *data driven*. Aquesta eina a través del Servei d’Organització i Qualitat de la UB, l’Àrea de Tecnologies i diferents unitats integra les dades provinents dels diferents sistemes d’informació.

El SAIQU de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació té establert el procediment [PEQ 020](#) “*Gestió dels programes formatius en el marc de la verificació, seguiment, modificació i acreditació (VSMA)*”, que regula el disseny, l’aprovació i l’acreditació de les titulacions del centre. El procediment detalla les accions, els agents implicats i els terminis que s’han de seguir en els diferents processos. L’experiència del centre en diversos processos d’acreditació dels màsters “Medicaments, Salut i Sistema Sanitari” i “Seguretat Alimentària” el 2018; màsters de “Biotecnologia Molecular”, “Desenvolupament i Innovació d’Aliments” i “Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments” el 2021; seguiment de titulacions el 2019 del grau de “Nutrició Humana i Dietètica”, grau de “Farmàcia”, grau de “Ciència i Tecnologia dels Aliments”, màster de “Biotecnologia Molecular”, màster de “Desenvolupament i Innovació d’Aliments”, i màster de “Recerca, Desenvolupament i Control dels Medicaments”; així com també diverses modificacions i actualitzacions de les memòries en els últims cursos, fan que la cultura del processos del VSMA estigui arrelada entre els responsables directes, el col·lectiu de professorat i l’administració. Aquest fet facilita que els processos siguin cada cop més àgils i més compartits entre tots els col·lectius implicats. L’Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB ([APQUB](#)) acompanya en tots els processos descrits.

La Facultat es troba actualment en un procés de revisió i actualització de diferents processos inclosos en el SAIQU del centre. En aquest sentit, s’està revisant el PEQ 020 “[Gestió dels programes formatius en el marc de la Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació \(VSMA\)](#)” de manera que el nou model desglossi els passos a seguir en les diferents accions i el faci més entenedor, més àgil i adaptat als requeriments normatius, tenint en compte cada una de les etapes del marc VSMA (verificació, seguiment, modificació i acreditació). L’adaptació també revisa la temporalitat i la responsabilitat de les diferents accions.

Per assegurar el màxim de transparència, el sistema d’accés a la informació pública ha estat revisat i s’ha renovat la pàgina web [Sistema de Qualitat SAIQU](#). En aquesta pàgina web, dins l’espai dedicat al marc VSMA del centre es publiquen tots els processos de verificació, seguiment, modificació i acreditació, un cop aprovats pel centre. Tota aquesta informació és, per tant, pública i oberta a tots els grups d’interès de la Facultat, PDI, PAS, al conjunt de l’alumnat del centre i a la societat. Aquest espai específic de la pàgina web s’ha anat ampliant i fent cada cop més visible i més accessible.

En el moment de les acreditacions de les titulacions, per facilitar encara més la visibilitat i ser totalment transparents s’obre un bàner específic, ben visual a la pàgina principal del web de la Facultat, que redirigeix directament a tota la informació pública sobre el procés amb el corresponent autoinforme i la informació sobre el Comitè d’Avaluació Intern (CAI), Comitè d’Avaluació Extern (CAE), programa de la visita, etc.

### 3.3.2 El SGIQ implementat garanteix la recollida d’informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d’interès

El SAIQU de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació té establert el [PEQ 130](#) sobre “l’anàlisi dels resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d’interès”. El procés gestiona la recollida anual dels resultats relatius a l’aprenentatge dels diferents ensenyaments (indicadors de rendiment acadèmic, taxa d’abandonament, taxa de graduació i taxa d’eficiència, entre d’altres). A més, permet la recollida de la informació de la satisfacció dels grups d’interès (estudiants, titulats, professorat i ocupadors). Aquesta anàlisi de les dades recopilades al centre permet valorar el progrés i els resultats dels ensenyaments per implementar accions de millora contínua de les titulacions.

L’[espai VSMA](#) de la UB és una eina impulsada per l’[Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB](#) que recull de manera sistematitzada dades i resultats rellevants per al seguiment i la gestió eficaç de les titulacions del centre. Aquesta eina facilita l’anàlisi de la informació, promou l’eficiència en la gestió i facilita el retiment de comptes, en aportar un quadre d’indicadors amb informació rellevant sobre l’evolució temporal dels ensenyaments del centre. El [Business Intelligence](#) o quadres de comandament d’indicadors bàsics acadèmics i de satisfacció de l’alumnat és una nova eina impulsada per facilitar la transformació digital de la UB que facilita un quadre de comandament més àgil, que té en compte la perspectiva de gènere, i que és més interactiu i permet relacionar les dades.

Pel que fa als resultats de satisfacció dels grups d’interès, es disposa d’enquestes institucionals UB i pròpies del centre que ajuden a tenir un coneixement més acurat de les titulacions. Els resultats de les enquestes es publiquen al pàgina web del SAIQU. A la **taula 3.1.** ([Evidències Taula 3.1](#)) es descriu de manera sintetitzada la periodicitat i el col·lectiu al qual s’adrecen les enquestes de satisfacció, indicant si són pròpies de la UB, bàsicament dels estudiants i graduats, si són enquestes organitzades per l’AQU sobre la inserció laboral o bé enquestes pròpies de la Facultat -com la d’inserció laboral dels alumnes dels màsters de la Facultat-. La Facultat ha passat unes enquestes en línia (català, castellà i anglès) a l’alumnat titulat dels màsters per recollir el seu grau de satisfacció i el grau d’inserció laboral, amb una bona resposta per part dels titulats. Les enquestes de satisfacció són un punt clau que permet millorar i avançar en la qualitat dels ensenyaments i és per aquesta raó que des de la facultat i la UB es promouen constantment, tal i com queda reflectit entre les propostes de millora.

El retiment de comptes seguint l’exercici de transparència es pot visualitzar a la pàgina web de Qualitat de la Facultat, a l’apartat del SAIQU a “[Dades i indicadors](#)” on es publica la informació oberta sobre: [Dades Gestió Acadèmica UB dels Graus i Màsters](#), [Indicadors VSMA](#), [Business Intelligence](#), [Enquestes de satisfacció de graduats i graduades \(GTR\)](#), [Enquestes d’alumnat \(GTR\)](#): Enquesta d’opinió sobre graus i màsters universitaris, Enquesta sobre serveis, activitats i

instal·lacions de la UB; [Indicadors d’inserció laboral i de satisfacció de la població titulada de les universitats catalanes](#) (AQU) i les [memòries acadèmiques de la facultat](#).

La UB ha modificat els canals de comunicació creant dues aplicacions: Bústia de dubtes i consultes, i Bústia de queixes i suggeriments, perquè sigui més fàcil adreçar a l’administració dubtes, queixes sobre els àmbits de l’activitat universitària i els serveis que ofereix el centre. Aquest fet genera al centre la necessitat d’obrir un procés d’anàlisi i revisió del [PEQ 100](#) “*Gestió de queixes, reclamacions, suggeriments i agraïments*”. A banda d’aquestes dues aplicacions la Facultat té altres canals on rebre les consultes, queixes i els suggeriments (adreces electròniques corporatives de Secretaria, Deganat, instància genèrica, etc.). Es necessària una reflexió important sobre els responsables, els canals i els mitjans que cal utilitzar.

### 3.3.3 El SGIQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s’utilitza per a la seva millora contínua.

La revisió del SAIQU es fa seguint el procés descrit en el [PEQ 011](#) “*Revisió del sistema d’assegurament intern de la qualitat*”, que té com a objectiu assegurar que s’estableixen, s’implanten i es mantenen els processos necessaris per garantir la millora continuada del SAIQU. S’ha realitzat recentment la revisió i l’actualització d’aquest PEQ 011 per facilitar la comprensió, adequació i actualització dels procediments, ja que és el procés que guia la revisió de tot el sistema.

El SAIQU elabora un **Pla de millores**, en el qual es recullen les accions de millora proposades en els informes de seguiment, els autoinformes d’acreditació, les accions recomanades per les comissions externes d’avaluació i acreditació, així com les consideracions de la Comissió de Qualitat tenint en compte els informes dels responsables del PEQ.

Per a cada acció de millora s’indica l’origen de la proposta de millora, l’objectiu de l’acció, el PEQ i estàndard vinculat a l’acció, el responsable del seguiment i compliment de l’acció, la prioritat i el termini previst de finalització. Cada proposta de millora a més es treballa amb unes noves fitxes de seguiment de les diferents accions proposades que faciliten la reflexió de les propostes ([Evidència E. 3.3.1](#)), ja que desglossen les diferents accions que s’han de portar a terme, amb els responsables de cada acció i els terminis, necessaris per aconseguir la millora proposada. El pla contempla propostes de millora transversals de centre, que poden ser transversals de grau o bé de màster, millores transversals de campus i millores específiques de cada titulació. El responsable de les accions de millora, vetlla pel seu compliment ([Evidència E.3.3.2](#)). La revisió del pla de millores és responsabilitat dels responsables dels ensenyaments i del centre a través de la Comissió de Qualitat. El pla de millores anual s’envia a la APQUB de manera sistemàtica a finals d’any.

El sistema es revisa periòdicament. El centre es troba actualment enmig d’un procés de revisió global del SAIQU. La revisió posa de manifest si els procediments previstos són els que realment es porten després a la pràctica. En cas de no ser així, s’inicia un procés d’anàlisi crítica per part de la Comissió de Qualitat i de proposta de reforma que pot portar a la modificació dels PEQ. A més, estem treballant juntament amb l’APQUB per identificar el tipus d’indicadors més adients i els terminis en què cal disposar-ne per valorar l’assoliment. En aquest moments ens trobem en la fase de revisar la selecció i la definició dels indicadors que poden ser més adequats i

significatius, tenint en compte també la perspectiva de gènere i situacions diferents com és la provocada per la pandèmia COVID-19. Aquesta mirada ens porta a revisar inicialment el PEQ 140 sobre el procés de publicació d’informació sobre titulacions, i el PEQ 120 de gestió i millora dels serveis. Per tant, l’adaptació a nous requeriments com pot ser la mobilitat PEQ 80, perspectiva de gènere i d’altres, fa que s’hagin d’adaptar els procediments, identificar els responsables, etc., o bé crear-ne de nous com són el PEQ 61 (TFG) i el PEQ 62 (TFM). Estem treballant en aquestes millores i també estem avançant en la revisió i reflexió en profunditat del sistema ja que estem treballant per anar en un futur proper cap a la certificació del SAIQU de centre i més endavant cap a l’acreditació institucional del centre.

### 3.3.4 Propostes de millora de l’estàndard 3

Vegeu la graella del Pla de millores del centre clicant [aquí](#).

### 3.3.5 Autoavaluació de l’estàndard 3

*La Facultat considera que la qualitat és un punt estratègic del centre. L’interès del centre vers la qualitat es fa palès en la creació d’una nova figura, vicedeganat de Qualitat, per poder coordinar de manera més efectiva les accions vinculades a la qualitat, l’ampliació de la composició de la Comissió de Qualitat per involucrar a tots els grups d’interès i la creació de la nova plaça de Tècnic de Qualitat. S’ha consolidat la implantació i el desplegament del SAIQU que facilita el disseny i aprovació de les titulacions amb implicació de tots els grups d’interès. Els processos del SAIQU s’han mostrat eficaços per revisar els programes formatius, recollir informació sobre la satisfacció dels estudiants i titulats i identificar les debilitats i fortaleses per tal de proposar accions de millora. Destaca la creació de la nova eina digital UB Business Intelligence que facilita un quadre de comandament més àgil, més interactiu i que té en compte la perspectiva de gènere. Les accions de millora detectades s’han plasmat en un pla de millores de centre complet i estructurat per aconseguir la millora contínua dels ensenyaments, així com del SAIQU. Per facilitar la consecució de les millores s’ha implantat el model de treball amb fitxes. Així mateix s’ha millorat la visibilitat pública de la informació vinculada al SAIQU, s’ha renovat la pàgina web amb canvis que han suposat una més clara organització de la informació, més transparència que faciliten la difusió dels resultats per arribar a tots els grups d’interès.*

***Per tot el comentat en aquesta autoavaluació, el centre considera que aquest estàndard té un grau d’assoliment vers l’excel·lència.***



### 3.4. Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu

#### Grau de CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (CTA)

##### 3.4.1 El professorat del centre reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional

L’[informe AQU del 25/04/2016](#) assenyala que el professorat del grau de CTA disposa de les qualificacions i els reconeixements externs establerts, com també de l’experiència i la dedicació adequades per a desenvolupar una formació de qualitat.

L’assignació de la docència al professorat que ha d’impartir classes als títols de grau es realitza d’acord amb el que s’estableix al Consell d’Estudis de CTA que fa l’encàrrec docent als departaments. Els departaments són els que finalment decideixen l’equip docent que es responsabilitza de cobrir els encàrrecs. En aquelles assignatures que impliquen més d’un departament o quan els departaments tenen dificultats per dur a terme els encàrrecs docents, es realitzen reunions de coordinació entre departaments o amb el [Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació](#) (CoACA) per tal de reassignar i reorganitzar la docència, sempre amb la tutela de la Cap d’estudis.

La docència del grau de CTA és impartida principalment per professorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació (Campus Diagonal, 25%; i Campus de l’Alimentació de Torribera, 55%), i també participa en la docència professorat d’altres Facultats (Taula E.4.1.1).

**Taula E.4.1.1.** Repartiment de la docència del grau de CTA per Departaments i Facultats.

DEPARTAMENTS	2019-2020		2020-2021		FACULTATS	2019-2020		2020-2021	
	hores	%	hores	%		hores	%	hores	%
<a href="#">Antropologia Social</a>	56	0,9%	77	1,2%	HISTÒRIA	56	0,9%	77	1,2%
<a href="#">Cognició, Desenvolupament i Psicologia de l'Educació</a>	56	0,9%	81	1,3%	PSICOLOGIA	134	2,2%	161	2,5%
<a href="#">Psicologia Social i Psico. Quantitativa</a>	78	1,3%	80	1,3%					
<a href="#">Biologia, Sanitat i Medi Ambient</a>	1274	21,1%	1430	22,4%					
<a href="#">Bioquímica i Fisiologia</a>	105	1,7%	70	1,1%	FARMÀCIA-Diagonal	1608	26,6%	1652	25,4%
<a href="#">Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica i Físicoquímica</a>	146	2,4%	129	2,0%					
<a href="#">Farmacologia, Toxicologia i Qca. Terap.</a>	83	1,4%	23	0,4%					
<a href="#">Nutrició, Ciències Alimentació i Gastr.</a>	3383	56,0%	3606	56,4%					
<a href="#">Empresa</a>	90	1,5%	90	1,4%	FARMÀCIA-Torribera	3383	56,0%	3606	55,4%
<a href="#">Enginyeria Química i Qca. Analítica</a>	627	10,4%	660	10,3%	ECONOMIA	90	1,5%	90	1,4%
<a href="#">Fonaments Clínics - Clínic</a>	51	0,8%	66	1,0%	QUÍMICA	627	10,4%	660	10,1%
<a href="#">Medicina - Clínic</a>	59	1,0%	58	0,9%					
<a href="#">Genètica, Microbiologia i Estadística</a>	30	0,5%	26	0,4%	MEDICINA	110	1,8%	124	1,9%
	30	0,5%	26	0,4%	BIOLOGIA	30	0,5%	26	0,4%
	<b>6038</b>	<b>100%</b>	<b>6396</b>	<b>100%</b>		<b>6038</b>	<b>100%</b>	<b>6503</b>	<b>98,4%</b>

Elaboració pròpia a partir de les dades del [GR@D](#) i de la Taula E.4.0 del VSMA ([Evidència CTA Taula E.4.0](#))

El professorat cobreix tots els àmbits del grau de CTA, gràcies a la seva experiència docent i investigadora en les diverses àrees de coneixement (Taula E.4.1.2.), el que implica una alta qualitat en la docència de les assignatures i matèries del grau.

**Taula E.4.1.2.** Docència (assignatures, cursos i grups) del grau de CTA per Departaments i Àrees de coneixement.

Primer semestre			Segon semestre		
PRIMER Grups Matí i Tarda	Departament coordinador	Àrea de coneixement	PRIMER Grups Matí i Tarda	Departament coordinador	Àrea de coneixement
Antropologia i Psicologia	Antropologia Social	Psicologia Bàsica Antropologia social	Bioestadística i Matemàtica	Psicologia Quantitativa	Metodologia de Ciències
Biologia Cel·lular	Bio San. Medi Ambient	Fisiologia vegetal	Biologia Molecular	NuCAG	Bioquímica-Bio.Molecular
Bioquímica	NuCAG*	Bioquímica-Bio.Molecular	Física i Fisicoquímica	NuCAG	Química Física
Experimentació al Lab.	NuCAG	Diverses	Fisiologia Humana	NuCAG	Fisiologia
Química Gen. Inorgànica	NuCAG	Química orgànica	Química Orgànica	NuCAG	Química orgànica
SEGON Grup Matí			SEGON Grup Matí		
Microbiologia General	Bio San. Medi Ambient	Microbiologia	Anàlisi d'aliments I	NuCAG	Química Analítica
Anàlisi Instrumental	NuCAG	Química Física	Composició i Propietats	NuCAG	Nutr. i Bromatologia
Fonaments de Tecnologia	Enginyeria-Q Analítica	Enginyeria Química	Microbiologia i Parasitologia	Bio San. Medi Ambient	Microbiologia Parasitologia
Nutrició Humana	NuCAG	Nutr.Bromatologia	Operacions Unitàries I	Enginyeria-Q Analítica	Enginyeria Química
Química dels Aliments	NuCAG	Nutrició-Bromatologia	Producció Primeres Matèries	Bio San. Medi Ambient	Nutrició i Bromatologia
TERCER Grup Matí			TERCER Grup Matí		
Anàlisi d'Aliments II	NuCAG	Nutr.Bromatologia	Higiene i APPCC	NuCAG	Nutr.-Bromatologia
Gestió de Q i Normativa	NuCAG	Nutr.Bromatologia	Ingredients i formulació	NuCAG	Nutr.-Bromatologia
Nutrició i Salut	NuCAG	Nutr.Bromatologia	Pràctiques d'anàlisi	NuCAG	Nutr.-Bromatologia Microbiologia Parasitologia
Operacions Unitàries II	Enginyeria-Qca Analítica	Enginyeria Química	Seguretat Alimentària II	NuCAG	Nutr.-Bromatologia Microbiologia
Seguretat Alimentària I	Farm Toxi i Qca Terap.	Toxicologia	Tecnologia dels Aliments	NuCAG	Nutr.-Bromatologia Enginyeria Química
QUART Grup Tarda			QUART Grup Tarda		
Control de Qualitat	NuCAG	Nutr.Bromatologia	Aliments Funcionals	NuCAG	Nutr.-Bromatologia
Economia i Gestió	Empresa	Economia aplicada	Bioteχνologia Alimentària	Bio San. Medi Ambient	Microbiologia
Salut Pública-Epidemiologia	Fonaments clínics	M.Prevent.-Salut Pública	Gestió Ambiental	Bio San. Medi Ambient	Edafologia i Qca Agrícola
Pràctiques Externes	NuCAG	Diverses	Pràctiques Externes	NuCAG	Diverses
Treball Final de Grau	NuCAG	Diverses	Treball Final de Grau	NuCAG	Diverses

Elaboració pròpia a partir de les dades del [GR@D](#) i la Taula E.4.0 del VSMA ([Evidència CTA Taula E.4.0](#)).

\*NuCAG: Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia.

El 57% del professorat del grau de CTA és permanent (Taula E.4.1.3), del qual 97% doctor amb una mitjana de quinquennis de docència i sexennis de recerca de 4, i més d’un 70% amb els trams de recerca i docència vius ([Taulas E.4.1, E.4.2 i E.4.3 del VSMA](#)).

A la Taula E.4.1.3 es pot observar com les hores impartides de docència (HIDA) per professorat no permanent, especialment els PDI en formació (altres) i els associats doctors, han disminuït des del curs 2019-2020. Això es degut a la política de la UB d’estabilització del personal docent i també a la promoció del professorat: destacar l’augment de Lectors i la consolidació del professorat Agregat. Cal remarcar l’important percentatge de dones catedràtiques, Investigadores del programa Ramón y Cajal i Lectors el que denota una reducció de l’esclatxa de gènere en la incorporació/promoció a la Ciència de les dones. Una altra dada que evidencia la qualitat del professorat del grau és la presència de [dues professores del grau de CTA](#) entre els investigadors que apareixen a la prestigiosa llista de [Clarivate Analytics 2021](#).

**Taula E.4.1.3.** Hores de dedicació (HIDA) per categories de professorat del grau de CTA

Curs 2020-2021	n	Hores	%	% Dones
CU	19	982,5	14%	53%
TU	21	1437,5	21%	52%
Agregat (0 interins)	23	1430	21%	61%
Col·laborador	2	58	1%	50%
Ramón y Cajal	2	125	2%	100%
Lector	11	744,5	11%	82%
Associat doctor	18	857,5	12%	67%
Associat no doctor	17	992,5	14%	18%
Altres	9	299	4%	89%
<b>TOTAL</b>	<b>122</b>	<b>6926,5</b>	<b>100%</b>	<b>57%</b>
Curs 2019-2020	n	Hores	%	% Dones
CU	11	677	11%	36%
TU	29	1669	28%	59%
Agregat (7 interins)	10	487	8%	80%
Col·laborador	2	36	1%	50%
Ramón y Cajal	3	87	1%	33%
Lector	4	422	7%	50%
Associat doctor	27	1139	19%	70%
Associat no doctor	21	869	14%	29%
Altres	15	652	11%	67%
<b>TOTAL</b>	<b>122</b>	<b>6038</b>	<b>100%</b>	<b>56%</b>

Elaboració pròpia a partir de les dades del [GR@D](#) i de les Taulas E.4.0 ([Evidència CTA Taula E.4.0](#)) i [Taula E.4.2](#) del VSMA.

Respecte al professorat associat, cal destacar que un 56% (curs 2019-2020) i un 51% (curs 2020-2021) és doctor i la disminució (Taula E.4.1.3.) és atribuïble a la promoció/canvi de categoria). La majoria del professorat associat no doctor són [professionals de reconegut prestigi a l’empresa pública i especialment privada](#), i són essencials per a la vessant més professionalitzadora del grau. Aquest professorat especialitzat forma part de la Comissió de Pràctiques Externes del grau i, a més de participar en la docència específica de les assignatures que imparteixen, disposen sempre del recolzament i coordinació per part de professorat permanent.

El perfil investigador, docent i/o professional del professorat s’ha incorporat al [Currículum vitae](#) que és consultable públicament al web del grau al subapartat Plans docents i professorat (Professorat per cursos i assignatura). Aquests currículums tenen els enllaços al Web-Grec, a l’identificador ORCID, al Portal de Recerca de Catalunya, al LinkedIn o altres webs professionals i de lliure accés, depenent dels casos. Destacar del perfil investigador del professorat que està implicat en projectes d’investigació, bé sigui dirigint o participant en [grups de recerca](#) de qualitat i consolidats (2017SGR1376; 2017SGR1546; 2017SGR131; 2017SGR196; 2017SGR1269; 2017SGR741; 2017SGR642; 2017SGR683; 2017SGR1746; 2017SGR158; 2017SGR325; 2017SGR1008; 2017SGR244; 2017SGR6; 2017SGR94; 2017SGR506) o participant activament en projectes competitius a nivell nacional (MINECO, Institut de Salut Carlos III, MICINN, ICREA ACADEMIA) i internacional (JPI-HDHL, IBD4Health, EIT-Health), fent importants contribucions en l'àrea de recerca de les seves respectives disciplines ([Grups de recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació](#)).

#### **Anàlisi del professorat de les assignatures seleccionades**

Les assignatures seleccionades (Taula E.4.1.4) compten amb la participació majoritària de professorat permanent (Taula E.4.1.5), amb l’ excepció de les ‘Pràctiques Externes’ i l’assignatura de ‘Control de Qualitat a l’Empresa Alimentària’ donat el marcat vessant professional d’aquestes dues assignatures. Com ja s’ha comentat anteriorment, el disposar de professorat de reconegut prestigi professional en l’àmbit de CTA, malgrat no tinguin un doctorat, representa un valor afegit per al grau.

**Taula E.4.1.4.** Característiques de les assignatures seleccionades

	ECTS	Departament	Matriculats	Grups
<b>Bioquímica</b>	6	Nutrició, Cc. Alimentació i Gastronomia	109	2
<b>Composició i Propietats dels Aliments</b>	6	Nutrició, Cc. Alimentació i Gastronomia	62	1
<b>Tecnologia dels Aliments</b>	6	Nutrició, Cc. Alimentació i Gastronomia	82	1
<b>Control de Qualitat a l’Empresa Alimentària</b>	6	Nutrició, Cc. Alimentació i Gastronomia	62	1
<b>Pràctiques Externes</b>	6	Nutrició, Cc. Alimentació i Gastronomia	66	2
<b>TFG</b>	6	Nutrició, Cc. Alimentació i Gastronomia	59	2

Font: dades del [GR@D](#) i matriculació de la Secretaria d’Estudiants i Docència.

**Taula E.4.1.5.** Característiques del professorat implicat en la docència de les assignatures seleccionades

	Permanents	Lectors	Associats doctors	Associats no doctors	Altres	TOTAL
Bioquímica	73%				27%	100%
Composició i Propietats dels Aliments	59%	30%	11%			100%
Tecnologia dels Aliments	80%	20%				100%
Control de Qualitat a l’Empresa Alimentària	22%		21%	57%		100%
Pràctiques Externes	34%		13%	53%		100%
TFG	74%	10%	11%	5%		100%

Font: dades del [GR@D](#)

L’assignació anual de professorat a les diferents assignatures recau en els departaments segons el repartiment establert pel [Consell d’estudis](#) (Taula E.4.1.2.) on hi ha un representant del professorat de cada àrea de coneixement del grau i, com a mínim, un representant de cada departament implicat en la docència, segons marquen els [Estatuts de la Universitat de Barcelona](#). Els departaments nomenen el professorat coordinador i són especialment curosos en l’assignació de la docència de les assignatures de primer curs, que estan impartides majoritàriament per professorat permanent (Catedràtics, Titulars i Agregats) en consonància amb el perfil de professorat del grau (Taula E.4.1.3. Hores de dedicació (HIDA) per categories de professorat del grau de CTA). En algun cas, s’ha incorporat a la docència de les assignatures, especialment en les activitats pràctiques, professorat no permanent (Lectors i Associats doctors), que té possibilitats d’estabilització i promoció, de forma que se sol combinar l’experiència del professorat de llarg recorregut amb el professorat novell, ja que l’estudiantat de nou ingrés necessita l’atenció de professorat amb més recorregut docent i investigador però comptant amb figures de professorat amb menys esclatxa generacional. En qualsevol cas, el 40% de les coordinacions de les assignatures de primer curs recauen en catedràtics d’universitat, amb el màxim de quinquennis i sexennis, i el 60% en professorat titular i agregat amb l’experiència, el coneixement i el bagatge necessari per garantir les bases del grau.

L’assignació del professorat en l’assignatura Treball Final de Grau (TFG) s’inicia mitjançant l’oferta de temes-tutors de la preinscripció anual, tal i com s’especifica a l’[organigrama del TFG](#) del web de l’ensenyament. Tot el professorat del Consell d’Estudis del grau de CTA forma part de la Comissió de TFG i, juntament amb la coordinadora del TFG i la Cap d’estudis, està implicat en el procés d’assignació de professorat al TFG.

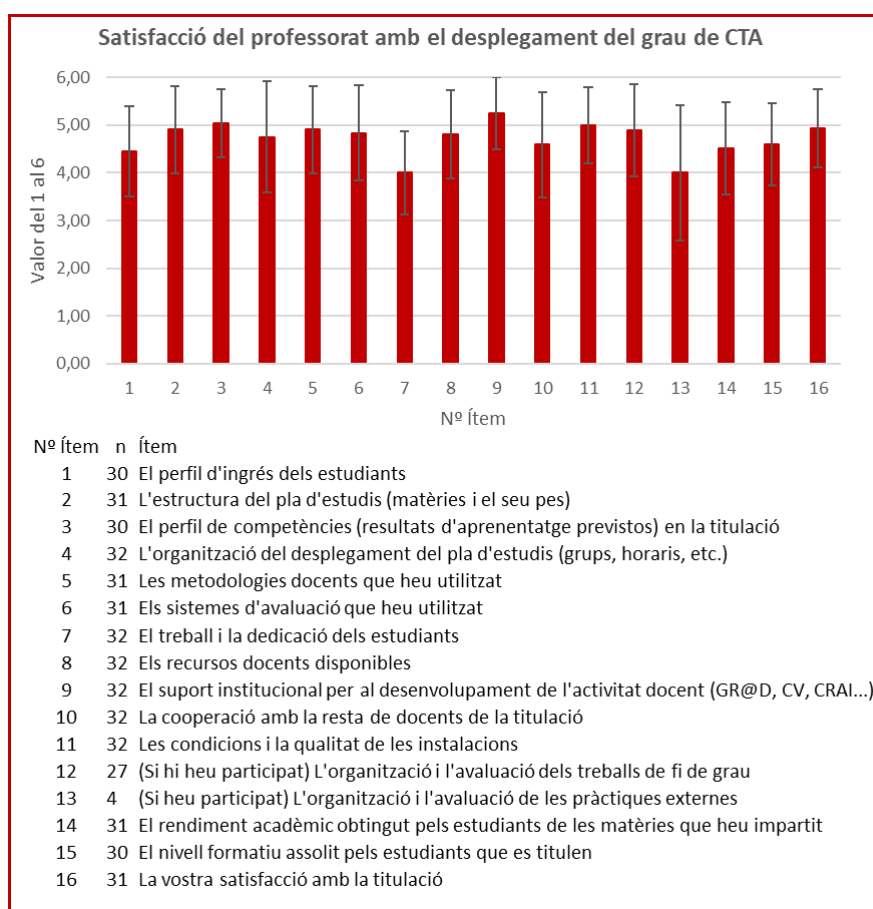
### 3.4.2 El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants

La relació d’estudiants per PDI ETC (Equivalent a Temps Complet) al grau de CTA és de 12 ([Taula E.4.5 de l’espai VSMA](#)), la qual es considera satisfactòria en un grau amb elevada experimentalitat. Des de la creació del [Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia](#) i la seva ubicació al [Campus de l’Alimentació de Torribera](#) el nombre de professorat permanent establert al Campus ha augmentat fins al 70% i, a més a més, la majoria del

professorat d’altres departaments i facultats (Taula E.4.1.1.) disposa de despatx on poder atendre i tutoritzar l’alumnat.

La satisfacció de l’estudiantat amb el professorat de les assignatures del grau se situa a nivell de notable (Taula E.6.5 2020 de l’espai VSMA) i un 20% és considerat excel·lent. La participació actual de l’alumnat en les enquestes institucionals és de l’ordre del 20% de mitjana, mentre que en cursos anteriors a la COVID era del 30%. Segurament la pandèmia ha influït en la participació, tot i que la satisfacció de l’estudiantat no ha minvat i les valoracions són molt positives. En el cas de detectar-se algun ítem de valoració insatisfactori, mitjançant els informes agregats semestrals del professorat i de les assignatures (Evidències CTA E.4.2.1), es fan propostes de millora amb el professorat implicat i, si escau, amb el/la Director/a del Departament responsable de la docència.

El professorat valora molt satisfactòriament el desplegament del grau (Figura E.4.2.1.). Tanmateix, els ítems menys ben valorats són els corresponents a l’alumnat (atribuïble a un elevat grau d’exigència i rigor) i a les pràctiques externes (imputable al baix percentatge de resposta, 8%). En aquest sentit i com a proposta de millora es planteja ampliar la composició de la Comissió de Pràctiques Externes del grau, per tal d’incloure més professorat permanent (Taula E.4.1.5.).



**Figura E.4.2.1.** Satisfacció del professorat amb el desplegament del grau de CTA, curs 2020-2021. Font: elaboració pròpia a partir de dades d'enquesta del centre adreçada al professorat que coordina les assignatures (n=48). Escala de valoració de l'1 al 6; 67% de participació.

Respecte a les **Pràctiques Externes i al TFG**, hi ha enquestes específiques ([Evidències CTA E.4.2.2](#) per a les Pràctiques Externes i [CTA E.4.2.3](#) per al TFG) per a aquestes assignatures. El professorat coordinador realitza aquestes enquestes específiques anònimament a l’alumnat a través del campus virtual de les assignatures.

El professorat està molt implicat en la millora de la qualitat docent del grau, especialment el professorat implicat en assignatures d’inici per aconseguir una transició a la Universitat amb èxit, ja sigui per a l’estudiantat de nou ingrés via PAU, via CFGS o altres vies d’accés (veure Estàndard 1). Aquest fet s’evidencia a les reunions del Consell d’estudis i a les de coordinació per cursos i per matèries, tenint molt en compte també les taxes d’abandonament. El [Programa d’Acció Tutorial dels graus del Campus de l’Alimentació Torribera](#) (PAT-CAT) també reforça la comunicació entre l’alumnat i el professorat i contribueix al suport a l’estudi ([Evidència CTA E.4.2.4](#)).

### 3.4.3 La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l’activitat docent i investigadora del professorat

La Universitat de Barcelona estableix una sèrie de Processos Transversals: FPT D41 [Captació i selecció del personal acadèmic](#); FPT D42a [Formació del personal acadèmic](#); FPT D42b [Recerca, innovació i millora la docència i aprenentatge](#); FPT D51 [Serveis de suport a la docència](#); FPT D52 [Espais de suport a la docència](#) relacionats amb el suport i oportunitats per millorar la qualitat de l’activitat docent i investigadora del professorat.

En aquests Processos Transversals institucionals s’especifiquen les diverses eines disponibles per al professorat i encaminades a millorar **la qualitat de L’ACTIVITAT DOCENT, INVESTIGADORA I DE TRANSFERÈNCIA**. Se’n detallen algunes de les més rellevants en el quadre següent:

#### PROGRAMES PER MILLORAR LA QUALITAT DE L’ACTIVITAT DOCENT

<a href="#">Programa IDP-ICE</a>	<a href="#">Cursos de formació en docència i recerca per a Professorat Universitari</a> (IDP-ICE)
<a href="#">Programa REDICE</a>	Projectes de recerca bianuals dedicats a ampliar i difondre coneixement mitjançant processos sistemàtics i científicament rigorosos gràcies als quals es puguin aclarir, descobrir, comprendre, avaluar o transformar qüestions sobre l’ensenyament universitari.
<a href="#">Programa RIMDA</a>	Eina institucional per afavorir la Recerca, Innovació i la Millora de la Docència i l’Aprentatge. El professorat pot accedir a dues convocatòries/any per sol·licitar projectes d’innovació docent, així com també disposa d’ajuts per crear materials i difondre la innovació a congressos nacionals i internacionals.
<a href="#">Suport del CRAI</a>	Ofereixen cursos a demanda de <a href="#">suport a la investigació</a> i altres <a href="#">de suport a la docència</a> per al professorat, així com altres específics per als estudiants. De manera general, el CRAI ofereix cursos sobre la utilització del Campus Virtual, bases de dades, citació de fonts bibliogràfiques, programes per seguir la docència en línia i <a href="#">suport per elaborar treballs acadèmics</a> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Serveis de suport a la docència</a> (Fitxa de processos)</li> <li>• <a href="#">Suport a la docència durant la suspensió temporal d’activitats acadèmiques per la covid-19</a></li> <li>• <a href="#">Cursos i tallers programats</a></li> <li>• <a href="#">Suport als docents</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Suport al Campus Virtual</a></li> <li>○ Assessorament en eines <a href="#">El TÀCTIC del CRAI</a></li> <li>○ <a href="#">Elaboració de materials docents</a></li> <li>○ <a href="#">Suport en les eines de la carpeta docent</a></li> <li>○ <a href="#">Assessorament sobre detecció de similituds de treballs acadèmics</a></li> <li>○ <a href="#">QMADO</a> (Objectes i MAterials DOcents, UB)</li> </ul> </li> </ul>

**PROGRAMES PER MILLORAR LA DIVULGACIÓ i EMPRENEDORIA**

[Divulgació científica](#) [La UB divulga](#). La UB divulga engloba el conjunt d’activitats de divulgació científica.

[Emprenedoria](#) [StartUB!](#) Programa UB que acompanya al professorat i a l’estudiantat en el desenvolupament del seu projecte empresarial durant tot el procés. L’objectiu que té és crear un món més sostenible, igualitari i amb major nivell de benestar.

**PROGRAMES PER MILLORAR LA QUALITAT DE L’ACTIVITAT INVESTIGADORA**

<a href="#">INVESTIGA</a>	<a href="#">Recerca a la UB</a> <a href="#">Producció científica</a> <a href="#">Divulgació científica</a> <a href="#">Transferència i innovació</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Oficina de transferència. Bosch i Gimpera UB</a>. La Fundació disposa de mecanismes perquè la investigació de la UB tingui impacte a la societat a través d’empreses i institucions.</li> </ul> <a href="#">Fes la tesi a la UB</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Instituts de recerca</a></li> <li>• <a href="#">Grups de recerca</a></li> </ul>
<a href="#">Suport del CRAI</a>	CRAI unitat de recerca <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Accés obert a la Universitat de Barcelona</a></li> <li>• <a href="#">Suport i assessorament en la gestió de les dades de recerca</a></li> <li>• <a href="#">Suport als investigadors</a></li> <li>• <a href="#">Suport al gestor bibliogràfic Mendeley</a></li> </ul>
Serveis de suport a la recerca	<a href="#">Centres científics i tecnològics</a> <a href="#">Centre de patents</a> <a href="#">Comitè ètic d’experimentació animal</a> <a href="#">Comissió de bioètica de la UB</a> <a href="#">Gestió de la recerca</a>

El professorat de la UB té a la seva disposició un conjunt d’eines al seu Espai Personal UB que faciliten l’accés i la gestió de la informació en relació a:

- [PDA](#) (Pla de Dedicació Acadèmica) de la UB
- Encàrrecs docents
- Llistes de matrícula GIGA
- [RIMDA](#) (Recerca, Innovació i Millora de la Docència i l’Aprentatge), antic PMID
- [IDP-ICE](#) (Institut de Desenvolupament Professional) de la UB
- [Currícul@](#)
- Enquestes
- Rendiment acadèmic
- [Avaluació Docent del Professorat](#) (ADP)

El CRAI de la UB, en coordinació amb el Gabinet Tècnic del Rectorat, dona suport al professorat sobre el funcionament de l’aplicació d’Avaluació Docent del Professorat (ADP) a través del [Servei d’Atenció als Usuaris](#) (S@U), resolent les consultes i dubtes que es generin, així com elaborant materials d’ajuda que es publiquen al web del [Gabinet tècnic del Rectorat](#).

El curs passat 2020-2021, en què degut a la pandèmia de la COVID-19 va ser necessària l’adaptació a la [docència mixta](#) i en línia, els recursos oferts per la institució van ser claus per al bon funcionament de la docència en aquesta situació extraordinària. Cal destacar en aquest nou context la importància de la formació i l’acompanyament permanent al col·lectiu docent i la necessitat de replantejament estratègic de la docència i de l’aprenentatge, mitjançant una formació en línia adequada.



Referent als cursos de formació realitzats per professorat del grau de CTA, el curs 2019-2020 un 50% del professorat va realitzar una trentena de cursos de formació i el 2020-2021 un 40% ([Evidència CTA E.4.3.1](#)). La majoria d’aquesta formació està relacionada amb l’adaptació de la docència presencial a virtual, fet que demostra una ràpida adaptació a la modalitat de docència síncrona, especialment durant el període de confinament, quan gran part de les assignatures van realitzar classes magistrals, sessions teoricopràctiques i treballs tutelats utilitzant diverses plataformes.

En aquest sentit, l’espai de [El TÀCTIC del CRAI](#) i les [‘Orientacions sobre la docència i l’avaluació davant la suspensió temporal d’activitats acadèmiques a conseqüència de la COVID-19’](#) -per part dels Vicerectorats de Docència i d’Ordenació Acadèmica i Qualitat- van ser eines clau per a l’autoformació del professorat. En la actualitat, molts d’aquests recursos tecnològics de formació es continuen utilitzant per a diverses activitats docents i han ampliat el ventall de mitjans/metodologies docents disponibles per part del professorat.

El professorat del grau de CTA participa en [projectes d’innovació docent](#) i/o forma part de [grups d’innovació docents de la Universitat de Barcelona](#). Els tres projectes actius ([Evidència CTA E.4.3.2](#)) es focalitzen en les ‘Pràctiques Externes’ i en assignatures de Química i Anàlisi dels Aliments. Això evidencia la implicació del professorat del grau en la millora de la docència i, per tant, en la qualitat docent i la introducció de noves metodologies docents a diverses assignatures del grau.

Tanmateix, es planteja una proposta de millora que consisteix en visualitzar al web del grau els projectes d’innovació i els resultats dels mateixos (publicacions, informes, ...), així com informar al professorat (via mailing o fòrum de professorat) de les convocatòries d’innovació docent (veure apartat 4. Pla de les noves millores, codis [140-E43-01-22](#) i [140-E43-02-22](#)).

## Grau de NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (NHD)

### 3.4.1 El professorat del centre reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional

*“L’informe AQU del 25/04/2016 va constatar que el professorat del grau de NHD disposava de les qualificacions i els reconeixements externs establerts, com també de la experiència i la dedicació adequades per a desenvolupar una formació de qualitat. Els estudiants estan satisfets amb les competències docents del professorat” (punt 4.1 AQU).*

#### Adequació del professorat al programa formatiu

L’assignació de la docència al professorat que ha d’impartir classes en el títol de grau es realitza d’acord amb el que s’estableix als Estatuts de la UB. El Consell d’Estudis de l’ensenyament de NHD fa l’encàrrec docent als departaments, a partir del nombre d’estudiants que es preveuen cada curs, de les activitats docents que estableix el professorat coordinador de l’assignatura al pla docent i dels mòduls que té establerts la UB en relació al nombre d’alumnes per professor

per a cada tipus d’activitat. Els departaments són els que finalment, decideixen l’equip docent que es responsabilitza de les activitats docents encarregades.

La docència del grau de NHD s’imparteix principalment per professorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació (Campus Diagonal i Campus de l’Alimentació de Torribera), tot i que també participa en la coordinació i la docència professorat d’altres facultats ( Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, Facultat de Química, Facultat de Psicologia, Facultat d’Història, Facultat d’Economia i Empresa i Facultat de Biologia). El professorat imparteix matèria dins de la seva àrea de coneixement en recerca i docència el que implica una alta qualitat de la docència. Per tant, l’equip de professorat abasta tots els àmbits del grau de NHD, ja que té una àmplia experiència docent i investigadora en les diverses àrees de coneixement. Així, els departaments implicats i les àrees de coneixement que contempnen permeten donar resposta a la docència en la matèria del grau (Taula E.4.1.1).

**Taula E.4.1.1.** Departaments implicats en la docència del grau de NHD, segons l’àrea de coneixement i la matèria en que el professorat imparteix docència (curs 2020-2021).

Facultat	Departament que imparteix docència	Àrea de coneixement	Matèria impartida
<b>Geografia i Història</b>	Antropologia Social	Antropologia Social	Psicologia
<b>Psicologia</b>	Cognició, Desenvolupament i Psicologia de l'Educació	Psicologia Bàsica	Psicologia
	Psicologia Social i Psicologia Quantitativa	Metodologia de les Ciències del Comportament	Estadística
<b>Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus Diagonal)</b>	Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Botànica Fisiologia vegetal Microbiologia Parasitologia	Biologia Bromatologia Experimentació al Laboratori Higiene
	Bioquímica i Fisiologia	Bioquímica i Biologia Molecular Fisiologia	Nutrició Fisiologia
	Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica i Físicoquímica	Química Física	Química Física
	Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Farmacologia Química Orgànica Toxicologia	Química Higiene
<b>Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus de l'Alimentació de Torribera)</b>	Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Bioquímica i Biologia Molecular Fisiologia Química Analítica Química Física Química Orgànica Nutrició i Bromatologia	Bioquímica Fisiologia Química Experimentació al Laboratori Física Bromatologia Dietètica Dietoteràpia Nutrició Nutrició Comunitària Tècniques Culinàries Restauració Col·lectiva
<b>Economia i Empresa</b>	Empresa	Economia Financera i Comptabilitat	Gestió de la Qualitat
<b>Química</b>	Enginyeria Química i Química Analítica	Enginyeria Química Química Analítica	Estadística Experimentació de Laboratori

Facultat	Departament que imparteix docència	Àrea de coneixement	Matèria impartida
Medicina i Ciències de la Salut	Fonaments Clínics - Clínic	Medicina Preventiva i Salut Pública	Nutrició Comunitària
	Medicina - Clínic	Medicina Medicina Legal i Forense Medicina Preventiva i Salut Pública	Nutrició Dietoteràpia Deontologia i Dret Alimentari
	Infermeria Fonamental	Infermeria	Dietoteràpia
Biologia	Genètica, Microbiologia i Estadística	Microbiologia	Higiene

En relació a aquest apartat comentar que degut a les jubilacions i a la càrrega docent dels diferents departaments en la docència dels graus i màsters de la UB, van sorgir situacions/imprevistos que cal anar solucionant i adaptant. Quan succeeixen aquest tipus de situacions, s'estableixen mesures des del Deganat conjuntament amb la Cap d'estudis del grau per tal de trobar solucions a les situacions generades. Com exemple, a partir del curs 2021-2022, la docència de l'assignatura de Bioestadística i Matemàtica Aplicada (matèria Estadística), coordinada pel Departament de Psicologia Social i Psicologia Quantitativa, i prèviament impartida per dos departaments, ha passat a ser impartida totalment pel professorat del departament coordinador. Per tant, la docència de les assignatures del grau són impartides pel professorat de departaments que tenen associat l'àmbit de coneixement de la matèria de l'assignatura.

Destaquem que tal i com es reflectia a l'autoinforme d'acreditació del 2015, i com indiquen les dades actuals, el professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per a les titulacions. Els cursos 2019-2020 i 2020-2021, el grau de NHD va comptar amb una dotació de 142 i 141 professors, respectivament ([Evidències NHD Taula E.4.0](#) i [Taula E.4.1](#) del VSMA), on la majoria del professorat és doctor (73% i 72%, respectivament), el 45 i 50%, respectivament, del professors és permanent i un 65 i 67%, respectivament, està acreditat ([Taula E.4.1 del VSMA](#)). Destacar que la proporció de doctors entre el professorat és semblant entre homes (73% són doctors) i dones (71% són doctores) (2020-2021) (40%) (Taula E.4.1.2). Les dades mostren que els cursos 2019-2020 i 2020-2021, la proporció de professorat permanent (45 i 50%, respectivament) es manté en proporcions similars als darrers cursos (2018-2019, 48%) i aquesta proporció d'entre un 45 i 50% és molt adequada per garantir l'estabilitat del grau, a més d'assegurar una experiència docent i investigadora notable com s'exposa a la taula següent:

**Taula E.4.1.2. Característiques del professorat del grau de NHD.**

Curs acadèmic	Doctor	Quinquenni viu Si	Sexenni viu Si	Acreditat Si
<b>2019-2020</b> <b>N=142</b> <b>62% dones</b>	104 (73%) (61% dones)	57 (40%) (58% dones)	52 (37%) (63% dones)	93 (65%) (61% dones)
<b>2020-2021</b> <b>N=141</b> <b>60% dones</b>	102 (72%) (60% dones)	54 (38%) (59% dones)	57 (40%) (54% dones)	95 (67%) (60% dones)

*Nota. Elaboració pròpia a partir de dades de les taules [E40](#) i [E41](#) del VSMA.*

El col·lectiu de professorat associat o associat mèdic en una proporció del 33% i 34% (els cursos 2019-2020 i 2020-2021, respectivament) és rellevant en el grau de NHD per la seva destacada experiència professional contrastada en diferents camps de les sortides professionals del

Dietista-Nutricionista (DN). A continuació, s’especifiquen alguns àmbits professionalitzadors on destaquen el professorat associat del nostre grau de NHD. Set professors associats, DN especialistes en dietètica i dietoteràpia clínica, de l’Hospital Esperit Sant (Santa Coloma de Gramenet), de l’Hospital de Can Ruti (Santa Coloma de Gramenet), Hospital Moisès Broggi (Barcelona), Hospital Vall d’Hebron (Barcelona), Hospital de Mataró (Mataró), Hospital de Bellvitge (L’Hospitalet de Llobregat), Institut Català d’Oncologia (ICO, L’Hospitalet de Llobregat). El curs 2019-2020, quatre professors associats o associats mèdics, metges especialitzats en patologies de l’àmbit de l’alimentació de l’Hospital Clínic de Barcelona, dos dels quals el darrer curs han aconseguit places de professor agregat. Dues professores associades DN, una és doctora, ambdues treballant en l’àmbit de consultoria en dietètica, nutrició i salut. Una professora associada de l’àmbit de psicologia treballant en el centre privat de psicologia i psicopedagogia IMPULSA (Barcelona). Un professor associat en l’àmbit d’empresa i gestió de la qualitat consultor freelance en finances especialitzat en mentoria empresarial, entre d’altres. La presència de professorat de rellevància en el món laboral de la dietètica, dietoteràpia, i consultoria amb els àmbits relacionats amb la Nutrició Humana i Dietètica, contribueix al caràcter transdisciplinari que es considera imprescindible i vital tenint en compte que aporten una formació professionalitzadora, i ofereixen a l’alumnat una visió i experiència de l’entorn professional que trobaran en finalitzar els estudis del grau. Dins del professorat associat, la proporció de dones i homes en el grau de NHD és del 56% i del 44%, respectivament.

De manera general, al voltant del 40% (40-38% entre 2019 i 2020) del professorat disposa de quinquennis i al voltant del 40% (37-40% entre 2019 i 2020) del professorat disposa de sexennis vius (Taula E.4.1.2). Si disgreguem per gènere els quinquennis i sexennis vius, s’observa que les dones (~58%) presenten una proporció d’aquests més elevada que en el cas dels homes (~42%).

El professorat permanent juntament amb el professorat lector són els únics que tenen la possibilitat d’acreditar sexennis de recerca i quinquennis de docència. La resta de professorat que són associats, postdocs o altres com ara els Ramón i Cajal, no tenen accés als programes. Tenint en compte aquesta situació, els resultats del professorat permanent mostren que el 76% (mitjana 2019 i 2020) té quinquennis vius, el 73% (mitjana 2019 i 2020) té sexennis vius (Taula E.4.1.3) i un 100% estan acreditats (Taula E.4.1.4). Del professors lector, el 2019, tots estan acreditats, un 57% tenen quinquennis vius, un 71% tenen sexennis vius i un 86% tenen un o més sexennis. El 85% de professorat lector del 2019, van aconseguir places de professorat agregat permanent el 2020 i el 15% van esdevenir professorat associat. El 2020, els nous professors lectors que han accedit a la plaça, tots estan acreditats i només un 18% tenen quinquennis vius, un 36% tenen sexennis vius i un 45% tenen un o més sexennis. Aquest fet es pot atribuir a que molts d’ells són lectors de primer any i encara no han pogut demanar els mèrits corresponents i/o a que la resolució hagi estat recent i encara estigui pendent d’actualització.

Comentar que degut al perfil professional del professorat associat, aquest col·lectiu presenta una proporció menor de professors acreditats (26 i 25%, 2019 i 2020, respectivament) i de doctors (47 i 48%, 2019 i 2020, respectivament) que la resta de professorat ([Taula E.4.1 VSMA](#); Taula E.4.1.2; Taula E.4.1.3; Taula E.4.1.4).

**Taula E.4.1.3. Quinquennis i sexennis vius en funció de la permanència del professorat.**

Professorat	N professorat 2019-2020	Quinquennis vius 2019-2020	Sexennis vius 2019-2020	N professorat 2020-2021	Quinquennis vius 2020-2021	Sexennis vius 2020-2021
<b>Permanent</b>	64 (45%) (53% dones)	78%	70%	70 (50%) (56% dones)	74%	76%
<b>Associat</b>	47 (33%) (62% dones)	2%	0%	48 (34%) (56% dones)	0%	0%
<b>Lectors</b>	7 (5%) (57% dones)	57%	71%	11 (8%) (73% dones)	18%	36%
<b>Altres</b>	24 (17%) (52% dones)	8%	8%	12 (9%) (92% dones)	0%	0%
<b>Total</b>	142 (100%)			141 (100%)		

*Permanent (inclou catedràtic, professor titular, professor agregat, professor col·laborador, professor agregat interí), Associat (inclou associat i associat mèdic). Altres (inclou Ramon y Cajal, pre i postdoctorals). Taula d’elaboració pròpia amb dades de la Taula E40 del VSMA.*

**Taula E.4.1.4. Professorat acreditat en funció de la permanència del professorat.**

Professorat	N professorat 2019-2020	Acreditats 2019-2020	N professorat 2020-2021	Acreditats 2020-2021
<b>Permanent</b>	64	100%	70	100%
<b>Associat</b>	47	26%	48	25%
<b>Lector</b>	7	100%	11	100%
<b>Altres</b>	24	65%	12	17%

*Permanent (inclou catedràtic, professor titular, professor agregat, professor col·laborador, professor agregat interí), Associat (inclou associat i associat mèdic). Altres (inclou Ramon y Cajal, pre i postdoctorals). Taula d’elaboració pròpia amb dades de la Taula E40 del VSMA.*

El perfil docent, el perfil investigador i/o l’ experiència professional del professorat es pot observar al [Currículum Vitae](#) publicat a la pàgina web del grau. El curs 2019-2020, hi havia publicat un 70% dels CV al web, actualment aquest percentatge ha incrementat i es pot trobar la informació de bona part del professorat considerant el CV vinculat a diferents webs acreditades i validades: Portal de Recerca de Catalunya, Webgrec UB, ORCID, o LinkedIn.

Destacar del perfil docent del professorat que està implicat al grau de NHD, que el professorat de cada àmbit imparteix matèria del propi àmbit i que el 30% del professorat del grau [participa en projectes d’innovació docent \(web RIMDA\)](#) i/o forma part de [grups d’innovació docents de la Universitat de Barcelona \(Evidència NHD.E.4.1.1\)](#).

Destacar del perfil investigador del professorat que està implicat en projectes d’investigació dirigint o participant en grups de recerca de qualitat i consolidats (2017SGR1376; 2017SGR1546; 2017SGR131; 2017SGR196; 2017SGR1269; 2017SGR741; 2017SGR642; 2017SGR604; 2017SGR683; 2017SGR1746; 2017SGR945; 2017SGR158; 2017SGR325; 2017SGR1008; 2017SGR648; 2017SGR1342; 2017SGR244; 2017SGR6; 2017SGR94; 2017SGR506; 2017SGR979; 2017SGR625; 2017SGR124; 2017SGR1116) o [participant activament](#) en projectes competitius a nivell nacional (MINECO, Institut de Salut Carlos III, MICINN, ICREA ACADEMIA) i internacional (JPI-HDHL, IBD4Health, EIT-Health), fent importants contribucions en la seva àrea d’investigació,

en les seves respectives disciplines. En aquest sentit, cal fer especial esment en que la Dra. Andrés-Lacueva i el Dr. Estruch -que coordinen dues assignatures del grau de NHD- i la Dra. Lamuela-Raventós -que imparteix docència al grau- han estat inclosos el 2021 a la llista dels [Highly Cited Researchers](#) de Clarivate Analytics ([noticia UB](#)) per la seva excel·lent trajectòria científica. La Dra. Lamuela-Raventós i la Dra. Andrés-Lacueva, catedràtiques del Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia, són investigadores principals de Grups Ciber de l’Institut de Salut Carlos III, CiberOBN (d’Obesitat i Nutrició) i CIBERFES (de Fragilitat i Envel·liment Saludable), respectivament. El Dr. Estruch, professor agregat, també és investigador principal de Grups Ciber de l’Institut de Salut Carlos III, CiberOBN (d’Obesitat i Nutrició).

Per tant, considerant les dades aportades, destacar que al llarg del temps i de manera global en el grau de NHD s’ha mantingut l’excel·lència tant en el nivell de qualitat docent com de qualitat investigadora del professorat implicat i, a més a més, s’ha disposat de professionals qualificats que han aportat el vessant més professionalitzador. Tot i l’excel·lència actual, demostrada objectivament amb les dades presentades, cal que els òrgans responsables de professorat (Departaments, Deganat i Rectorat) segueixi treballant conjuntament en la política de professorat per establir les taxes de reposició degudes a les jubilacions i altres situacions que esdevinguin per no perdre la qualitat actual aconseguida i, sobretot, preveure la correcta i adequada reposició per jubilació d’aquell professorat dedicat a la docència i investigació més relacionada amb els àmbits professionalitzadors de la titulació.

#### **Adequació del professorat a les assignatures seleccionades, al TFG i a les Pràctiques Externes**

Les Taules E.4.1.5 i E.4.1.6 mostren les característiques de les assignatures seleccionades en base als departaments implicats en la docència, així com en el percentatge d’hores de docència impartida segons la tipologia de professorat. A continuació es mostren algunes dades que demostren l’alta qualificació docent, investigadora i l’experiència professional del professorat per impartir aquestes assignatures. L’elevada experiència docent del professorat es visualitza a través dels quinquennis i de la seva vinculació i implicació en la millora de la qualitat docent que es demostra a través de la seva participació en grups d’innovació docent i en projectes d’innovació docent. L’excel·lència investigadora es visualitza a través dels sexennis d’investigació. Aquelles assignatures més professionalitzadores, la qualitat i l’adequació del professorat ve establerta per l’experiència docent i professional en entorns reals.

**Fisiologia Humana.** El professorat ([Currículum Vitae](#)) que coordina i imparteix aquesta assignatura bàsica pertany a la Secció de Fisiologia del Departament de Bioquímica i Fisiologia (Taula E.4.1.5) i es troba vinculat i acreditat en l’àrea de coneixement de Fisiologia. El 80% del professorat que imparteix la docència és permanent amb places de catedràtic, professor titular i agregat (Taula E.4.1.6), amb una llarga experiència docent i investigadora com s’acredita pels seus trams de docència i recerca: 100% amb quinquennis vius [mitjana de 4,2 (rang entre 1 i 8)]; 67% amb sexennis vius i 100% amb sexennis [mitjana de 3,3 (rang entre 2 i 5)]; 100% acreditats. L’11% de la docència és impartida per professorat lector que es troba acreditat i un 50% té sexennis i quinquennis vius. Comentar que el 67% del professorat implicat en aquesta assignatura són dones. Addicionalment, tot el professorat implicat a l’assignatura forma part de grups d’innovació docent [GAMFIF](#) o [ENAPFISIO](#). Per tant, l’experiència docent i investigadora del professorat és excel·lent per impartir aquesta assignatura del primer curs del grau.

**Nutrició i Dietètica.** El professorat ([Currículum Vitae](#)) que coordina i imparteix aquesta assignatura pertany a la Secció de Nutrició i Bromatologia del Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia (Taula E.4.1.5) i es troba vinculat a l’àrea de coneixement de Nutrició i Bromatologia. El 59% de la docència la imparteix professorat permanent acreditat (Taula E.4.1.6) dels quals el 100% amb quinquennis vius (rang entre 1 i 3) i el 50% amb sexennis vius i un total de 2 sexennis. El professorat associat imparteix el 41% de la docència en aquesta assignatura aportant a l’assignatura la part professionalitzadora a través de la seva experiència en nutrició i dietètica provinent de consultoria clínica i investigadora. Addicionalment, el 50% del professorat implicat a l’assignatura forma part del grup d’innovació docent [NUTRICIOPRACTICA - RIDoR](#). Comentar que el 100% del professorat implicat en aquesta assignatura són dones. Per tant, l’experiència docent, investigadora i professionalitzadora del professorat d’aquesta assignatura és excel·lent per impartir aquesta assignatura.

**Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional.** El professorat ([Currículum Vitae](#)) d’aquesta assignatura forma part de la Secció de Nutrició i Bromatologia del Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia (DNCAG) (coordinador) i de la Unitat de Bioestadística del Departament de Fonaments Clínics (Taula E.4.1.5). El 82% de la docència la imparteix professorat permanent (Taula E.4.1.6) acreditat dels quals el 67% amb quinquennis vius i 100% amb quinquennis (rang entre 3 i 5) i el 100% amb sexennis vius (mitjana 2, rang entre 1 i 3). El professorat del DNCAG forma part del grup d’innovació docent [NUTRICIOPRACTICA - RIDoR](#). Comentar que el 50% del professorat implicat en aquesta assignatura són dones. Juntament amb el professorat permanent, el professorat associat especialitzat en el tractament bioestadístic de dades epidemiològiques avalat pel seu CV, fan que l’equip de professorat avaluï una l’experiència docent, investigadora i professionalitzadora excel·lent per impartir aquesta assignatura.

**Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària.** El professorat ([Currículum Vitae](#)) d’aquesta assignatura forma part del Departament l’Empresa de la Facultat d’Economia i Empresa (coordinador) (Taula E.4.1.5). Aquest és un clar exemple d’assignatura amb una vessant molt pràctica i professionalitzadora en l’àmbit empresarial on el professorat imparteix la seva docència enfocada a que l’estudiant es familiaritzi i entengui els continguts clau de l’administració d’empreses i les funcions i activitats de l’administració empresarial. En aquest sentit, el 100% de la docència recau en professorat associat (Taula E.4.1.6) que, com queda avalat pel seu [Currículum Vitae](#), disposa d’aquest vessant professional que enriqueix a l’estudiant amb situacions en què es trobarà en el món real. Comentar que el 100% del professorat implicat en aquesta assignatura són homes. Per tant, l’experiència docent i professional del professorat és excel·lent per impartir aquesta assignatura de quart curs del grau quan l’estudiant està a punt de sortir al món laboral.

**Pràctiques Externes.** El professorat ([Currículum Vitae](#)) que coordina aquesta assignatura pertany al Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia (Taula E.4.1.5) ubicat al Campus de l’Alimentació de Torribera. És una assignatura singular no assignada a cap departament en particular i que depèn del Consell d’Estudis. En el [Consell d’Estudis del 28 d’abril de 2015](#), es van aprovar els criteris de tutorització i en aquell curs 2015-2016 es va crear la Comissió de Pràctiques Externes. Aquesta comissió està formada per professorat especialitzat en cadascun dels àmbits dels centres de pràctiques per tutoritzar els estudiants. En aquest sentit, aquest còmput de professorat implica professorat permanent i associat especialitzats en cadascun dels àmbits. Aquesta especialització s’avalua pel seu [Currículum Vitae](#). La coordinadora juntament amb la comissió és l’encarregada de nomenar el/la tutor/a acadèmic/a.

La dedicació del professorat en aquesta assignatura es basa principalment en la tutorització i el seguiment dels estudiants, així com, en la seva participació en seminaris per complementar les activitats formatives de les pràctiques i simulacions (veure estàndard 6). El 51% de les hores de dedicació les realitza professorat permanent (Taula E.4.1.6), dels quals un 71% tenen quinquennis vius (rang entre 1 i 5) i un 57% tenen sexennis vius (rang entre 1 i 5) i el 100% estan acreditats. El professorat forma part del grup d’innovació docent [NUTRICIOPRACTICA - RIDoR](#), grup creat a partir dels projectes d’innovació associats a la millora de l’assignatura de Pràctiques Externes del 2015 al 2019. El 34% de les hores de dedicació les realitza professorat associat amb experiència professional en consultories de nutrició i dietètica i nutrició i dietoteràpia hospitalària (avalat pels seus *Curriculum Vitae* – [Evidència NHD.E.4.1.2](#)). La implicació professional d’aquests tutors s’estima que és idònia per a la tutorització d’aquestes pràctiques. La conjunció de professorat permanent amb experiència docent i investigadora i de professorat associat amb experiència professional en aquesta assignatura li dona un alt valor afegit per assolir una bona coordinació i la tutorització personalitzada de l’alumnat tenint en compte els centres de pràctiques assignats. Comentar que el 85% del professorat implicat en aquesta assignatura són dones. Per tant, l’experiència docent, investigadora i professional del professorat és excel·lent per tutoritzar els estudiants d’aquesta assignatura del darrer curs del grau.

**TFG.** El professorat ([Curriculum Vitae](#)) que coordina aquesta assignatura pertany al Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia (Taula E.4.1.5), ubicat al Campus de l’Alimentació de Torribera. És una assignatura singular no assignada a cap departament en particular i que depèn del Consell d’Estudis. El Consell d’Estudis realitza una petició formal anualment del nombre de temes als departaments implicats en la docència del grau; aquest nombre es calcula tenint en compte la càrrega docent que cada departament imparteix al grau (veure detall a l’estàndard 6). Al [web del grau](#) de TFG, el professorat tutor disposa d’una aplicació de gestió d’ofertes de TFG on inclou el tema, la tipologia de treball i un breu resum de què consistirà el treball. Els tutors ofereixen temàtiques dins de l’àmbit en què es desenvolupa la seva activitat investigadora o professional i entren dins la tipologia del TFG descrita a l’estàndard 6.

La dedicació del professorat en aquesta assignatura es basa principalment en la tutorització i el seguiment dels estudiants, així com, en la seva participació en els tribunals d’avaluació de les presentacions orals (veure detall a l’estàndard 6). El 70% de les hores de dedicació les realitza professorat permanent (Taula E.4.1.6), dels quals el 87% tenen quinquennis vius (mitjana quinquennis 3,5), el 73% tenen sexennis vius i els 83% tenen sexennis (mitjana sexennis 3,8). El 50% dels lectors tenen quinquennis i sexennis vius. El 14% de les hores les realitza professorat associat, el 13% del qual el realitzen doctors a diferència de l’1% que són no doctors. El professorat associat implicat doctor i no doctor pot tutoritzar treballs sobretot enfocats a àmbits professionals més pràctics. El *Curriculum vitae* del professorat implicat en el TFG el curs 2020-2021 es troba a l’[evidència NHD.E.4.1.3](#). Comentar que el 72% del professorat implicat en aquesta assignatura són dones.

El 63% del professorat implicat en el TFG forma part de diferents grups d’innovació docent i/o coordina i participa en projectes d’innovació docent. A l’[evidència NHD.E.4.1.4](#) es recullen els GID als quals pertanyen el professorat que participa com a tutor i/o membre dels tribunals del TFG. Per tant, l’experiència docent, investigadora i professional del professorat és excel·lent per tutoritzar als estudiants d’aquesta assignatura de darrer curs del grau.



**Taula E.4.1.5** Característiques de les assignatures seleccionades el curs 2020-2021

	ECTS	Departament coordinador	Matriculats	Grups
<b>Fisiologia Humana</b>	6	Bioquímica i Fisiologia	64	2
<b>Nutrició i Dietètica</b>	6	Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia	66	1
<b>Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional</b>	9	Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia	91	1
<b>Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària</b>	6	Economia Financera i Comptabilitat	69	1
<b>Pràctiques Externes</b>	24	Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia	74	3
<b>TFG</b>	6	Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia	78	2

Taula d’elaboració pròpia a proposta de l’Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB corresponent a la Taula 4.4.a. de les Directrius.

**Taula E.4.1.6** Percentatge d’hores impartides de docència (HIDA) segons tipologia del professorat a les assignatures seleccionades.

	Permanents 1	Permanents 2	Lectors	Associats doctors	Associats no doctors	Altres	TOTAL
<b>Fisiologia Humana</b>	80%		11%	3%		6%	100%
<b>Nutrició i Dietètica</b>	38%	21%			41%		100%
<b>Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional</b>	41%	41%		14%	5%		100%
<b>Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària</b>					100%		100%
<b>Pràctiques Externes</b>	20%	31%	10%		34%	4%	100%
<b>TFG</b>	59%	11%	8%	13%	1%	8%	100%

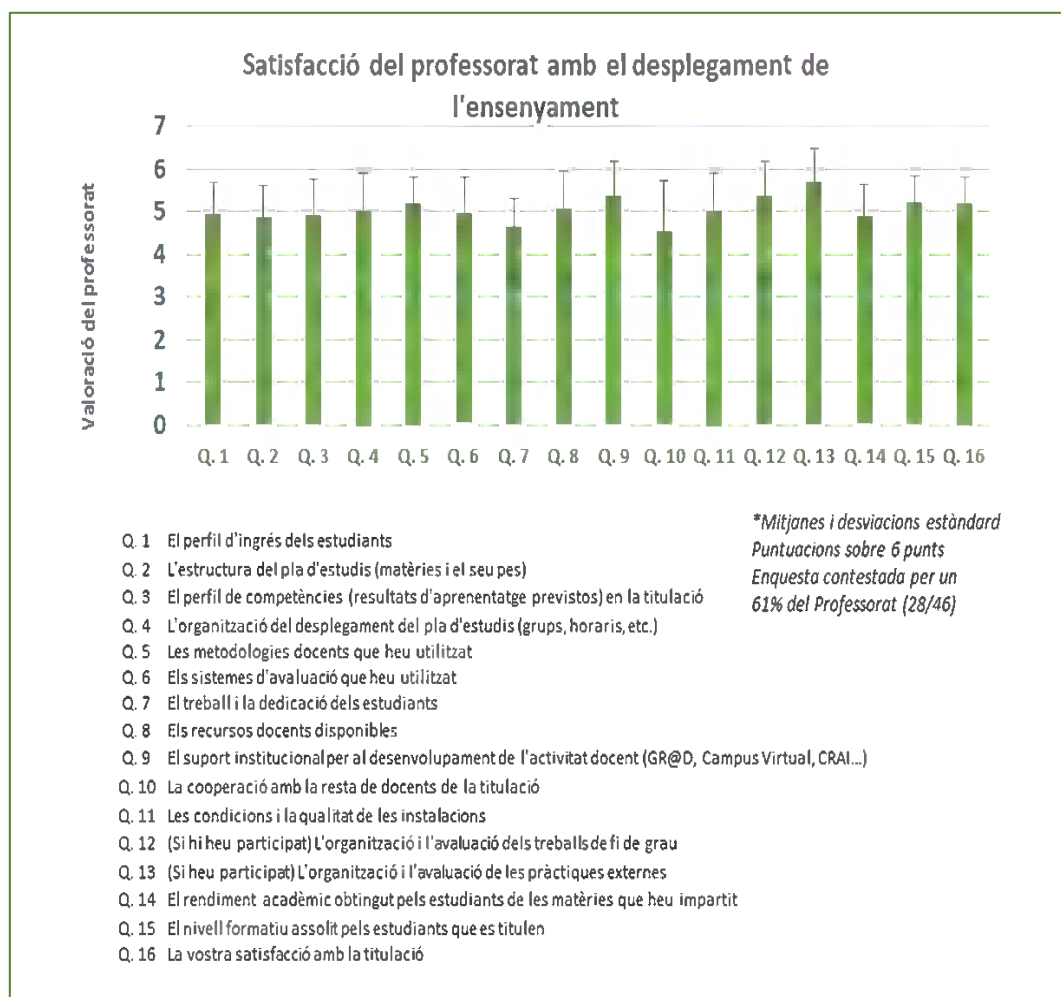
Taula d’elaboració pròpia a proposta de l’Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB corresponent a la Taula 4.4.b. de les Directrius.

### Valoració dels resultats de les enquestes a l’alumnat sobre el grau de satisfacció de la docència impartida

Els mecanismes de recollida del grau de satisfacció dels diferents col·lectius es basen en enquestes realitzades des del Vicerectorat de Política Acadèmica i Qualitat de la Universitat de Barcelona i des del Deganat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació. S’han fet enquestes tant als professors que intervenen en la docència del grau com als estudiants, per conèixer les fortaleses i mancances i poder establir mecanismes per minimitzar els problemes que es puguin detectar.

**Resum de les enquestes al professorat**

Amb aquestes enquestes es pretén avaluar el grau de satisfacció del professorat amb el desplegament de l'ensenyament. Els resultats de l'enquesta realitzada al professorat el curs 2020-2021, es pot observar a la Figura 4.1.1.



**Figura 4.1.1.** Satisfacció del professorat amb el desplegament del grau de Nutrició Humana i Dietètica, el curs 2020-2021.

La participació en aquesta enquesta ha estat força elevada amb un 61% de participació per part del professorat. Els resultats globals de l'enquesta posen en relleu una elevada satisfacció del professorat envers el desplegament de la titulació (5,14 sobre 6, Q16). La valoració a les diferents qüestions oscil·la entre 4,52 i 5,71 sobre 6, totes valorades per sobre del 7,5 sobre 10. Destaquem sobretot aquelles qüestions on hem fet accions específiques en aquests darrers anys observant una excel·lent satisfacció del professorat sobre *l'organització i avaluació de les pràctiques externes* (5,71 sobre 6) i, *l'organització i l'avaluació dels treballs fi de grau* (5,39 sobre 6, Q12), a més d'aspectes més generals sobre *el suport institucional per al desenvolupament de l'activitat docent* (5,36 sobre 6, Q9), *el nivell formatiu assolit pels estudiants que es titulen* (5,22

sobre 6, Q15). En definitiva, aquests resultats demostren l’elevada satisfacció del professorat amb el grau de NHD.

### Resum de les enquestes als estudiants

Analitzant els resultats de l’enquesta sobre *Satisfacció dels estudiants amb l’acció docent i formativa*, el primer aspecte a destacar és que la participació de l’alumnat a l’hora de respondre les enquestes per a cada assignatura és força irregular segons el semestre considerat i no ha estat tan elevada com seria desitjable, de fet els percentatges de participació i el nombre de respostes es mostren a la Taula E.4.1.7 següent:

**Taula E.4.1.7.** Percentatge de resposta en les valoracions de les assignatures els cursos 2019-2020 i 2020-2021 i valoracions de l’assignatura i de l’activitat del professorat.

	2019-2020 1r semestre	2019-2020 2n semestre	2020-2021 1r semestre	2020-2021 2n semestre
<b>DADES RESPECTE LA SATISFACCIÓ GLOBAL DE LES ASSIGNATURES</b>				
<b>Valoració mitjana ± SD</b>	7,2 ± 1,1	7,3 ± 0,7	7,3 ± 1,4	7,1 ± 2,6
<b>DADES RESPECTE L’ACTIVITAT DEL PROFESSORAT</b>				
<b>Valoració mitjana ± SD</b>	7,7 ± 0,8	6,9 ± 2,3	7,2 ± 2,4	7,7 ± 2,7
<b>DADES RESPECTE L’ENQUESTA</b>				
<b>% de participació (valor mitjà ± SD)</b>	33 ± 9%	21 ± 7%	32 ± 14%	16 %*
<b>% assignatures que superen 10 respostes i 20% participació</b>	86%	75%	86%	91%*

Taula d’elaboració pròpia a partir de les taules E65, E65bis i E65\_2020 de l’espai VSMA.

\*Les dades del 2n semestre del curs 2020-2021 només estan disponibles com a informes agregats ([Evidència NHD.E.4.1.10](#)) i, per tant, només s’ha pogut extreure la mitjana. Escala de valoració de l’1 al 10.

Des del curs 2015-2016, la UB té implantat un sistema que permet respondre les enquestes a través de qualsevol dispositiu mòbil amb connexió a internet. Addicionalment, durant el període d’enquestes que correspon des d’aproximadament un mes abans de finalitzar les classes i durant tot el període d’avaluació, la UB -a través del Gabinet Tècnic del Rectorat- realitza diferents accions de difusió per tal d’incentivar la participació (correu electrònic, notícies a les xarxes socials, avisos al Campus Virtual, Mon UB) i també, demana a les facultats i caps d’estudis de dur a terme accions en aquest sentit. Des de la Cap d’estudis, es fan recordatoris al professorat que coordina les assignatures a través de correu electrònic o de manera personal ([Evidència NHD.E.4.1.5](#)). Malgrat els esforços del professorat per conscienciar a l’alumnat de l’interès de les enquestes per millorar la qualitat del grau i el fet que els darrers anys és possible realitzar l’enquesta des del mòbil, a vegades, en algunes assignatures no s’arriba als mínims que són 10 respostes/grup i/o un 20% de participació. No obstant, a la Taula E.4.1.7 es pot observar que el percentatge d’assignatures que superen aquest mínim és força elevat (>75%).

La valoració global de les assignatures i del professorat per part de l’alumnat és molt bona amb valors entre 7,1 i 7,3 per les assignatures i d’entre 6,9 i 7,7 per al professorat, tenint en compte que el segon semestre del curs 2019-2020 es va confinar a la població i la universitat, el professorat i l’alumnat van haver d’adaptar-se ràpidament a la nova situació. Per tant, aquestes

valoracions, malgrat aquesta pandèmia a mig curs i que ha afectat també el curs 2020-2021, ha demostrat la alta capacitat i compromís del professorat per adaptar la docència a la situació posant per davant l’aprenentatge del seu alumnat.

Respecte a les **Pràctiques Externes i al TFG**, hi ha enquestes específiques ([Evidències NHD.E.4.1.6](#) per a pràctiques externes i [NHD.E.4.1.7](#) per a TFG) per aquestes assignatures. El professorat coordinador realitza aquestes enquestes específiques anònimament a l’alumnat a través del campus virtual de les assignatures. L’estudiantat les respon abans de lliurar els treballs/memòries corresponents.

Els **resultats del TFG** obtinguts el curs 2020-2021 posen de manifest les millores realitzades en aquesta assignatura en els darrers dos anys (veure detall a l’estàndard 6). La valoració global del TFG per part de l’alumnat és de  $7,9 \pm 1,5$  (Escala de valoració de l’1 al 10) en una mostra del 74% de participació de l’alumnat matriculat ([Evidència NHD.E.4.1.8](#)). Aquesta valoració general per part de l’alumnat es veu recolzada per un alt percentatge de satisfacció en altres valoracions: El 92% està d’acord o molt d’acord que estava ben informat dels objectius, programa i criteris d’avaluació a la reunió informativa que es realitza abans d’iniciar el TFG; el 91% està molt d’acord o d’acord amb el tipus d’avaluació de l’assignatura; el 83 i el 85% estan satisfets amb els seminaris de cerca i gestió bibliogràfica; el 83% i 88% dels estudiants han estat satisfets amb l’accessibilitat del tutor i en l’accessibilitat i implicació de la coordinadora, respectivament; entre d’altres. Aquests resultats demostren l’excel·lent funcionament de l’organització del TFG i de la implicació de la coordinadora i el professorat tutor en la tutorització dels estudiants.

Respecte a les **pràctiques externes**, anualment es realitzen les enquestes de valoració a través del campus virtual d’aquesta assignatura. L’informe de valoració de la satisfacció de les pràctiques ([Evidència NHD.E.4.1.9](#)) mostra un alt percentatge de participació: 89%. Respecte al procediment de l’assignatura, la majoria d’estudiants (88%) estan d’acord i molt d’acord en que s’ha explicat amb claredat els objectius, el programa i els criteris d’avaluació de l’assignatura; un 73% troben adequada l’avaluació de l’assignatura i un 65% han utilitzat el campus virtual i els ha estat útil. Es considera aquest valor del 65% una mica baix considerant que el campus virtual conté informació sobre l’organització, les activitats i els criteris d’avaluació i a més perquè se’ls fa accedir a aquest durant la sessió de presentació de l’assignatura i de la carpeta d’aprenentatge. Les preguntes sobre la valoració del professorat tutor i la coordinadora d’assignatura, mostren que aquests són fàcilment accessibles (91% i 94%, respectivament), l’estudiantat valora que el 88% dels tutors estan implicats en el procés d’aprenentatge i més d’un 89% pensa que la coordinadora contesta ràpidament i està molt implicada en el procés. Més d’un 90% pensa que la gestió administrativa ha estat senzilla. Per tant, aquests resultats demostren l’excel·lent funcionament, organització i implicació de tot el personal (tutors, coordinadora i personal d’administració i serveis) implicat a les pràctiques.

### 3.4.2 El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants

Els cursos 2019-2020 i 2020-2021, el grau de NHD va comptar amb una dotació de 142 i 141 professors, respectivament ([Evidències NHD Taula E.4.0](#) i [Taula E.4.1](#) del VSMA), on la majoria del professorat és doctor (73% i 72%, respectivament), el 45 i 50%, respectivament, dels professors són permanents i un 65 i 67%, respectivament, estan acreditats ([Taula E.4.1 del](#)

[VSMA](#)). Les dades mostren que la proporció de professorat permanent del grau és adequada per garantir l’estabilitat del grau i per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants. El petit increment observat el curs 2020-2021 és atribuïble a que en els darrers anys el professorat que era lector, Ramón y Cajal i alguns associats i/o associats mèdics, han accedit a places de professorat permanent incrementant la proporció de professorat permanent al grau de NHD (Taula E4.2.1). Addicionalment, s’espera que els lectors i Ramon y Cajal que estan impartint docència actualment al grau, gràcies a estar acreditats, puguin accedir a places de professorat permanent en els propers anys i, per tant, incrementi encara més la proporció de professorat permanent.

**Taula E.4.2.1.** Hores de docència segons la permanència del professorat.

Professorat	N professorat 2019-2020	% hores de docència 2019-2020	N professorat 2020-2021	% hores de docència 2020-2021
<b>Permanent</b>	64	52%	70	58%
<b>Associat i associat mèdic</b>	47	29%	48	31%
<b>Lectors</b>	7	7%	11	6%
<b>Altres</b>	24	12%	12	5%

*Permanent (inclou catedràtic, professor titular, professor agregat, professor col·laborador, professor agregat interí), Associat (inclou associat i associat mèdic). Altres (inclou Ramon y Cajal, pre i postdoctorals). Taula d’elaboració pròpia amb dades de la Taula E40 del VSMA.*

Un percentatge molt elevat del professorat del grau de NHD té una dedicació a temps complet a la universitat (aproximadament 56% el 2019 i 59% el 2020) ([Taula E.4.1 del VSMA](#)). A més, comentar que la proporció de professorat permanent ubicat al Campus de l’Alimentació de Torribera i/o que disposa de despatx al campus per poder atendre els estudiants és del 38% el 2019 i del 40% el 2020. Aquesta proporció garanteix una estabilitat al conjunt de l’ensenyament i fa possible l’organització del grau i l’atenció als estudiants. Una part del professorat no estable són professionals externs (professorat associat), imprescindibles per a la bona formació dels estudiants. Entre el 31% (curs 2019-2020) i el 23% (curs 2020-2021) dels professors associats, i altre professorat no permanent té algun tipus d’acreditació (AQU o ANECA) per accedir a posicions docents permanents. S’exclouen els lectors que en un 100% estan acreditats, mentre que en el col·lectiu d’associats només aproximadament un 25% té algun tipus d’acreditació. Això s’atribueix a que aquest col·lectiu té una tasca professional molt consolidada en l’àmbit hospitalari o de salut, en consulta privada, a la indústria o bé a l’Administració, que no té com a objectiu la carrera docent i que, per tant, no té opció a acreditar-se. El fet que una bona part del personal no permanent disposi d’alguna acreditació posa de manifest que l’ensenyament té opcions de poder garantir l’increment necessari de professorat amb una plaça a temps complet i permanent. Tot i així, és important mantenir un cert percentatge de professorat genuïnament associat, ja que actua com a pont entre l’acadèmia i la professió. El grau de NHD requereix aquest professorat que exerceix la professió en àmbits diferents que aporten l’experiència per poder desenvolupar les competències més professionalitzadores.

Respecte a la docència impartida, el 49% i 59% de la docència el 2019 i el 2020 està realitzada per professorat permanent ([Evidència NHD Taula E.4.0 VSMA](#)), que es distribueix segons es mostra a la Taula E.4.2.2. L’increment de percentatge d’hores de docència de titular a catedràtic es deu a la promoció de professorat que, aquest darrer curs, ha passat de professorat titular i agregat a catedràtic i també a la creació de places de professor agregat. Comentar també que

aquesta promoció a la càtedra ha permès equilibrar la proporció de dones i homes que el 2019 era força descompensada.

**Taula E.4.2.2. Percentatge d’hores en funció de la categoria**

	2019			2020		
	n	% hores	% Dones	n	% hores	% Dones
<b>CU</b>	14	8%	29%	21	14%	52%
<b>TU</b>	33	18%	64%	20	9%	52%
<b>Agregats</b>	13	2%	69%	25	20%	60%
<b>Col·laborador</b>	4	21%	50%	4	16%	50%

*CU, Catedràtic d’universitat; TU, titular d’universitat; Agregats, inclou els interins; % hores, respecte les hores totals de l’ensenyament.*

Respecte al professorat implicat en assignatures bàsiques de primer curs del grau, els departaments involucren professorat de llarg recorregut en la formació d’aquests estudiants de nou ingrés. En el conjunt de les assignatures de primer curs, el curs 2020-2021, hi participen 26 professors permanents (9 catedràtics i 17 titulars i agregats) i 8 professors contractats (lectors i associats) (Taula E.4.2.3). Normalment el professorat amb més experiència se’ls assigna la coordinació d’aquestes assignatures (5 catedràtics, 3 agregats i 2 professors titulars) ja que són estudiants de primer curs i necessiten l’atenció de professorat amb més experiència. En la majoria d’aquestes assignatures també hi ha una bona part d’activitats pràctiques i amb experimentalitat que requereixen grups més reduïts i que tant els professors permanents com els lectors i associats hi tenen un paper important. Es combina així l’experiència del professorat de llarg recorregut amb el professorat novell. El professorat permanent imparteix el 85% de la docència de primer curs: un 65% té quinquennis vius i un 61% té sexennis vius. Es pot observar que el nombre de trams docents i de recerca incrementa en funció de la categoria i dels anys que el professorat porta en la seva categoria. En qualsevol cas, la qüestió important és que el professorat de primer curs és molt adequat per garantir que les bases del coneixement quedin ben establertes ja que té l’experiència, el coneixement i el bagatge per assolir aquesta fita.

**Taula E.4.2.3. Característiques del professorat de primer curs. Dades del curs 2020-2021.**

Categoria	N	% hores de docència	Quinquennis vius (mitjana de quinquennis $\pm$ SD)	Sexennis vius (mitjana de sexennis $\pm$ SD)
<b>CU</b>	9	29%	57% (6,8 $\pm$ 1,3)	66% (5,7 $\pm$ 0,5)
<b>TU</b>	6	14%	83% (5,3 $\pm$ 1,0)	50% (4,3 $\pm$ 0,6)
<b>Agregats</b>	11	42%	55% (1,5 $\pm$ 0,8)	64% (2,7 $\pm$ 0,8)
<b>Lectors</b>	4	8%	25% (1,0 $\pm$ 0)	50% (1,5 $\pm$ 0,7)
<b>Associats</b>	4	11%	0%	0%

*Taula d’elaboració pròpia a partir de les dades de la Taula E40 VSMA. CU, Catedràtic d’universitat; TU, titular d’universitat.*

Respecte a la relació d’estudiants per PDI a temps complet, el valor s’ha mantingut en un rang relativament constant des del 2015: valors de 11,4 (2015), 13,4 (2017) i amb valors de 12,7 (2019) ([Taula E.4.5 VSMA](#)). Es considera que aquest valor permet una bona dedicació a l’estudiant.

### 3.4.3 La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l’activitat docent i investigadora del professorat

#### Eines de suport institucional per al desenvolupament de les funcions del professorat

El professorat disposa de diverses eines institucionals encaminades a millorar **la qualitat de L’ACTIVITAT DOCENT, INVESTIGADORA I DE TRANSFERÈNCIA**. Se’n detallen algunes de les més rellevants en el quadre següent:

PROGRAMES PER MILLORAR LA QUALITAT DE L’ACTIVITAT DOCENT	
<a href="#">Programa IDP-ICE</a>	<a href="#">Cursos de formació en docència i recerca per a Professorat Universitari (IDP-ICE)</a>
<a href="#">Programa REDICE</a>	Projectes de recerca bianuals dedicats a ampliar i difondre coneixement mitjançant processos sistemàtics i científicament rigorosos gràcies als quals es puguin aclarir, descobrir, comprendre, avaluar o transformar qüestions sobre l’ensenyament universitari.
<a href="#">Programa RIMDA</a>	Eina institucional per afavorir la Recerca, Innovació i la Millora de la Docència i l’Aprentatge. Concretament, el professorat pot accedir a dues convocatòries/any per sol·licitar projectes d’innovació docent; així com també disposa d’ajuts per crear materials, per difondre la innovació a congressos nacionals i internacionals, entre d’altres.
<a href="#">Suport del CRAI</a>	Ofereixen cursos a demanda de <a href="#">suport a la investigació</a> i altres <a href="#">de suport a la docència</a> pel professorat, així com altres específics pels estudiants. De manera general, el CRAI ofereix cursos sobre la utilització del Campus Virtual, bases de dades, citació de fonts bibliogràfiques, programes per seguir la docència en línia i <a href="#">suport per elaborar treballs acadèmics</a> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Serveis de suport a la docència</a> (Fitxa de processos)</li> <li>• <a href="#">Suport a la docència durant la suspensió temporal de les activitats acadèmiques per la covid-19</a></li> <li>• <a href="#">Cursos i tallers programats</a></li> <li>• <a href="#">Suport als docents</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Suport al Campus Virtual</a></li> <li>○ Assessorament en eines <a href="#">El TÀCTIC del CRAI</a> (Infografia)</li> <li>○ <a href="#">Elaboració de materials docents</a></li> <li>○ <a href="#">Suport en les eines de la carpeta docent</a></li> <li>○ <a href="#">Assessorament sobre detecció de similituds de treballs acadèmics</a></li> <li>○ <a href="#">OMADO</a> (Objectes i MAterials DOcents)</li> </ul> </li> </ul>
PROGRAMES PER MILLORAR LA DIVULGACIÓ I EMPRENEDORIA	
<a href="#">Divulgació científica</a>	<a href="#">La UB divulga</a> . La UB divulga engloba el conjunt d’activitats de divulgació científica que organitza la Universitat de Barcelona.
<a href="#">Emprenedoria</a>	StartUB! Programa UB que acompanya al professorat i a l’estudiantat en el desenvolupament del seu projecte empresarial durant tot el procés. L’objectiu que té és crear un món més sostenible, igualitari i amb major nivell de benestar.

PROGRAMES PER MILLORAR LA QUALITAT DE L’ACTIVITAT INVESTIGADORA	
<a href="#">INVESTIGA</a>	<a href="#">Recerca a la UB</a> <a href="#">Producció científica</a> <a href="#">Divulgació científica</a> <a href="#">Transferència i innovació</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Oficina de transferència. Bosch i Gimpera UB</a>. La Fundació Bosch i Gimpera disposa de mecanismes perquè la investigació de la UB tingui impacte a la societat a través d’empreses i institucions.</li> </ul> <a href="#">Fes la tesi a la UB</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Instituts de recerca</a></li> <li>• <a href="#">Grups de recerca</a></li> </ul>
<a href="#">Suport del CRAI</a>	CRAI unitat de recerca <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Accés obert a la Universitat de Barcelona</a></li> <li>• <a href="#">Suport i assessorament en la gestió de les dades de recerca</a></li> <li>• <a href="#">Suport als investigadors</a></li> <li>• <a href="#">Suport al gestor bibliogràfic Mendeley</a></li> </ul>
<b>Serveis de suport a la recerca</b>	<a href="#">Centres científics i tecnològics</a> <a href="#">Centre de patents</a> <a href="#">Comitè ètic d’experimentació animal</a> <a href="#">Comissió de bioètica de la UB</a> <a href="#">Gestió de la recerca</a>

El professorat de la UB té a la seva disposició un conjunt d’eines al seu Espai Personal UB per tal de facilitar l'accés i la gestió de la informació en relació a:

- [PDA \(Pla de Dedicació Acadèmica\)](#) de la UB
- Encàrrecs docents
- Llistes de matrícula GIGA
- [RIMDA \(Recerca, Innovació i Millora de la Docència i l’Aprentatge\)](#), antic PMID
- [IDP-ICE \(Institut de Desenvolupament Professional\)](#) de la UB
- [Currícul@](#)
- Enquestes
- Rendiment acadèmic
- [Avaluació Docent del Professorat \(ADP\)](#)

El CRAI de la UB, en coordinació amb el Gabinet Tècnic del Rectorat, dona suport al professorat sobre el funcionament de l’aplicació d’Avaluació Docent del Professorat (ADP) a través del [Servei d’Atenció als Usuaris \(S@U\)](#), resolent les consultes i dubtes que es generin, així com elaborant materials d’ajuda que es publiquen al web del [Gabinet tècnic del Rectorat](#).

El curs passat 2020-2021, en què degut a la pandèmia de la COVID-19 va ser necessària l’adaptació a la [docència mixta](#) i en línia, els recursos oferts per la institució van ser claus per al bon funcionament de la docència en aquesta situació extraordinària. Cal destacar en aquest nou context la importància de la formació i l’acompanyament permanent al col·lectiu docent i la necessitat de replantejament estratègic de la docència i de l’aprenentatge, mitjançant una formació en línia adequada.

Les estratègies de la UB, van implicar a unitats com ara el RIMDA per crear projectes en aquest sentit. El RIMDA va crear el PROJECTE RIMDA-DOCÈNCIA MIXTA que com a finalitat principal



tenia oferir suport i assessorament al conjunt del professorat de la UB davant els reptes que comportava l’inici del curs acadèmic 2020-2021 amb la nova situació de docència mixta en el marc excepcional generat per la crisi de la Covid-19. En aquest sentit, es van desenvolupar sessions formatives i de presentació de les estratègies d’innovació docent al professorat: Aprenentatge basat en problemes (ABP), Aprenentatge basat en projectes (ABPr), Aula inversa (*Just in Time Teaching*), Aula inversa (*Team Based Learning*), Exposició oral, Estudi de Cas, en la qual hi ha participat professorat implicat al grau de NHD.

Referent als cursos de formació realitzats pel professorat del grau de NHD, el curs 2019-2020, un total de 67 PDI (47% de professorat del grau: 61% de dones i un 39% d’homes) van realitzar un total de 157 cursos ([Evidència NHD.E.4.3.1](#)), 105 realitzats per dones (69% dels cursos) i 52 realitzats per homes (33% dels cursos). El curs 2018-2019, un total de 45 PDI (32% de professorat del grau: 76% de dones i 24% d’homes) van realitzar un total de 79 cursos, 60 realitzats per dones (76% dels cursos) i 24 realitzats per homes (24% dels cursos) ([Evidència NHD.E.4.3.2](#)). Encara que s’observa que hi ha un major percentatge de professores que realitza cursos, aquestes també són més presents en la docència del grau de NHD (62% de dones i 38% d’homes, curs 2019-2020; 63% de dones i 37% d’homes, curs 2018-2019).

Durant els cursos 2019-2020 i 2020-2021, el professorat va participar en cursos d’adaptació de la docència presencial a virtual demostrant una ràpida adaptació a la modalitat de docència virtual, implementant estratègies d’èxit que s’han publicat en congressos d’innovació docent internacionals. Alguns exemples els trobem en assignatures bàsiques de primer curs i altres més aplicades: [Juan et al., Resources for learning human physiology for students of human nutrition and dietetics during the first COVID-19 lockdown](#). Edulearn21, 1547:7994-8000, 2021; [Uрпи-Sarda et al., Lizarraga, MA. Experiencias formativas de resolución de casos clínicos en dietoterapia en modalidad virtual síncrona](#). III CIDICO, 15-20 novembre del 2021.

Des de la coordinació del grau de NHD es valora molt positivament que el 30% del professorat del grau [participi en projectes d’innovació docent](#) i/o que formi part de [grups d’innovació docents de la Universitat de Barcelona](#) ([Evidència NHD.E.4.1.1](#)). Concretament, durant el curs 2019-2020, es van concedir tres projectes d’innovació docent directament aplicats a les assignatures pròpies del grau de NHD. Un d’ells aplicat exclusivament a l’assignatura de TFG amb l’objectiu de reestructurar el format del TFG orientant-lo a l’activitat professional i dissenyar instruments de tutorització i avaluació de l’aprenentatge associat al TFG: [“Replantejament Del Disseny i Sistema D’avaluació del Treball Final de Grau en el Grau de Nutrició Humana i Dietètica” \(2019PID-UB/010\)](#). L’altre projecte concedit és més transversal al grau i té com a objectiu dissenyar activitats de simulació en la matèria de dietoteràpia per tal que l’alumnat assolixi les habilitats pròpies del dietista nutricionista a través de simular entorns i casos reals: [“Disseny d’activitats d’aprenentatge Basades en la Simulació a la Matèria Dietoteràpia” \(2019PID-UB/006\)](#). Aquest projecte ha estat aplicat a les assignatures de Patologia General i Dietoteràpia i pràctiques externes, aplicant per primera vegada activitats de simulació al grau a finals de tercer curs i a l’inici de les pràctiques externes per tal de d’incrementar les habilitats dels estudiants per enfrontar-se a situacions reals. El tercer projecte concedit és el disseny, creació i implementació de casos transversals al grau a través de l’assignatura de Fisiologia Humana (1r curs), Ampliació de Fisiologia Humana (2n curs), Patologia Nutricional i Dietoteràpia (3r curs) i Patologia General i Dietoteràpia (3r curs). Aquest projecte pretén la integració de continguts, la reflexió per part dels estudiants en la progressió de la seva formació i la consolidació de coneixements i capacitats: [“Dels coneixements a les competències a través de l’estudi de casos”](#)

(2019PID-UB/023). Posteriorment, durant el curs 2020-2021, es va concedir un projecte d’innovació docent anomenat “[SLIDE-4-U: Construcció de la classe a través de les diapositives explicades pels estudiants](#)” (2020PID-UB/023) aplicat a l’assignatura de Nutrició Molecular de quart curs amb l’objectiu de fer participar a l’estudiant del seu propi procés d’aprenentatge i el dels seus companys a través de la preparació i posterior explicació a classe de les diapositives. En aquest aspecte, aquestes noves metodologies docents pretenen promoure una major implicació i participació de l’alumnat i treballar les habilitats de comunicació, al mateix temps que es fomenta una actitud més reflexiva.

Aquests projectes d’innovació docent han donat lloc a la presentació dels resultats a congressos d’innovació docent i a la publicació en revistes dels resultats. Aquesta informació es troba a l’[evidència NHD E.4.3.3](#).

La implicació del professorat del grau de NHD en la millora de la docència i, per tant, en la qualitat docent i la introducció de noves metodologies docents a diverses assignatures del grau, es reflecteix en la satisfacció de l’alumnat i també pels comentaris que realitza a nivell verbal i/o a través de les enquestes o treballs. Tot i així, creiem que cal visualitzar més els projectes i les millores que es realitzen i, per tant, es planteja com a proposta de millora, introduir al web del grau un subapartat dins de professorat per mostrar la innovació docent que realitza el professorat implicat en el grau.

## Graus de CTA i NHD

### 3.4.4 Propostes de millora de l’estàndard 4

- Vegeu la graella del Pla de millores del grau de CTA clicant [aquí](#).
- Vegeu la graella del Pla de millores del grau de NHD clicant [aquí](#).

### 3.4.5 Autoavaluació de l’estàndard 4

*Una valoració global de l’autoinforme dels graus sotmesos a acreditació demostra que en tots els graus hi ha un professorat amb una gran experiència docent i una gran qualitat científica, i que el grau de satisfacció dels estudiants amb el professorat és elevat.*

*Un altre aspecte a destacar és la formació continuada que rep el professorat que imparteix docència als graus de CTA i NHD, així com la seva participació en projectes d’innovació docent per millorar la qualitat de la docència.*

*En base a l’excel·lent perfil docent, investigador i/o professional del professorat, a la seva experiència i la notable satisfacció dels estudiants envers la seva dedicació, així com els recursos per desenvolupar una formació d’alta qualitat, **la valoració d’aquest estàndard es considera que s’assoleix vers l’excel·lència.***

### 3.5. Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l’aprenentatge

#### 3.5.1 Els serveis d’orientació acadèmica suporten adequadament el procés d’aprenentatge i els d’orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.

A la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació, l’orientació acadèmica de l’alumnat de grau i màster es desplega per mitjà del Pla d’Acció Tutorial (PAT), per accions específiques dirigides a reforçar el suport i l’orientació als estudiants i també dirigides a l’orientació professional. La Facultat a més, participa i col·labora en diferents accions de suport que organitza el Servei d’Atenció a l’Estudiant (SAE) de la Universitat de Barcelona.

A més, la Facultat ofereix també atenció i orientació a l’alumnat per mitjà de la [Secretaria d’Estudiants i Docència \(SED\)](#) d’ambdós campus, lloc on es fan la majoria dels tràmits administratius (preinscripció, matrícula, certificats, emissió del títol, etc.) relacionats amb l’activitat acadèmica de l’estudiant. També la Facultat ofereix [l’Oficina de Relacions Internacionals \(ORI\)](#) per orientar sobre els programes de mobilitat.

Les accions i recursos que desenvolupa la Facultat són:

#### **Orientació acadèmica als estudiants i Pla d’Acció Tutorial (PAT):**

El **Pla d’Acció Tutorial** s’ha plantejat seguint les orientacions de l’espai europeu d’educació superior (EEES) i segons la normativa vigent: [Estatut de l’estudiant universitari](#), aprovat per RD 1791/2010, de 30 de desembre. [Ordenació dels ensenyaments universitaris oficials](#) RD1393/2007, de 29 d’octubre. Projecte institucional de política docent de la Universitat de Barcelona (Consell de Govern de la UB, de 6 de juliol de 2006). Informació, orientació i suport a l’estudiant: acció tutorial a la Universitat de Barcelona (Consell de Govern de la UB, de 5 de juliol de 2007). L’any 2009, la Facultat va posar en marxa el primer PAT que es recull en el [PEQ-050](#) – Orientació a l’estudiant de grau i el [PEQ-051](#)-Orientació a l’estudiant de màster revisat 2017.

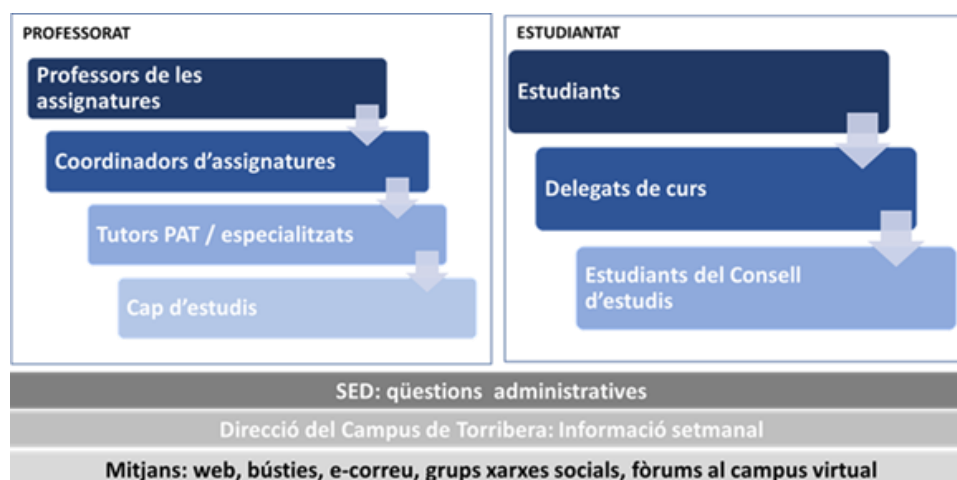
El PAT dels ensenyaments de grau depèn de cada consell d’estudis i és responsabilitat d’un/a professor/a que actua com a coordinador/a i que ret comptes a través del SAIQU. La Facultat ha desenvolupat el PAT dels graus d’acord amb la distribució dels ensenyaments en els dos campus de què disposa:

- Campus Diagonal Sud:
  - [PAT del grau de Farmàcia i de la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica \(1r-3r curs\)”](#)
- Campus de l’Alimentació de Torribera:
  - [PAT-CAT del grau de “Ciència i Tecnologia dels Aliments”, del grau de “Nutrició Humana i Dietètica” i de la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica \(a partir del 4t curs\)”](#)

Les accions que s’assumeixen dins el **PAT-CAT** són d’informació i d’orientació dels estudis i del futur professional. Les tutories poden ser grupals, individuals, de forma presencial o virtual. **Cronològicament**, s’agrupen les accions del PAT-CAT en quatre moments:

- a) accions d’orientació prèvia al grau (participació al [Saló de l’Ensenyament](#), [Jornada de Portes Obertes](#), [Cuina i Nutrició al Laboratori](#) i [Apropa’t al Campus de l’Alimentació](#))
- b) accions inicials d’acollida [Jornada de Matriculació ([Nutrició Humana i Dietètica](#) i [Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)), [Jornada de Benvinguda](#) i [Inici de curs](#)]
- c) accions d’orientació durant els estudis :
- Accions individuals. Tutors de fase inicial i seguiment (professors de referència) i tutors especialitzats ([PAT-CAT](#)) Alumnes de Referència – Accions entre Iguals ([PAT-CAT](#))
  - [Passaport a la Profesió](#)
  - Atenció individualitzada del SAE. Programa [El SAE s’apropa al Campus de l’Alimentació](#).
  - Espais virtuals de suport: [grau de CTA](#) i [grau de NHD](#)

En aquest sentit, considerant la comunicació dins del professorat i l’estudiantat, es disposa de diferents nivells d’actuació (Figura 5.1) que permeten un flux d’informació satisfactori i permeten establir les mesures més adients amb immediatesa. La creació de la figura dels delegats de classe als graus de CTA i NHD durant el curs 2020-2021 durant el temps de virtualitat associat a la pandèmia en la impartició de classes, també ha facilitat en bona mesura la comunicació entre l’estudiantat i el professorat. Aquest organigrama de comunicació establert amb motiu de la crisi sanitària de la COVID-19 s’ha revelat com una eina excel·lent i és un model que es mantindrà de forma consolidada.



**Figura 5.1** Diagrama de nivells d’actuació/comunicació pel professorat i per l’estudiantat.

Específicament, el curs 2020-2021, arrel de la situació sanitària, s’han reforçat les accions de suport tutorial als estudiants amb **accions de suport especials COVID**. Per exemple, s’han realitzat reunions informatives del model de docència i organització a l’inici de cada semestre ([Evidència E.5.1.1](#)) i també quan ha estat necessari adaptar la planificació en funció de l’evolució de la pandèmia ([Resolució del Rector, 9 de febrer](#)). També s’han elaborat guies d’actuació, específiques per a l’estudiantat i el professorat, adaptades per realitzar les avaluacions presencials tenint en compte totes les mesures de seguretat ([Evidència E.5.1.2](#)) i el [pla d’adaptacions del Campus de l’Alimentació de Torribera](#).

d) accions a l’etapa final i de futur professional:

- El tutor de Pràctiques Externes.
- El tutor de Treball Final de Grau (TFG)
- Apropa’t a la Recerca: sessions que expliquen les possibilitats de formació de postgrau i de màsters a través de xerrades informatives i dels enllaços de les WEB de la Facultat.
- Coneix l’entorn professional. Activitats encaminades a conèixer la realitat professional del sector Sanitari i Agroalimentari. Inclou jornades de presentació d’associacions professionals, societats científiques, així com de la visió de professionals del sector i d’egressats recents.
- Servei d’Atenció a l’Estudiant (SAE) de la Universitat de Barcelona.

La comissió de coordinació del PAT-CAT està formada pel Vicedegà Director del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació (CoACA), les Caps d’Estudis del Grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD) i del Grau de Ciència i Tecnologia del Aliments (CTA), el coordinador del PAT-CAT, un/a representant del SAE i un/a professor/a de cadascun d’aquests dos ensenyaments.

L’equip de tutories esta format per professorat tutor de fase inicial i de seguiment, professorat tutor especialitzat i alumnat de referència.

La formació del professorat tutor es completa a partir de reunions específiques en què s’incentiva la participació del tutor en els cursos relacionats organitzats per l’[IDP-ICE](#). L’Espai del Tutor al Campus Virtual és molt útil ja que permet la difusió immediata de les activitats organitzades i posa a l’abast del tutor un ampli recull de recursos formatius i informatius que el poden ajudar en la seva tasca.

El seguiment diari de l’acció tutorial correspon al/a la Coordinador/a del PAT-CAT. Aquest s’efectua en base a les informacions recollides en les dues reunions de coordinació programades al llarg del curs (setembre i febrer) amb l’alumnat i professorat tutor de referència. La recollida d’informació es complementa amb una enquesta adreçada als tutors i una adreçada als estudiants, mitjançant el campus virtual de suport tutorial espai de comunicació Torribera ([Evidències E.5.1.3](#)).

L’enquesta per al professorat tutor inclou la valoració dels següents aspectes: nombre de contactes professor/a amb l’alumne/a i via de contacte, estimació de la dedicació a la tasca de tutoria, utilitat de la informació rebuda, valoració de la tasca de l’alumne tutor.

L’enquesta per a l’estudiantat inclou la valoració dels següents aspectes: grau de coneixement del PAT, grau d’implicació del professor tutor, grau d’implicació de l’alumnat de referència, utilitat de la informació rebuda en el marc de les activitats programades al llarg del curs.

Amb el recull d’aquestes dades i els suggeriments, el Coordinador del PAT-CAT informa anualment a la comissió del PAT-CAT i estableixen les propostes de millora.

## Programes de mobilitat

L'[ORI](#) ofereix assessorament a l'alumnat sobre els diferents programes de [mobilitat internacional](#), s'hi gestionen tots els tràmits que els estudiants han de fer per a una estada a l'estranger i rep els estudiants estrangers que fan una estada a la Facultat. També organitza [sessions informatives](#) i [sessions de benvinguda](#) per als estudiants estrangers. Les dades aproximades d'alumnes de la Facultat que se'n van en programes Erasmus és d'uns 110 per curs, i els que venen en programes de mobilitat són uns 60 alumnes. Aquest any 2020, fruit de la pandèmia s'ha produït una disminució notable: han marxat 52 alumnes i n'han arribat 21. ([Evidència E.5.1.4](#)).

També es faciliten programes de [mobilitat nacional](#) dins del programa SICUE d'intercanvi entre universitats espanyoles.

## Altres accions d'orientació acadèmica als estudiants

La Facultat també té en compte les necessitats educatives específiques de l'alumnat: estudiants amb minuscúries, esportistes d'elit, estudiants amb rendiment d'excel·lència, etc. El professorat tutor de cada ensenyament treballa en coordinació amb el [Servei d'Atenció a l'Estudiant](#) (SAE) de la UB. El SAE compta amb diversos programes de suport i assessorament als estudiants, entre d'altres ([Evidència E.5.1.5](#)):

- [Programes d'integració](#): ofereixen un gran ventall d'ajuts als estudiants amb necessitats especials, ja sigui visuals, auditives, etc. Ofereixen eines de suport per facilitar l'estudi i l'assistència a les aules (cadres de rodes, programari, etc.) i també alumnes de suport en l'estudi.
- [Programa Tutoresport UB](#): programa d'atenció als esportistes d'alt nivell que té com a objectiu principal ajudar l'esportista universitari d'alt nivell de la Universitat de Barcelona a compatibilitzar la seva activitat esportiva amb la seva activitat acadèmica, podent així coordinar ambdues activitats i facilitar el camí de tot aquell estudiant que vulgui formar-se i competir en la màxima categoria de la seva disciplina. Obert a tots els estudiants, i aquest treballa juntament amb el tutor de referència de necessitats específiques dels graus. Té en compte la [Normativa Reguladora de l'Esport Universitari d'Alt Nivell](#).
- [Suport psicològic](#)
- [Suport psicològic a la comunitat universitària en temps de pandèmia](#): davant la situació provocada per la pandèmia, la Universitat de Barcelona va adoptar accions específiques.
- [Projecte Studia](#): dona suport als estudiants amb malalties de llarga durada.
- [Sostenibilitat UB](#): la Universitat de Barcelona també vetlla per conscienciar tota la comunitat dels valors de sostenibilitat. Es promou la participació de l'alumnat dels dos graus en el concurs de vídeos [I tu, què fas per a la sostenibilitat alimentària?](#) per incidir en les receptes o iniciatives que ajudin a reduir el malbaratament que permetin assolir els ODS relacionats amb l'alimentació.

La Universitat també ofereix [suport informàtic](#) oferint programari divers així com [beques \(Connecta UB\)](#) per garantir la connectivitat a Internet i l'ús d'ordinadors portàtils. Aquest fet ha estat de vital importància en la situació provocada per la COVID-19, en què la docència ha passat a ser majoritàriament en línia.

## Orientació de la carrera professional dels estudiants per facilitar la incorporació al mercat laboral

La Facultat, amb el suport del [SAE](#), organitza diferents activitats encaminades bàsicament a acompanyar l'estudiant per orientar-lo vers a la professió, definir el seu itinerari formatiu i facilitar la inserció al món laboral. Organitza tallers d'orientació ocupacional amb cursos d'estratègies de recerca de feina, com ara treballar a l'estranger, etc. La Facultat difon la informació a través de la pàgina web de la Facultat en un espai específic anomenat "[Institucions i empreses](#)". També, a través de la pàgina principal del web de la Facultat a l'espai [Novetats](#), a la pàgina web del Campus de l'Alimentació de Torribera a [Notícies](#), a través del Campus Virtual i a través de la nova app del mòbil [SocUB](#).

La Facultat també informa als estudiants sobre les possibilitats de formació de postgrau i de màsters a través de xerrades informatives, panells informatius i de la pàgina [Web de la Facultat](#), de manera molt visual.

Concretament, aquest curs 2020-2021, s'han realitzat Jornades específiques d'orientació professional per als estudiants dels graus de NHD i CTA:

- Específiques per a estudiants del grau de NHD ([Evidència E.5.1.6 NHD](#)) organitzades a través del SAE "programa passaport a la professió"
- Específiques per a estudiants del grau de CTA ([Evidència E.5.1.6 CTA](#)) organitzades a través de l'Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments.

Entre les activitats desenvolupades als campus de la Facultat organitzades pel SAE o per la mateixa Facultat per als estudiants de postgrau i màster destaquen:

- **"Passaport a la professió"**

El SAE, juntament amb la Facultat, organitza diverses activitats encaminades a conèixer la realitat professional del sector sanitari i del sector agroalimentari per facilitar la inserció laboral de l'alumnat. El "Passaport a la professió" inclou jornades de presentació d'associacions professionals i societats científiques, així com de la visió de professionals del sector i de titulats recents. Les activitats del "Passaport de la professió" s'organitzen a cada campus i s'adapten al perfil professional dels diferents ensenyaments que s'imparteixen: [Activitats Campus Diagonal](#) i [Activitats Campus de l'Alimentació de Torribera](#). Al Campus de l'Alimentació de Torribera, el passaport a la professió s'estructura en diferents àrees (formació acadèmica, formació complementària, experiència professional, ...) per als alumnes dels diferents cursos ([Evidències carpeta E.5.1.7](#)).



Al Campus Diagonal també s’organitzen tallers amb empreses del sector farmacèutic, activitats per donar a conèixer el Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona i taules rodones. D’especial rellevància són els tallers [“University Joins Industry”](#) amb el patrocini de l’empresa Galenicum Health i col·laboracions amb [l’empresa Glaxosmithkline \(GSK\)](#), que ofereix contractes de pràctiques al Regne Unit. Gràcies a aquesta activitat, des del 2007, més d’una vintena d’estudiants de la Facultat han gaudit de contractes laborals d’un any a Stevenage (UK).

• **Fòrum d’Empreses**

La Facultat va organitzar per primera vegada el 29 novembre del 2018 “el [Fòrum d’Empreses de l’Àmbit Farmacèutic-sanitari](#)”, per tal d’establir contactes entre els futurs graduats i alumnes dels màsters i postgraus de la Facultat i empreses o organitzacions. D’aquest contacte estudiant-empresa en poden sorgir beques, convenis per estada en pràctiques externes o un contracte de treball. En la primera edició hi van participar 26 empreses i més de 250 alumnes de graus i màsters de la Facultat que es van allotjar en diversos espais de la Facultat i en diverses carpes habilitades a l’exterior. Es va aprofitar el Fòrum per fer diverses activitats complementàries organitzades pel SAE amb una valoració molt positiva, tal com es pot veure a la taula següent ([Evidències carpeta E.5.1.8](#)):



Accions	Valoració global		Contingut		Utilitat	
	Mitjana	Moda	Mitjana	Moda	Mitjana	Moda
	Taller preparació Fòrum	9,1	10,0	9,2	10,0	9,7
Taller entrevista	9,8	9,0	9,8	10,0	10,0	10,0
Assessorament del currículum	9,3	10,0	9,5	10,0	9,6	10,0
Participació al fòrum	8,9	9,0	8,9	10,0	9,0	10,0

En la segona edició [II Fòrum d’Empreses](#), organitzat el 27 novembre de 2019, hi van participar 30 empreses i més de 300 alumnes. Es va incorporar una activitat per facilitar la interacció empresa-alumne “Speed Networking” que és un format d’entrevistes dissenyat per accelerar contactes professionals en què els estudiants participants tenen la possibilitat de presentar-se al personal d’una empresa amb una presentació molt breu de dos minuts. Considerem que s’ha assolit un notable èxit de participació i amb un alt grau de satisfacció dels participants ([Evidències carpeta E.5.1.8](#)).

En la tercera edició, curs 2020-2021, no es va organitzar presencialment degut a la crisi sanitària de la COVID-19 i es va cercar un format alternatiu virtual amb altres Facultats, com a [Fira d’Empreses de Ciències i Enginyeries UB](#). Aquesta es va organitzar conjuntament amb les Facultats de Física, Química, Ciències de la Terra, Matemàtiques i Biologia; i es va estructurar en 5 pavellons virtuals, dels quals un d’ells corresponia a [Farmàcia i Ciències de l’Alimentació i Químiques](#). Aquesta edició de la fira es va englobar dins la [Fira Virtual d’Ocupació UB](#). Es va treballar amb més de 80 empreses, 30 de les quals eren del món farmacèutic i alimentari.

Enguany, el 4 d’abril del 2022 està prevista la nova edició 2021-2022 de la Fira d’Empreses de Ciències i Enginyeries UB prevista amb modalitat presencial.

- [Jornades de recerca](#)

Jornades organitzades pel Vicedeganat de Recerca de la Facultat dirigides a alumnes de grau, màster i doctorat de la Facultat, en la [seva XII edició](#). El seu objectiu és apropar la recerca a tots els estudiants de grau, màster i doctorands, així com al PDI de la Facultat. Els ponents dels treballs de recerca poden exposar la seva tasca i aportació en forma d’exposicions orals o bé de pòsters. Es reconeix la recerca de l’alumnat amb uns premis econòmics concedits per la cooperativa farmacèutica Fedefarma segons siguin exposicions orals o pòsters.

- **Altres activitats de promoció**

La [Càtedra UB-DANONE](#) (ubicada al Campus de l’Alimentació de Torribera) convoca des de l’any 2015 un premi per reconèixer els millors Treballs de Fi de Grau (TFG) dels graus de NHD i de CTA. L’objectiu del premi és potenciar el coneixement en els àmbits de l’alimentació, la nutrició, la

seguretat alimentària i la gastronomia. En el marc d’aquesta càtedra, durant el curs 2020-2021, es va realitzar el [Concurs de Reptes](#), concurs encaminat a un treball tutoritzat i col·laboratiu amb grups d’estudiants dels graus de CTA, NHD i Ciències Culinàries i Gastronòmiques per tal de desenvolupar un producte.

La UB convoca anualment els [Premis UB-Santander](#) als millors treballs de recerca de batxillerat. La modalitat dels Premis-UB Santander de la Facultat inclou treballs relacionats amb els graus de CTA, Farmàcia i NHD.

Els estudiants de tercer i quart curs del grau de CTA participen en el [Projecte Moritz University](#), en el qual hi participen totes les universitats catalanes i té com a objectiu competir per a l’elaboració de la millor cervesa artesanal.

Els estudiants de tots els graus de la facultat poden participar en el [Premi a la millor aportació terminològica en català en TFG](#). En aquest cas, es dona un premi al millor estudiant candidat de cada campus i que consisteix en un àpat per a dues persones en un restaurant gastronòmic.

A aquestes activitats cal afegir [el concurs anual PharmaNews](#), que inclou el premi Fedefarma, dirigit a l’estudiantat dels graus que s’imparteixen a la Facultat, especialment els que cursen els darrers anys i que té com a finalitat desenvolupar amb profunditat algun tema científic que hagi estat notícia recent en un període determinat. La Facultat també compta amb altres ajuts i premis per als estudiants, entre d’altres, es pot esmentar el de [l’empresa COFARES](#), que atorga premis als millors treballs en Farmàcia Clínica i Atenció Farmacèutica.

- [Pràctiques en empreses](#)

La Facultat, amb les caps d’estudi, promou que l’alumnat pugui fer pràctiques externes. Des del grau es dona suport per mitjà de reunions informatives prèvies i facilitant contactes amb empreses i institucions del sector. La SED ubicada al Campus de l’Alimentació de Torribera gestiona els convenis de pràctiques externes amb empreses i els projectes formatius dels alumnes per mitjà de la plataforma GIPE, amb coordinació amb els tutors de les pràctiques i dels graus. Es gestionen entre 75 i 80 projectes formatius en cada grau per curs, tant de tipus curricular com extracurricular o lligats a l’elaboració del TFG. La tendència és en augment, ja que durant el curs 2020-2021 aquesta xifra s’ha superat i han estat més de 85. La Facultat disposa d’enquestes de satisfacció, per a alguns ensenyaments, amb una valoració molt positiva ([Evidències E.5.1.9](#)).

A més, la Facultat informa de serveis generals de la UB que poden ser molt útils per als estudiants, com ara [Emprenedoria](#). La UB també compta amb l’entitat [StartUB!](#) que impulsa i desenvolupa totes aquelles activitats relacionades amb l’emprenedoria i la seva promoció, amb el [Club de Feina de la UB](#) i la Borsa de Treball: la Universitat té una borsa de treball dirigida als alumnes titulats que gestiona [AlumniUB](#).

### 3.5.2 Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d’estudiants i a les característiques de la titulació.

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació imparteix la seva docència en dos campus: el Campus Diagonal Sud Portal del Coneixement i el Campus de l’Alimentació de Torribera. Ambdós campus, disposen d’instal·lacions i recursos materials adequats per a la docència teòrica i pràctica dels seus graus i màsters oficials.

#### Aules de docència

Totes les [aules](#) estan equipades amb les tecnologies necessàries: ordinador, connexió a Internet i canó i/o pissarres electròniques. Es disposa d’aules amb dimensions diferents segons les funcions, aules convencionals per a grups grans, aules per a grups mitjans, aules per a seminaris de grups petits, aules de treball i aules especials, com l’[aula de simulació assistencial](#). La major part de les aules petites i de seminaris disposen d’un mobiliari que es pot moure fàcilment per disposar-lo segons les necessitats docents.

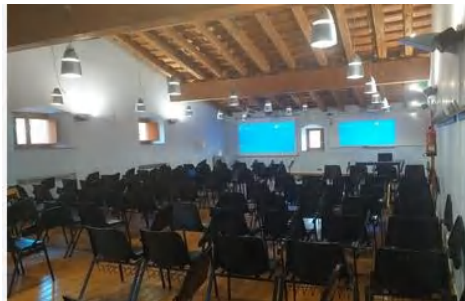
Amb motiu de la crisi sanitària de la COVID-19, i davant la necessitat de garantir una docència semi-presencial per al curs 2019-2020, s’ha instal·lat a la majoria d’aules de la Facultat la tecnologia audiovisual necessària perquè l’alumnat pugui seguir les classes en línia síncrones en “streaming”.

Amb aquest objectiu, al Campus Diagonal s’han instal·lat 15 càmeres PTZ i CAM20 i 16 sistemes de microfonia i s’han actualitzat 6 projectors. El Campus de l’Alimentació de Torribera també ha millorat les seves instal·lacions amb la incorporació de 5 càmeres PTZ i 8 projectors amb pissarra digital i nous sistemes de microfonia i altaveus a totes les aules. La instal·lació de tots aquest equipament, juntament amb la millora de la cobertura de wifi de totes les aules, ha permès garantir la qualitat de la docència en aquesta època singular de pandèmia.

El Campus de l’Alimentació de Torribera disposa de 12 aules per a la docència que donen resposta a tota mena de necessitats: aules grans, mitjanes i petites. A més, totes les aules estan dotades d’ordinador, canó de projecció, Internet, reproductor de DVD, retroprojector i megafonia:

- **A l’Edifici de la Masia:**

- AULA 1: Capacitat per a 80 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- AULA 2: Capacitat per a 78 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- AULA 3: Capacitat per a 60 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- AULA 5: Capacitat per a 42 persones amb Càmera motoritzada PTZ
- Sales de reunions, sales per a seminaris
- Disposa també d’una sala d’actes amb una capacitat per a 150 persones equipada amb una càmera motoritzada PTZ i una aula d’informàtica; i també de sales per a reunions



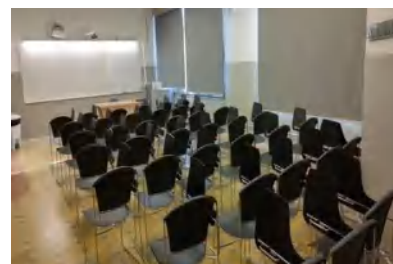
- **A l’Edifici Marina:**

- AULA A: Capacitat per a 77 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- AULA B: Capacitat per a 96 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- Disposa també d’una sala de reunions i d’una aula d’informàtica.



- **A l’Edifici Verdaguer :**

- AULA 1: Capacitat per a 57 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- Disposa també d’una sala de reunions i sala per seminaris i d’una aula d’informàtica.



- **Edifici Sent Sovi:**

- AULA 1: Capacitat per a 40 persones amb Càmera motoritzada PT
- AULA 2: Capacitat per a 40 persones amb Càmera motoritzada PT
- AULA 3: Capacitat per a 80 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva
- AULA 4: Capacitat per a 80 persones amb Canó d’ultracurta distància i amb pissarra digital interactiva



A més a més, es disposa d’aules d’informàtica i laboratoris docents integrals. Les pràctiques es porten a terme als laboratoris de la Unitat de Laboratoris Docents (ULD) i a les aules d’informàtica.

### **Aules d’informàtica**

Les aules estan equipades -maquinari i programari- segons les necessitats de cadascuna de les titulacions impartides pel centre, inclosos els estudis de postgrau. Cada un dels ordinadors utilitza un mateix *software*. Es comparteixen les llicències de les últimes versions de programes d’ús bàsic o especialitzat. La distribució de les aules i instal·lacions es pot consultar als enllaços següents: [Campus Diagonal Sud Portal del Coneixement](#) i [Campus de l’Alimentació de Torribera](#). Regularment es revisa l’equipament de les aules d’informàtica amb l’objectiu d’actualitzar els equips que van quedant obsolets. En aquest sentit, el curs 2020-2021 s’han renovat tots els equips de dues aules d’informàtica i s’han instal·lat 46 nous ordinadors que s’han pogut utilitzar a partir del segon semestre.

Al Campus de l’Alimentació de Torribera hi ha tres aules d’informàtica :

- Una aula a l’edifici la Masia amb capacitat per a 21 persones amb 21 ordinadors
- Una aula a l’edifici Marina amb capacitat per a 21 persones amb 21 ordinadors
- Una aula a l’edifici Verdaguer amb capacitat per a 36 persones amb 36 ordinadors



Aules d’informàtica de l’edifici Masia (A) i de l’edifici Verdaguier (B)

### Laboratoris

Menció especial mereixen els laboratoris, d’ambdós campus, l’ús dels quals es gestiona des de la [Unitat de Laboratoris Docents](#) (ULD), que des del febrer del 2013 té el Segell de Compromís cap a l’Excel·lència 200+. També va obtenir la distinció Vicens Vives de la Generalitat de Catalunya 2008 a la Innovació en Docència. Es treballa per aconseguir la millora de la qualitat docent ja que l’estudiant adquireix els coneixements pràctics de les diferents assignatures en un entorn en el qual s’acompleixen les normes de qualitat, comparable al que es trobarà en l’àmbit professional. D’aquesta manera, se l’introdueix en aspectes pràctics de la gestió de la qualitat i se li proporciona una formació addicional i necessària.

Es disposa de laboratoris adequats organitzats per rebre pràctiques de caràcter químic, biològic, tecnològic i culinari, sales comunes, sales d’instrumentació i despatxos en ambdós campus. Al [Campus Diagonal](#) hi ha 25 laboratoris situats bàsicament a les plantes 2 i 3 de l’edifici B.

Al [Campus de l’Alimentació de Torribera](#) hi ha [10 laboratoris especialitzats](#) situats en un únic edifici de laboratoris docents de 3.468 m<sup>2</sup>, anomenat edifici Marina (Laboratori de Microbiologia i Parasitologia, Laboratori de Tecnologia dels Aliments, Laboratori Biotecnològic, Laboratori de Bioinformàtica i Modelització, Laboratori de Biologia Bàsica i Culinària, Sala Alella, Laboratori de Nutrició i Taller de Dietètica, Laboratori Químic, Laboratori de Química dels Aliments i Laboratori Instrumental), i [un laboratori/cuina](#) situat a l’edifici Masia. Cal fer esment especial de l’aula de cuina, del laboratori tecnològic i de l’aula d’anàlisi sensorial, que faciliten l’experimentació i aplicació i recerca en l’àmbit gastronòmic.

[L’aula de cuina](#) disposa de l’equipament (forn de vapor, plaques de cocció, abatador de temperatura i altre petit equipament) i de les instal·lacions necessàries per elaborar i seguir els processos tecnològics que es duen a terme en entorns professionals permetent a l’alumnat dels graus adquirir els coneixements necessaris durant la seva formació.



**Imatges de la Cuina, edifici Masia**

En la mateixa direcció, el [Laboratori de Tecnologia dels Aliments](#) disposa d’una sèrie d’equipaments tecnològics que permeten realitzar processos de la indústria alimentària a una escala pilot. Es disposa, entre d’altres, de pasteuritzador, autoclau, extrusora, texturitzador, filtre premsa, estufa d’assecatge, deshidratador, túnel d’assecatge, forn, congelador magnètic, alveògraf, reòmetres, homogeneïtzador, maceradors amb doble refrigeració, pastadora, marmita, embotidora, extractor de líquids, rebregadora, picadora, molí, xapadora, fermentadors, envasadora al buit, tamisos, talladores de verdures, microones, ... per donar resposta a les necessitats formatives de tecnologia dels aliments. L’espai està distribuït en quatre zones interconnectades.



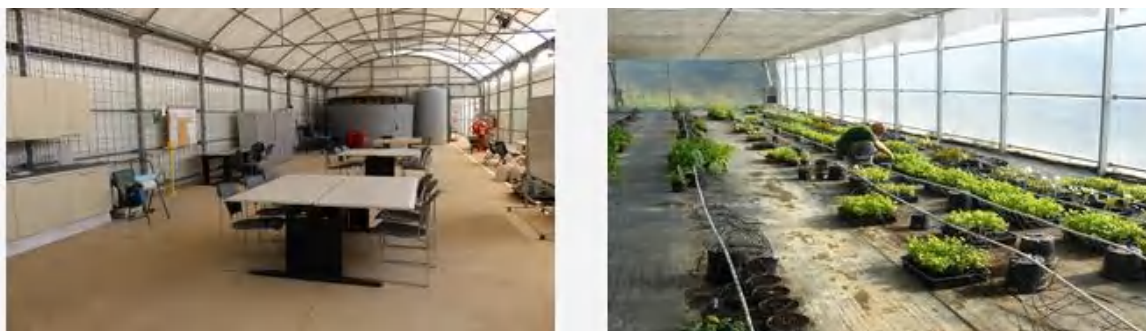
**Tres de les sales del Laboratori de tecnologia dels aliments**

Cal destacar que es disposa d’un laboratori de Modelització i Bioinformàtica, que permet emprar diverses tecnologies computacionals en la resolució de problemes concrets en ciències dels aliments, i d’un laboratori d’anàlisi sensorial, la [Sala Alella](#), equipada amb 10 cabines individuals i una zona cuina per a l’elaboració de les preparacions. Aquesta aula permet fer sessions pràctiques als alumnes en el disseny i execució de les diferents proves sensorials en funció dels atributs i dels objectius dels estudis: proves d’acceptació/consum, perfils organolèptics de producte, estudis discriminants, etc. (veure fotografies).



**Laboratori de Modelització – Bioinformàtica i Sala Alella: mòduls de cata individuals**

També es disposa [d’un espai hivernacle](#) (1.400 m<sup>2</sup>) al Campus de l’Alimentació de Torribera.



**Imatges de l’hivernacle**

Tots els laboratoris estan dotats de les eines pedagògiques (pissarra, projector, ordinador) que faciliten el desenvolupament adequat de l’activitat docent. Es disposa de nombrosos equips per a la realització de les pràctiques ([Evidència E.5.2.1](#)).

Recentment la ULD ha dissenyat una aplicació per a telèfon mòbil **Residus ULD-UB** (disponible per [Android](#) i [iOS](#)) que facilita als alumnes la gestió correcta dels residus generats a les pràctiques. Aquesta aplicació ha estat elaborada per la ULD en col·laboració amb l’Oficina de Seguretat, Salut i Medi Ambient i amb el Servei d’Audiovisuals de la UB, en el marc d’un projecte del Programa de millora i innovació docent de la UB.

D’altra banda, la Facultat disposa del [Servei de Desenvolupament del Medicament](#) (SDM), una planta pilot de tecnologia farmacèutica on els estudiants fan les pràctiques relatives a desenvolupament, fabricació i control dels medicaments, fet que proporciona la possibilitat de millorar la qualitat docent pràctica, adequant la preparació dels estudiants a les exigències de la realitat professional actual. Aquesta instal·lació treballa i està certificada per la normativa ISO 9001, des de l’any 2008. La concepció de l’SDM pretén donar compliment de les NCF, i per això disposa de les corresponents sales independents de fabricació, sistema d’aire tractat i climatitzat, pressions positives i negatives segons zona, etc.

### **Altres espais**

Així mateix, els dos campus posen a disposició dels estudiants espais polivalents d’estudi o de lleure per dinar o descansar (a l’interior i també a l’exterior amb zones de pícnic) equipats amb microones, i màquines de cafè/aigua, etc.), així com zones de restauració. Al [Campus Diagonal Sud](#), a l’exterior hi ha jardins i zones de pícnic. Destaca l’entorn del [Campus de l’Alimentació de Torribera](#) que està format per espais verds, en un parc natural gestionat pel Consorci del Parc de la Serralada de Marina. Així mateix, la Facultat compta amb serveis de copisteria i llibreria universitària.



**Panoràmica i exterior del Campus de l’Alimentació de Torribera**

Les aules docents ubicades en aquest campus, s’han vist ampliadades amb un aulari provisional “Sent Soví” amb un total de 4 aules. Aquest 2021 han començat les obres del [nou aulari](#) . És una edificació de 3.500 m<sup>2</sup> que disposarà de 3 plantes i un soterrani per instal·lacions, on hi haurà un total de 16 aules (12 de docència i 4 d’informàtica), més una sala de graus, una sala polivalent i diversos espais per a tutories, seminaris i treballs en grup. La finalització de les obres està prevista per finals del 2022. La construcció d’un nou aulari en aquest campus i de la [Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica](#), es troba actualment en la primera fase de realització de les obres ([Evidència 5.2.2](#)). Les instal·lacions de la planta tecnològica del campus de l’Alimentació de Torribera seran una eina essencial per al bon desenvolupament del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments, i dels màsters impartits (TFM); però evidentment també tindrà implicacions en el desenvolupament de les activitats de recerca i de transferència. Al 2017 (arrel de l’informe d’acreditació del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments) es va iniciar aquest projecte estratègic per tal d’incrementar la visibilitat de les tecnologies i fer més competitiu el grau en front dels nous estudiants d’accés, així com del propi sector industrial. Al 2019 es va iniciar el procés de licitació “[2019/90 Obres de construcció de la Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica del Campus de l’Alimentació de Torribera, fase 1 \(fonamentació, estructura, tancaments, cobertes i sanejament\) de la Universitat de Barcelona](#)” per tal de construir les obres d’un edifici arquitectònicament senzill (tipus nau industrial) localitzat a la parcel·la situada a la part superior esquerra del Recinte Torribera, a la zona que limita amb la propietat de Torre Pallaresa, a la part superior de La Masia, i ubicada al costat dels actuals Hivernacles del Campus de l’Alimentació.

Les obres per a la construcció de la nova planta tecnològica s’estan executant en dues fases:

- **Primera fase:** actualment en construcció i en previsió d’acabament a finals del 2021. En aquesta fase es realitza l’edificació de parets, coberta i instal·lacions bàsiques.
- **Segona fase:** actualment en formulació del projecte executiu. En aquesta fase s’executarà la urbanització, edificació d’interiors i equipament.

L’edificació de la planta té un superfície construïda de 990,95 m<sup>2</sup> i dues plantes d’alçada. La planta baixa està dedicada a la gastronomia i a les tècniques culinàries i en ella s’hi situa la cuina, el laboratori culinari i la zona de plataformes tecnològiques alimentàries. La primera planta està dedicada a la ciència i a la tecnologia alimentària i en ella s’hi situa la planta tecnològica per a multi producte, distribuïnt-se en una zona de rentat, una zona de tractament, una zona de preparació i conservació i la zona del laboratori. ([Evidència CTA E.5.2.3](#)).



Les obres de la [planta](#) es van iniciar el 10 de desembre de 2020. Durant el primer semestre van funcionar dues comissions, amb l'objectiu de definir els equipaments que haurà de tenir la planta. Una de les comissions és la que va definir l'equipament de la primera planta, orientada a donar cabuda a les pràctiques de CTA, amb reunions mensuals, però adaptades a l'evolució de la definició del projecte i a la interlocució necessària amb l'equip d'obres. Actualment, amb les obres d'aquesta Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica avançades, hi ha una Comissió (conformada per tècnics, PDI i PAS) per fer propostes d'implementació dels equipaments necessaris per dur a terme diverses línies de producció d'aliments que actua coordinadament amb el professorat de les assignatures implicades (matèries primeres d'origen vegetal/animal, productes de panificació, càrnics, línies de conservació, envasat i vida útil (tractament de productes líquids i semi-sòlids), desenvolupament de biotecnologies per l'obtenció d'ingredients i productes funcionals (bioreactors i sistemes d'assecatge), i tecnologies complementaries d'elaboració multi producte)."

Aquesta Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica millorarà l'oferta tecnològica, investigadora, docent i de serveis del Campus de l'alimentació de Torribera, i ampliarà l'assoliment de competències d'aprenentatge de l'alumnat des d'un punt de vista integrat, multidisciplinari i transversal i s'alinea amb l'Eix transversal del Pla estratègic de l'Alimentació a Catalunya i els ODS:

- Afavorir un consum responsable i saludable al conjunt de la població (malbaratament alimentari i reducció del consum d'envasos).
- Necessitats nutricionals a partir de productes de proximitat.
- Transformació de les matèries primeres. Qualitat i seguretat.
- Noves tecnologies agroalimentàries. Avaluacions del risc.

També cal destacar que, fins la finalització de la planta tecnològica, al [Laboratori de tecnologia dels aliments](#) es realitzen diverses pràctiques d'assignatures de CTA i que des de l'acreditació s'ha ampliat el ventall d'equipaments tecnològics disponibles per l'alumnat. En aquest sentit, cal destacar la recent col·locació d'un congelador magnètic cedit per PROTON Europe al Campus ([Evidència CTA E.5.2.4](#) cessió equip proton) i la contractació temporal d'un tècnic de suport per coordinar activitats tecnològiques pràctiques ([Evidència CTA E.5.2.5](#) contractació personal planta tecnològica). A més, s'han implementat l'ús d'aules virtuals ([Blended-Learning](#)) ([projecte 2016PID-UB/010](#) Operacions unitàries), visites virtuals mitjançant vídeos (assignatura Tecnologia dels aliments) i realització sortides de camp a indústries alimentàries (assignatures de Biotecnologia, Producció de matèries primeres, i Higiene i APPCC). La planta tecnològica culminarà totes les accions que s'han materialitzat des de l'acreditació per tal de oferir als estudiants un aprenentatge pràctic de Tecnologia dels aliments multidisciplinari i que considera un ampli ventall de l'elaboració de processos alimentaris (processat de vegetals, fermentacions, indústria càrnia, fabricació de derivats làctics, congelats, deshidratats, indústria de begudes, entre d'altres).

Aquests dos projectes representen una millora important dels recursos materials del Campus de l'Alimentació de Torribera.

**La Facultat té mecanismes que li permeten gestionar i millorar els serveis i recursos materials** per al desenvolupament adequat de l'aprenentatge de l'alumnat, i que es troben especificats al [PEQ 110](#) i al [PEQ 120](#). La identificació de les mancances a través d'aquests mecanismes han facilitat que en període comprès entre els cursos 2018-2019 i 2019-2020 es portessin a terme diverses actuacions tant per a la millora contínua de l'equipament com per a la millora de les aules i les instal·lacions.

La Facultat disposa des de fa anys d’una aula de simulació de farmàcia. Per tal de millorar la infraestructura i ampliar la capacitat per als alumnes, la facultat ha creat una nova [Aula Pràctica de Farmàcia \(Evidència 5.2.6\)](#) amb l’objectiu que els futurs professionals farmacèutics i l’alumnat de màsters i postgraus, en un espai completament adaptat, puguin aprofundir en la realitat de la farmàcia comunitària.

En aquest període s’ha fet l’ampliació del sistema de wifi de totes les aules. A més, pel que fa al Campus Diagonal s’ha iniciat la primera fase de la reforma integral de l’aula A1, i la substitució de canons antics de totes les aules de teoria.

Recentment la Facultat –amb l’objectiu d’apostar per un món més sostenible- ha instal·lat un punt de [recàrrega elèctrica per a dos vehicles](#) al pàrquing del recinte de la Facultat al Campus Diagonal. Moltes de les accions queden recollides a les [memòries dels cursos acadèmics de la Facultat](#), a la pàgina web del centre i també s’informa electrònicament a tot el PDI, PAS i alumnat..

### Serveis lingüístics

Els [Serveis Lingüístics de la UB](#) ofereixen diverses eines i cursos per a l’aprenentatge de llengües, entre d’altres el [CAL](#) (Centre d’Autoaprenentatge de Llengües). Els centres d’autoaprenentatge de llengües són uns espais on l’usuari pot utilitzar diferents tipus de mitjans: àudio, vídeo, ordinadors, etc. i de materials: fitxes d’activitats autocorrectives, activitats preparades especialment per a l’autoaprenentatge de les llengües, llibres de consulta i de lectura, diaris i revistes, jocs i divertiments per fomentar l’expressió oral i escrita, etc., classificats per llengües, aspectes lingüístics i per nivells, de manera que siguin accessibles per a l’aprenent. Els centres d’autoaprenentatge de llengües ofereixen les llengües següents: alemany, anglès, castellà, català, francès, hebreu, italià, japonès, xinès, polonès i rus. A part, la Facultat en col·laboració amb els Serveis Lingüístics, ha posat a disposició de l’alumnat i de forma pública la [Rebotiga lingüística](#), que ofereix eines, recomanacions i recursos per elaborar treballs i divulgar en català el coneixement científic amb eficàcia, adequació i qualitat. La Facultat i els Serveis Lingüístics de la UB el 12 de desembre de 2018, van organitzar l’exposició [«Del sobresaliente a l’excel·lent. La represa del català a Farmàcia»](#). L’exposició va formar part de l’Any Fabra, al qual la UB es va adherir amb diverses activitats.

### Centre de Recursos per a l’Aprenentatge i la Investigació (CRAI).

La Facultat disposa a cada campus d’un Centre de Recursos per a l’Aprenentatge i la Investigació ([CRAI](#)) on els estudiants poden accedir a la bibliografia recomanada pels professors en els Plans docents, disposen d’aules d’ordinadors, sales de treball i tenen la possibilitat d’agafar en préstec ordinadors portàtils.

Cal destacar que el CRAI de la Universitat de Barcelona ha rebut el Segell d’Excel·lència Europea EFQM 500+, reconeixement atorgat pel “*Club Excelencia en Gestión*” (CEG), entitat que representa la *European Foundation for Quality Management* (EFQM).

El CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació compta amb més de 23.000 monografies a la seva seu de Diagonal Sud i més d’11.000 a Torribera. La biblioteca s’esforça per augmentar els seus fons, sigui a través de la compra o per donació. L’any 2018 i 2019 es van

integrar al fons de la biblioteca 819 exemplars procedents de donatius diversos, entre d’altres del Museu d’Història de la Farmàcia, de la [Societat Catalana d’Història de la Farmàcia](#) (SCHF), de l’Observatori de l’Alimentació (ODELA) i de temàtica de cuina de Francesca Isart i Laura Vericat Figarola. Respecte a les col·leccions especials i digitals de la biblioteca, s’ha descrit i classificat el fons d’arxiu de la [Societat Catalana d’Història de la Farmàcia](#) (SCHF), s’ha creat la col·lecció digital [Gastronomia i cuina](#) al BiPaDi i la col·lecció digital de [Cartes de restaurant \(1980-2012\)](#) a la Memòria Digital de Catalunya i està previst ampliar aquesta col·lecció a mesura que obtinguem més autoritzacions per publicar i difondre les cartes que tenim. També s’ha descrit i classificat el fons d’arxiu del [Segon Congrés Català de la Cuina](#). Paral·lelament es continua treballant en la descripció del fons personal de la Dra. Carmona.

L’any 2020 es van rebre 275 documents en donatiu entre els quals destaca els del Restaurant Can Armengol. I aquest 2021, s’han rebut 386 documents entre els quals destaquen els de l’Observatori de l’Alimentació i l’artista Xavier Olivé.

Respecte als serveis que s’ofereixen a la biblioteca, durant el curs 2018-2019, un total de 191.526 usuaris van accedir a les biblioteques del Campus Diagonal Sud i del Campus de l’Alimentació de Torribera. També, en conjunt, es van fer un total de 12.968 préstecs i renovacions de documents, 1.156 préstecs d’ordinadors portàtils, 1.491 préstecs i renovacions de sales de treball i 86 préstecs d’altres aparells (calculadors, auriculars, etc.). També el curs 2018-2019 al Dipòsit Digital de la UB es va crear la col·lecció [Premi UB – Ferran Adrià amb Gallina Blanca \(Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació\)](#). Pel que fa a la formació, l’any 2019 es van fer 90 sessions de formació, amb un total de 1.067 assistents. Mitjançant el servei de préstec interbibliotecari es van servir 141 peticions d’originals o còpies del fons a altres biblioteques d’arreu del món.

El curs 2019-2020 ha estat marcat per la crisi sanitària provocada per la COVID-19. Des de l’inici de la pandèmia el CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació va adaptar-se a les noves circumstàncies apostant per uns serveis i recursos que donessin resposta a les noves necessitats. D’una banda, alguns serveis com el de formació d’usuaris s’ha ofert totalment en línia des de mitjans del mes de març i fins a l’actualitat, i respecte a la bibliografia recomanada, sempre que ha estat disponible, s’ha comprat en versió electrònica. Respecte a la preservació i conservació del fons, durant els mesos de confinament es van demanar autoritzacions per digitalitzar les tesis i tesines de professors de la Facultat dipositades en paper a la biblioteca i es van aconseguir 180. Els documents han estat digitalitzats al [CEDI](#) i ara s’està procedint a la seva ingesta als repositoris institucionals. Tot aquest esforç ha estat percebut pels nostres usuaris tal com es mostra en els resultats de l’Enquesta de serveis, activitats i instal·lacions de la UB als estudiants de grau, màster i doctorat del 2020:



Col·lecció de llibres i revistes electròniques del CRAI



Atenció virtual rebuda per part del CRAI

Durant el curs 2019-2020, un total de 43.027 usuaris han accedit a les biblioteques del Campus Diagonal i del Campus de l’Alimentació de Torribera. També, es van fer un total de 5.468 préstecs i renovacions de documents, 525 préstecs d’ordinadors portàtils, 1.310 préstecs i renovacions de sales de treball i 277 préstecs d’altres aparells (calculadores, auriculars, etc.). Es van fer 148 sessions de formació, amb un total de 1.305 assistents. Mitjançant el servei de préstec interbibliotecari es van servir 66 peticions d’originals o còpies del fons a altres biblioteques d’arreu del món.

Dades del préstec i renovacions per ubicació i tipologia d’usuari:

Típus d’usuari	Centre	Total CRAI
<b>Alumnes de 1r i 2n cicle</b>	5.725	201.021
<b>Alumnes de 3r cicle</b>	640	45.472
<b>PDI</b>	946	51.178
<b>PAS</b>	144	11.056
<b>CBUC</b>	50	5.889
<b>Altres</b>	75	9.145
<b>TOTAL</b>	7.580	323.761

*Dades taula E522A del VSMA curs 2019-2020*

Pel que fa a les infraestructures i els equipaments, en els darrers anys s’han fet inversions importants en la millora dels espais i entre d’altres, s’ha portat a terme: equipament informàtic divers per a préstec (ordinadors portàtils, etc.) i instal·lació de 15 cubicles individuals i d’un espai de desconnexió. S’han creat nous punts Wi-Fi i s’ha instal·lat el programa ClaroRead (destinat a persones amb dificultats de lectura o d’escriptura) a un ordinador de cada seu. Durant aquest 2021 a la seu de Torribera s’ha incorporat al web un [indicador del percentatge d’ocupació](#), i s’ha ampliat la biblioteca passant de 306 metres quadrats de superfície a 357 (en aquest nou espai anirà l’hemeroteca i un espai de desconnexió amb 4 puffs i 4 tamborets). A la seu de Diagonal s’han incorporat pantalles UHD a les sales de treball per facilitar l’accés a documents, bases de dades, pàgines web, material audiovisual o qualsevol altre suport que es pugui connectar des dels dispositius electrònics a la pantalla. També s’han adquirit nou taules per col·locar tots els ordinadors de consulta de la planta 0 davant del taulell de préstec i informació.

El 2019, el Vicerectorat d’Igualtat i Acció Social de la UB, en col·laboració amb la Unitat d’Igualtat i la Facultat, va batejar la Biblioteca del Campus Diagonal amb el nom de la primera professora de la Facultat, la Dra. Creu Casas i Sicart (1913-2007), per tal de donar visibilitat a dones il·lustres. En un acte commemoratiu amb motiu del Dia Internacional de la Dona (8 de març) es va col·locar una placa a l’entrada de la biblioteca. ([Evidències 5.2.7](#)).

El CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació de la Universitat de Barcelona és un referent en el seu àmbit i té vocació de contribuir a la societat, a través d’exposicions, publicacions, etc. A continuació alguns exemples:

- Al curs 2018-19 va col·laborar amb la Facultat i els Serveis Lingüístics de la UB a l’exposició «[Del sobresaliente a l’excel·lent. La represa del català a Farmàcia](#)».
- El personal de la biblioteca va contribuir a les *Jornadas Bibliosalud 2019* celebrades a Oviedo amb la ponència “[Obtención de referencias bibliográficas para la elaboración de los Trabajos Finales del Grado de Farmacia](#)”.
- Al curs 2018-19 es van rebre 15 visites amb 227 participants (destaca la participació a les Jornades de portes obertes de la Facultat) i al curs 2019-2020 es van rebre 4 visites entre les que destaquen 7 estudiants del [Culinary Institute of America](#) a la seu de Torribera.
- Entre els mesos de novembre i desembre del 2019 va tenir lloc una mostra bibliogràfica que formava part d’una activitat que fa 35 anys que té lloc a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació, l’[Exposició de Bolets](#).
- Realització d’exposicions físiques i virtuals: [Cartes de restaurant](#) (octubre 2021) i [Percepció sensorial en alimentació, cuina i gastronomia](#) (novembre 2020).

### Enquestes anuals sobre els serveis

La UB, a través del Gabinet Tècnic del Rectorat, duu a terme una [Enquesta anual sobre serveis i instal·lacions per centres](#). La UB fa enquestes de satisfacció dels usuaris de cada facultat anualment; Actualment ja distingeix per campus, fet que facilita la detecció de possibles mancances o necessitats dels usuaris de cada un dels campus que constitueixen la Facultat.

Els cursos 2018-2019 i 2019-2020, fruit d’una sol·licitud per rebre les enquestes desglossades podem copsar el grau de satisfacció dels usuaris distribuïts per campus (enquestes [setembre 2018](#), [juny 2019](#) i [setembre 2020](#)). La participació dels estudiants de la Facultat ha estat adequada comparant amb dades generals UB (29,3 %) amb un 35,9 % al Campus Diagonal i un 29,1 % al Campus de l’Alimentació de Torribera el curs 2019-2020. En general, les valoracions de satisfacció de l’alumnat de la Facultat són positives i estan al voltant o per sobre de la mitjana de la UB. A més a més, podem copsar el grau de satisfacció a nivell global de tota la Facultat. De les dades del 2019 del Gabinet Tècnic del Rectorat recollides a les taules de l’espai VSMA ([Taula VSMA E521B-E](#)) es desprèn una valoració global positiva:

	Valoració estudiants centre	Valoració mitjana UB
<b>Aules</b>	6,34	6,12
<b>Aules d’informàtica</b>	6,74	7,00
<b>Laboratoris</b>	6,64	6,64
<b>Sales d’estudi</b>	7,46	6,99

*Escala de valoració compresa entre 0 i 10*

Atesa la situació extraordinària que es va viure a causa de la crisi sanitària provocada per la COVID-19, la UB a l’edició del 2020 va afegir un apartat específic sobre les diferents accions dutes a terme per la Universitat de Barcelona durant aquest període de tancament d’edificis i les instal·lacions i de suspensió de la docència presencial ([enquestes 2020 COVID-19](#)). Del resultat d’aquestes enquestes, es desprèn una valoració positiva:

	Valoració estudiants centre	Valoració mitjana UB
<b>Cursos virtuals oferts pel SAE</b>	6,70	5,73
<b>Accions orientades a l’estudiant</b>	6,77	6,14
<b>Disposició de programari facilitat per la UB per treballar des de casa</b>	6,14	5,47
<b>Noves eines incorporades al Campus Virtual (BB Collaborate, etc)</b>	7,24	6,56
<b>Possibilitat de fer exàmens en línia (grau i màster)</b>	6,49	6,19
<b>Estic satisfet/satisfeta amb la manera en què la Universitat ha tractat l’actual crisi de la COVID-19</b>	5,90	5,46

*Escala de valoració compresa entre 0 i 10*

### 3.5.3 Propostes de millora de l’estàndard 5

- Vegeu la graella del Pla de millores del grau Ciències i Tecnologia dels aliments clicant [aquí](#).
- Vegeu graella del Pla de millores del grau de Nutrició Humana i Dietètica clicant [aquí](#).
- Vegeu graella del Pla de millores del centre clicant [aquí](#).

### 3.5.4 Autoavaluació de l’estàndard 5

*L’aprovació del Pla d’acció tutorial del Campus de l’Alimentació Torribera (PAT-CAT) ha permès potenciar extraordinàriament els sistemes de suport a l’alumnat mitjançant una tutorització personalitzada d’orientació dels estudis i del futur professional. També s’han millorat els mitjans i equipaments adaptant-ho a les noves necessitats. Exemples concrets són:*

- *Consolidació del “Passaport a la professió” en coordinació amb el SAE.*
- *La diversitat d’accions encaminades a millorar la professionalització i la ocupabilitat (Jornades d’orientació professional, forums, ...)*
- *Arrel de la COVID 19, s’han tecnificat aules i espais per permetre classes síncrones en streaming d’alta qualitat i la implementació de noves tecnologies (TIC). Aquesta implementació ha permès al professorat i a l’alumnat adaptar-se a la situació d’excepcionalitat. Addicionalment, el CRAI ha ampliat els recursos electrònics i el IDP-ICE ha impartit cursos al professorat per facilitar l’adaptació.*
- *La millora continuada en infraestructures i equipaments dels laboratoris ubicats al Campus de l’Alimentació de Torribera (Sala Alella, Laboratori de Tecnologia dels Aliments, Espai Cuina, Hivernacles, ...) que culminarà amb la Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica actualment en fase ja molt avançada.*
- *El CRAI ha remodelat les enquestes del grau de satisfacció dels alumnes de les instal·lacions separant-les per campus, fet que facilita la recollida de dades per poder fer accions adaptades a les seves necessitats.*

***Per tot el que s’ha descrit, considerem que aquest estàndard s’assoleix vers l’excel·lència.***

### 3.6. Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius

#### Grau de CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS (CTA)

##### 3.6.1 Els resultats de l’aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació

A l'[informe AQU del 25/04/2016](#) s’assenyalava que “les evidències posen de manifest un adequat nivell de formació dels estudiants i satisfan suficientment el nivell de formació i els requisits del nivell específic del MECES per la titulació”.

D’acord amb els [objectius i competències del grau](#) les 5 competències transversals i les 26 d’específiques ([Evidència CTA E.6.1.1](#) – vinculació competències matèries i assignatures) es cobreixen en la seva totalitat amb les 42 assignatures que conformen aquest grau: 10 assignatures bàsiques (60 ECTS), 26 assignatures obligatòries (156 ECTS), assignatures optatives (12 ECTS), les Pràctiques Externes (6 ECTS) i el TFG (6 ECTS). Es considera que els objectius i les competències del grau de CTA que s’especifiquen en els Plans docents de les assignatures superen àmpliament el nivell 1 del MECES, presenten una elevada coherència amb el nivell 2 i també que s’adaptin als [perfils professionals del grau](#). Cal destacar que la majoria d’assignatures desenvolupen una o més de les competències bàsiques, que juntament amb la competència general, complementen o consoliden el programa formatiu del grau i reforcen les competències adquirides prèviament al procés educatiu preuniversitari.

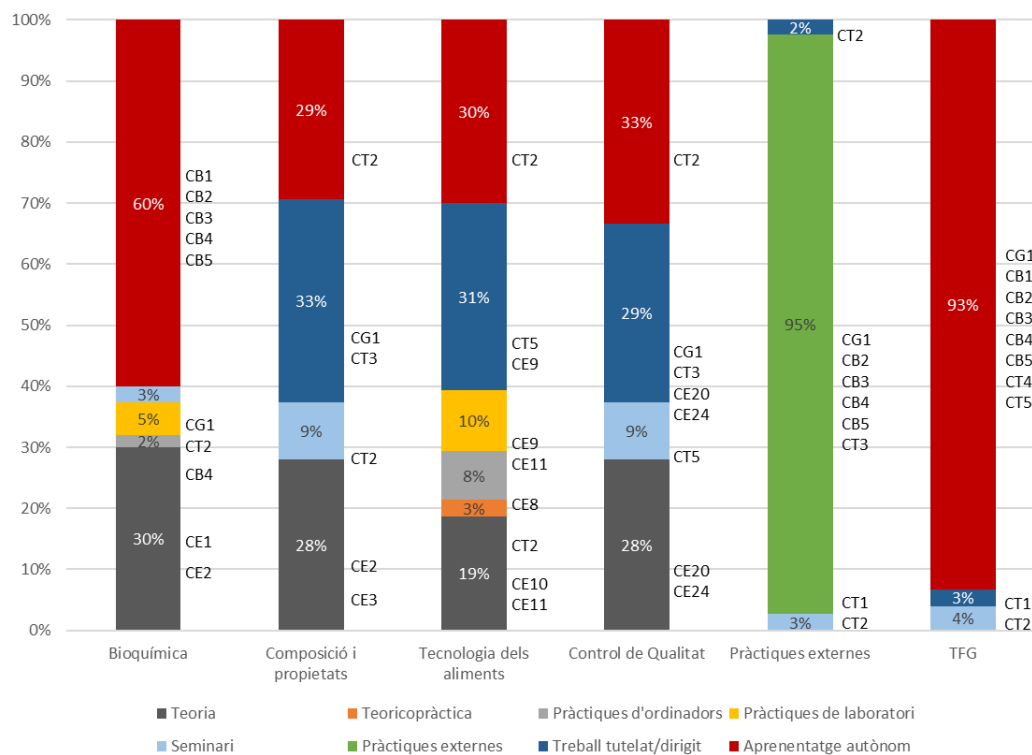
La capacitació de professionals per dissenyar, seleccionar i implementar mètodes de producció, transformació, envasat, conservació i distribució més adients dels aliments, per tal de garantir al màxim possible el valor nutritiu i sensorial, la qualitat i seguretat i l’adequació als hàbits de consum actuals, és l’objectiu d’aprenentatge fonamental de CTA i mitjançant el desplegament competencial ([Evidència CTA E.6.1.1](#)), es concreta en els [Plans docents de les assignatures](#) que es revisen i aproven anualment pels Departaments responsables i pel Consell d’estudis. En termes generals, metodològicament les activitats formatives del grau destaquen per:

1. Es realitzen nombroses activitats formatives més enllà de les classes magistrals que ajuden a l’alumne a encarar reptes acadèmics que no es plantejaven en el model acadèmic clàssic. La presència en el grau de professors associats que desenvolupen la seva activitat laboral en empreses agroalimentàries i en l’Administració ajuda a desenvolupar competències cognitives i interpersonalmentals que apropen l’alumnat a la realitat fora de les aules (veure Estàndard 4).
2. L’elevada proporció de pràctiques de tot tipus (de laboratori, d’ordinador, de resolució de problemes i de casos pràctics) afavoreix que l’alumne s’enfronti a problemes concrets relacionats amb els àmbits laborals propis del científic i tecnòleg d’aliments.
3. La cerca de informació, la síntesi i l’anàlisi de la mateixa es desenvolupa en moltes assignatures del grau que inclouen com a activitats formatives l’elaboració de memòries o informes, ja sigui en forma de treballs tutelats, treball autònom o treballs relacionats amb les pràctiques, seminaris o tallers específics. En tractar-se d’un grau relacionat amb l’alimentació, la reflexió sobre assumptes d’índole social, ètica i de sostenibilitat també s’assoleix en moltes de les assignatures del pla d’estudis.



- La comunicació oral es treballa mitjançant la presentació en públic i també en seminaris de participació/debat que incorporen aquest tipus d’activitat formativa. Cal dir que a tots els cursos hi ha al menys una assignatura on es considera i, per suposat, en la defensa del TFG.
- Les activitats formatives orientades a l’elaboració d’informes o a la resolució de casos pràctics o problemes són la millor eina perquè l’alumnat sigui conscient de la necessitat de cercar informació complementària. Alhora, quan les activitats es fan en grup, es treballa la competència de treball en equip, la qual cosa és també clau per la seva futura activitat professional i per a les pràctiques externes.

A la Figura 6.1.1 es mostren les activitats formatives, expressades en percentatge, i les competències que s’assoleixen en les assignatures seleccionades d’acord amb els respectius Plans docents: [Bioquímica](#) (1r curs), [Composició i Propietats dels Aliments](#) (2n curs), [Tecnologia dels Aliments](#) (3r curs), [Control de Qualitat de Processos i Productes](#) (4t curs), [Pràctiques externes \(PE\)](#) i [Treball Fi de GRAU \(TFG\)](#). S’ha verificat que totes les competències desenvolupades en aquestes assignatures estaven incloses en les corresponents matèries en la memòria de verificació.



**Figura 6.1.1.** Activitats formatives – competències de les assignatures seleccionades, curs 2020-2021.

Font: elaboració pròpia a partir dels plans docents de les assignatures i de l'[evidència CTA E.6.1.1](#)

L’assoliment de coneixements avançats i comprensió dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball amb una profunditat que arribi fins a l’avantguarda del coneixement es treballa no tan sols mitjançant classes expositives (per exemple a Bioquímica, que atès l’elevat nombre d’alumnat predominen les classes magistrals i l’estudi –l’alumne recorda, sap), sinó també es treballen continguts teòrics més específics i especialitzats mitjançant classes teòrico-pràctiques amb una forta component de treball dirigit o tutelat, com per exemple succeeix amb

les competències referents a ‘conèixer i aplicar els principis de les tècniques de processat i avaluar els seus efectes en la qualitat i seguretat del producte’ (CE9) i la de ‘saber dissenyar i aplicar programes de control de qualitat (CE24) que es treballen a assignatures de 3r i 4t curs. D’aquesta manera, les reunions de coordinació entre el professorat de diferents cursos garanteixen que conceptes fonamentals que apareixen en diferents assignatures es refermin, en lloc de presentar-se com a meres repeticions del temari, el que consolida i relaciona el coneixement al llarg de la progressió de l’itinerari curricular. A més, l’estudiantat desenvolupa la capacitat d’identificar les seves pròpies necessitats formatives en el seu camp i entorn laboral o professional i d’organitzar el seu propi aprenentatge amb un alt grau d’autonomia en tot tipus de contextos. També destacar la contínua actualització dels continguts de les classes, amb l’evidència científica actual, que es posa de manifest per la excel·lent qualitat del professorat en l’àmbit docent-investigador com s’ha mostrat a l’estàndard 4.

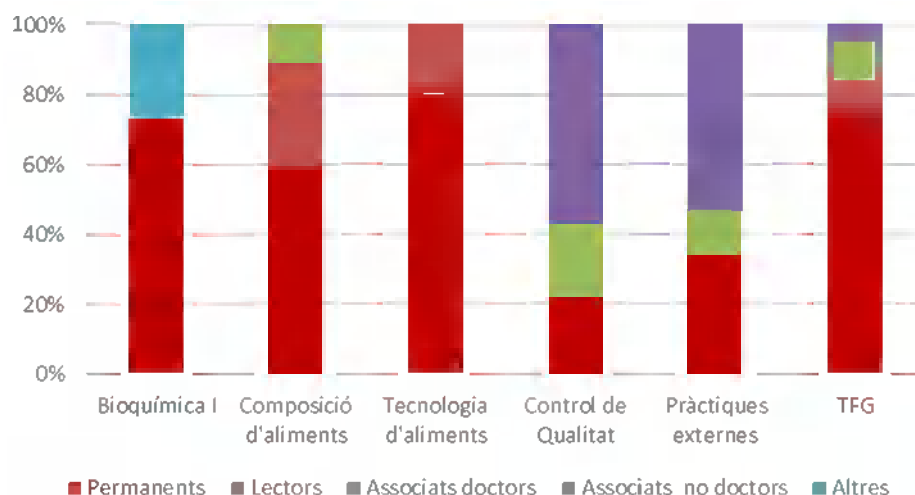
L’aplicació dels coneixements, la comprensió d’aquests i la capacitat de resolució de problemes també es desenvolupen en totes les assignatures del grau, inclús totes les de primer curs, ja sigui mitjançant pràctiques de laboratori, d’ordinadors, seminaris, casos pràctics, etc. que permeten desenvolupar la capacitat de recopilar i interpretar dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions, incloent-hi, quan sigui pertinent, la reflexió sobre assumptes d’índole social, científica o ètica.

Saber comunicar a tot tipus d’audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa, coneixements, metodologies, idees, problemes i solucions del seu àmbit d’estudi resulta fonamental pel científic i tecnòleg d’aliments. Així, per exemple a les assignatures ‘Composició i propietats dels aliments’ i a ‘Control de qualitat de productes i processos’, després de desenvolupar casos pràctics tutelats i en grup, es duen a terme exposicions orals davant dels companys i professors. Aquests casos pràctics poden estar basats en els mateixos productes alimentosos, però els objectius d’aprenentatge i com s’aborden són diferents, tot i complementaris, i confereixen una visió multidisciplinària molt enriquidora pels resultats d’aprenentatge de l’estudiantat.

Les pràctiques externes i el TFG ja permeten un desenvolupament competencial de més alt nivell, estant al darrer nivell de l’escala competencial (l’alumne fa, practica). És al TFG on l’estudiant elabora el seu TFG de manera autònoma i tutoritzada, s’enfronta a l’exposició pública i defensa d’un treball davant d’una comissió avaluadora i posa en pràctica totes les habilitats, destreses de comunicació oral apreses al llarg de tots els cursos del grau i de coneixements específics per demostrar les competències adquirides. Les Pràctiques Externes obligatòries que es realitzen en empreses públiques o privades constitueixen una eina idònia per completar els resultats d’aprenentatge i introduir a l’alumne al món laboral. És en aquest moment quan els estudiants adquireixen les competències del grau al seu màxim nivell, portant a terme activitats de formació per consolidar aquests aprenentatges i que promouen la reflexió.

Si es compara l’assignatura bàsica de primer (Bioquímica) amb les 3 assignatures obligatòries no singulars dels següents cursos (Figura 6.1.1) s’observa que aquestes últimes tenen un percentatge destacable de treball tutelat o dirigit i activitats pràctiques focalitzades en l’assoliment de competències associades a l’aplicació de coneixements i a les capacitats d’interpretació, reflexió i anàlisi, adaptació a situacions complexes i al desenvolupament de la creativitat, tot fomentant la identificació de les pròpies necessitats formatives en l’àmbit de la Ciència i Tecnologia dels Aliments.

També s’ha de destacar que aquestes assignatures compten amb la participació majoritària de professorat permanent (Figura E.6.1.2.) amb l’ excepció de les ‘Pràctiques externes’ i l’assignatura de ‘Control de qualitat a l’empresa alimentària’ donada la forta vessant professional d’aquestes dues assignatures (Veure estàndard 4). En aquestes assignatures es treballa i fomenta la capacitat d’adaptació a situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions tant en l’àmbit acadèmic com laboral o professional.



**Figura E.6.1.2.** Característiques del professorat implicat a les assignatures seleccionades. Font: Elaboració pròpia; dades del [GR@D](#) i Taula E.4.1.5 de l'Estàndard 4

El curs 2020-2021, en què degut a la pandèmia de la COVID-19 va ser necessària l’adaptació a la [docència mixta](#) i en línia, els recursos oferts per la institució van ser claus per al bon funcionament de la docència en aquesta situació extraordinària. La pandèmia no ha minvat les pràctiques sinó que aquestes s’han adaptat als diferents escenaris i, inclús s’han desenvolupat noves estratègies d’aprenentatge pràctic, constituint en alguns casos una millora no planificada que ha vingut per quedar-se. Cal destacar, en aquest nou context, la importància de la formació i l’acompanyament permanent al col·lectiu docent, que es va saber adaptar, tot complint els objectius i resultats d’aprenentatge establerts a la memòria verificada del grau amb un replantejament estratègic i molt curós de la metodologia docent, mitjançant la publicació de les corresponents addendes als Plans docents, que van ser revisades per la Cap d’estudis ([Evidència CTA E.6.1.2](#)). L’estudiantat va ser informat en tot moment pel campus virtual de les assignatures, el que va revelar aquesta eina com un instrument formatiu molt potent, ja que inclús en aquest període d’ excepcionalitat la comunicació entre estudiants (creació de la figura del delegat de curs), entre estudiant-professor, professor-estudiant i professors-professors (coordinació) es va mantenir i potenciar.

També cal valorar que des del curs actual 2021-2022, els Plans docents inclouen elements de perspectiva de gènere, d’acord amb el [III Pla d’igualtat de la Universitat de Barcelona](#) i la [Comissió d’igualtat de la Facultat](#), i fruit del compromís i la voluntat de transversalitzar les polítiques de gènere i de la diversitat. Un bon punt de partida per la incorporació de la perspectiva de gènere al grau de CTA ha estat la publicació de les [Guies per a una docència](#)

[universitària amb perspectiva de gènere](#) de l’editorial Xarxa Vives d’universitats i totes les accions realitzades en el marc de les accions del III Pla d’Igualtat: [Guia específica](#) per incloure aquesta competència als plans docents i elaborada per la Comissió d’Igualtat, la Unitat d’Igualtat i els vicerectorats de Política Docent, de Política Acadèmica i Qualitat, i d’Igualtat i Gènere i píndoles formatives per implementar la dimensió de gènere a la docència. El següent pas és recollir informació concreta de les assignatures amb l’objectiu de conèixer com es treballa al grau i poder proposar els indicadors més adients. (Proposta de millora: enquesta sobre les accions realitzades a les assignatures).

Al següent apartat (apartat 3.6.2) es realitza una anàlisi de les sis assignatures i es presenta l’evolució del procés: cada competència a adquirir requereix una concreció en les activitats formatives adients que seran avaluades amb un/s instrument/s d’avaluació adequat. En tots els casos es disposa d’evidències de l’activitat d’aprenentatge i d’avaluació per a cada assignatura ([Evidències CTA E.6.1.3](#)). Cal destacar el gran avenç de les pràctiques de Tecnologia dels aliments on l’ampliació de la dotació i equipament del [Laboratori tecnològic](#) ha permès augmentar l’assoliment de les competències pràctiques pròpies de la matèria de Tecnologia: tots els estudiants es graduen havent realitzat elaboracions/fabricació de productes carnis, làctics, begudes, fermentats, deshidratats, congelats, cereals, entre d’altres.

### 3.6.2 Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d’avaluació són adequats i pertinents per garantir l’assoliment dels resultat de l’aprenentatge previstos.

Per tal de valorar si les activitats formatives del grau eren coherents amb els resultats d’aprenentatge pretesos i si el sistema d’avaluació permetia una certificació fiable dels resultats de l’aprenentatge, a l’[informe de seguiment de 2019](#), i d’acord amb el [PEQ 060](#) (Desenvolupament de l’ensenyament: metodologia i avaluació dels aprenentatges), es va comprovar la vinculació entre les competències ([Evidència E.6.1.1](#)), les activitats formatives ([Evidència CTA Taula E.6.2](#)), els corresponents instruments d’avaluació ([Evidència CTA Taula E.6.3](#)) i la ponderació de les activitats avaluables de totes les matèries i assignatures que configuren el grau. De les Taules E.6.2. i E.6.3 ([Evidències CTA](#)) es pot concloure que hi ha correspondència entre les activitats formatives indicades en la memòria de verificació i les que figuren en els plans docents de les assignatures, que tanmateix són revisables anualment, especialment si hi ha canvis en la coordinació i/o en l’equip docent.

De manera general, depenent de la matèria i/o assignatura, els instruments d’avaluació consideren les següents tipologies:

1. QÜESTIONARIS: Són proves objectives on hi ha una gran diversitat de models de preguntes, permeten el control de temps, la aleatorització i la personalització si escau. Són molt utilitzades gairebé en totes les assignatures, però especialment en aquelles on hi ha grups nombrosos, com la Bioquímica de 1r curs, ja que permet una correcció automatitzada.
2. PROVES DE DESENVOLUPAMENT PER ESCRIT: es poden realitzar en format presencial, com a preguntes de resposta oberta o bé com una activitat que s’ha de lliurar directament pel Campus virtual de les assignatures en format PDF (Tasques). Si no es realitza de forma presencial convé preveure la possibilitat que la prova es desenvolupi en un format en què l’alumne pugui fer ús de materials de consulta (apunts, continguts d’Internet, etc.), disposar

d’un banc de preguntes o problemes molt extens (és el cas de la resolució de problemes de càlcul de disseny, optimització i modelització de diferents processos a la indústria alimentària a ‘Tecnologia dels Aliments’) o activar el detectors de plagi URKUND per garantir l’autoria. Es un tipus de model molt utilitzat al grau, especialment en el període d’excepcionalitat COVID, ja que permet proporcionar una retroalimentació global en la qual s’abordin aquells punts en els quals s’ha fallat majoritàriament, amb les indicacions oportunes per reforçar els continguts relacionats. Això permet també analitzar si l’activitat és coherent amb el que s’ha treballat en l’assignatura i així mateix, donar una retroalimentació individualitzada als qui no han aconseguit les competències desitjades, per tal de corregir els aspectes a millorar, aprendre dels errors i valorar l’esforç dut a terme, encara que no s’aconsegueixi completament l’objectiu. Aquest és el cas utilitzat a l’avaluació de la teoria de l’assignatura de Tecnologia dels aliments on de cada tema es fa una autoavaluació (una pregunta test multi opció i una pregunta curta, ambdues plantejades i respostes per l’estudiant) precedida pel lliurament d’una mapa conceptual d’un full com a prerrequisit per la correcció/retroacció del professor.

3. EL MODEL DE PROVES ORALS: Permet avaluar competències comunicatives, gestuals, reflexives i argumentatives mitjançant un conjunt de preguntes ben estructurades i un protocol d’entrevistes per avaluar el nivell de comprensió d’un estudiant i facilitar un bon diàleg. L’exposició oral que fa l’alumnat del treball tutelat desenvolupat, permet avaluar competències transversals com les capacitats comunicativa i de síntesi. Aquesta avaluació oral complementa l’avaluació de la documentació (memòria, dossier, informe) escrita que també es presenta. Les proves orals es poden realitzar presencialment (mínim amb dos professors avaluadors) o on-line (convé enregistrar la sessió com evidència d’avaluació, informant prèviament a l’estudiant sobre el tractament i protecció de dades personals) i sempre es disposa de rúbriques d’avaluació per facilitar i objectivitzar l’assignació de qualificacions. Aquest és el cas de les assignatures ‘Composició i propietats dels aliments’ i de ‘Control de qualitat de productes i processos’ on, després de desenvolupar casos pràctics tutelats en grup, es duen a terme exposicions orals davant dels companys i mínim dos professors.
4. DESENVOLUPAMENT DE CASOS: Proves en què l’estudiantat fa treballs, exercicis, infografies, etc. sobre casos pràctics de manera individualitzada (a l’assignatura de ‘Tecnologia dels aliments’) o en grup (a les assignatures ‘Composició i propietats dels aliments’ i a ‘Control de qualitat de productes i processos’). Els formats i les modalitats són variats: un document, una presentació, un full de càlcul, un vídeo, una exposició en directe a través de videoconferència, etc. Sigui quina sigui la modalitat (incloses autoavaluacions, avaluacions entre iguals, presentació/demostració, projecte-assaig) és convenient incorporar un apartat de reflexió, sempre individual. Aquest és el cas de una part de l’avaluació de les Pràctiques externes amb el que s’anima a l’estudiant a reflexionar sobre el procés d’aprenentatge que ha experimentat, les dificultats que ha trobat i com les ha abordat. Sempre es proporcionen prèviament als estudiants els criteris d’avaluació, mitjançant guies o rúbriques, que li permeten avaluar el procés i no únicament el resultat.
5. REGISTRES O LLISTATS DE CONTROL: instruments basats en l’assistència, actitud, puntualitat, participació... i serien molt utilitzades en les pràctiques de laboratori, seminaris i/o tallers experimentals. Prenen especial rellevància a les assignatures de ‘Composició i propietats dels aliments’ i a ‘Control de qualitat de productes i processos’; en aquesta última es duu a terme una activitat anomenada defensa i atac on cada estudiant d’una parella pren una posició oposada que ha de defensar.

El tipus d’activitats que en conjunt es desenvolupen en el grau i en les assignatures seleccionades són coherents amb el caràcter pràctic i aplicat del grau de CTA i es pot observar ([Taula CTA E.6.2 i E.6.3](#)), per exemple, que juntament amb les classes magistrals es realitzen seminaris teòric-pràctics, pràctiques de laboratori i d’ordinador, casos pràctics, treballs de camp i de cerca i anàlisi d’informació sobre diversos aspectes de la ciència i tecnologia dels aliments que garanteixen l’assoliment dels resultats de l’aprenentatge previstos amb instruments d’avaluació ponderats i consensuats pels respectius equips docents.

Cal destacar que les nombroses activitats d’avaluació, que responen a l’assoliment de diverses competències (mínim 6 evidències per cada assignatura), es reflectia en una fragmentació de la nota final que repercutia en la dificultat d’obtenció de notes en la banda alta (baixa taxa d’excel·lents i MH) i, en conseqüència, les qualificacions dels expedients acadèmics de les promocions fossin més baixes de les que correspondrien. Per aquest motiu, a l’[informe de seguiment de 2019](#) es va introduir com a punt de millora establir algunes tipologies d’activitats de bonificació per premiar els millors estudiants i augmentar la capacitat de reconeixement/discriminació dels estudiants més excel·lents. Aquesta problemàtica, es va desenvolupar en dues presentacions a [la X Trobada de Professorat de Ciències de la Salut](#) “*El sistema d’avaluació continua perjudica als estudiants més excel·lents?*” i “*Casos pràctics per a la millora de la capacitat discriminant de les qualificacions de l’avaluació continua*” a les quals figuren com a autors tots els professors del Consell d’estudis de CTA ([Evidència CTA E.6.2.1](#)) i es va concretar en què moltes assignatures (incloses la Bioquímica i la Tecnologia dels aliments – [Evidència CTA Taula E.6.3](#)) incloguin alguna activitat d’aquest tipus en forma d’activitats voluntàries, pregunta bonus, ... o quan totes les qualificacions de l’avaluació continuada superen el notable s’arrodoneix a l’alça la qualificació final; també s’inclou la possibilitat de presentar-se a una prova de síntesi per millorar nota. Així, per exemple, s’ha aconseguit tenir estudiants que puguin presentar-se al premi extraordinari de grau, quan en promocions anteriors quedava desert.

Un altre dels aspectes a millorar que destacava l’[informe AQU del 25/04/2016](#) era la planta pilot per a la formació en processos alimentaris. La Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica, que està força avançada (veure Estàndard 2), millorarà l’oferta tecnològica, investigadora, docent i de serveis del Campus de l’alimentació de Torribera, i ampliarà l’assoliment de competències d’aprenentatge de l’alumnat des d’un punt de vista integrat, multidisciplinari i transversal i s’alinea amb l’Eix transversal del Pla estratègic de l’Alimentació a Catalunya i els ODS:

- Afavorir un consum responsable i saludable al conjunt de la població (malbaratament alimentari i reducció del consum d’envasos).
- Necessitats nutricionals a partir de productes de proximitat.
- Transformació de les matèries primeres. Qualitat i seguretat.
- Noves tecnologies agroalimentàries. Avaluacions del risc.

Cal destacar que, fins la finalització de la planta tecnològica, al Laboratori de tecnologia dels aliments es realitzen diverses pràctiques d’assignatures de CTA i que des de l’acreditació s’ha ampliat el ventall d’equipaments tecnològics disponibles per l’alumnat, especialment utilitzats a l’assignatura de Tecnologia dels aliments. A més, s’han implementat l’ús d’aules virtuals (*Blended-Learning*), visites virtuals mitjançant vídeos i realització de sortides de camp a indústries alimentàries i fires. Fins que finalitzi el projecte i sigui una realitat, ja s’han començat

a programar diverses reunions amb professorat d’assignatures afins per tal de planificar pràctiques integrades que abordin els processos alimentaris encara d’una manera més multidisciplinària, des de la vessant tecnològica, fins la higiene, el control de qualitat i la gestió ambiental.

La satisfacció de l’estudiantat amb el professorat de les assignatures del grau es situa en un nivell de notable ([Taula E.6.5 2020 de l’espai VSMA](#)) i un 20% és considerat excel·lent. La participació actual es situa al 20% de mitjana quan en cursos pre-COVID es situava al 30%. Segurament la pandèmia ha influït en la participació, tot i que la satisfacció de l’estudiantat no ha minvat i les valoracions són molt positives. Quan s’ha detectat algun ítem de valoració insatisfactori, mitjançant els informes agregats semestrals de professors i assignatures ([Evidència CTA E.4.2.1](#) – veure Estàndard 4), es fan propostes de millora amb el professorat implicat i, si escau, amb el Director de Departament responsable de la docència.

### Pràctiques Externes

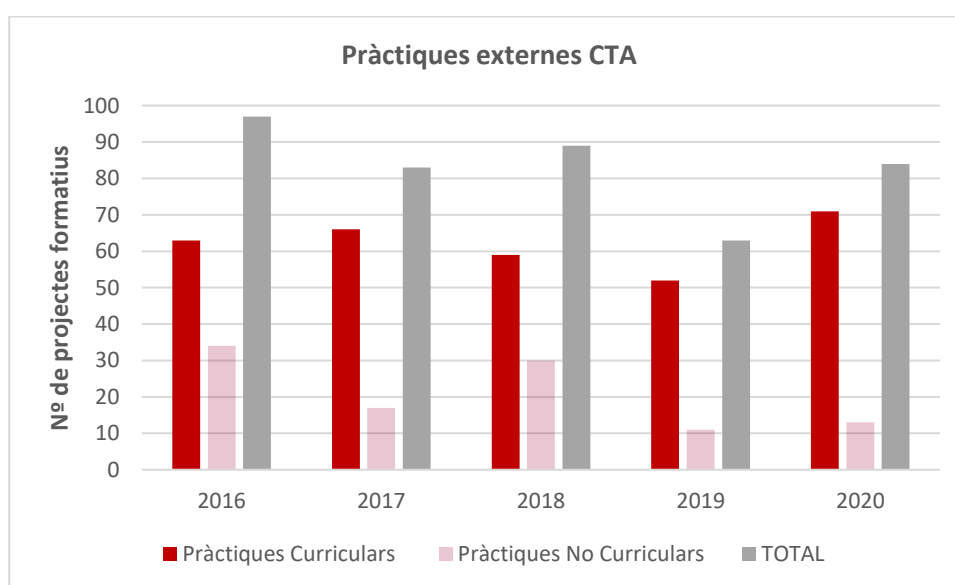
En el nivell superior de finalització del grau es troben les Pràctiques Externes, on l’estudiant fa, actua i mobilitza els coneixements i habilitats apresos per posar-los a la **pràctica en un entorn real**. L’objectiu és contribuir a la formació integral dels estudiants que els permeti aplicar i complementar els coneixements adquirits en la seva formació acadèmica, afavorint l’adquisició de competències que els preparin per a l’exercici d’activitats professionals, i concretament amb els següents objectius:

- Adquirir una formació pràctica de qualitat abans d’acabar els estudis de grau, mitjançant l’aplicació i la complementació dels coneixements adquirits en un entorn empresarial, que permeti a l’estudiant afrontar la imminent inserció en el món laboral amb possibilitats d’èxit.
- Completar la formació teòrica mitjançant la immersió en la realitat pràctica de les empreses i institucions públiques i privades de l’àmbit agroalimentari i de salut. L’estada en una empresa del sector alimentari suposa un primer contacte amb el món industrial que afavoreix l’adquisició de competències que el preparen per a l’exercici d’activitats professionals.
- Reflexionar, de manera activa i en un entorn professional real, sobre els diversos aspectes conceptuals estudiats, i saber-los aplicar a les tasques habituals que demanin les institucions públiques i privades.
- Aprendre a obtenir informació de diferents mitjans, a analitzar-la de manera crítica i aplicar-la al desenvolupament de les tasques habituals i a la solució dels problemes que es plantegin.
- Referits a habilitats, destreses: Desenvolupar la capacitat de comprendre i d’expressar-se oralment i per escrit de manera clara i concisa, elaborant arguments lògics amb domini del llenguatge especialitzat propi de l’àmbit agroalimentari.
- Referits a actituds, valors i normes: Adaptar-se a la disciplina del món laboral en l’àmbit de l’empresa agroalimentària (jerarquia, horaris, responsabilitat, confidencialitat, etc.).

‘Pràctiques externes’ és una assignatura obligatòria del grau de CTA de 6 ECTS i que es realitza en el darrer curs dels estudis. Compta amb un [espai específic del web](#) on els estudiants poden trobar tota la informació i organització. També es disposa d’una [normativa específica reguladora](#)

de l’assignatura i consisteix en una estada en pràctiques a empreses o institucions prèviament validades per la comissió de pràctiques externes (CPE) que avalua la idoneïtat, entre altres tasques, i que està formada pel coordinador i 6 professors del grau, majoritàriament associats de perfil professionalitzador, que vetllen per l’organització i bon funcionament. En aquest sentit i tal com es deriva de l’enquesta de satisfacció al professorat (Taula E.4.1.5. de l’estàndard 4), la dedicació en hores de tutorització i correcció de les memòries pot ser una càrrega considerable per aquest tipus de professorat no permanent i es planteja ampliar la composició de la Comissió de pràctiques externes del grau incloent més professorat permanent com a proposta de millora.

A la Figura E.6.2.1 s’observa l’evolució del nombre de projectes formatius signats, tant dels estudiants de pràctiques externes curriculars com no curriculars i a la Taula 6.2.1 es visualitzen les empreses receptores d’estudiants del curs 2020-2021 del grau de CTA.



**Figura E.6.2.1.** Nombre de projectes formatius de pràctiques externes en els diferents cursos. *Dades del Centre*

L’elevat nombre d’estudiants implica que s’ha d’anar preveient la oferta anual de places i s’han establert diversos mecanismes com per exemple: fidelitzar empreses, a través dels egressats, actualitzar la normativa (per contemplar l’anomenat Torn 0 per aquells estudiants que en acabar 3r curs poguessin avançar les pràctiques a l’estiu abans de matricular el 4t curs), cercar nous centres, a través de [FeinaUB](#) i/o de les aportacions de l’estudiantat. En aquest sentit, actualment es compta amb una oferta formativa bastant extensa que permet l’assignació de tots els estudiants distribuït en 3 torns (tardor, primavera i estiu) o 4 si es considera el Torn 0.

Anualment, abans de la finalització del curs (abril-maig), s’inicien els tràmits per actualitzar el nombre de places dels estudiants que les empreses públiques o privades poden acollir. És un treball conjunt entre coordinació/comissió de pràctiques i SED. Aquests tràmits es realitzen per correu electrònic amb l’enviament de informació i documentació i/o telèfon. A través del [GIPE](#), els centres inclouen les places i les tasques referides a la plaça oferta i abans de cada torn es



publica la oferta de places (preinscripció) i l’assignació es fa en base a criteris acadèmics objectius (ECTS superats i nota ponderada de l’expedient acadèmic).

El personal de Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) del Campus de l’Alimentació gestiona la part administrativa de les pràctiques curriculars i no curriculars. La SED és una figura clau en l’excel·lent funcionament que hi ha actualment de les pràctiques. La SED gestiona des de la [inscripció dels centres al GIPE](#), la obertura del GIPE per la [preselecció de les pràctiques per part dels estudiants](#), fins l’entrega del projecte formatiu a l’estudiant per anar als centres. Des d’aquest curs 2020-2021 i arrel de la crisi sanitària produïda per la COVID-19, la gestió administrativa a través del GIPE encara s’ha millorat més gracies a la introducció de signatura a través del programa. El GIPE (Gestor integral de pràctiques externes) es va incorporar al grau al 2017 facilitant tant la selecció dels centres per part del estudiants com per clarificar dades concretes de les ofertes formatives (ubicació, tasques, horaris,...) com per la gestió amb les empreses. El procés de gestió és molt ben valorat per l’estudiantat mostrant que més d’un 90% pensa que la gestió administrativa és senzilla, àgil i adaptable a les circumstàncies, com la modificació de projectes formatius per incloure, per exemple, el teletreball i altres situacions.

Abans de la preinscripció i de la realització de les pràctiques es realitzen dues sessions adreçades a l’estudiantat:

- a) Sessió informativa als estudiants de 3r curs (mitjans de maig): s’explica als estudiants que cursaran el curs següent les pràctiques externes el procediment a seguir: procediment, calendari i terminis de preinscripció, funcionament de les pràctiques,... ([Evidència CTA E.6.2.2](#))
- b) Sessió de presentació de l’assignatura als estudiants matriculats: Un parell de setmanes abans de l’inici de les pràctiques, la coordinadora cita als estudiants per explicar el funcionament de l’assignatura: recomanacions, activitats d’avaluació i contactes amb els centres.

Un cop signat el projecte formatiu, l’alumne fa les pràctiques a l’empresa pública, privada o institució en diferents àmbits, com gestió de qualitat, control de qualitat, seguretat alimentària, R+D, documentació tècnica, nutrició, producció, enginyeria de processos,... en el marc d’un conveni amb la Universitat. Atesa la particularitat de l’assignatura, la metodologia és evidentment pràctica, basada en l’aprenentatge mitjançant l’activitat (*learning by doing*) sota la tutorització dels tutors intern (el tutor acadèmic) i extern (el tutor de l’empresa o institució) assignats.

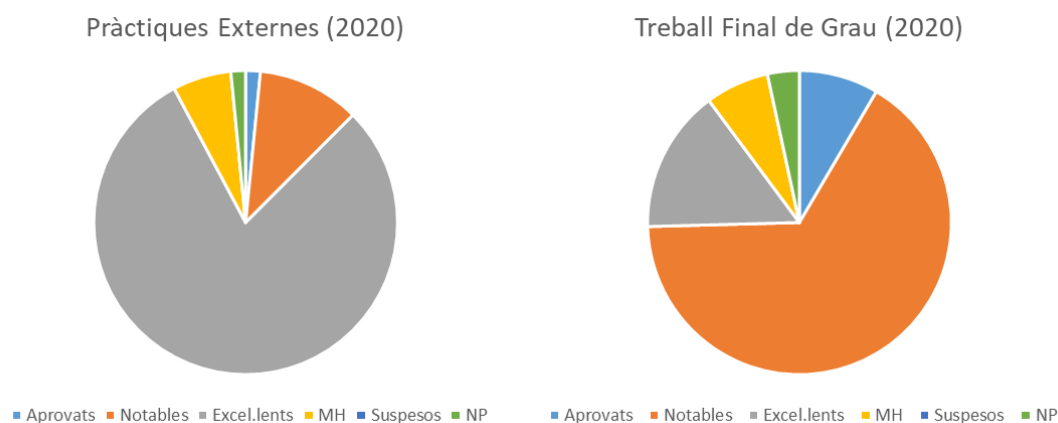
L’avaluació de l’assignatura està especificada al [Pla docent de pràctiques externes](#) i consisteix en: Informe d’avaluació del tutor extern de la institució d’acollida (30 %) elaborat seguint el model, en el qual es reflecteixen els coneixements, les habilitats i destreses, i les actituds i els valors (aquest informe està a disposició de l’alumne, llevat, si escau, d’aquelles parts que el tutor extern, amb raó justificada basada en la protecció d’interessos rellevants, demani que es mantingui reservada); qüestionari d’autoavaluació de l’alumne seguint el model corresponent (10 %) publicat al campus virtual de l’assignatura i memòria de les activitats que ha fet l’alumne a l’empresa segons el model corresponent, elaborada per l’alumne (60 %). Tots els models d’avaluació esmentats estan disponibles al campus virtual de les assignatures i es valoren d’acord amb guies-rúbriques d’avaluació elaborades per la Comissió de pràctiques.

Taula E.6.2.1 Llista de pràctiques externes curs 2020

EMPRESA	nº	Qualificació
Agència Seguretat Alimentària ACSA	1	9,6
Airos Delicatessen SL	3	9,3; 7,8; 9,0
Alimentos Friorizados S.A.U	1	9,0
ANALIZA CALIDAD SL	2	9,6; 9,0
ANETO NATURAL SLU	1	9,8
AUDENSFOOD	5	9,7; 9,4; 10MH; 9,4; 9,1
AVICOLA SÁNCHEZ SL	1	9,5
BACTERALIA	1	9,0
BRENNTAG QUÍMICA	2	9,8; 9,0
CALITEC LAB SL	6	9,5; 9,6; 9,1; 9,7; 8,7; 9,2
CASTELLAR VIDRIO SA VIDRALA	1	9,2
CIDESAL ANALISIS SL	1	9,4
EUROFINS SL	8	9,1; 10 MH; 9,1 9,1; 8,8; 9,7; 6,5; 9,1; 9,1
EUROMED S.A.	1	9,1
GEDESCO-MAHESO	1	9,1
GUZMAN GASTRONOMIA SL	1	9,8
IDEA CHOCOLATE, S.L.U	3	9,8; 9,4; 9,3
MAFRICA SA	1	9,8
MANE IBERICA SA	1	9,0
MARESMAR SL	4	9,4; 9,4; 9,2; 8,7
Mònica Saltor i Jacas	1	8,5
Natural Machines Iberia, S.L.	2	9,5; 7,3
NUTRAPROCESS 2000 SLU	1	9,6
PREMIUM LAB SL	4	9,4; 9,0; 9,1; 9,5
ROCHE	1	8,5
ROLER ESPAÑA SLU	1	9,8
SAIA SLU	1	9,7
Salaons Producte Oliverers, S.L	2	9,5; 9,4
SENSORY & MARKETING S.L.U.	5	10 MH; 9,0; 10 MH; 9,5
SILLIKER IBÉRICA S.A.U.	1	9,4
TRADES, S.A.	1	8,6

Dels resultats de l’enquesta de satisfacció que es realitza en finalitzar les pràctiques ([Evidència CTA E.6.2.3](#)) es mostra que gairebé tots els estudiants estan molt satisfets, fet recolzat per l’enquesta de satisfacció dels graduats i graduades 2020 ([Satisfacció dels graduats i graduades 2020, AQU](#); n=62, 34% de resposta) i per les dades (Figura E.6.4.2) de l’[informe detallat per ítem i ensenyament de la UB del Gabinet tècnic del Rectorat](#)).

És obligat mencionar que les qualificacions obtingudes en les pràctiques externes curriculars són majoritàriament excel·lents (Taula E.6.2.1. i Figura E.6.2.2), probablement fruit de la proposta de millora 60-E61-01-19 (Treballar les competències transversals i professionalitzadores) que es va formular a l’informe de seguiment del 2019 es considera completament assolida mitjançant la Jornada d’Orientació professional – Fòrum d’Estudiants de CTA i del projecte d’innovació docent [2019PID-UB/008](#)).



**Figura E.6.2.2** Resultats d’aprenentatge de les assignatures singulars ‘Pràctiques externes’ i TFG

### Treball Fi de grau

El treball Fi de Grau (TFG) és una assignatura obligatòria del grau de CTA de 6 ECTS i que es realitza en el darrer curs dels estudis. Compta amb un [espai específic del web](#) on els estudiants poden trobar tota la informació i organització. També es disposa d’una [normativa específica reguladora](#) de l’assignatura on s’indica aquells aspectes essencials en el funcionament i organització del TFG: Composició i funcions de la coordinació i de la comissió de TFG, requisits acadèmics, responsabilitats i encàrrec docent, assignació de temes i tutors, direcció de treballs, avaluació, propietat intel·lectual i difusió dels millors treballs. Consisteix en un treball de diverses tipologies (Treball d’aprofundiment: revisió, documentació i investigació bibliogràfica; elaboració d’un treball de recerca en departaments universitaris; activitats realitzades en empreses o altres institucions (en aquest cas caldrà, a més del tutor assignat, la implicació d’un tutor extern de l’empresa o institució) o un projecte d’emprenedoria) prèviament validades per la Comissió de TFG que està formada pel coordinador i els 23 professors del Consell d’estudis del grau, majoritàriament permanents i pertanyents a àrees de coneixement diferent, fet pel qual, i per la trajectòria des del curs 2013-14, els TFG responguin a una planificació temàtica concordant amb els grups i línies d’investigació o de transferència de coneixement del professorat i el sistema de supervisió i avaluació sigui adequat per certificar els resultats d’aprenentatge ([informe AQU del 25/04/2016](#)).

L’objectiu del treball final de grau (TFG) és que l’estudiantat faci un treball individual que suposi la integració dels coneixements i les competències adquirides al llarg de la titulació. Consisteix en l’elaboració, presentació i defensa d’un projecte o estudi en qualsevol àmbit de la ciència i la tecnologia dels aliments (físicoquímica, bioquímica i biologia molecular, productes naturals, biologia vegetal i edafologia, microbiologia i parasitologia sanitàries, fisiologia, farmacologia i química terapèutica, nutrició i bromatologia, química analítica, enginyeria química, microbiologia, psicologia bàsica, salut pública, antropologia i història o economia i gestió a l’empresa alimentària) i sàpiga interrelacionar, aprofundir i gestionar racionalment els continguts formatius rebuts al llarg del grau i aplicar-los en el desenvolupament d’un tema d’interès en l’àmbit de la ciència i tecnologia dels aliments, així com posar en pràctica les competències específiques i transversals adquirides al llarg dels estudis de grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments en el desenvolupament esmentat.

L’organització del TFG preveu una sèrie de sessions als estudiants:

- a) Sessió informativa als estudiants de 3r curs (mitjans de maig): s’explica als estudiants que cursaran el curs següent el TFG el procediment a seguir i calendari i terminis de preinscripció previstos, així com el funcionament del TFG ([Evidència CTA.E.6.2.4](#)).
- b) Sessió de presentació de l’assignatura als estudiants matriculats: A principis de cada semestre on l’estudiant està matriculat, la coordinadora reuneix als estudiants per explicar el funcionament de l’assignatura: estructura formal i normativa, presentació i defensa, activitats d’avaluació, paper del tutor, cronograma orientatiu, sessions formatives i, calendari ([Evidència CTA E.6.2.5](#)).

En compliment dels objectius descrits, l’assignatura Treball Final de Grau inclou, com a part més important, l’activitat pròpia de l’estudiant, si bé s’ha de dur a terme dins un marc organitzatiu que en permeti la consecució adequada. En aquest sentit l’estudiant desenvolupa el treball sota la tutela d’un professor tutor, que l’orienta i assessora durant l’elaboració del treball, i estableix el calendari de tutories amb l’alumne. També hi ha tres sessions formatives de dues hores, en les dates que s’estableixen cada semestre i que s’anuncien al Campus Virtual de l’assignatura: Dues sessions són referents a la cerca d’informació científica i la utilització d’un gestor bibliogràfic. Aquestes dues sessions es duen a terme a aula d’informàtica; la tercera sessió gira al voltant de la comunicació científica i s’imparteix en una aula.

Tal i com consta al [Pla docent del TFG](#), l’avaluació del TFG de CTA consta de:

- La presentació d’un treball escrit en format d’article científic (60 %).
- L’exposició i la defensa oral d’un pòster (30 %), en què s’han de seguir les normes de presentació formals d’una sessió de pòsters i on l’estudiant n’ha de resumir el contingut en deu minuts. La comissió valora el treball i hi ha uns deu minuts de debat.
- L’informe de seguiment del treball (avaluació feta pel tutor) (10 %).

El treball escrit i la defensa oral es poden fer en qualsevol de les dues llengües oficials de la Universitat de Barcelona. Es valora la presentació en anglès (bonificació), llengua d’ús general en les publicacions científiques i en les presentacions a congressos. Cal aportar sempre un resum escrit en anglès, d’entre 200 i 250 paraules, en què també hi consti el títol en aquesta llengua. L’article de revisió ha d’atendre el format requerit per a una revista real i concreta de qualsevol dels àmbits que comprèn el treball (enllaços amb exemples de formats concrets d’articles de revistes i de pòsters a l’espai de l’assignatura del Campus Virtual).

Totes les activitat avaluables del TFG disposen de rúbriques d’avaluació ([Evidència CTA E.6.2.6](#)). Des del curs 2018 i especialment tenint en compte que es tracta de una assignatura singular finalista, el Pla docent del TFG inclou la possibilitat de re avaluació: la re avaluació del TFG té lloc quan el treball que s’hagi presentat hagi estat qualificat amb un suspens però tingui parts que –segons el judici del tutor o tribunal que l’hagi valorat– puguin ser esmenades o reparades adequadament en un període de temps no superior als 15 dies naturals.

A la Taula E.6.2.2 es mostra la llista de TFG 2020 amb els temes, tutors, àrees de coneixement i qualificacions, i a la Figura E.6.2.2 els resultats d’aprenentatge de l’assignatura. La qualificació majoritària és el notable, seguit pels excel·lents. No hi ha suspesos degut a la possibilitat de

reavaluació, que es tradueix en aprovats. El curs 2020 va haver-hi dos no presentats per motius associats a la pandèmia. En aquest sentit, els TFG més afectats van ser els experimentals i, tot i que al juny de 2020 les presentacions orals es van realitzar per videoconferència, es van poder adaptar prenent les mesures de seguretat (aforament limitat, mascaretes, ventilació, distància,..).

Les enquestes de satisfacció dels col·lectius implicats en el TFG de CTA (estudiants i professors tutors) mostren un resultat molt satisfactoris ([Evidència CTA E.6.2.7](#)), fet recolzat per l’enquesta de satisfacció dels graduats i graduades 2020 ([Satisfacció dels graduats i graduades 2020, AQU](#); n=62, 34% de resposta) i per les dades (Figura E.6.4.2) de l’[informe detallat per ítem i ensenyament de la UB del Gabinet tècnic del Rectorat](#)).

**Taula E.6.2.2** Llista de TFG curs 2020

Nom del TFG	Àmbit o línia	Temàtica	Tipus	Idioma	Nota
Inhibition of apigenin and quercetin on AB40 aggregation and acetylcholine esterase activity	Farm., Tecn. i Fcoquímica	Química Física	Experimental	Angles	9,8
El uso de productos secundarios en la industria alimentaria	Nutrició Cc. Alimentació	Química Orgànica	Revisió bibliogràfica	Castellà	7,9
The impact of Diet-protein contents in telomerase regulation	Nutrició Cc. Alimentació	Bioquímica i Biologia Molecular	Experimental	Angles	10 (MH)
Revisión del estado del arte de la histamina en vinos	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,8
Impacto del consumo de probióticos en la salud infantil	Medicina	Medicina i Salut Pública	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,4
Aplicaciones del almidón termoplástico en envases alimentarios	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,7
Anisakis: prevenció, control i efectes sobre la salut	Biologia Ambient Sanitat-Medi	Parasitologia	Revisió bibliogràfica	Català	8,8
Glifosat Risk pels humans a través dels aliments	Farm. Toxicologia i Qca	Toxicologia	Revisió bibliogràfica	Català	6
Análogos a base de plantas	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	7,8
El déficit de la vitamina D en les personas grans	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	8,5
Rentabilización de plataforma de cursos de online. Premiumlearn	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Emprenedoria	Castellà	8,7
Persistència del Covid-19 en els aliments i aigües de Consum	Biologia Ambient Sanitat-Medi	Microbiologia	Revisió bibliogràfica	Català	8
Materials en contacte amb els aliments	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	8,1
Avaluació del risc de triquinosi en el consum de carn	Biologia Ambient Sanitat-Medi	Parasitologia	Revisió bibliogràfica	Català	8,7
Las cistatinas como método de obtención de patatas transgénicas	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,4
L'arròs daurat, un exemple d'enginyeria metabòlica dels carotenoides	Biologia Ambient Sanitat-Medi	Fisiologia vegetal	Revisió bibliogràfica	Català	8,5
Presència de bacteris resistents als antibiòtics en els aliments	Biologia Ambient Sanitat-Medi	Microbiologia	Revisió bibliogràfica	Català	7,2
La biotecnologia dels polifenols	Biologia Ambient Sanitat-Medi	Parasitologia	Revisió bibliogràfica	Català	8,4
Concentració d'aliments líquids mitjançant membranes	Enginyeria Qca-Qca Analítica	Enginyeria Química	Revisió bibliogràfica	Català	7,7
Epilèpsia i Nutrició Existeix alguna relació	Nutrició Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Química Física	Revisió bibliogràfica	Català	6,8
Producción de carne in vitro: Retos, beneficios y futuro	Farm., Toxicologia i Qca	Toxicologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	7

Nom del TFG	Àmbit o línia	Temàtica	Tipus	Idioma	Nota	
Estudi sobre l'empremta mediambiental de la dieta mediterrània	Biologia Ambient	Sanitat-Medi	Edafologia i Química Agrícola.	Revisió bibliogràfica	Català	9
Anàlisi del fraude de la carne de vacuno	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	7,1
Theoretical development of a smart sustainable food packaging	Farmàcia, Tecn. i Físicoquímica		Química Física	Revisió bibliogràfica	Anglès	8,5
Los compuestos volátiles del café en relación con el proceso productivo	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,1
Nous Marcadors específics d'estructures amiloïdes	Farmàcia, Tecn. i Físicoquímica		Química Física	Experimental	Català	7,8
Percepció dels consumidors enfront els avenços científics dels OMG	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	7,8
Efecte del cuinat en la Formació de PTs antibiòtics	Nutrició Cc. Alimentació		Química Analítica	Revisió bibliogràfica	Català	NP
Disruptores endocrins y diabetes tipo 1. El bisfenol A	Farmacologia, Toxicologia i Qca		Toxicologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	6,4
Las aminos biógenas y su presencia en los alimentos	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8
Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per obradors compartits	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Emprenedoria	Català	9,2
Efecto del ácido ursólico sobre el metabolismo hepático	Farmacologia, Toxicologia i Qca		Bioqca i Biologia Molecular	Experimental	Castellà	9,9 (MH)
La nutrición parental en la regulación emocional y la conducta alimentaria	Cognició, D. i Psicologia		Psicologia bàsica	Experimental	Castellà	8,5
Biopolímeros biodegradables y su interés en el envasado	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8
¿Existe fraude en el etiquetado?	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8
Anàlisi de l'etiquetatge del formatge blau	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	8,3
Desenvolupament d'un sistema de control de proveïdors	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	NP
Origen i traçabilitat dels aliments: Espectroscopia d'infraroig proper	Nutrició Cc. Alimentació		Química Orgànica	Revisió bibliogràfica	Català	8,6
La composición de piensos en parámetros fisiológicos y reproductivos	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Experimental	Castellà	8,3
Metacercarias Brachylaima sp. parasitando Cornu Aspersum Müller	Biologia Ambient	Sanitat-Medi	Parasitologia	Experimental	Castellà	8,8
Contenido y perfil de poliaminas en leche 2 materna y fórmulas	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,6
Anàlisi bioinformàtic de dianes en disfuncions metabòliques	Nutrició Cc. Alimentació		Química Física	Revisió bibliogràfica	Català	8
Substituts de greix en aliments: usos actuals i nous productes	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	7,8
Plantes transgèniques en alimentació: avantatges i desavantatges.	Biologia, Sanitat i Medi Ambient		Fisiologia vegetal	Revisió bibliogràfica	Català	8,5
Bilateral agreements on trade and export requirements for foodstuffs between EC and Switzerland.	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Anglès	9,5
El uso del sistema CRISPR en la mejora de alimentos	Nutrició Cc. Alimentació		Bioquímica i Biologia Molecular	Revisió bibliogràfica	Castellà	9,1
Sub-productos de refinación en pienso: efectos en perfil lipídico del huevo	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Experimental	Castellà	10
Carn Cultivada al laboratori. Una opció acceptable	Bioquímica-Fisiologia		Fisiologia	Revisió bibliogràfica	Català	9,4
Estudio de desalcoholización de la cerveza	Enginyeria Qca-Qca Analítica		Enginyeria Química	Revisió bibliogràfica	Castellà	6,9
Microplàstics en sòls agrícoles: fonts de contaminació i impacte	Biologia Ambient	Sanitat-Medi	Edafologia i Qca. Agrícola	Revisió bibliogràfica	Català	8,3
Els materials biodegradables en contacte amb els aliments	Nutrició Cc. Alimentació		Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	9,2

Nom del TFG	Àmbit o línia	Temàtica	Tipus	Idioma	Nota
Emulsions: aplicació en la textura	Enginyeria Qca-Qca Analítica	Enginyeria Química	Revisió bibliogràfica	Català	7,7
Organismes Modificats Genèticament - Llet sense beta-lactoglobulina	Nutrició Cc. Alimentació	Bioqca i Biologia Molecular	Revisió bibliogràfica	Català	6,6
Microplastics en aliments	Farm., Toxicologia i Qca	Toxicologia	Revisió bibliogràfica	Català	9
Seguretat i aplicacions dels cultius transgènics	Biologia Sanitat-Medi Ambient	Fisiologia vegetal	Revisió bibliogràfica	Català	7,6
Fermentació làctica durante la obtenció del pan	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,1
Avaluació de la textura de jarret de vedella cuit a alta pressió	Nutrició Cc. Alimentació	Química Física	Experimental	Català	9
Enriquiment d’Ous de Gallina en Àcids Grassos Poliinsaturats de la Sèrie n-3	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Català	9,1
Aplicaciones alimentarias de los pseudocereales	Nutrició Cc. Alimentació	Nutrició i Bromatologia	Revisió bibliogràfica	Castellà	8,1

Per finalitzar aquest apartat, cal mencionar que a l’anàlisi des de la perspectiva de gènere de les qualificacions les assignatures seleccionades, incloses les pràctiques externes i el TFG, no s’han trobat diferències estadísticament significatives entre les qualificacions d’homes i dones.

### 3.6.3 Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.

Tal i com es pot observar a la Figura E.6.3.1. es nota una clara diferència en les taxes de rendiment i d’èxit de les assignatures de primer curs (Bioquímica), la de segon (Composició i propietats dels aliments), i les de tercer (Tecnologia dels aliments) i quart (Control de qualitat de processos i productes) el que assenyala que l’evolució mostra una millora continuada de la titulació a mesura que avança la complexitat del grau. En aquest sentit, si es consulta la Taula E.6.3.1, també s’observa que els indicadors de rendiment i èxit són superiors en la totalitat del grau respecte a la fase inicial de nou ingress.



Figura E.6.3.1. Taxes de les assignatures seleccionades

**Taula E.6.3.1.** Indicadors del grau de CTA

<b>Primer curs de CTA</b>	2016 - 2017	2017 - 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 - 2021
Taxa d’abandonament	14%	18%	11%	19%	16%
Taxa de presentats	97%	99%	97%	95%	100%
Taxa d’èxit	84%	81%	84%	82%	80%
Taxa de rendiment	82%	80%	82%	77%	80%
<b>GRAU DE CTA</b>	2016 - 2017	2017 - 2018	2018 - 2019	2019 - 2020	2020 - 2021
Taxa de rendiment	87,8%	89,0%	90,2%	89,3%	89,0%
Taxa d’eficiència	91,2%	91,9%	91,6%	92,7%	95,1%
Durada mitjana dels estudis	4,62	4,56	4,77	4,44	4,35
Taxa d’abandonament	33,3%	40,9%	31,0%	32,6%	16,5%
Taxa de graduació	57,5%	47,7%	61,9%	61,6%	79,8%

Es pot observar a la Taula E.6.3.1, que la taxa de rendiment acadèmic mitjana en els darrers 5 anys és del 89% i la taxa d’eficiència mitjana és del 93%. Per tant una mica superior a la prevista a la memòria verfica, encara que similar a altres graus afins que solen presentar taxes semblants. Una taxa que resultava preocupant a l’informe de seguiment de 2019, era l’elevada taxa d’abandonament, però les dades del curs 2020-2021 mostren una clara millora d’aquest indicador (17,5%). Es creu que l’abandonament pot haver disminuït per la recomanació (mitjançant la tutorització contemplada al PAT) d’acollir-se a la via lenta (Taula E.6.3.2), tant en la fase de nou ingrés com durant el grau, a aquells estudiants que compaginen estudis i feina i/o presenten dificultats, així com les reunions de coordinació de professorat on gairebé tots coneixen la problemàtica i fan un bon seguiment. Cal destacar també que en aquest darrer curs 2020, a causa de la crisi sanitària produïda per la pandèmia COVID-19, s’ha potenciat extraordinàriament l’avaluació continuada que inclou activitats formatives que es treballen al llarg del semestre, amb una part important de treball tutoritzat. El fer d’haver tret els requisits per presentar-se a re avaluació (sense consideracions de nota mínima), també ha contribuït a la millora d’aquest indicador (veure els indicadors de rendiment del curs 2020-2021 de Bioquímica de primer curs de la Figura E.6.3.1).

**Taula E.6.3.2.** Evolució del nombre d’estudiants matriculats per la via lenta.

	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22
<b>Via lenta nou ingrés (30 ECTS)</b>	1	1	3	7
<b>Via lenta seguiment</b>	2	4	5	8

*Dades de matriculació de la SED*

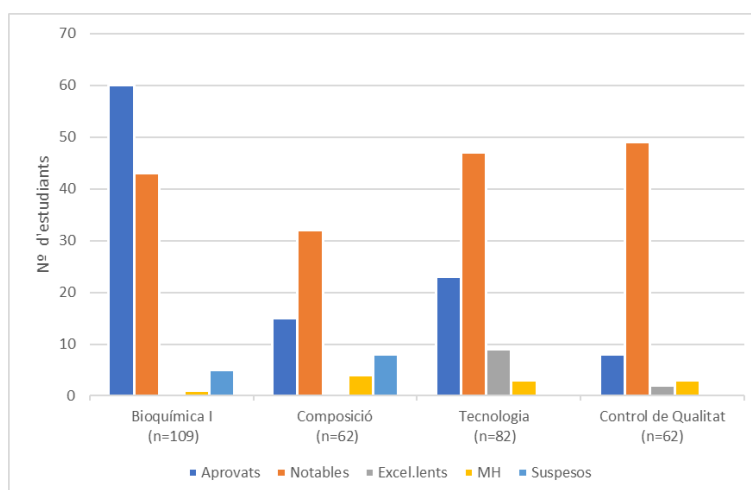
El professorat està molt implicat en la millora de la qualitat docent del grau, especialment el professorat d’assignatures d’inici per aconseguir una transició a la Universitat amb èxit, ja sigui per l’estudiantat de nou ingrés via PAU, via CFGS o altres vies d’accés (veure Estàndard 1). Aquest fet s’evidencia a les reunions de Consell d’estudis, a les de coordinació per cursos i per matèries, tenint molt en compte també les taxes d’abandonament. El [Programa d’Acció Tutorial dels graus del Campus de l’Alimentació Torribera](#) (PAT-CAT) també reforça la comunicació entre l’alumnat i el professorat i contribueix al seguiment del rendiment de l’estudiantat.



La taxa de graduació és superior al 60% i el curs 2020 va arribar gairebé al 80% (probablement per la major disponibilitat dels estudiants a focalitzar-se en l’estudi, al tenir altres limitacions associades a la pandèmia). La gran majoria de l’alumnat admés s’ha graduat amb una mitjana de 4,5 anys, dada comparable a altres graus afins.

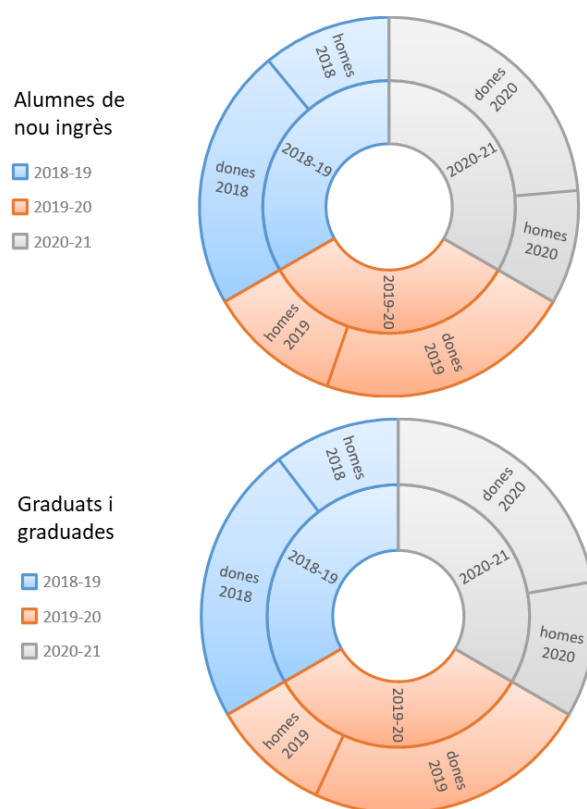
A la [Taula E.6.9 del VSMA](#) es mostra la distribució de les qualificacions de les assignatures. A l’informe del 2019, s’havia observat qualificacions relativament baixes i una manca de notes situades en la banda alta de qualificació. Com ja s’ha comentat a l’anterior apartat, l’avaluació continuada que condueix sovint a una atomització de les activitats d’avaluació que fa que la qualificació final sigui la suma de la qualificació de moltes activitats. En aquest sentit, gracies a les accions de reflexió i anàlisi amb el professorat a través de reunions de coordinació i activitats d’anàlisi, s’ha incrementat el percentatge de notes altes i, per tant, s’ha completat la proposta de millora de les qualificacions. Es podria pensar que l’adaptació de la docència associada a la crisi de la COVID-19 provoqués una tendència a “l’aprovat general” en moltes assignatures, però es creu que, si bé es cert que en algunes assignatures hi ha hagut més aprovats, la distribució de les qualificacions assenyalen una capacitat discriminant de les qualificacions semblants a cursos anteriors i una relació amb el superior percentatge d’estudiants que es van poder presentar a reavaluació.

No hi ha diferències en les qualificacions de les assignatures seleccionades (Figura E.6.3.2.) des de la perspectiva de gènere, fet atribuïble a que les diverses activitats d’avaluació que es realitzen a l’avaluació continuada equilibrarien la diferent capacitat cognitiva i la resiliència dels homes i les dones i, per tant, els resultats.



**Figura E.6.3.2.** Distribució de les qualificacions de les assignatures seleccionades, curs 2020

En aquest mateix sentit tampoc s’han observat diferències en els percentatges d’homes i dones del grau de CTA, des de l’ingrés a la graduació (Figura E.6.3.3).



**Figura E.6.3.3.** Estudiantat de nou ingrès i graduats/es des de la perspectiva de gènere

### 3.6.4 Els valors dels indicadors d’inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.

Segons les dades del portal [Estudis Universitaris de Catalunya, EUC](#), l’evolució de l’ocupació dels graduats en [Ciència i Tecnologia dels Aliments \(UB\)](#) mostra unes dades superiors al 80% assolint un 93% al 2020. D’aquest elevat percentatge de graduats ocupats, el 88,5% fa funcions relacionades amb la titulació, amb uns guanys bruts mensuals de 2.052€ i un 81% amb contracte fix o indefinit. Una altra dada excel·lent pels egressats de CTA (UB) és que el 73% troba feina en menys de 3 mesos i el 23% entre 3 mesos i un any. La taxa d’ocupació és superior a la de la població activa per al mateix període de referència i tram d’edat, i és molt adequada comparada amb la de titulacions similars, i la taxa d’adequació és molt apropiada i està en consonància amb la d’altres titulacions d’àmbits disciplinaris afins.

La elevada ocupabilitat pot estar relacionada amb el fet que un 38% declara que la via d’accés a la primera feina és per contactes personals o familiars i un 39% ho atribueix a les pràctiques o serveis universitaris ([Inserció laboral dels graduats i graduades 2020, AQU](#); n=27, 52% de resposta). Aquests percentatges, molt superiors als estudis del grau de CTA de la UAB, estarien justificats pel 23% que treballen en una feina relacionada amb la titulació durant els estudis (aproximadament un 20% de l’estudiantat de nou ingrès té un títol de CFGS - veure Estàndard E.1) i per l’impuls de la professionalització mitjançant les pràctiques externes curriculars i no

curriculars, les activitats, accions i jornades d’orientació professional que s’han dut a terme des de les primeres promocions.

Dels indicadors d’inserció laboral també destaca el 92% de les empreses d’àmbit privat i la baixa temporalitat de la contractació (19%). La ubicació majoritària és Barcelona, seguida per Girona, Lleida i resta de comunitats autònomes, però també hi ha un 4% amb lloc de treball a Europa. Podria ser que alguns estudiants cerquin i trobin feina a l’estranger per optimitzar la seva competència en idiomes, ja que aquest nivell de formació inicial, juntament amb el nivell de creativitat, són els aspectes menys valorats pels graduats i graduades. No obstant aquestes dues excepcions, la satisfacció per la formació competencial rebuda (competències específiques, cognitives, interpersonals i instrumentals) és adequada comparada amb la d’altres titulacions d’àmbits disciplinaris afins. A més, s’ha de tenir en compte que un 56% realitzen post-graus o màsters, compaginats amb la feina, a la mateixa Universitat (41%).



**Figura 6.4.1.** Enquesta de satisfacció de titulats i titulades (n=23). Grau de CTA 2020. Font: Elaboració pròpia a partir de les [enquestes de satisfacció de titulats i titulades 2020](#). Gabinet Tècnic del Rectorat. Escala de l'1 al 5.

Si es consideren les dades de satisfacció dels graduats i graduades 2020 ([Satisfacció dels graduats i graduades 2020, AQU](#); n=62, 34% de resposta) s’observa que estan en consonància amb els resultats de la Figura 6.4.1 (dades de l’[informe detallat per ítem i ensenyament de la UB del Gabinet tècnic del Rectorat](#)). Aquesta enquesta mostra que la satisfacció dels titulats i titulades és notable (una mitjana de 4 en una escala del 0 al 5), i especialment destacables són els ítems relacionats amb el professorat, el campus virtual, el TFG i les pràctiques externes. A més, un 70% si tornés a començar, triaria la mateixa titulació i un 87% la mateixa Universitat.

## Grau de NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (NHD)

### 3.6.1 Els resultats de l’aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació

L’estàndard 6 estableix la coherència entre les activitats de formació i d’avaluació del Grau de NHD i el perfil de formació de la titulació. Es tracta de demostrar que els resultats d’aquests processos són adequats pel que fa als assoliments acadèmics, que es corresponen amb el nivell de MECES de la titulació, i als indicadors acadèmics i laborals. “L’informe AQU del 25/04/2016 va constatar que la metodologia docent està dissenyada amb l’objectiu d’oferir oportunitats als estudiants per integrar els resultats d’aprenentatge. Les evidències documentades de les consecucions dels estudiants posen de manifest un adequat nivell de formació dels estudiants i satisfan suficientment els requisits del nivell específica en el MECES per la titulació.” (punt 6.1 AQU). Aquesta valoració que estableix aquesta coherència és un bon indicador de l’adequació de la planificació docent del grau.

El grau de NHD té com a finalitat formar professionals capacitats per al desenvolupament d’activitats orientades a l’alimentació de la persona, tant en l’estat de salut com en situacions patològiques i en concordança amb els principis de protecció i de promoció de la salut. El graduat en NHD també té com a àmbit professional l’alimentació i nutrició de col·lectius, la prevenció de malalties i el tractament dietètico-nutricional. Aquests objectius generals engloben tot un seguit de competències del grau de NHD ([Evidència NHD.E.6.1.1](#)) que fan possible el desenvolupament adequat de la professió. Aquestes competències poden agrupar-se en els apartats següents:

- Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d’aplicació en nutrició humana i dietètica
- Conèixer i aplicar les ciències dels aliments, de la nutrició i de la salut
- Conèixer els fonaments de la salut pública i la nutrició comunitària
- Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l’alimentació a la planificació i el consell dietètic, en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant en individus sans com en malalts.
- Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les característiques del col·lectiu al que van destinats.
- Aplicar els coneixements de l’estadística, l’epidemiologia nutricional i la legislació a la salut pública.
- Tenir la capacitat d’elaborar informes i complimentar registres relatius a la intervenció professional del Dietista-Nutricionista.

- Adquirir capacitat de gestió i assessoria legal i científica
- Adquirir capacitat per gestionar la qualitat i la restauració col·lectives
- Desenvolupar la capacitat d’anàlisi crítica i recerca
- Tenir habilitats de comunicació i d’ús de la informació en l’àmbit del dietista-nutricionista
- Desenvolupar valors professionals, actituds i comportaments

Les assignatures que conformen el [pla d’estudis del grau de NHD](#) es planifiquen segons els objectius i competències a assolir pels estudiants per obtenir el perfil professional. Cada matèria desenvolupa un determinat nombre de competències a partir d’activitats de formació. Els [plans docents](#) de les assignatures contempen ambdós elements (competències i activitats formatives), a més de les activitats d’avaluació. Les diferents matèries del grau treballen tant les competències bàsiques i general com les específiques del grau ([Evidència NHD.E.6.1.2](#)).

El grau de NHD té un component pràctic considerable, atès que hi ha molts objectius que incorporen habilitats o destreses com dissenyar protocols d’avaluació de l’estat nutricional, avaluar aspectes nutricionals d’històries clíniques, elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús,... i d’altres que impliquen la interiorització d’actituds, valors i normes. La formació global de dietista-nutricionista capacita per a intervenir en l’alimentació d’una persona o grup, des dels següents àmbits d’actuació: la nutrició en la salut i en la malaltia; el consell dietètic; la investigació i la docència; i la salut pública des dels organismes governamentals, les empreses del sector de l’alimentació, i la restauració col·lectiva i social.



Per assolir aquests objectius, la docència s’organitza bàsicament en classes magistrals, seminaris teòric-pràctics on es treballa principalment amb casos pràctics, tallers experimentals, pràctiques d’ordinador, pràctiques de laboratori, pràctiques de problemes, simulacions i treballs tutelats.

El grau de NHD té uns continguts de **coneixements** que han d’establir les bases teòriques sobre les quals se sustenta la resta de formació del graduat. Aquests continguts queden reflectits en algunes de les competències específiques del grau. L’anàlisi dels programes de les assignatures posa de manifest el treball en aquestes competències. Endemés, la contínua actualització dels continguts de les classes amb l’evidència científica actual posa de manifest la qualitat del professorat en l’àmbit docent-investigador com s’ha mostrat a l’estàndard 4. La metodologia majoritària per treballar els continguts teòrics és la classe expositiva que aporta el primer nivell en la progressió de la formació de l’alumne (l’alumne recorda, sap). I això és així tant en el cas de coneixements bàsics (per exemple, estudi de les funcions i components de la sang i la funció del ferro) a la Fisiologia Humana per després entendre la importància de la biodisponibilitat dels nutrients o les dificultats d’absorció (en assignatures com Nutrició Bàsica, Nutrició i Dietètica i Ampliació de Fisiologia humana) com en el cas de coneixement més especialitzats (per exemple, si la reducció de ferro mesurada per baixa ferritina arriba a disminuir la hemoglobina pot provocar una anèmia ferropènica a Patologia Nutricional i Dietoteràpia). Comentar que l’alta qualitat docent-investigadora que presenta el professorat del grau, fa que els continguts de les assignatures siguin actualitzats constantment.

Els continguts teòrics també es treballen amb altres metodologies més actives, tals com les sessions de discussió a l’aula, resolució de problemes o estudi de casos. Estem en un segon nivell a l’escala competencial (l’alumne sap com fer-ho, integra). Si ens fixem en les assignatures que serveixen d’exemple, ja al primer curs, a la Fisiologia Humana es fan activitats de discussió a

l’aula a partir dels dos casos (sistema endocrí-exocrí i sang) on es treballa la competència transversal de l’anàlisi, de síntesi, i d’aplicació dels coneixements a la pràctica (CT2) i d’integrar nous coneixements i actituds (CT5) a través dels casos que tracten temes directament relacionats amb el programa de l’assignatura i que treballen els estudiants. Cal destacar que l’estructuració i desenvolupament d’aquesta activitat de casos es va portar a terme en el marc d’un projecte d’innovació docent transversal al grau i que es pot resumir amb la següent Taula E.6.1.1 (Dels coneixements a les competències a través de l’estudi de casos, [2019PID-UB/023](#)). El disseny d’aquesta sèrie de casos transversals al grau és d’especial interès ja que treballen competències específiques de la professió com ara la C16 “Integrar i avaluar la relació entre l’alimentació i la nutrició en l’estat de salut i en situacions patològiques”, la CE17 “Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l’alimentació a la planificació i el consell dietètic, en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant en individus sans com en malalts”, entre d’altres. En aquest sentit, es pot observar els continguts treballats en aquests casos al primer curs i com evoluciona l’aplicació d’aquests coneixements bàsics al llarg del grau i a les assignatures amb un alt caire professionalitzador seguint una progressió en el nivell de competències dels estudiants. La implementació d’aquestes noves metodologies docents per treballar competències professionalitzadores al grau s’havien establert com a propostes de millora que s’han completat amb activitats coordinades entre assignatures i un exemple és aquesta implementació de casos transversals a les quatre assignatures del grau. Addicionalment, també s’han creat casos simulats que treballen els estudiants.

**Taula E.6.1.1** Estudi de casos transversals al grau ([Evidència NHD.E.6.1.3](#)).

	<b>FH, 1r (Matèria Fisiologia)</b>	<b>AFH, 2n (Matèria Fisiologia)</b>	<b>PGD/DA, 3r (Matèria Dietoteràpia)</b>
CAS1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema pàncreas endocrí – exocrí</li> <li>Glucèmia i diabetis tipus II sobre fetge</li> <li>Introducció fetge gras no alcohòlic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesures antropomètriques</li> <li>Índex glucèmic</li> <li>Flexibilitat metabòlica</li> <li>Absorció glucosa i fructosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relació greix abdominal i analítica</li> <li>Relació microbiota i NAFLD</li> <li>Síndrome metabòlica “Metabolic associated fatty liver disease – MAFLD)</li> </ul>
Activitat formativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cas A1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cas A2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cas A3</li> <li>Simulació</li> </ul>
	<b>FH, 1r (Matèria Fisiologia)</b>	<b>AFH, 2n (Matèria Fisiologia)</b>	<b>PND, 3r (Matèria Dietoteràpia)</b>
CAS2 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hemoglobina i ferro</li> <li>Paràmetres analítics</li> <li>Introducció anèmia per ferro, B12 i àcid fòlic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ferro en l’organisme (funció, absorció, transport)</li> <li>Esport i ferro (hepcidina)</li> <li>Dieta vegetariana i B12</li> <li>Transport B12 i Fe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valoració exploració clínica i anamnesi</li> <li>Guia diagnòstic diferencial</li> <li>Càlcul requeriments</li> <li>Recomanacions</li> <li>Documentació per pacient</li> <li>Tractament farmacològic</li> </ul>
Activitat formativa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cas B1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cas B2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cas B3</li> </ul>

*FH, fisiologia humana; AFH, ampliació de fisiologia humana; PGD, patologia general i dietoteràpia; DA, dietoteràpia aplicada; PND, patologia nutricional i dietoteràpia*

L’aplicació dels coneixements a la pràctica i el desenvolupament de continguts especialitzats requereix d’activitats que s’escapen de la classe magistral. A Nutrició i Dietètica, es treballa competències transversals de capacitat de prendre decisions i d’adaptació a noves situacions (CT3) així com la d’integrar nous coneixements i actituds (CT5), i competències específiques enfocades a conèixer i saber utilitzar les fonts d’informació relacionades amb la nutrició i alimentació (CE9) i elaborar informes i complimentar registres relatius a la intervenció professional del dietista-nutricionista (CE10), entre d’altres, competències que treballa l’estudiant a través de casos pràctics reals especialitzats en nutrició i dietètica. Un aspecte positiu

i molt rellevant en aquestes activitats és la presència de professors associats que permeten dur la realitat de l’activitat laboral a l’aula a través de casos reals viscuts a les consultories dietètico-nutricionals (com és el cas d’aquesta assignatura) o entorns clínics i/o hospitalaris, empresarials o de l’administració (com és el cas d’altres assignatures del grau).

Les activitats pràctiques mereixen un apartat especial. Són les pràctiques al laboratori, d’ordinador, de problemes, els tallers experimentals, els seminaris i les activitats teòrico-pràctiques on els estudiants poden adquirir les **habilitats i destreses** necessàries per al desenvolupament professional ja que fa que l’estudiant s’enfronti a casos reals i concrets enfocats a l’entorn laboral. Així, per exemple, l’alumne aprèn a fer mesures antropomètriques a l’assignatura d’Ampliació de Fisiologia Humana habilitat que posarà a la pràctica a les Pràctiques Externes (quan aquest sigui l’àmbit en què es desenvolupin) amb el component afegit de trobar-se en situacions diverses i reals i havent d’integrar i mobilitzar les altres competències treballades al grau. Destacar que al grau de NHD es van introduint noves metodologies docents amb elements o eines que utilitza el D-N. Com a exemple, s’han introduït les simulacions com a noves metodologies docents durant el curs 2020-2021. Aquestes s’han introduït com activitat inicial dins del programa formatiu de les pràctiques externes per tal de reforçar i adquirir més habilitats per enfrontar-se a situacions reals. Aquesta metodologia també s’ha introduït a l’assignatura de patologia general i dietoteràpia permetent que l’estudiant posi en pràctica els coneixements teòrics i pràctics de l’assignatura en casos simulats.

De la mateixa manera, trobem pràctiques al laboratori a l’assignatura de Fisiologia Humana que tenen com a objectiu final l’adquisició de la formació bàsica per a l’activitat investigadora (CE32).

Bona part de les activitats pràctiques es porten a terme a les aules d’informàtica; totes les que estan relacionades amb les competències que tenen com a base comuna la composició d’aliments, els càlculs nutricionals, l’establiment de protocols dietètics, o estudis epidemiològics. Aquestes activitats les desenvolupen en assignatures de segon, tercer i quart curs. És el cas de la Nutrició i Dietètica i la Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional, que s’han escollit com a exemple en aquesta memòria. A l’assignatura de Nutrició i Dietètica, a partir d’activitats formatives al taller experimental l’estudiant aprèn a utilitzar i aplica a situacions reals programes de càlcul nutricional professional com ara el [PCN-PRO](#) per calcular la composició nutricional d’un recordatori de 24h, adquirint competències específiques de la professió com ara manejar taules i bases de dades de composició d’aliments i elaborar informes relatius a la intervenció professional del D-N. En el cas de la Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional, l’alumnat realitza una activitat d’aprenentatge basada en projectes on treballen amb l’estudi HALVA. En aquest, l’estudiant realitza tasques tan de manera autònoma com de treball en grup i combina diferents tipus d’activitats: administració d’enquestes alimentàries a voluntaris, maneig i depuració de dades nutricionals i d’estil de vida, anàlisi estadística amb R Commander fins a la interpretació de dades per la presentació de resultats en forma de pòster. El treball derivat d’aquest projecte dona resposta a un conjunt de competències específiques del grau que es troben ja en el tercer nivell de la piràmide d’adquisició de competències: l’alumne demostra com es fa una cosa, i ho fa; simula un projecte real. En aquest cas també es desenvolupen objectius referits a **actituds, valors i normes**.

Les pràctiques externes i el TFG ja permeten un desenvolupament competencial de més alt nivell, estant al darrer nivell de l’escala competencial (l’alumne fa, practica). I és en aquestes assignatures on l’estudiant realitza les pràctiques en centres externs i elabora el seu TFG de

manera autònoma i tutoritzada. És al TFG on l’estudiant s’enfronta a l’exposició pública i defensa d’un treball davant d’una comissió avaluadora i posa en pràctica totes les habilitats, destreses de comunicació oral apreses al llarg de tots els cursos del grau i de coneixements específics per demostrar les competències adquirides. Les Pràctiques Externes obligatòries (24 ECTS) constitueixen una eina idònia per completar els resultats d’aprenentatge i introduir a l’alumne al món laboral. És en aquest moment quan els estudiants adquireixen les competències del grau al seu màxim nivell. Els estudiants realitzen 540 hores al centre de pràctiques i a més porten a terme activitats d’aprenentatge per consolidar aquests aprenentatges i que promouen la reflexió.

Es considera que les competències del grau de NHD són coherents amb el nivell 2 (grau) del MECES. A continuació, es mostra la correspondència entre les qualificacions MECES i les competències transversals i específiques del grau de NHD (taula d’elaboració pròpia).

Qualificacions MECES per al nivell de grau	Competències de la titulació
<b>Haver adquirit coneixements avançats i demostrat una comprensió dels aspectes teòrics i pràctics i de la metodologia de treball amb una profunditat que arribi fins a l'avantguarda del coneixement.</b>	CE3-122212; CE11-122036; CE12-122037; CE14-122211; CE15-122044; CE17-122042; CE20-122047; CE22-122050
<b>Aplicar els coneixements, la comprensió d’aquests i la capacitat de resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l’ús d’idees creatives i innovadores. Tot això mitjançant arguments o procediments elaborats i sustentats pels propis graduats.</b>	CT2-122029; CE2-122049; CE10-122210; CE13-122038; CE16-122043; CE18-122045; CE29-122055
<b>Tenir capacitat de recopilar i interpretar dades i informacions sobre les que fonamentar les seves conclusions, incloent-hi, quan sigui pertinent, la reflexió sobre assumptes d’índole social, científica o ètica.</b>	CT1-122028; CT6-122033; CE1-122039; CE4-122204; CE5-122205, CE9-122209, CE19-122046, CE26-122040, CE27-122041
<b>Ser capaços de desenvolupar-se en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions tant en l’àmbit acadèmic, com laboral o professional</b>	CT3-122030, CT4-122031, CT5-122032, CE21-122048, CE23-122051, CE25 -122052, CE28-122054, CE30-122056, CE32- 122035
<b>Saber comunicar a tot tipus d’audiències (especialitzades o no) de manera clara i precisa, coneixements, metodologies, idees, problemes i solucions en l’àmbit del seu camp d’estudi.</b>	CE8-122208, CE24-122053, CE31-122057
<b>Ser capaços d’identificar les seves pròpies necessitats formatives en el seu camp d’estudi i en l’entorn laboral o professional i d’organitzar el seu propi aprenentatge amb un alt grau d’autonomia en tot tipus de contextos (estructurats o no).</b>	CE6-122206, CE7-122207

### Assignatures seleccionades

Per a l’avaluació de la qualitat dels resultats del programa formatiu i les activitats de formació/avaluació del grau de NHD, s’han seleccionat quatre assignatures: una bàsica, tres obligatòries, les pràctiques externes i el TFG. Aquestes assignatures són de cursos acadèmics



diferents i reflecteixen diverses matèries i àmbits del grau. Les assignatures Nutrició i Dietètica i Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional són assignatures aplicades que apropen a l’alumne a la professió de dietista-nutricionista. En el cas de la Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària l’estudiant es troba davant d’aspectes pràctics relacionats amb el món de l’administració empresarial que permetrà a l’estudiant que surt al món laboral poder utilitzar i entendre tant la terminologia professional de l’administració d’empreses i el seu procés administratiu com valorar i seleccionar projectes de gestió, entre d’altres. A la [carpeta](#) corresponent vinculada a l’espai SharePoint es poden consultar totes les evidències d’activitats formatives i d’avaluació de les sis assignatures. A continuació es detalla cada una d’aquestes assignatures amb l’enllaç al pla docent corresponent al curs 2020-2021 (Taula E.6.1.1).

**Taula E.6.1.1** Descripció de les assignatures analitzades: plans docents, matèria, crèdits i curs on s’imparteix.

Assignatura	Matèria	ECTS	Curs
<a href="#">Fisiologia Humana</a>	Fisiologia (FB)	6	1r curs, 2n semestre
<a href="#">Nutrició i Dietètica</a>	Dietètica (FO)	6	2n curs, 2n semestre
<a href="#">Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional</a>	Nutrició Comunitària (FO)	9	3r curs, 2n semestre
<a href="#">Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària</a>	Gestió de la Qualitat (FO)	6	4t curs, 1r semestre
<a href="#">Pràctiques Externes</a>	Pràctiques Externes	24	4t curs
<a href="#">Treball Fi de Grau</a>	TFG	6	4t curs

*Taula d’elaboració pròpia. FB, formació bàsica; FO, formació obligatòria.*

El curs 2020-2021 ha estat marcat per la situació de pandèmia provocada per la COVID-19. En aquest sentit, [la UB ha anat publicant resolucions, instruccions i acords](#) sobre el funcionament del curs tenint en compte les indicacions del PROCICAT respecte la presencialitat i virtualitat de les classes universitàries.

En el cas de les classes teòriques, les resolucions comentades van concloure de passar de la docència presencial mixta (que es va iniciar al curs 2020-2021) a docència virtual (Octubre 2020). Les classes virtuals es van realitzar a través de la plataforma BB Collaborate de manera síncrona. Aquest aplicatiu permetia de manera molt eficient, visualitzar les preguntes a classe a través del xat o de la obertura de micròfons. El seguiment de les classes durant aquest temps va ser molt elevada. En aquest sentit, es van mantenir tots els horaris, i es van prendre mesures per tal de compaginar adequadament les classes virtuals que seguien els estudiants des de casa amb les activitats pràctiques presencials que es realitzaven al Campus de l’Alimentació en format de grups reduïts. El segon semestre, es va iniciar en format virtual per les classes teòriques i, les disposicions del PROCICAT i [la resolució de la UB](#), van permetre tornar a una modalitat mixta a partir de l’1 de març de 2021, pels estudiants de primer curs. En el cas de NHD, es va poder organitzar de tal manera que els estudiants de primer curs (grup matí i grup tarda) assistien a classe presencial el Campus dos dies a la setmana.

Gràcies a l’experiència prèvia del curs 2019-2020, les classes pràctiques es van planificar en grups reduïts degut a la limitació de l’aforament en els laboratoris. Aquesta distribució i organització es va mantenir durant tot el curs.

El professorat del grau de NHD, va adaptar-se ràpidament a la modalitat de docència virtual, implementat estratègies d’èxit que s’han publicat en congressos d’innovació docent internacionals (veure estàndard E.4.3). Per tant, encara que algunes metodologies docents es van veure afectades i totes les modificacions introduïdes es van reflectir en les corresponents addendes al pla docent, els objectius d’aprenentatge proposats i les pautes d’avaluació es van mantenir.

Les assignatures escollides per elaborar aquest informe, així com les assignatures finalistes de Pràctiques Externes i TFG contribueixen a l’assoliment de pràcticament totes les competències del grau (Taula E.6.1). Cal destacar que la majoria d’assignatures treballen, a més de les competències específiques, una o més de les competències transversals que també s’indiquen a l’esmentada taula i que complementen o consoliden les competències que s’han anat treballant i adquirint durant tot el procés educatiu preuniversitari. Al curs 2020-2021, també s’ha incorporat la competència de la perspectiva de gènere a les assignatures on es treballa. Un bon punt de partida per la incorporació de la perspectiva de gènere al grau de NHD ha estat la publicació de les [Guies per a una docència universitària amb perspectiva de gènere](#) de l’editorial Xarxa Vives d’universitats i totes les accions realitzades en el marc de les accions del III Pla d’Igualtat: [Guia específica](#) per incloure aquesta competència als plans docents i elaborada per la Comissió d’Igualtat, la Unitat d’Igualtat i els vicerectorats de Política Docent, de Política Acadèmica i Qualitat, i d’Igualtat i Gènere i píndoles formatives per implementar la dimensió de gènere a la docència. En aquest aspecte, arrel d’aquestes accions, s’ha incorporat aquesta al plans docents de les assignatures per part dels coordinadors. El següent pas és recollir informació sobre concreta de les assignatures amb l’objectiu de conèixer com es treballa al grau. (Proposta de millora).

Altres aspectes a destacar del grau és que té incorporat i es treballen objectius de desenvolupament sostenible (ODS). No només té incorporats continguts, sinó que incorpora metodologies docents adequades per incidir en la formació dels estudiants per a una ciutadania responsable socialment. El [Pla d’acció de les universitats catalanes](#) (PAUC), per a la consecució de l’Agenda 2030 s’organitza en cinc dimensions: estratègia i governança, educació i docència, recerca i transferència, compromís amb la societat, i iniciatives de campus. Això es trasllada al grau en que disposa d’assignatures que incorporen accions del PAUC sobre Educació i docència: incorporar la perspectiva de gènere al seu programa formatiu (ODS5) i incorporar activitats formatives per millorar les competències de Salut Pública dels estudiants, com a segona acció proposada pel PAUC (competències que per exemple es troben treballades a la Salut Pública i també en una de les assignatures seleccionades Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional i que es mostra a l’apartat 3.6.2).

Al següent apartat (apartat 3.6.2) es realitza una anàlisi exhaustiva de les sis assignatures completes i es presenta l’evolució del procés: la competència a adquirir requereix que es programi l’activitat formativa adient que serà avaluada amb un instrument d’avaluació adequat. En tots els casos es disposa d’evidències de l’activitat d’aprenentatge i d’avaluació per a cada assignatura ([Carpeta al SharePoint](#)):

- Taula E.6.1 de competències de les assignatures seleccionades,
- Taula E.6.2 d’activitats formatives de les assignatures seleccionades i
- Taula E.6.3 dels instruments d’avaluació en les assignatures seleccionades.

### 3.6.2 Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d’avaluació són adequats i pertinents per garantir l’assoliment dels resultat de l’aprenentatge previstos.

A les Taules E.6.1, E.6.2 i E.6.3 (Carpeta SharePoint) es detallen les competències de les assignatures seleccionades, així com les activitats i sistemes d’avaluació que es plantegen en aquestes mateixes assignatures.

#### Fisiologia Humana

L’assignatura Fisiologia Humana (6 ECTS) pel seu caràcter de formació bàsica, la cursa tot l’alumnat del grau de primer curs durant el segon semestre. Es selecciona per la seva representativitat i aplicació d’aquests coneixements bàsics en les assignatures més professionalitzadores dels propers cursos. Té com a principal objectiu que l’alumnat conegui amb profunditat els coneixements d’anatomia i l’estructura del cos humà per entendre la fisiologia, la fisiopatologia i altres matèries de l’ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica.

El treball presencial inclou classes teòriques, seminaris i pràctiques de laboratori. L’assignatura preveu activitats tutelades, com ara la resolució de casos per part dels estudiants, les pràctiques de laboratori i l’activitat resum a partir de textos. El treball autònom es troba associat principalment a les activitats formatives que requereixen d’aquest: estudis de casos, resum a partir de textos, elaboració de la memòria i dossier de pràctiques i l’estudi de la matèria per l’avaluació dels aprenentatges. Aquest permet actualitzar els coneixements de manera autodidàctica i per tant adquirir les competències previstes. En les classes teòriques es treballa molt la participació de l’alumnat a l’aula i es permeten assolir les competències bàsiques com ara la CB1, i específiques com ara les CE3, CE15, entre d’altres. Tal com queda recollit en el [Pla Docent](#) de l’assignatura, a les classes de teoria s’ha incorporat la perspectiva de gènere en la mesura que ha estat possible per poder formar professionals en Nutrició Humana i Dietètica competents en gènere. Per posar alguns exemples, s’ha indicat la diferència en els sistemes muscular i esquelètic, així com en el teixit adipós en termes de pes i composició corporal total, i el paper que té la menopausa en la pèrdua de massa òssia, entre d’altres.

Els seminaris són les activitats on es consoliden els coneixements treballats de manera autònoma i que permeten integrar coneixements adquirits en els diferents blocs temàtics a través de l’estudi de dos casos transversals (com a instrument) i a través de l’activitat resum a partir de textos. Es realitzen 3 seminaris, dos per treballar l’estudi de casos (Cas 1 i Cas 2) i un per l’activitat resum que a continuació es comentaran: **a) Estudi de casos:** Els casos treballats en aquesta assignatura corresponen a la temàtica de CAS1: pàncrees i fetge i CAS2 eritròcits ([Evidència NHD.E.6.1.3](#)). L’estudiant treballa aquests casos en grups de tres estudiants i realitzen la resolució del cas durant dues setmanes sota la tutela de professorat. L’estudi de casos i els seminaris associats a aquest treball permet assolir les competències bàsiques com CB1 i CB3, i competències específiques com la CE3 de conèixer els fonaments biològics d’aplicació en la NHD, entre d’altres. **b) Activitat de resum a partir d’un text:** Activitat tutelada relacionada amb els blocs temàtics del sistema nerviós on l’alumne ha de preparar una memòria sobre l’olfacte mitjançant treball autònom que posteriorment, i a través de metodologies d’aprenentatge actiu s’analitza i es treballa al seminari utilitzant eines com el Socrative (ex. competència CG1).

Les pràctiques de laboratori permeten refermar els coneixements adquirits en les classes teòriques; concretament el estudiants supervisats pel professorat treballen específicament la fragilitat osmòtica dels eritròcits, la electromiografia i la pràctiques que reforcen els continguts

teòrics de la fisiologia tissular i l’anatomia humana. Aquest treball desenvolupat sota la supervisió d’un professor permet adquirir, entre d’altres, les competències com ara la CE32 d’adquisició de formació bàsica per interpretar informació per resoldre problemes seguint el mètode científic.

En relació a l’avaluació de l’assignatura, els aprenentatges, les habilitats i les actituds que es consideren en el pla docent s’avaluen mitjançant un examen de coneixements dels blocs teòrics de l’assignatura que inclou preguntes test d’elecció múltiple i preguntes de desenvolupament (60% de la nota final). El 15% correspon a les pràctiques de laboratori on s’avalua el coneixement adquirit a través d’un qüestionari (10%) i la valoració del dossier entregat amb activitats derivades de les pràctiques (5%). El 10 i 15% de la nota final prové de la valoració del resum de text i de la valoració dels casos (Cas 1 i cas 2), respectivament, ambdós seguint els criteris d’avaluació consensuats entre l’equip docent.

Pel que fa a la percepció d’aquesta assignatura per part de l’alumnat a través de les seves enquestes ([Taula E65\\_2020\\_VSMA](#)): el curs 2020-2021 (30% de participació) és de 8,05, essent l’apartat millor valorat el tipus de docència amb una valoració de 9,2. Respecte a les valoracions de les activitats formatives i avaluatives, la valoració fou de 8,5 i 7,7, respectivament. De manera global a aquesta assignatura on intervenen varis professors, la valoració de professorat és de 8,4. La coordinadora té una valoració de 9,3 al grup de tarda (30% participació) i un 8,0 pel grup matí (12% participació). Els bons resultats demostren la seva vàlua. Altre professorat de l’assignatura amb elevada càrrega docent també mostra resultats de 8,7 (33% participació grup tarda) i 8,0 (12% participació grup matí). Aquestes valoracions indiquen l’alt grau de satisfacció de l’alumnat a nivell de l’assignatura i del professorat que la imparteix.

A la [carpeta de l’assignatura](#) es pot trobar una mostra de totes les activitats realitzades així com les evidències dels treballs i exàmens entregats i valorats.

### Nutrició i Dietètica

L’assignatura Nutrició i Dietètica (6 ECTS, assignatura obligatòria) es selecciona pel seu caràcter professionalitzador i enfocada més a la persona o col·lectiu de persones sanes, la cursa tot l’alumnat del grau al segon curs i segon semestre. Els [objectius de l’assignatura](#) es troben al [pla docent](#) i són referits a coneixements, habilitats, destreses i a actituds, valors i normes.

El [treball presencial](#) inclou classes teòriques, seminaris i tallers experimentals. L’assignatura preveu [activitats tutelades](#), com ara la resolució de casos per part dels estudiants i la preparació de memòries derivades dels tallers experimentals. L’assignatura també contempla [treball autònom](#) de l’estudiant que permet actualitzar els coneixements de manera autodidacta i realitzar les activitats que ha d’entregar derivades de la resolució de casos, de les memòries derivades dels tallers i de l’activitat de planificació de menús. En aquest es treballen competències bàsiques com la que saber aplicar els coneixement al seu treball de manera professional (CB2) i específiques com conèixer, valorar i saber utilitzar fonts d’informació relacionades amb la nutrició (CE9), entre d’altres.

Les [classes teòriques](#) s’imparteixen emprant aquelles eines més adequades per al seguiment de l’explicació (conferències i presentacions PowerPoint). El material docent emprat es facilita als alumnes a través del Campus Virtual de l’assignatura. En aquestes classes es treballa la participació de l’alumnat a l’aula que permet assolir les competències bàsiques CB1, i

específiques com la CE4 de reconeixement dels elements essencials de la professió del dietista i nutricionista, entre d’altres. Referent a la perspectiva de gènere, l’assignatura la té incorporada en diferents blocs temàtics com per exemple blocs on s’avaluen i es calculen els requeriments nutricionals en situació de salut en etapes del cicle vital donat que existeixen diferències entre homes i dones a nivell fisiològic com ara l’embaràs i la lactància. Com a exemple d’actualització constant de continguts, en aquesta assignatura, aquest 2021-2022, s’incorpora la perspectiva de gènere al bloc “Alimentació i exercici físic” arrel de les evidències científiques que afecten al metabolisme de carbohidrats i/o greixos en relació a la dona i el rendiment esportiu, i que ha presentat el professorat del grau al Congrés Internacional Sports Tomorrow Congress [Nutrition+Performance](#) i [GastroSport](#) (Barça Innovation HUB, Nov. 2021) i que també ha participat en la seva organització.

Els seminaris són les activitats formatives on es treballen i s’analitzen casos pràctics reals referits a diferents blocs temàtics donant lloc a les competències professionalitzadores referides tant a coneixements com a habilitats i aplicació dels coneixements a la pràctica, resolució de problemes i desenvolupament d’habilitats individuals (exposició, defensa d’idees i elaboració de conclusions rellevants), entre d’altres. Concretament l’estudi de casos ve referit a l’alimentació a l’embaràs, a l’envelliment, a la pràctica esportiva, a l’alimentació vegana i vegetariana. Les activitats formatives estan tutoritzades i encaminades a potenciar la participació de l’alumne, tant en l’exposició i resolució de casos, a nivell individual, com de treball en equip i el debat en activitats col·lectives. L’estudi de casos a través dels seminaris associats permeten assolir, entre d’altres, les competències bàsiques com les CB2, CB3, CB5, transversals com la CT5 d’integrar nous coneixements i actituds, i la CE19 de capacitat d’interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d’una història clínica i dur a terme el pla d’actuació dietètica.

Els tallers experimentals permeten refermar els coneixements adquirits en les classes teòriques i aplicar aquest coneixement en activitats pràctiques. Als tallers experimentals es treballa utilitzant eines bàsiques i essencials per la professió pel dietista-nutricionista com ara el [PCN-PRO](#), eina de càlcul nutricional professional i d’ús docent dissenyat i patentat per membres del grup de recerca de la coordinadora. Com a exemple, l’estudiant de manera autònoma i tutelat l’utilitza per calcular la composició nutricional de manera qualitativa i quantitativa a partir d’un recordatori de 24h per després interpretar els resultats obtinguts i preparar una memòria. Destaquem la importància d’aquesta activitat formativa ja que l’estudiant aplica els coneixements a la pràctica dietètica desenvolupant competències específiques professionalitzades com poden ser la CE10 “Tenir la capacitat d’elaborar informes i complimentar registres relatius a la intervenció professional del Dietista-Nutricionista”, CE13 “Elaborar, interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d’aliments”, entre d’altres.

En relació a l’avaluació de l’assignatura respecte els aprenentatges, les habilitats i les actituds que es consideren en el pla docent s’avaluen mitjançant un examen que inclou preguntes test d’elecció múltiple i preguntes referents a les activitats formatives treballades al llarg del curs (45% de la nota final). El 20% i 35% de la nota final correspon a la valoració de les memòries derivades dels tallers experimentals i de la valoració d’un dels casos entregats per l’estudiant/l·liuraments dels casos, respectivament, seguint criteris d’avaluació consensuats entre l’equip docent.

La participació dels estudiants en les enquestes derivades d’aquesta assignatura pel curs 2020-2021 és molt baixa (7,4%) ([Taula E65\\_2020 VSMA](#)), igual que les del 2019-2020 ([Taula E65bis VSMA](#)) (participació del 9,8%) i per tant també es visualitzen les del 2018-19 (participació del 22,5%). Comentar que els estudiants que han valorat l’assignatura mostren una notable alta satisfacció global al 2018 (valoració de 8,1). Respecte la valoració del professorat, no hi ha dades disponibles al 2018 quan la participació fou més elevada. Per tant, es mostren valoracions del curs avaluat 2020-2021. De manera global a aquesta assignatura on intervenen varis professors, la valoració del professorat és del 8,1 (VSMA E65), encara que la participació és baixa. Aquestes valoracions indiquen l’alt grau de satisfacció de l’alumnat a nivell de l’assignatura i del professorat que la imparteix.

A la [carpeta de l’assignatura](#) es pot trobar una mostra de totes les activitats realitzades així com les evidències dels treballs i exàmens entregats i valorats.

### Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional

L’assignatura Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional (9 ECTS, assignatura obligatòria) es selecciona ja que té una vessant d’aplicació pràctica i amb caràcter professionalitzador en l’àmbit professional de la Salut Pública. L’assignatura té dues parts diferenciades i connectades entre elles amb els objectius següents: a) Nutrició Comunitària (NC): té com a objectiu l’aplicació dels coneixements de Nutrició a poblacions per tal d’avaluar la seva salut i el seu estat nutricional i planificar per corregir o prevenir malalties cròniques i aconseguir un màxim desenvolupament possible de les potencialitats físiques i intel·lectuals de la població i de la seva longevitat. b) Epidemiologia nutricional (EN): té com a objectiu l’aplicació dels mètodes epidemiològics a l’estudi de la relació entre l’alimentació i la salut en humans a nivell poblacional.

El treball presencial inclou classes teòriques, pràctiques d’ordinadors, tallers experimentals i tutorització per grups. L’assignatura preveu activitats tutelades, com ara les activitats derivades de l’estudi HALVA i la resolució d’exercicis de NC i de les pràctiques d’R Commander (EN) que realitzen els estudiants. L’assignatura també contempla treball autònom ja que es potencia que l’estudiant participi en un procés d’ensenyament-aprenentatge tutelat pel professor, amb un equilibri entre l’autonomia de l’alumne i l’orientació del professorat.

Els continguts teòrics es treballen a l’aula com a classe magistral a través de conferències, i utilitzant presentacions PowerPoint. L’assignatura també actualitza constantment els continguts docents amb evidència científica i documents d’Agències Públiques (i.e. el professorat col·labora en elaborar material públic per les famílies i escoltes “[Alimentació Saludable en l’Etapa Escolar](#)” (2020). A través d’aquestes classes, es permeten assolir les competències bàsiques CB1, transversals CT6, generals CG1 i, específiques com ara la CE23 de conèixer i intervenir en el disseny, realització i validació d’estudis epidemiològics nutricionals, així com participar en la planificació, anàlisi i avaluació de programes d’intervenció en alimentació i nutrició en diferents àmbits, entre d’altres. L’estudiant aplica de manera autònoma els coneixements adquirits en aquesta part teòrica a la resolució de tres casos de NC que es treballen durant el curs i a aplicar-ho a microactivitats que serveixen per consolidar els conceptes explicats a classe (p. ex. es treballa la CE24, Ser capaç de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida, portant a terme l’educació alimentària-nutricional de la població). La perspectiva de gènere com a competència transversal es té en compte en aquesta part i com a exemple, es comenten les diferències entre sexe en el

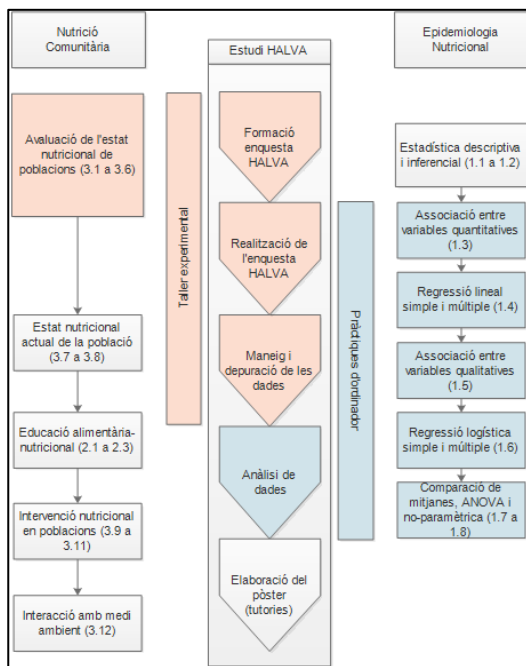
que fa referència als efectes de l’exposició a la dieta sobre l’organisme, a la diferència d’hàbits i estils de vida, i a la importància de les intervencions que millorin la situació social i econòmica de la dona per millorar la situació alimentària-nutricional de la població, especialment en els països en vies de desenvolupament.

Cadascun dels dos blocs de l’assignatura realitza una sèrie d’activitats pràctiques que giren al voltant d’un eix central que és la realització d’una enquesta alimentària per part de l’alumnat a través de l’estudi HALVA. Aquest estudi avalua a través d’enquestes els hàbits alimentaris i estils de vida en alumnes de NHD i CTA. Les activitats pràctiques esmentades es troben descrites a la Figura E.6.2.1 i inclouen:

a) Tallers experimentals: L’alumnat es forma en administrar enquestes alimentàries a voluntaris i, aprenen a manejar i depurar les dades recollides de manera autònoma. Aquests tallers estan enfocats principalment a treballar objectius de la NC i que s’utilitzaran i serviran per aplicar els coneixements de les dues parts NC i EN al llarg de l’assignatura. Aquestes activitats formatives seran tutoritzades pel professorat així com, el seguiment de l’evolució del treball de l’enquesta. Els instruments que valoren aquest treball són l’elaboració d’un pòster amb els resultats de l’enquesta. Algunes de les competències treballades és la CE2 d’aplicació dels coneixements de l’estadística, l’epidemiologia nutricional i la legislació a la salut pública.

L’estudi HALVA constitueix l’activitat on conflueixen les dues parts de l’assignatura i la seqüència d’impartició de continguts teòrics i pràctics té en compte el desenvolupament d’aquest estudi. Per exemple, els primers temes teòrics que es tracten a NC són els relacionats amb l’avaluació de l’estat nutricional de les poblacions, doncs, en aquest bloc és on s’expliquen els diferents tipus d’enquestes alimentàries. L’estudi HALVA permet que l’alumnat traslladi els coneixements adquirits al llarg de l’assignatura a un treball pràctic molt proper al que seria una situació real. En aquest sentit, aquest 2021-2022, arrel de l’adquisició d’eines innovadores relacionades amb la professió com són els actígrafs per mesurar l’activitat física dels subjectes utilitzant registradors de dades (*data logger*), permetrà discutir conjuntament a l’aula els resultats obtinguts. Per poder seguir adequadament un treball d’aquesta complexitat als alumnes se’ls proporciona un protocol descriptiu de la feina, un cronograma de les tasques, un pla de treball amb els continguts de cada taller i la feina a realitzar en cada tasca i els lliuraments que han d’anar realitzant i finalment, una guia d’elaboració del pòster. Tots aquests documents referents a la planificació es poden trobar a la [carpeta d’evidències de l’assignatura](#).

b) Pràctiques d’ordinadors: A través d’aquesta activitat formativa tutoritzada, l’estudiant ha d’utilitzar el programa R-Commander aplicant, de manera autònoma, els conceptes teòrics tractats a classe per resoldre problemes plantejats pels professors. Tots aquests coneixements els serviran per analitzar finalment les dades obtingudes a l’estudi HALVA. Es treballen competències com la CT2 de capacitat d’anàlisi, de síntesi, de visions globals i d’aplicació dels coneixements a la pràctica, entre d’altres.



**Figura E.6.2.1.** Esquema de l'assignatura mostrant la seqüència de continguts, treballs experimentals i pràctiques en relació a l'enquesta alimentària que realitza l'alumnat al llarg de l'assignatura (estudi HALVA). Les activitats relacionades s'han ressaltat en un mateix color (taronja o blau). Els codis numèrics (p.ex. 3.1) indiquen els temes que es mencionen al [pla docent de l'assignatura](#).

L'assignatura també té programat un treball voluntari que des de fa 2 anys es proposa a l'estudiantat. Aquest consisteix en elaborar una infografia en grup sobre un tema relacionat amb els objectius de desenvolupament sostenible (ODS). Aquest treball serveix de bonificació pels estudiants més motivats. Aquesta activitat voluntària també permet desenvolupar competències com ara la CB4 de transmetre informació a públic especialitzat o no especialitzat i la CT5 de capacitat creativa i emprenedora, i d'integrar nous coneixements i actituds, entre d'altres. Els pòsters amb nota superior a 8, tenen l'oportunitat de presentar-se al [Premi de Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans de la Universitat de Barcelona](#) que convoca la Fundació Solidaritat de la UB. La participació de l'alumnat de l'assignatura ha tingut força èxit en les dues convocatòries realitzades fins a la data actual, essent premiats amb el primer premi a les dues convocatòries que hi ha hagut fins ara: [I Premi de Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans](#) (any 2020): 1 premi per estudiants de NHD; [II Premi de Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans](#) (any 2021): 1 premi i 2 accèssits. Treballant entre els diferents treballs els ODS 2 (Fam zero), 3 (Salut i Benestar) i 12 (Consum i producció responsables) de l'Agenda 2030.

Els instruments d'avaluació de l'assignatura consisteixen en una prova final de coneixements que avalua el 50% de la nota final. Aquesta està constituïda per un examen test multiresposta (20%), una prova objectiva referent a un problema pràctic d'EN utilitzat R Commander (15%) i la resolució d'un cas de NC (15%). El 50% restant de la nota final correspon a la realització d'exercicis i de lliuraments al llarg de curs: 15% de resolució de qüestionaris en línia sobre les pràctiques d'ordinador amb R-Commander (EN), 15% resolució d'un cas de NC i el 20% corresponent a les activitats del projecte de l'estudi HALVA (tests online, lliuraments i nota del pòster). Els instruments que valoren aquestes activitats disposen de criteris objectius que es mostren a la secció d'avaluació a la [carpeta d'evidències de l'assignatura](#).

Les enquestes de satisfacció de l'assignatura del curs 2020-2021 no estan disponibles degut a que no es va arribar al mínim de respostes establert per la UB per mostrar resultats tal i com consta a la [Taula E65 2020 VSMA](#). Per anys anteriors, la participació de l'assignatura també ha



estat baixa, amb el 21% participació al 2019 (valoració de 5,9) i la del 2018 també (18% participació i valoració del 6,9). Aquestes valoracions estan influenciades per una baixa participació i s’han de considerar amb certa reserva. Les valoracions del coordinador són excel·lents amb una satisfacció del 8,8 i del professorat del 8,1 (15% participació, 2018). Les reflexions derivades de les valoracions de l’assignatura han permet establir millores en quan a l’organització i entrega temporal de les activitats dels estudiants que s’espera millorin la satisfacció de l’assignatura en aquest proper curs. Cal posar de relleu la valoració positiva de l’assignatura i del professorat.

A la [carpeta de l’assignatura](#) es pot trobar una mostra de totes les activitats realitzades així com les evidències dels treballs i exàmens entregats i valorats.

### **Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària**

L’assignatura Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària (6 ECTS, assignatura obligatòria) la cursen tots els estudiants al primer semestre del quart curs. Els objectius generals d’aquesta assignatura, es troben al [pla docent](#) i són conèixer i estudiar les funcions bàsiques de l’administració empresarial i posar en pràctica la capacitat d’anàlisi, síntesi o diagnòstic per a la resolució de petits casos o problemes relacionats amb la gestió empresarial.

El [treball presencial](#) inclou classes teòrico-pràctiques que és una combinació entre la classe magistral presencial i la resolució de casos pràctics a l’aula previ treball autònom de l’estudiant de manera individual o també en grup. En aquesta assignatura, la tutorització estreta de l’estudiant té una gran importància ja que l’estudiantat veu aquest matèria per primera vegada al grau a quart curs i de la que està poc habituat, però que té una alta rellevància per l’estudiant de nutrició per enfrontar-se al món empresarial.

Els diferents blocs temàtics compresos a l’assignatura on s’imparteixen continguts teòrics i on els estudiants treballen casos pràctics específics dels blocs temàtics de l’àrea de gestió a l’empresa i de l’àrea funcional: màrqueting,... permeten treballar específicament les competències CE27 i CE28, entre d’altres. El treball pràctic de l’assignatura de resolució de casos per part de l’estudiant, així com la realització de la prova objectiva realitzada a meitat del semestre i la participació i implicació activa de l’estudiant a l’assignatura permet que adquireixi competències transversals i bàsica contemplades a l’assignatura ja que és a quart curs i en assignatures que permeten comprendre i entendre el món professional quan l’estudiant desenvolupa habilitats necessàries per estudis posteriors i/o per enfrontar-se al món laboral (CB5).

Les enquestes dels estudiants ([E65 VSMA](#)) mostren la bona tasca del coordinador de l’assignatura, obtenint valoracions de 8,1 al 2019 (35% participació) i valoracions de 6,4 al 2020 (29% participació). Aquesta valoració al 2020 pot ser degut a que assignatures amb un caire tan pràctic, una matèria que presenta més dificultat a l’estudiantat i que a més la presencialitat ajuda a que l’estudiantat preguntin més directament al professorat, poden haver-se vist afectada puntualment degut a la virtualitat viscuda en aquest curs 2020-2021 per les restriccions per la crisi sanitària, ja que prèviament les valoracions eren molt bones. Les valoracions de l’assignatura són bones (valoració global 6,4; valoració activitats formatives 7,1 al 2019) tenint en compte la matèria a la que s’enfronta l’estudiant. Les valoracions del tutor i de l’assignatura al 2019 indiquen un bon grau de satisfacció global. Addicionalment, les valoracions dels

egressats d’aquesta assignatura una vegada finalitzen el grau i s’incorporen al món laboral indiquen la seva importància per la inserció al món laboral (valoracions obtingudes per comentaris d’egressats). Tanmateix, es considera proposar com a millora d’incorporar en aquesta assignatura exemples i/o elements d’altres assignatures com ara la restauració col·lectiva i/o complements alimentosos, productes dietètics i aliments funcionals que puguin servir a l’estudiant per visualitzar millor la seva integració (proposta de millora).

A la [carpeta de l’assignatura](#) es pot trobar una mostra de totes les activitats realitzades així com les evidències dels treballs i exàmens entregats i valorats.

### **Pràctiques Externes**

En el nivell superior tenim les Pràctiques Externes, on l’estudiant fa, actua, mobilitza els coneixements i habilitats apresos per posar-los a la **pràctica en un entorn real**. “*L’informe AQU del 25/04/2016 va constatar que les evidències documentades de les consecucions dels estudiants posen de manifest que les pràctiques externes responen al nivell del MECES requerit per la titulació, però s’observa un desigual nivell d’adequació al perfil formatiu de la titulació. Les pràctiques externes es duen a terme majoritàriament a centres adequats. El sistema de supervisió i avaluació és adequat per certificar els resultats d’aprenentatge relacionats amb les pràctiques externes.*” (punt 6.1 AQU)

#### **a) Objectiu de les pràctiques externes**

L’objectiu és contribuir a la formació integral dels estudiants que els permeti aplicar i complementar els coneixements adquirits en la seva formació acadèmica, afavorint l’adquisició de competències que els preparin per a l’exercici d’activitats professionals, i concretament:

- a) Facilitar el coneixement d’una metodologia de treball adequada a la realitat professional.
- b) Afavorir el desenvolupament de competències tècniques, metodològiques, personals i participatives.
- c) Obtenir una experiència pràctica que faciliti la inserció en el mercat laboral.

#### **b) Organització de les pràctiques externes**

Les pràctiques externes és una assignatura obligatòria del grau de NHD de 24 ECTS i que es realitza en el darrer curs dels estudis. Compta amb un [espai específic del web](#) on els estudiants poden trobar tota la informació. Disposa d’una [normativa específica reguladora](#) de l’assignatura. Consisteix en una estada en pràctiques a centres o institucions prèviament validades per la comissió de pràctiques externes (CPE) que avalua la idoneïtat del centre, entre altres tasques. L’estada de l’estudiant als centres és de 4 mesos realitzant un total de 540 hores. L’organització general es pot observar a la Figura E.6.2.2 La CPE està formada per la coordinadora i 6 professors permanents del grau que vetllen per l’organització i bon funcionament.

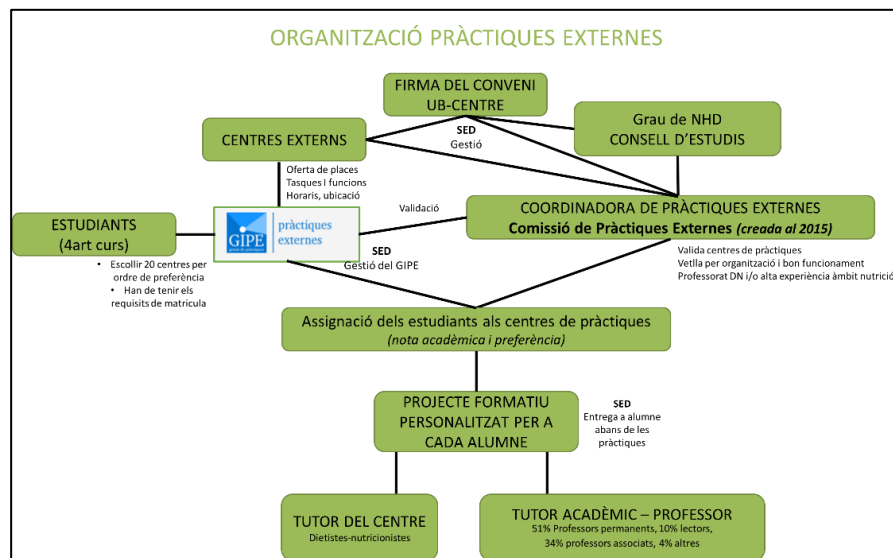


Figura E.6.2.2 Organització de les pràctiques externes

**b.1) Centres de pràctiques**

La CPE valora la idoneïtat dels centres de pràctiques que ve marcada per les característiques del centre, que l'estudiant estigui tutoritzat per un dietista-nutricionista amb experiència i que aquest estudiant pugui ser acollit i tutoritzat durant tot el temps previst de l'estada. En aquest [enllaç](#) es visualitzen els centres col·laboradors del grau de NHD i a la taula E.6.11, es poden visualitzar els centres on els estudiants han realitzat pràctiques al curs 2020-2021.

Des dels inicis del grau s'ha anat incrementat tant els estudiants de pràctiques externes curriculars com no curriculars com mostra el nombre de projectes formatius en els diferents cursos (Figura E.6.2.3).

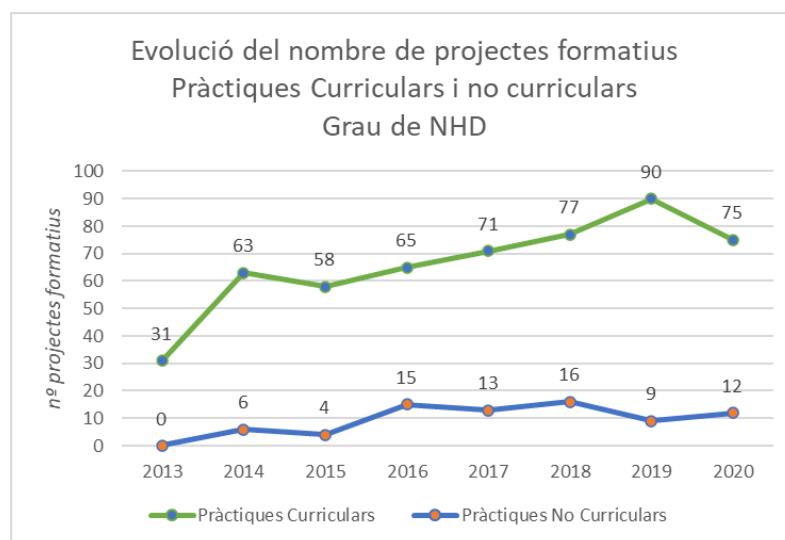


Figura E.6.2.3 Nombre de projectes formatius de pràctiques curriculars i no curriculars.

Aquest increment d'estudiants s'ha anat preveient i establint estratègies de cercar centres de pràctiques. En aquest sentit, des del 2015 s'ha fet un treball intens des de la coordinació

i comissió de pràctiques externes en la introducció de centres idonis ja sigui a través dels egressats, obtenció de llistats de centres clínics amb posterior contacte via telefònica i visites de presentació i, al 2018-19 el grau va disposar d’un ajut específic de la UB podent participar en el Programa de Captació i Fidelització (CIFE) a través de [FeinaUB](#). Aquest programa va permetre la fidelització i la introducció de nous centres de pràctiques així com el desenvolupament de material per difusió i presentació del grau als centres que s’han anat incorporant al llarg del temps ([Evidència NHD.E.6.2.1](#)). Actualment es compta amb una oferta formativa bastant extensa que permet l’assignació de tots els estudiants. Tot i així, degut a la incorporació de D-N als Centres d’Atenció Primària (CAPs), es proposa una acció de millora per tal d’incorporar CAPs a la oferta formativa pels estudiants de pràctiques externes (proposta de millora).

### **b.2) Oferta de places**

Anualment, abans de la finalització del curs (abril-maig), s’inicien els tràmits per actualitzar el nombre de places dels estudiants que cada centre pot acollir. És un treball conjunt entre coordinació de pràctiques i SED. Aquests tràmits es realitzen per correu electrònic amb l’enviament de informació i documentació ([Evidència NHD.E.6.2.2](#)) i/o telèfon. A través del GIPE, els centres inclouen les places i les tasques referides a la plaça oferta.

Fins al 2018-19, a cada curs s’organitzen dos torns de pràctiques: 1er període: setembre-gener, 2on període: febrer-juny. A partir del curs 2019-2020 es va establir un torn anual a temps parcial per tal d’oferir més oportunitats als estudiants (setembre- desembre i febrer-abril o abril-juny).

### **b.3) Gestió administrativa – GIPE i projectes formatius**

El personal de Secretaria d’Estudiants i Docència (SED) del Campus de l’Alimentació gestiona la part administrativa de les pràctiques curriculars i no curriculars. La SED és una figura clau en l’excel·lent funcionament que hi ha actualment de les pràctiques (Figura E.6.2.2). El SED gestiona des de la [inscripció dels centres al GIPE](#), la obertura del GIPE per la [preselecció de les pràctiques per part dels estudiants](#), fins l’entrega del projecte formatiu a l’estudiant per anar als centres. I des d’aquest curs 2020-2021 i arrel de la crisi sanitària produïda per la COVID-19, la gestió administrativa a través del GIPE encara s’ha millorat més gracies a la introducció de la signatura a través del programa. El GIPE (Gestor integral de pràctiques externes) es va incorporar al grau al 2017 facilitant tant la selecció dels centres per part del estudiants com per clarificar dades concretes de les ofertes formatives (ubicació, tasques, horaris,...) com per la gestió amb els centres. Aquest organigrama organitzatiu (Figura E.6.2.2) és molt ben valorat per l’estudiantat mostrant que més d’un 90% pensa que la gestió administrativa és senzilla (estàndard 4, [Evidència NHD.E.4.1.9](#)).

### **b.4) Presentació del pràcticum i presentació de l’assignatura**

L’organització de les pràctiques preveu dues sessions als estudiants:

b.4.1) Sessió informativa als estudiants de 3r curs (mitjans de maig): s’explica als estudiants que cursaran el curs següent les pràctiques externes el procediment a seguir: procediment, calendari i terminis de preinscripció, funcionament de les pràctiques,... ([Evidència NHD.E.6.2.3](#)).

b.4.2) Sessió de presentació de l’assignatura als estudiants matriculats: Un parell de setmanes abans de l’inici de les pràctiques, la coordinadora cita als estudiants per explicar el funcionament de l’assignatura: activitats d’avaluació i contactes amb els centres. ([Evidència NHD E.6.2.4](#)).

### c) **Activitats formatives, metodologia docent i sistema d’avaluació**

Des de l’autoinforme del 2015 i de l’informe de seguiment del 2017, s’ha treballat activament per tal d’establir les activitats de formació i dissenyar els sistemes d’avaluació més adequats per a tots els estudiants de l’assignatura de pràctiques externes que assegurí la homogeneïtat i fiabilitat de les avaluacions. L’equip docent del grup d’innovació docent consolidat [NUTRICIOPRACTICA-RiDoR](#), juntament amb la Cap d’estudis ho ha fet treballant a través de tres projectes d’innovació docent realitzats al [2015](#) (2015PID-UB/020), [2017](#) (2017PID-UB/007) i [2019](#) (2019PID-UB/006). La proposta de millora va ser completada al 2020.

El treball presencial inclou principalment les pràctiques externes realitzades als centres (90%) i l’assignatura també preveu simulacions i pràctiques d’ordinador abans d’iniciar les pràctiques als centres ([Pla docent](#)). També inclou dos seminaris específics, un sobre concepcions ètiques i deontològiques a les pràctiques permetent reflexionar i aplicar els coneixements que havien après a l’assignatura de segon curs a situacions reals viscudes al pràcticum i, un seminari encaminat a identificar els límits de la professió on els estudiants a través de l’exposició oral i la discussió posterior comparteixen les seves experiències entre iguals. L’assignatura preveu activitats tutelades per part dels tutors dels centres de pràctiques i per part del tutor acadèmic qui tutela, supervisa i avalua les tasques de la carpeta d’aprenentatge que treballen els estudiants de manera autònoma.

Les simulacions abans de l’inici de les pràctiques permeten situar a l’estudiant en un context que imiti la realitat, permetent-li reforçar i adquirir més habilitats per enfrontar-se a situacions reals, reduint situacions d’angoixa al pràcticum. Aquestes es treballen en grups petits de màxim 15 estudiants per afavorir la comunicació, la reflexió i l’anàlisi de la situació real treballant casos simulats de bones i males praxis sobre tractaments dietètico-nutricionals a consultoria clínica i hospitalària. El professor o facilitador orienta la reflexió i tutela l’estudiant durant tota l’activitat i avalua la participació activa de l’estudiantat (15%). S’està treballant amb una guia d’avaluació específica d’aquesta part ja que els estudiants treballen diferents competències referents a actituds ètiques i deontològiques de la professió, a la presa de decisions, i d’aplicació de coneixements a les situacions reals treballades, entre d’altres (proposta de millora).

Les tasques que es desenvolupen a través de la carpeta d’aprenentatge serveixen perquè amb la seva elaboració i reflexió aprofitin la seva estada al màxim i així desenvolupar al màxim nivell les competències transversals i específiques (instruccions a la [Carpeta de l’assignatura](#) del SharePoint). Aquestes activitats les avalua el tutor acadèmic seguint la guia d’avaluació o rúbrica validada prèviament per la comissió de pràctiques externes que permet avaluar tots els àmbits on els estudiants realitzen les pràctiques. Les activitats que fa l’alumne són quatre, una referent a un cas o projecte que desenvolupen els estudiants referent al seu centre de pràctiques i, s’avalua, entre d’altres, la capacitat d’aplicar els coneixements i de prendre decisions i mostrar concepcions ètiques, l’elaboració de menús i dietes adaptades a les característiques del col·lectiu,... També es contempla l’avaluació de

les activitats de reflexió de les seves experiències seguint un [protocol dissenyat específicament per estudiants de NHD](#), i activitats que permeten valorar el coneixement de l’estudiant sobre el tipus i funcionalment dels centres, quins són els límits i competències específiques de la professió, els elements essencials de la professió i el fet de reconèixer la necessitat de mantenir la competència professional, entre d’altres, i incloent també avaluació dels aspectes globals i de format general per totes les activitats. Aquest contempla un 45% de la nota final.

La guia d’avaluació o rúbrica que utilitzen els tutors dels centres va estar treballada juntament amb els tutors dels centres dels diferents àmbits i posteriorment validada. Al 2017 i 2018 es van realitzar dues jornades amb els tutors dels centres per posar en comú el treball, la metodologia i els sistemes d’avaluació per treballar i consensuar-los conjuntament ([Evidències NHD.E.6.2.5](#) i [NHD.E.6.2.6](#)). Aquesta avaluació valora el desenvolupament de competències tècniques i competències que desenvolupa el dietista-nutricionista, les competències personals i de relació, la implicació i actitud general i finalment la creativitat, empenedoria i comunicació. Per tant, avalua en un 40% de la nota global els paràmetres referits a capacitats, habilitats, destreses i actituds (model a la Carpeta SharePoint). Les pràctiques als centres juntament amb les tasques de la carpeta associades a les pràctiques permeten assolir totes les competències de l’assignatura (Taula E.6.1). A la [carpeta de l’assignatura](#) es pot trobar una mostra de totes les activitats realitzades així com les evidències de la carpeta d’aprenentatge entregada i les valoracions dels tutors acadèmics i dels tutors dels centres.

La Taula E.6.11 mostra el llistat de centres on els estudiants del curs 2020-2021 han realitzat les seves pràctiques. La taula recull també casuístiques que mostren que un total de 5 estudiants han realitzat pràctiques a dos centres, ja sigui perquè han escollit el torn anual (n=3) i dos van ser reubicats per temes referents a la crisi sanitària per la COVID-19. La taula també recull les avaluacions obtingudes. Aquestes es poden visualitzar a la aquesta Figura E.6.2.3, mostrant qualificacions molt satisfactòries amb excel·lents, notables i matricules d’honor. Aquest fet es deu a que és a les pràctiques externes on l’alumnat troba una gran motivació per posar en pràctica tots els coneixements que ha anat adquirint al grau en un entorn real professional.

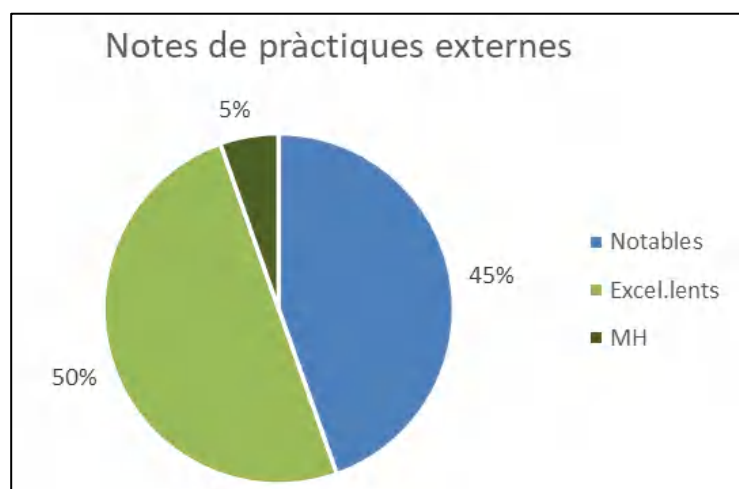


Figura E.6.2.3 Notes de pràctiques externes. Curs 2020-2021.

Els alumnes de pràctiques, una vegada entreguen la carpeta d’aprenentatge, realitzen una enquesta anònima de satisfacció i opinió de les pràctiques (NHD E.4.1.6). Els resultats són molt satisfactoris tal i com s’ha detallat a l’estàndard 4. Comentar que els tutors dels centres, a través de la seva valoració de l’estudiant, també valoren el funcionament de l’assignatura de pràctiques externes. Cada any aquestes valoracions són molt elevades amb mitjanes d’entre 8,5 i 9 sobre 10. Aquest curs 2020-2021 ha estat el primer en incorporar les simulacions abans d’iniciar les pràctiques. Els alumnes han valorat molt positivament aquesta experiència a través de les enquestes realitzades ([Evidència NHD E.6.2.7](#)) i a través de comentaris observats a les carpetes d’aprenentatge comentant una millor seguretat i habilitats en dirigir-se al pacient i enfrontar-se a les situacions reals del pràcticum.

Referent a les pràctiques no curriculars, a l’ISC del 2019, es va proposar d’elaborar i recollir una enquesta de satisfacció dels estudiants i centres que ofereixen pràctiques no curriculars als estudiants ([Evidència E.6.2.8](#)). Els resultats de l’enquesta de satisfacció per part dels estudiants i de les empreses mostren valoracions excel·lents de 9,6 i de 9,8, respectivament, al 2020-2021 (participació del 42%) i de valoracions bones de 8,0 i 8,0, respectivament, al 2019-2020 (participació del 22%) ([Evidència NHD.E.6.2.9](#)).

Des de les pràctiques externes també cal mencionar que és un assignatura on es treballen diferents tipus d’ODS. Així, àmbits com el clínic treballen l’ODS3 de garantir una vida sana i promoure el benestar on el D-N té un paper rellevant i l’àmbit més social, comunitari i d’entorns d’aprenentatge servei són aquells que treballen més els ODS2 de fam zero, ODS10 reducció de les desigualtats i ODS12 de consum i producció responsables.

## TFG

En el nivell superior també tenim el TFG, on l’estudiant fa, actua, mobilitza els coneixements i habilitats apresos per posar-los a la pràctica en l’elaboració del Treball Final de Grau. “*L’informe AQU del 25/04/2016 va constatar que les evidències documentades de les consecucions dels estudiants posen de manifest que els TFG responen al nivell del MECES requerit per la titulació, però s’observa un desigual nivell d’adequació al perfil formatiu de la titulació. La majoria dels TFG responen a una planificació temàtica acord amb els grups i les línies de recerca o de transferència de coneixement del professorat. El sistema de supervisió i avaluació és adequat per certificar els resultats d’aprenentatge relacionats amb el TFG.*”

### a) Objectiu del TFG

El treball de fi de grau (TFG) consisteix en l’elaboració, presentació i defensa d’un projecte o estudi que suposi la integració de la formació rebuda al llarg de la titulació.

### b) Organització del TFG

El TFG del grau de NHD és una assignatura obligatòria del grau de NHD de 6 ECTS i que es realitza en el darrer curs dels estudis. Compta amb un [espai específic del web](#) on els estudiants poden trobar tota la informació. Disposa d’una [normativa específica](#) que ha estat actualitzada i aprovada pel Consell d’Estudis al gener del 2021, arrel d’haver revisat l’estructura del TFG i haver treballat en la obtenció d’eines d’avaluació o rúbriques validades en el marc del projecte d’innovació docent “Replantejament del disseny i sistema d’avaluació del treball final de grau en el grau de Nutrició Humana i Dietètica” ([2019PID-UB/010](#)). Des de l’autoinforme del 2015 i de l’informe de seguiment del 2017, s’ha treballat activament per dissenyar els sistemes d’avaluació més adequats per a tots els estudiants de l’assignatura de TFG que assegurin l’homogeneïtat i fiabilitat de les avaluacions. I també per adaptar la

normativa al canvi establert. Aquestes accions de millora han estat completades al 2020-2021.

La [normativa del TFG](#) indica aquells aspectes essencials en el funcionament i organització del TFG: Composició i funcions de la coordinació i de la comissió de TFG, requisits acadèmics, responsabilitats i encàrrec docent, assignació de temes i tutors, direcció de treballs, avaluació, propietat intel·lectual i difusió dels millors treballs.

L’estudiantat de doble grau FAR-NHD té dues opcions disponibles per realitzar el seu TFG:

- ❑ **Elaborar dos TFG:** un corresponent a l’àmbit de Farmàcia i l’altre corresponent a l’àmbit de Nutrició Humana i Dietètica; cadascun d’ells amb la normativa i organització específica per a cada grau
- ❑ **Elaborar un únic TFG:** Aquest és un TFG de 12 ECTS del qual s’ha elaborat una [normativa específica](#) aprovada pel Consell d’estudis de NHD el 25 de juny de 2019 i pel Consell d’estudis de Farmàcia el 28 de maig de 2019. Aquesta normativa inclou elements dels dos graus.

### b.1) Gestió de l’organització

La gestió global de l’organització es pot observar a la Figura E.6.2.4.

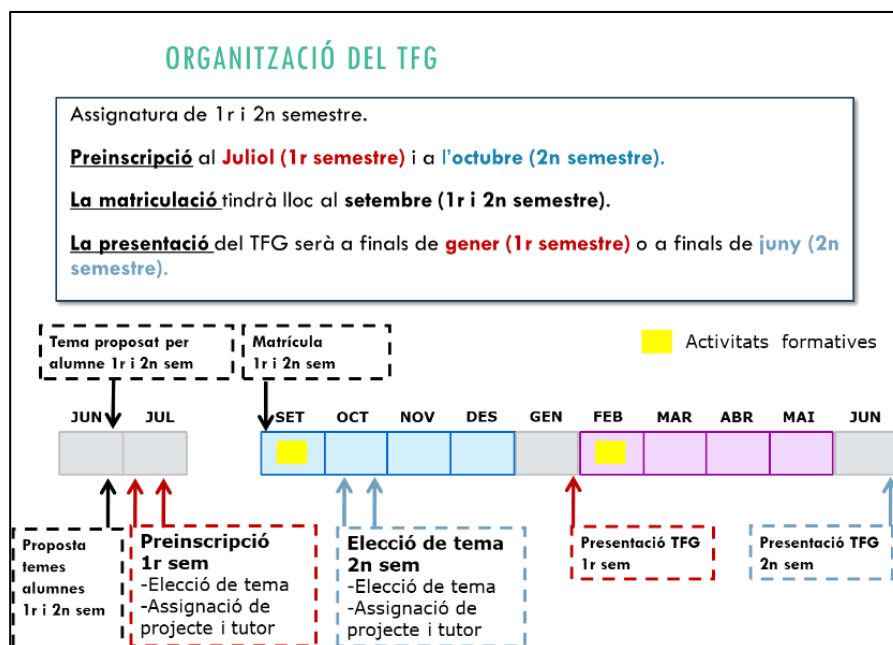


Figura E.6.2.4 Organització temporal del TFG

Per realitzar la proposta de temes per part dels tutors, així com, per l’elecció del tema per part dels estudiants i la posterior assignació i vinculació del tema, es disposa d’una eina específica, l’enllaç del qual es troba al [web del TFG-NHD](#). Els tutors ofereixen els temes o línies que volen tutoritzar indicant el nombre d’estudiants que acullen, quin semestre els volen tutoritzar i també especifiquen si el treball es dirigeix a estudiants de NHD o estudiants de doble grau de 12 ECTS.



**b.2) Presentació del TFG i de l’assignatura als estudiants**

L’organització del TFG preveu dues sessions als estudiants:

b.2.1) Sessió informativa als estudiants abans de matricular el TFG: Entre mitjans i finals de maig del curs anterior que l’estudiant cursa el TFG, s’explica als estudiants el procediment a seguir, el calendari i els terminis de preinscripció prevists, així com el funcionament del TFG. Aquestes reunions es realitzen pels estudiants de NHD ([Evidència NHD.E.6.2.10](#)) i pels estudiants de doble grau FAR-NHD ([Evidència NHD E.6.2.11](#)).

b.2.2) Sessió de presentació de l’assignatura als estudiants matriculats: A principis de cada semestre on l’estudiant està matriculat, el/la coordinador/a reuneix als estudiants per explicar el funcionament de l’assignatura: estructura formal i normativa, presentació i defensa, activitats d’avaluació, paper del tutor, cronograma orientatiu, sessions formatives i, calendari ([Grau de NHD: Evidència NHD E.6.2.12](#); [Doble grau FAR-NHD: Evidència NHD E.6.2.13](#)).

**c) Activitats formatives, metodologia docent i sistema d’avaluació****c.1) Tipus de TFG**

L’elaboració del TFG es pot desenvolupar a partir de:

1. Treball d’aprofundiment: revisió, documentació i investigació bibliogràfica.
2. Elaboració d’un treball de recerca.
3. Disseny d’un projecte de recerca.
4. Innovació o emprenedoria relacionada en l’àmbit de la nutrició humana i de l’alimentació.

Les instruccions d’organització i de format per a cada tipologia de TFG ([Evidència E.6.2.14](#)) han estat preparades i validades per la coordinadora i la Comissió del TFG (CTFG) formada per cinc professors nomenats pel consell d’estudis ([Normativa TFG](#)).

Les instruccions d’organització i de format per als TFG de 12 ECTS (doble grau FAR-NHD) es troben a la [Normativa específica](#) aprovada.

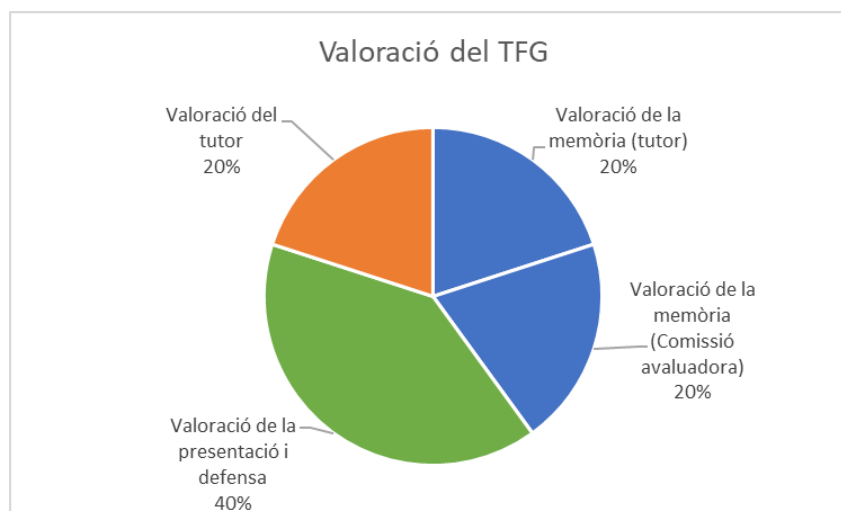
**c.2) Activitats formatives i sistema d’avaluació al TFG**

El TFG del grau de NHD correspon a 150 hores de treball. Tota la informació relativa al TFG la podem trobar a la [Normativa específica](#) i al [pla docent de l’assignatura](#). Al 2020-2021, la majoria de treballs són d’aprofundiment (82%), i un bon percentatge són treballs de recerca (15%) on l’estudiant realitza recerca d’un tema concret en un grup de recerca principalment de la Facultat o també el pot realitzar en centres externs validats per la CTFG prèvia signatura de conveni i projecte formatiu. Aquest curs, hi ha hagut una menor proporció de treballs d’emprenedoria (1,4%) i de disseny d’un projecte de recerca (1,4%) (Taula E.6.10). Durant el TFG, l’alumne treballa de manera autònoma i tutoritzada pel seu tutor per tal d’anar adquirint les competències de manera progressiva. Per la redacció de la memòria d’aprofundiment i de recerca es demana seguir les instruccions de revisió, revisió sistemàtica o articles de recerca de revistes científiques, pel treball de disseny d’un projecte es donen instruccions de projectes nacionals i per treball d’emprenedoria s’ha dissenyat unes instruccions específiques per professorat de l’àmbit. L’assignatura també proporciona a l’estudiantat seminaris sobre la cerca d’informació bibliogràfica i la gestió de la bibliografia

amb Mendeleev, ambdós impartits pel CRAI i, el seminari sobre Aspectes ètics del TFG que proporciona competències i eines a l’estudiant per la seva aplicació al TFG.

En els darrers anys s’ha treballat en l’elaboració de rúbriques d’avaluació per part de la coordinació i CTFG, obtenint tres rúbriques actualment validades: 1) rúbrica d’avaluació de la memòria per part del tutor i de la comissió avaluadora i 2) rúbrica d’avaluació del seguiment de l’estudiant per part del tutor, 3) rúbrica per a l’avaluació de la presentació i la defensa del TFG per part de la comissió avaluadora. En tot treball, l’alumne ha de saber fer la cerca bibliogràfica, analitzar els articles o informació trobada, saber-ne discernir la rellevància i sintetitzar, interpretar i integrar la informació obtinguda prenent les decisions oportunes per tal de donar una coherència al treball de TFG seguint les instruccions establertes per a cada tipus de treball. A la presentació oral del TFG, l’estudiant ha de demostrar que té i compren els coneixements de l’àmbit del treball i saber transmetre aquesta informació al tribunal, que, a través de la discussió pugui transmetre idees i solucions a les qüestions plantejades i per tant, demostrï que ha adquirit les habilitats necessàries per emprendre estudis posteriors (veure Taula E.6.1 de competències).

L’avaluació global de l’assignatura TFG integra la nota del projecte desenvolupat, calculada considerant que el 40% de la nota prové de la memòria presentada on un 20% l’avalua la comissió avaluadora i l’altre 20% el tutor, un 20% prové del seguiment del treball per part del tutor i un 40% prové de l’exposició oral que avalua la comissió avaluadora (Figura E.6.2.5). Els aspectes més rellevants introduïts en aquesta remodelació ha estat el fet de donar més pes al tutor a través de també valorar la memòria i incrementar la valoració de la presentació oral d’un 30% inicial al 40% actual.



**Figura E.6.2.5** Proporció de les valoracions al TFG de NHD. Curs 2020-2021.

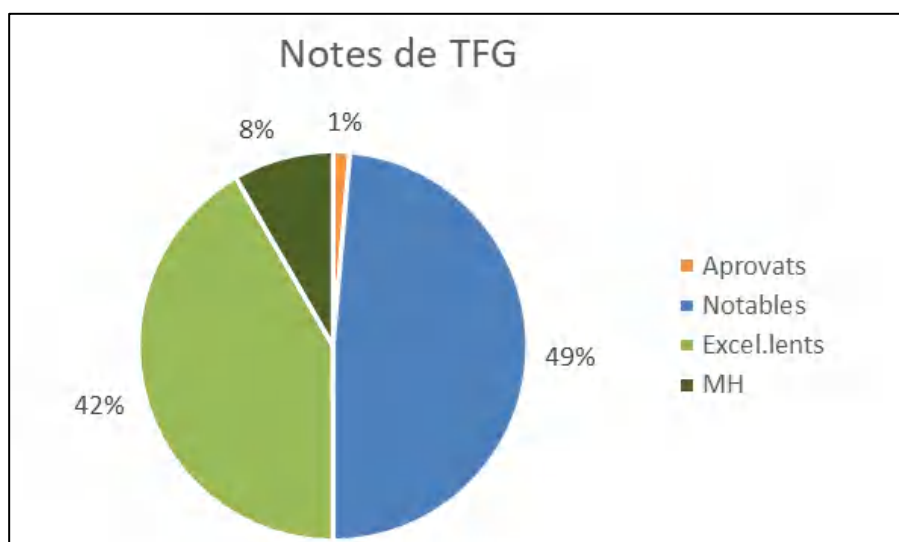
Tota la informació relativa al TFG del doble grau FAR-NHD la podem trobar a la [Normativa específica](#). Les activitats formatives i el sistema d’avaluació del TFG 12ECTS és similar al del grau de NHD amb la incorporació d’una activitat formativa addicional: aquests estudiants han d’elaborar i presentar una activitat de difusió i/o aplicació. Aquestes activitats de difusió es defensen davant de la comissió avaluadora i de defensa del TFG. Com a exemples d’on solen difondre els resultats tutoritzats pel seu tutor: ràdios nacionals, elaboració de díptics i difusió per xarxes socials, presentació a congressos, xerrades a entorns socials per la població

general o a entorns especialitzats tipus l’hospital on estan realitzant les pràctiques externes de NHD,...

L’avaluació global de l’assignatura TFG 12 ECTS integra la nota del projecte desenvolupat, l’activitat de difusió proposada, així com la defensa pública d’ambdós segons la ponderació següent: memòria escrita (45%), defensa oral (30%), activitat de difusió i/o aplicació (15%) i nota del tutor (10%).

A la carpeta de l’assignatura es pot trobar una mostra dels TFG del grau de NHD i del doble grau FAR-NHD realitzats així com les valoracions dels tutors i de les comissions d’avaluació.

La Taula E.6.10 mostra el llistat de TFG del grau de NHD i del doble grau FAR-NHD presentats pels estudiants al curs 2020-2021 amb les avaluacions corresponents. Aquestes es poden visualitzar a la Figura E.6.2.6, mostrant qualificacions molt satisfactòries amb 42% d’excel·lents, 49% de notables i 8% de matricules d’honor. Aquestes bones notes es poden deure a que el 72% dels estudiants han pogut desenvolupar el tema escollit en primera opció i que el 98% ha tingut l’oportunitat de proposar un tema de TFG o bé participar en l’enfocament del tema assignat.



**Figura E.6.2.6** Notes de TFG. Curs 2020-2021.

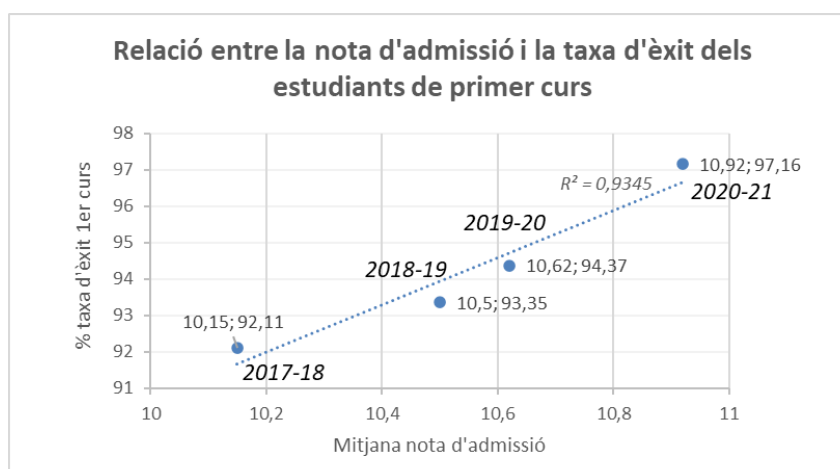
Els estudiants de TFG realitzen una enquesta anònima de satisfacció i opinió del TFG (NHD.E.4.1.7). Aquesta enquesta s’havia proposat com a proposta de millora a l’autoinforme del 2015 i s’ha completat. Els resultats detallats es troben a l’estàndard 4. De manera global la satisfacció dels estudiants de TFG respecte a la coordinació, la implicació del tutor i el funcionament del TFG és molt bona. La valoració global del TFG per part de l’alumnat és d’un  $7,9 \pm 1,5$  en una mostra del 74% de participació de l’alumnat matriculat ([Evidència NHD.E.4.1.8](#)). Cal mencionar que també disposem d’enquestes de satisfacció dels tutors i dels membres de les comissions avaluadores del TFG degut a les modificacions efectuades i aplicades al curs 2020-2021. Els tutors de TFG (43% de participació) valoren amb una puntuació mitjana d’excel·lent ( $8,9 \pm 1,4$ ) la remodelació feta a l’estructura o format de la memòria escrita del TFG. Tant els tutors com els membres de les comissions avaluadores (60% participació) valoren en bona puntuació les rúbriques que avaluen la memòria escrita

( $8,5 \pm 1,6$  i  $8,4 \pm 1,7$ , respectivament), la rúbrica que avalua el seguiment de l’estudiant ( $8,4 \pm 1,8$ ), i la rúbrica que avalua les presentacions i la defensa ( $8,5 \pm 1,5$ ).

### 3.6.3 Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.

Es pot observar a la [Taula E.6.7 del VSMA](#), que la taxa de rendiment acadèmic mitjana en els darrers 5 anys és del 93% (rang 91-95%) i la taxa d’eficiència mitjana és del 95% (rang 94-96%). Per tant una mica superior a la prevista a la memòria verifica encara que s’ha estabilitzat i ha disminuït des del 2013 (autoinforme 2015, valor del 98%). Comentar aquest % d’eficiència del grau de NHD 95% és similar a altres graus en ciències de la salut que presenten taxes d’eficiència del 98%. La taxa d’abandonament ha disminuït des del 2016 i 2017 (26 i 34%, respectivament) fins a valors del 13 i 19% al 2019-2020 i 2020-2021, respectivament, sent valors una mica superiors però més pròxims al previst a la memòria verifica. Cal destacar que en aquest darrer curs 2020, a causa de la crisi sanitària produïda per la pandèmia COVID-19, pot haver-hi hagut un lleuger increment d’aquesta taxa d’abandonament respecte al 2019. En els darrers anys s’ha treballat en millorar aquestes taxes i el fet que la planificació del grau sigui adequada amb una avaluació continuada que inclou activitats formatives que es treballen al llarg del semestre, una part important de treball tutoritzat i acció tutorial dels coordinadors i del professorat, la coordinació docent, així com una reducció de la taxa d’abandonament, fa que les taxes d’eficiència siguin altes ja que els estudiants cursen els estudis en els terminis previstos.

Respecte als estudiants de primer curs ([Taula E.6.8 del VSMA](#)), destacar que la mitjana de taxes de rendiment és del 91% i la taxa d’èxit del 93%. Aquesta taxa d’èxit ha incrementat des de l’autoinforme del 2015 (taxa d’èxit 85% en 6 assignatures de primer), completant la proposta de millora proposada arribant actualment a taxes previstes a la memòria verifica. Aquest fet està correlacionat i es podria explicar amb la nota d’admissió del grau dels estudiants: quan més nota d’admissió presenten els estudiants, més taxa d’èxit a primer curs han presentat (Figura E.6.3.1). I això s’hi suma la alta qualitat docent del professorat de primer curs (veure estàndard 4), el pla d’acció tutorial (tutors de referència, delegats,...) (veure estàndard 5) i les accions informatives que es duen a terme.



**Figura E.6.3.1** Correlació entre la mitjana de la nota d’admissió i la taxa d’èxit en estudiants de primer curs.. Gràfic d’elaboració pròpia. Dades del VSMA i del SED.

Comentar que la taxa d’abandonament per estudiants de primer curs s’havia mantingut constant pels cursos 2016 al 2018 (valors de 11%) previstos en la memòria verifica. Aquest valor ha disminuït des del presentat a l’autoinforme del 2015 (valors del 23%) ja que s’han fet accions per incrementar la informació als estudiants així com hi ha un alt percentatge d’estudiants que escullen el grau com a primera opció. D’altre banda, aquest indicador ha incrementat a valors de 15 i 19% al 2019 i 2020, respectivament, possiblement a causa de la crisi sanitària produïda per la pandèmia COVID-19. Caldrà veure si aquests indicadors recuperen els valors del 2016-2018 a mesura que avanci el temps.

La taxa de graduació és del 63 i 68% al 2019 i 2020, respectivament, sent la mitjana dels darrers 5 anys del 65%, valor similar al previst a la memòria verifica. La gran majoria dels alumnes admesos s’han graduat amb una mitjana de 4 anys (valor mitjà dels darrers 5 cursos).

A la [Taula E.6.9 del VSMA](#) es mostra la distribució de les qualificacions de les assignatures del grau pels diferents cursos acadèmics. A l’autoinforme del 2015, s’havia observat qualificacions relativament baixes en els tres primers cursos en relació a les que s’obtenien en els plans d’estudis antics possiblement degut a la incorporació de l’avaluació continuada que condueix sovint a una atomització de les activitats d’avaluació que fa que la qualificació final sigui la suma de la qualificació de moltes activitats petites. En aquest sentit, durant aquest temps s’ha fet un estudi per identificar les causes d’aquests resultats i gracies a les accions de reflexió i anàlisis amb el professorat a través de reunions de coordinació i activitats d’anàlisis tal i com es mostra a l’informe realitzat ([Evidència NHD.E.6.3.1](#)), s’ha incrementat el percentatge de notes altes. Per tant, queda completada la proposta de millora en aquest aspecte.

Els resultats del 2020-2021, mostren que el màxim de no presentats es troba en valors mitjans del 2% sent dues assignatures amb valors del 5 i 8%. Les taxes de rendiment més baixes estan al voltant del 85% i sobretot en algunes assignatures de primer curs que és quan els estudiants es posen en contacte amb estudis universitaris i cursen matèries que no han cursat al batxillerat. La majoria d’assignatures presenten taxes de rendiment i d’èxit molt altes (90-100%) i similars a les dels cursos anteriors.

A l’informe AQU del 25/04/2016 va constatar que *“l’evidència documental posa de manifest que la sèrie temporal dels indicadors acadèmics es coherent amb la tipologia d’estudiants i les titulacions equivalents, però no mostra clarament una millora continua de la titulació”*. En aquest sentit, remarcar que en aquell moment s’avaluava la primera promoció. Actualment el grau es troba consolidat i mostra uns indicadors coherents amb la memòria verifica implicant una millora continua de la titulació.

**Taula E.6.10.** Llista dels TFG del Grau de Nutrició Humana i Dietètica

Nom del TFG	Àmbit o línia de treball	Temàtica	Nota obtinguda
<b>Transmissió vertical materna dels polifenols de l’oli d’oliva</b>	Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,7 (Notable)
<b>Com els consumidors poden reduir el risc d’infecció alimentària?</b>	Departament de Genètica, Microbiologia i Estadística	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,2 (Notable)
<b>Cronobiologia y alimentació: ¿Importa la hora de comer?</b>	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,1 (Notable)

Nom del TFG	Àmbit o línia de treball	Temàtica	Nota obtinguda
Microbiota i malalties metabòliques	Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,6 (Excel·lent)
Estudio de la relación entre la obesidad y sobrepeso en pacientes con cáncer de mama en centro hospitalario oncológico	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Treball de recerca	9,5 (Excel·lent)
Better latte than never: Should coffee consumption be encouraged in public health guidelines?	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,9 (Excel·lent, MH)
Hauria de posar-me a dieta: Representacions socials del cos femení en la publicitat	Departament d'Antropologia Social	Treball de recerca	9,0 (Excel·lent)
La microbiota intestinal y las alergias alimentarias	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,2 (Notable)
Los sistemas de seguridad alimentaria. Cómo les afecta la COVID-19	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,5 (Notable)
Alimentación y género: (re)configuraciones durante el confinamiento	Departament d'Antropologia Social	Treball de recerca	8,7 (Notable)
Desenvolupament d'idees de negoci i Plans d'Empresa	Departament d'Empresa	Disseny d'un projecte de recerca	7,7 (Notable)
Disseny d'una APP que faciliti el control i seguiment dietètic	Departament d'Empresa	Projecte d'innovació o empenedoria	8,6 (Notable)
Intervenció nutricional en pacients oncològics de cap i coll: nutrició enteral i microbiota.	Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,1 (Excel·lent)
La xia: botànica, nutrició i salut	Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,3 (Notable)
Endometriosis: com la microbiota i els nutrients poden afectar el desenvolupament de la malaltia	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,4 (Notable)
Estudi de l'amenorrea hipotalàmica i de la síndrome de l'ovari poliquístic: paper modulador de la dieta.	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,6 (Excel·lent)
Resistència a la insulina i hiperinsulinèmia lligades a obesitat	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,8 (Excel·lent)
"Àcids grassos de cadena curta: mediadors entre microbiota i hoste"	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	10 (Excel·lent, MH)
Consumo de insectos y otros artrópodos como fuente alternativa de proteína	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,2 (Excel·lent)
Crononutrició. Estat nutricional i de salut del treballador a torns	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,5 (Excel·lent)
El eje intestino - cerebro	Departament de Cognició, Desenvolupament i Psicologia de l'Educació	Treball de recerca	9,2 (Excel·lent)
La regulació emocional y la conducta alimentària	Departament de Cognició, Desenvolupament i Psicologia de l'Educació	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,1 (Notable)
Presencia de microplásticos en alimentos y posibles riesgos en salud humana	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,3 (Notable)
Effect of the medium chain triglycerides in Alzheimer's Disease and Epilepsy's progression	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,0 (Excel·lent)
Dieta cetogènica per al tractament de malalties neurològiques.	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,4 (Notable)

Nom del TFG	Àmbit o línia de treball	Temàtica	Nota obtinguda
The price of “health”: Herbalife® and Juice Plus+® products under study	Departament de Medicina	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,9 (Excel·lent, MH)
Eficacia de las intervenciones eHealth en periodo pre y post cirugía bariátrica	Departament de Medicina	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,3 (Notable)
La Vitamina D y su implicación en la inmunidad y esclerosis múltiple	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,9 (Notable)
"¿Son los estereotipos de género una barrera a la adopción de dietas vegetarianas?"	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,8 (Excel·lent)
Relació entre paràmetres socioeconòmics i qualitat de la dieta	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,2 (Notable)
Les begudes energètiques: riscos potencials per a adults joves	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,1 (Notable)
Nutrició i lupus	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,1 (Excel·lent)
Metabolomics in Phenylketonuria disease: A systematic review	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,6 (Excel·lent)
Enfermedad inflamatoria intestinal y dieta low fodmap. Evidència Actualizada	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,7 (Notable)
Influencia de los compuestos bioactivos: fibra dietética, polifenoles y ácidos grasos omega-3, presentes en la Dieta Mediterránea, sobre el proceso inflamatorio y la neurogénesis adulta	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,5 (Notable)
Composició i valor nutricional de les algues	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,4 (Excel·lent)
A beer after sport?	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,8 (Notable)
Alimentació i complements en la síndrome d'ovari poliquístic	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,9 (Notable)
PCOS and Gut Microbiota: New Approach, New Treatment	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,5 (Excel·lent)
Alimentació en la dismenorrea primària	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9 (Excel·lent)
Efectes del dejú intermitent sobre el rendiment físic i la composició corporal	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,0 (Excel·lent)
Leaky gut: patologías asociadas a permeabilidad intestinal	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,2 (Notable)
El efecto de los nitratos en el rendimiento de atletas de élite	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,0 (Excel·lent)

Nom del TFG	Àmbit o línia de treball	Temàtica	Nota obtinguda
Rose hip supplementation effect on the subcutaneous white adipose tissue of high fat diet-induced obese mice	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Treball de recerca	10 (Excel·lent, MH)
Creatina en rendimiento y salud: ¿Qué hay de cierto?	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,2 (Excel·lent)
Diabetes mellitus y estrés psicológico	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,5 (Notable)
Abordatge Nutricional de la Resposta Endocrino-Metabòlica Associada al Cicle Menstrual en Dones Esportistes	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,1 (Excel·lent)
Optimización del Código de Dietas del Hospital Vall d'Hebron	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,6 (Excel·lent)
Hidden Hunger in the current world: Causes, consequences and solutions to a global public health challenge and a particular look at Spain	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,9 (Excel·lent, MH)
Veganismo y deporte	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	7,9 (Notable)
Impacte dels carotenoides en l'embaràs i lactància	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	7,9 (Notable)
Efectes de l'oli d'oliva verge extra en les malalties inflamatòries intestinals, una revisió bibliogràfica	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,6 (Notable)
Les implicacions en l'estat nutricional i de salut del seguiment de dietes vegetarianes durant la infància i l'adolescència: revisió sistemàtica	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,7 (Excel·lent)
Impacte del dejuni intermitent en la longevitat	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,3 (Notable)
Nutrición y jetlag en el deporte	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	5,1 (Aprovat)
Ingredientes sustitutos de lípidos	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	7,9 (Notable)
Etnobotànica d'Andorra: saber popular i vegetals *	Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Treball de recerca	9,7 (Excel·lent)
Prevalença del risc de desnutrició en pacients hospitalitzats *	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Treball de recerca	8,1 (Notable)
Les resistències als antibiòtics, un problema de salut global. *	Departament de Biologia, Sanitat i Medi Ambient	Treball de recerca	9,5 (Excel·lent)
New diets for the treatment of rare diseases*	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8 (Notable)
Sistema de autocuidado para la promoción del envejecimiento saludable en el entorno de la Smart City *	Departament de Medicina	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,4 (Excel·lent)
Impacte dels àcids grassos de cadena curta sobre l'eix microbiota-intestí-cervell *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Treball de recerca	9,0 (Excel·lent)



Nom del TFG	Àmbit o línia de treball	Temàtica	Nota obtinguda
Usos potencials dels peptids bioactius de la soja *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	10 (Excel·lent)
Les principals intoxicacions alimentàries de la història *	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	7,8 (Notable)
Realitat o mite: És saludable una copa de vi al dia a nivell cognitiu? *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,3 (Notable)
Efectes beneficiosos dels compostos bioactius del cafè i la xocolata en la funció endotelial i la pressió arterial *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,9 (Notable)
Els probiòtics en l'autisme: efecte sobre l'alimentació i la conducta *	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,4 (Excel·lent)
Allium sativum per la prevenció i tractament de la malaltia cardiovascular *	Departament de Farmacologia, Toxicologia i Química Terapèutica	Treball de recerca	9,4 (Excel·lent)
Avaluació d'un complement alimentós per la millora del rendiment intel·lectual *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	9,5 (Excel·lent)
Interaccions entre Amines biògenes i medicaments *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Treball de recerca	8,7 (Notable)
Impact of polyphenol consumption on fertility *	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	8,7 (Notable)
Psychobiotics and depression *	Departament de Bioquímica i Fisiologia	Aprofundiment bibliogràfic: revisió i investigació bibliogràfica	10 (Excel·lent, MH)

\*TFG de doble grau (12 ECTS)

Taula E.6.11 Pràctiques Externes cursades. Curs 2020-2021.

Centre de pràctiques externes	Nº d'estudiants	Qualificacions obtingudes
Agència de Salut Pública de Catalunya.	2	8.4 (N); 9.5 (E)
ALTHAIA, Xarxa Assistencial Universitària de Manresa	1	9.5 (E)
Associació Girona Futbol Club Escola	2	9.1 (E); 9.1 (E)
Badalona Serveis Assistencials (BSA)	1	9.1 (E)
Boris 45	1	8.5 (N)
Centre d'Alt Rendiment, CAR Sant Cugat	2	8.3 (N); 7.9 (N)
CESNUT NUTRICION SL	4	9.3 (E); 7.0 (N); 9.5 (E) *; 8.1 (N) *
CLINICAL NUTRITION S.A.U.	2	9.4 (E); 9.2 (E)
CONSORCI SANITARI INTEGRAL	3	8.6 (N); 9.0 (E); 9.5 (E)
Consorti Sanitari del Maresme (CSDM)	1	8.8 (N)
Creu Roja Espanyola a Catalunya	1	9.0 (E)
Endermar, S.L.	1	9.3 (E)
Fundació Alícia	2	9.2 (E); 9.2 (E)

Centre de pràctiques externes	Nº d'estudiants	Qualificacions obtingudes
FUNDACIÓ HOSPITAL DE L'ESPERIT SANT	3	8.0 (N); 8.0 (N); 7.0 (N) *
FUNDACIÓ INSTITUT MAR D'INVESTIGACIONS MEDIQUES	2	9.2 (E); 9.8 (E)
FUTBOL CLUB BARCELONA	2	7.7 (N); 9.2 (E)
GAN, GASTRONOMIA NUTRICIONAL	2	9.5 (E); 9.8 (E)
GASOL FOUNDATION	4	9.3; 8.3 (N); 9.1 (E); 9.9 (E-MH)
HIM DELFOS	1	8.8(N)*
HOMEDICAL	1	7.0 (N)
HOSPITAL CLINIC DE BARCELONA	3	8.7 (N); 8.7 (N); 8.5 (N)
HOSPITAL COMARCAL D'INCA (IB-SALUT)	1	8.2 (N)
HOSPITAL DE BELLVITGE	1	9.3 (E)
HOSPITAL DE MOLLET	2	9.5 (E); 9.3 (E) *
HOSPITAL MD ANDERSON	1	9.2 (E)
HOSPITAL SANT JOAN DE DÉU	1	9.2 (E)
HOSPITAL UNIVERSITARI DE BELLVITGE	1	8.8 (N)
HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	2	9.8 (E); 9.0 (E)
HOSPITAL UNIVERSITARI GERMANS TRIAS I PUJOL	2	8.5 (N); 8.0 (N) *
IADIN	3	8.7 (N); 8.8 (N) * ; 8.1 (N) *
IDCQ HOSPITALES Y SANIDAD, S.L.U (HOSPITAL UNIVERSITARI GENERAL DE CATALUNYA)	2	9.4 (E); 8.5 (N)
IDIBELL-HOSPITAL UNIVERSITARI DE BELLVITGE- UNITAT FUNCIONAL DE RISC VASCULAR	2	8.6 (N); 8.2 (N)
INSTAL·LACIONS ASSISTENCIALS SANITÀRIES SCIAS SCCL	1	9.5 (E)
INSTITUT CATALÀ D'ONCOLOGIA	1	8.7 (N)
INSTITUT D'INVESTIGACIONS BIOMÈDIQUES AUGUST PI I SUNYER (IDIBAPS)	3	9.3 (E); 8.9 (N) ; 8.5 (N)
MEDIGRUP NUBIOLA	2	8.0 (N) *; 7.0 (N) *
MÚTUA TERRASSA	1	9.9 (E-MH)
NUTRITIONAL COACHING S.L.	2	9.0 (E); 9.2 (E)
PARC DE SALUT MAR. HOSPITAL DEL MAR	1	9.6 (E)
PARC SANITARI SANT JOAN DE DÉU. HOSPITAL DE SANT BOI	1	7.2 (N)
PUREZZA	1	9.3 (E)
SERVICIOS INTEGRALES DE ENDOSCOPIA, D.L	2	9.9 (E-MH); 7.1 (N)
SPORTWIN – CENTRE D'ENTRENAMENT PERSONAL DE VIC	1	8.5 (N)
TENO, S.L.	1	9.4 (E)
VIMET	2	9.9 (E-MH); 8.7 (N)
VITALSPORT	1	9.6 (E)

\*Indica que l'estudiant ha realitzat la meitat del període en aquest centre i l'altre meitat en l'altre. (N) qualificació notable; (E) qualificació excel·lent; (MH) qualificació matrícula d'honor

### 3.6.4 Els valors dels indicadors d’inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.

Segon l’informe del l’AQU del 2016, *“La taxa d’ocupació és superior a la de la població activa per al mateix període de referència i tram d’edat, i és superior a la de titulacions similars. La taxa d’adequació és superior a la d’altres titulacions del mateix àmbit disciplinari. La mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica i pràctica és superior a altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.”*

Les dades disponibles actualment per la UB derivades de la [Taula E.6.12.G segons dades de l’espai VSMA](#) són del 2017. Aquestes dades mostren una taxa d’ocupació elevada del 89% (incrementada 5 punts des de 2014) i una taxa d’atur de l’11% (reduïda 5 punts des de 2014). Comentar que aquestes dades provenen dels titulats del 2012-13, darrera promoció de la diplomatura.

D’altra banda, les [dades de la titulació de l’AQU](#) indiquen una evolució bastant constant d’aquesta situació laboral, tenint una taxa d’ocupació del 82,1% al 2020 i una taxa d’aturats del 10,7%. Es poden ressaltar algunes dades importants: a) Respecte a les funcions: el 63% dels ocupats realitzen funcions específiques de la titulació i un 14,8% realitzen funcions universitàries; b) Tipus de contracte: més de la meitat (51,9%) són fixos o indefinits, un 14,8% són autònoms i un 3,7% són becaris en formació. Només un 29,6% són temporals i aquest fet es pot deure a que la situació del dietista-nutricionista graduat a la Sanitat pública encara no es troba regulada al nostre país encara que des d’estaments com el *Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas*, de l’*Academia Española de Nutrición y Dietética* i de Col·legis oficials de les comunitats autònomes es reclama la seva inserció (Recull a l’[Evidència 6.4.1](#)). En aquest sentit, aquest darrer novembre/desembre del 2021, [Salut ha iniciat els tràmits per incorporar 150 places de dietistes-nutricionistes als CAP](#) oferint 1 plaça per cada 50.000 habitants, fet que pot anar millorant la incorporació dels dietistes-nutricionistes al Sistema de Salut i és un pas per incrementar la taxa d’ocupació en les seves funcions professionals més específiques. Des del grau, ja s’han iniciat els contactes amb alguns CAPs per la incorporació dels estudiants i actualment tenim un CAP que acull a un estudiant tutoritzat per una dietista-nutricionista. Endemés, en l’àmbit de Salut Pública, al desembre del 2020, la Direcció General de Funció pública va acceptar la proposta del Col·legi de Dietistes-nutricionistes de Catalunya [d’incloure el Grau en Nutrició Humana i Dietètica com una de les titulacions que permetran l’accés a l’especialitat de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya](#). Tot això, pot ajudar a que en els propers anys els titulats tinguin feines amb funcions específiques de la titulació i també que incrementi la taxa d’ocupació. Destacar també que la Nutrició es troba en el llistat de les 25 titulacions amb una inserció laboral més ràpida segons la notícia de [l’AQU Catalunya publicada al juny del 2021](#), és a dir, els titulats troben feina en menys de 3 mesos després d’obtenir la titulació. Concretament, els estudis de Nutrició estan inclosos dins de la categoria “Esport i nutrició” i aquesta es troba en la posició 18 de 25 amb un percentatge de trobar feina del 73,4%, percentatge menor al que mostra la dada d’ocupació dels nostres titulats (82% i 89%, 2020 i 2017, respectivament).

Tenint en compte les dades exposades, la taxa d’ocupació del dietista-nutricionista al 2020 (82,1%, [AQU](#)) són superiors a la [taxa d’ocupació de la de la població activa al 2020](#) i al mateix tram d’edat (25 als 34 anys) que és del 73,3%. Malgrat això, comparat amb titulacions de [l’àmbit de coneixement en Salut \(medicina i odontologia\) que al 2020 la població ocupada](#) és del 91%,

la taxa d’ocupació del dietista-nutricionista és més baixa. Aquest fet es pot deure a la limitada opció de les places de salut disponibles encara per a què accedeixin els titulats en dietètica i nutrició. Esperem que amb les accions del Govern, aquestes taxes incrementin.

Quan es valora la taxa d’ocupació del dietista-nutricionista que prové de les diferents universitats valorades per AQU, la taxa d’ocupació de manera general és molt similar entre els seus titulats (*mitjana de totes les universitats 84,6%, mitjana de les tres universitat amb mostra suficient per donar informació pública 83,2% - 2020 AQU*), *mitjana UB 82,1%*). Encara que el valor del 2020 és lleugerament menor a la mitjana de Catalunya, no sembla ser significatiu i cal destacar que l’evolució de la taxa d’ocupació dels titulats UB ens pot indicar que aquest és un valor puntual ja que al 2017, els titulats UB (n=27), mostraven dades d’ocupació del 89% i al 2014 (n=38) les dades d’ocupació foren del 84,0%, ambdues molt superiors a la mitjana global en aquelles anualitats, 85,4 i 78,3%, respectivament.

A l’ISC del 2019, es va observar que els estudiants de quart tenien poc coneixement d’eines de borsa de treball que disposa la UB pels titulats ja que alguns centres l’utilitzen per posar ofertes. Arrel d’aquesta observació es va proposar i es va realitzar una jornada d’orientació professional amb el recolzament del programa Passaport a la Professió del SAE ([Evidència E.6.4.2](#)), pels estudiants de quart amb un 46% de participació dels estudiants de quart curs.

Taula E.6.4.a Indicadors d’inserció laboral del grau de NHD

	UB		Catalunya		
	2020	2017	2020	2017	2014
<b>Taxa d’ocupació</b>	82,1%	88,9%	84,6%	85,4%	78,3%
<b>Grau de satisfacció amb la feina (1-7)</b>	8,0	7,0	7,6	7,8	7,5
<b>Adequació de les funcions específiques de la titulació</b>	51,9%	40,7%	48,8%	45,3%	49,0%
<b>Mitjana de valoració del nivell de la formació teòrica rebuda (sobre 10)</b>	7,1	6,8	6,5	6,9	7,1
<b>Mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica rebuda (sobre 10)</b>	5,4	4,7	5,6	5,0	5,6
<b>Mitjana de valoració del nivell de la formació pràctica rebuda (sobre 10)</b>	6,5	6,0	5,9	6,2	5,6
<b>Mitjana de valoració de la utilitat de la formació pràctica rebuda (sobre 10)</b>	5,4	5,2	5,6	5,3	4,8
<b>Nombre de respostes de l’enquesta</b>	28	27	91	159	241

Font: [AQU](#)

Les dades de la Taula E.6.4.a indiquen que el **grau de satisfacció** amb la feina dels titulats UB és superior a la mitjana de les universitats catalanes al 2020. A més a més, cal destacar que els indicadors d’adequació de les funcions específiques de la titulació pels titulats UB és del 51,9%, és 3,1% superior a la mitjana de Catalunya. Indicant que més de la meitat de feines que realitzen els titulats UB són específiques de la professió.

També podem observar els indicadors que valoren el **nivell i utilitat** de la formació adquirida. S’observa que la valoració del nivell teòric i pràctic, els titulats UB valoren més positivament aquests dos indicadors 0,6 punts per sobre de la mitjana de titulats de Catalunya (2020) i sent els valors de 2020 els màxims aconseguits al llarg dels diferents anys avaluats. Comentar que quan es valora la utilitat de la formació pràctica i teòrica rebuda, les valoracions realitzades pels

titulats UB són similars a la mitjana del 2020, malgrat això, observem una destacada millora des del 2017 ja que la valoració ha incrementat 0,5 punts per la formació teòrica i 0,2 punts per la formació pràctica encara que la diferència entre la mitjana global és molt semblant. S’espera que amb la introducció d’activitats pràctiques com ara les simulacions al grau, la propera avaluació prevista pugui assolir valoracions més elevades.

Per tant, considerant les dades observades, els valors dels indicadors d’inserció laboral són molt adequats per a les característiques de la professió. S’espera que amb les noves places públiques enfocades a les funcions específiques de la titulació, aquests indicadors puguin millorar encara més.

## Graus de CTA i NHD

### 3.6.5 Propostes de millora de l’estàndard 6

- Vegeu la graella del Pla de millores del grau de CTA clicant [aquí](#).
- Vegeu la graella del Pla de millores del grau de NHD clicant [aquí](#).
- Vegeu la graella del Pla de millores de centre clicant [aquí](#).

### 3.6.6 Autoavaluació de l’estàndard 6

- *La metodologia docent dels graus de CTA i NHD està dissenyada amb l'objectiu d'oferir oportunitats als estudiants per integrar els resultats d'aprenentatge i oferir una gran fiabilitat dels criteris de valoració. Es posa de manifest un nivell de formació que satisfà àmpliament els requisits del nivell especificat en el MECES per a les dues titulacions.*
- *El sistema de gestió, supervisió i avaluació dels TFG, és altament adequat per certificar els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura singular, tant a CTA com a NHD.*
- *L'organització, coordinació, tutorització i avaluació de les Pràctiques externes obligatòries són idonis al perfil formatiu de les dues titulacions i permeten certificar els resultats d'aprenentatge relacionats amb les respectives professions. En el cas de les Pràctiques externes del grau de NHD s'assoleix àmpliament el caire professionalitzador exigint a la titulació.*
- *L'evidència documental posa de manifest que la sèrie temporal dels indicadors acadèmics és molt coherent amb la tipologia d'estudiants i les titulacions equivalents, i es mostra clarament la millora contínua dels dos graus.*
- *Les taxes d'ocupació són superiors a les de la població activa per al mateix període de referència i tram d'edat, i es distingeixen de les de titulacions similars. La taxa d'adequació i la mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica i pràctica són superiors a la d'altres titulacions del mateix àmbit disciplinari.*

**Per tot el destacat en aquests punts d'autoavaluació, es pensa que els graus de CTA i NHD han de rebre la consideració 'Acreditat en progrés vers l'excel·lència'.**

## 4. Pla de les noves millores del centre fruit d’aquest autoinforme

PROPOSTES DE MILLORA								TIPOLOGIA DE MILLORA					CALENDARI
Codi de Millora	Proposta de Millora	Objectius a assolir	Abast	Estat d’assoliment	Responsable millora	Assignat a (responsable/s de l’execució)	Procedència (Informe on es va fer la proposta de millora)	Tipologia de Millora (per processos)	Tipologia de Millora (Estàndards: per codi)	Implica modificació de la memòria?	El canvi implica una actualització de la memòria?	Indicador/ evidència d’assoliment	DATA Previsió FINALITZACIÓ
30-E11-01-22	Obtenir indicadors específics de doble grau (FAR-NHD) de manera anual	Conèixer els indicadors del doble grau en referència al % abandonament i les causes, % estades SICUE, Erasmus,...	NHD FAR	25%	Caps d’estudis Coordinador doble grau	SED Cap d’Estudis	Autoinforme 2022	PEQ30	E11	no	no	% abandonament Causes abandonament % SICUE % Erasmus	Anualment obtenir dades Desembre 22 Desembre 23
50-E11-01-22	Realitzar una sessió informativa i de resolució de dubtes del doble grau FAR-NHD	Informar i resoldre dubtes als estudiants sobre la doble titulació una vegada l’imparteixen	NHD FAR	25%	Vicedegana Acadèmica	Caps d’estudis Coordinador doble grau	Autoinforme 2022	PEQ50	E11	no	no	Realitzar la reunió de seguiment Identificar els principals dubtes dels estudiants Identificar les inquietuds	Anualment al maig (2 cursos)
TC-60-E12-01-22	Introduir ODS als plans docents dels ensenyaments	Evidenciar el compromís de les titulacions amb els ODS	TC	25%	Vicedegana Acadèmica	Cap d’Estudis i Coordinador/a Màster	Autoinforme 2022	PEQ60	E12	no	no	% de plans docents que incloquin l’ODS	Curs 2022-23
TC-140-E21-01-22	Millorar la informació pública dels graus a la pàgina web en castellà i anglès	Facilitar la informació als possibles estudiants nacionals i internacionals	TC	50%	Secretària Acadèmica	Secretària Acadèmica	Autoinforme 2022	PEQ140	E21	no	no	Incrementar el % d’informació en altres llengües	Curs 2022-23
TC-140-E21-02-22	Introduir ODS a la pàgina web del centre	Evidenciar el compromís del centre amb els ODS	TC	25%	Secretària Acadèmica	Secretària Acadèmica	Autoinforme 2022	PEQ140	E21	no	no	Presentació d’evidències	Curs 2022-23
TC-11-E311-01-22	Revisar els indicadors del SAIQU	Revisar el SAIQU	TC	25%	Vicedegana de Qualitat	Tècnica de Qualitat	Autoinforme 2022	PEQ11	E31	no	no	% indicadors revisats	Curs 2022-23
TC-11-E311-02-22	Millorar el quadre de comandament del SAIQU	Revisar el SAIQU	TC	25%	Vicedegana de Qualitat	Tècnica de Qualitat	Autoinforme 2022	PEQ11	E31	no	no	Actualització del quadre de comandament	Curs 2022-23
70-E42-01-22	Ampliar la Comissió de Pràctiques externes	Augmentar la implicació acadèmica del professorat permanent a les Pràctiques externes	CTA	0%	Cap d’estudis	Comissió de Pràctiques externes / coordinador	Autoinforme 2022	PEQ70	E42	No	No	Augmentar el percentatge de professorat permanent	Curs 2022-23
140-E43-01-22	Visibilitzar la innovació docent que realitzen els professors de CTA a la pàgina web del grau	Informar de les accions, projectes, publicacions, convocatòries,... del RIMDA d’aplicació a CTA	CTA	0%	Cap d’estudis	Gestor/a del web	Autoinforme 2022	PEQ140	E43	No	No	Creació d’un apartat específic al web del grau	Curs 2022-23

Codi de Millora	Proposta de Millora	Objectius a assolir	Abast	Estat d'assoliment	Responsable millora	Assignat a (responsable/s de l'execució)	Procedència (Informe on es va fer la proposta de millora)	Tipologia de Millora (per processos)	Tipologia de Millora (Estàndards: per codi)	Implica modificació de la memòria?	El canvi implica una actualització de la memòria?	Indicador/ evidència d'assoliment	DATA Previsió FINALITZACIÓ
140-E43-02-22	Visualitzar la innovació docent realitzada al grau de NHD (projectes i grups implicats)	Donar visibilitat de les accions que es realitzen al grau sobre innovació docent	NHD	0%	Cap d'estudis	Gestor/a del web	Autoinforme 2022	PEQ140	E43	no	no	Creació d'un apartat a la web del grau amb la informació. Difusió al professorat i coordinadors perquè ens enviïn la informació	Curs 2022-23
60-E61-01-22	Realitzar una enquesta al professorat per recollir les accions concretes realitzades a les assignatures des de la perspectiva de gènere	Conèixer les accions sobre la perspectiva de gènere (ODSS) que realitza el professorat de les assignatures del grau	CTA	0%	Cap d'estudis	Cap d'estudis	Autoinforme 2022	PEQ60	E61	No	No	Participació a l'enquesta i anàlisi de respostes	Curs 2022-23
60-E61-02-22	Realitzar una enquesta al professorat per recollir les accions concretes realitzades a les assignatures des de la perspectiva de gènere	Conèixer les accions sobre la perspectiva de gènere (ODSS) que realitza el Professorat de les assignatures del grau	NHD	0%	Cap d'estudis	Cap d'estudis	Autoinforme 2022	PEQ60	E61	no	no	Participació a l'enquesta i l'anàlisi de les respostes	Curs 2022-23
60-E61-01-22	Incorporar exemples transversals del grau relacionats amb el món laboral a l'assignatura de "Qualitat i Gestió a l'Empresa Alimentària" per una millor comprensió de l'objectiu de l'assignatura	Incrementar elements transversals del grau i incrementar la satisfacció de l'assignatura "Qualitat i Gestió a l'Empresa Alimentària"	NHD	10%-25%	Cap d'estudis	Coordinador/a de l'assignatura	Autoinforme 2022	PEQ60	E61	no	no	Participació a l'enquesta i l'anàlisi de les respostes	Curs 2022-23
70-E62-01-22	Adaptar el tríptic informatiu i contactar amb els Centres d'Atenció Primària (CAPs)	Incrementar l'oferta formativa a través de places en CAPs	NHD	0%	Cap d'estudis	Coordinador de l'assignatura	Autoinforme 2022	PEQ70	E62	no	no	Identificació dels CAPs amb dietista Recull de respostes dels CAP Increment del 2% de places a les Pràctiques externes que provinquin de CAPs	Curs 2022-23
70-E62-02-22	Dissenyar una guia d'avaluació específica per a les Simulacions a l'assignatura "Pràctiques Externes"	Dissenyar una guia d'avaluació específica per les Simulacions	NHD	25%	Comissió de pràctiques externes	Coordinador de l'assignatura	Autoinforme 2022	PEQ70	E62	no	no	Disseny de la guia d'avaluació específica	Curs 2022-23

## 5. Evidències

Dades Identificadores, Presentació del Centre i Procés d’elaboració de l’autoinforme		
1	Taula P.0. Oferta de titulacions oficials de grau i màsters al centre	Autoinforme
2	Màster Erasmus Mundus “Be in Precise Medicine”	<a href="#">Enllaç web</a>
3	Taula P.1.1 Dades bàsiques de les titulacions oficials de grau i màster impartides al centre curs 2019-2020	Autoinforme
4	Màsters i postgraus propis	<a href="#">Enllaç web</a>
5	Aula de Simulació	<a href="#">Enllaç web</a>
6	Campus de l’Alimentació de Torribera: Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica	<a href="#">Enllaç web</a>
7	Campus de l’Alimentació de Torribera: Nou Aulari	<a href="#">Enllaç web</a>
8	Grau de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
9	Grau de NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
10	Doble titulació de Grau de Farmàcia i NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
11	Màster oficial de Seguretat Alimentària	<a href="#">Enllaç web</a>
12	Màster oficial de Desenvolupament d’aliments	<a href="#">Enllaç web</a>
13	Recinte de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
14	Reglament de funcionament de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
15	Reglament de funcionament del Campus de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
16	Reglament del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
17	Unitat de Laboratoris Docents (ULD) del Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
18	Màster Global Challenges for Sustainability	<a href="#">Enllaç web</a>
19	Figura 2. La recerca a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació. (Font: Research at the University of Barcelona 2019)	Autoinforme i <a href="#">enllaç web</a>
20	<i>Trends in Pharmaceutical and Food Sciences I</i>	<a href="#">Enllaç web</a>
21	Càtedra UB-Danone	<a href="#">Enllaç web</a>
22	Premis UB-Santander	<a href="#">Enllaç web</a>
23	Projecte Moritz University	<a href="#">Enllaç web</a>
24	Premis Clara Campoamor i Rosalind Franklin al millor TFG i TFM amb perspectiva de gènere	<a href="#">Enllaç web</a>
25	Concurs de vídeos I tu, què fas per a la sostenibilitat alimentària?	<a href="#">Enllaç web</a>
26	Premi Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans per a estudiants de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
27	2021 ARWU Global Ranking of Academic Subjects	<a href="#">Enllaç web</a>
28	«50 carreras» del diari El Mundo	<a href="#">Enllaç web</a>



29	Directrius per a l’elaboració dels informes d’acreditació de les titulacions de la UB. Visites 2021	<a href="#">Enllaç web</a>
30	PEQ 020: Gestió dels Programes formatius en el Marc de la Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació (VSMA)	<a href="#">Enllaç web</a>
31	Relació de membres del CAI	Autoinforme
32	Convocatòria i actes de les reunions del CAI	<a href="#">SharePoint</a>
33	Publicació Autoinforme	<a href="#">Enllaç web</a> i <a href="#">SharePoint</a>
<b>Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu</b>		
<b>Grau CTA</b>		
34	Pla d’estudis Ciència i Tecnologia dels Aliments	<a href="#">Enllaç web</a>
35	Competències CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
36	Informe d’acreditació del 2015	<a href="#">Enllaç web</a>
37	Informe favorable de modificació 2017	<a href="#">Enllaç web</a>
38	Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
39	Memòries de verificació/modificació, resolució de verificació positiva emesa pel Consell d’Universitats i memòries de seguiment de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
40	Itinerari curricular de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
41	Memòria verificada del Pla d’estudis 2010 de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
42	Dades VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
43	Business intelligence	<a href="#">Enllaç web</a>
44	Dades de política de Qualitat de la UB: Indicadors Acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
45	PEQ 030: Definició del perfil d’ingrés, admissió i matriculació dels estudiants de grau	<a href="#">Enllaç web</a>
46	Informació als futurs estudiants	<a href="#">Enllaç web</a>
47	Comparativa estudiants de nou ingrés i graduats de diferents universitats	<a href="#">Enllaç web</a>
48	Conferencia de Decanos y directores de Centro de Ciencia y Tecnologia de Alimentos (CCyTA)	<a href="#">Enllaç web</a>
49	Vies d’accés a CTA: Taula 13a de l’espai VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
50	Anàlisi i Control (LOGSE) - Química	<a href="#">Enllaç web</a>
51	Dietètica (LOGSE) - Sanitat	<a href="#">Enllaç web</a>
52	Indústria Alimentària (LOGSE) - Indústries alimentàries	<a href="#">Enllaç web</a>
53	Laboratori Clínic i Biomèdic (LOE) - Sanitat	<a href="#">Enllaç web</a>
54	Laboratori d’Anàlisi i Control de Qualitat (LOE) - Química	<a href="#">Enllaç web</a>
55	Laboratori de Diagnòstic Clínic (LOGSE) - Sanitat	<a href="#">Enllaç web</a>

56	Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària (LOE) - Indústries alimentàries	<a href="#">Enllaç web</a>
57	Consell d’estudis de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
58	Consell d’estudis de CTA: llista d’estudiants representants	<a href="#">Enllaç web</a>
59	Reunions per a la remodelació de l’assignatura ‘Experimentació al laboratori’ (Evidència CTA E.1.4.1)	<a href="#">SharePoint</a>
60	Reunions que introdueixen repercussions tecnològiques a ‘Química dels aliments’ i ‘Física i fisicoquímica’ per integrar noves pràctiques a la futura planta tecnològica (Evidència CTA E.1.4.2)	<a href="#">SharePoint</a>
61	Evidència CTA E.1.4.3: aspectes organitzatius (calendari activitats 2n semestre 21-22)	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Grau NHD</b>		
62	Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
63	Memòries de verificació/modificació, resolució de verificació positiva emesa pel Consell d’Universitats i memòries de seguiment de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
64	Pla d’estudis Nutrició Humana i Dietètica	<a href="#">Enllaç web</a>
65	Reglament del Consell d’estudis de NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
66	Itinerari curricular NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
67	Memòria verificada NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
68	Normativa reguladora de les dobles titulacions en ensenyaments oficials de grau i màster universitari de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
69	Itinerari curricular del doble grau FAR-NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
70	Reconeixement crèdits i itinerari curricular del doble grau FAR-NHD (Evidència NHD.E.1.2.1 Itinerari Doble Titulació Graus)	<a href="#">SharePoint</a>
71	Normativa de matrícula de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
72	Horaris FAR-NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
73	Llibret d’oferta formativa	<a href="#">Enllaç web</a>
74	Grau de NHD: pla d’estudis (crèdits), assignatures, ...	<a href="#">Enllaç web</a>
75	Doble grau FAR-NHD: pla d’estudis (crèdits), assignatures, ...	<a href="#">Enllaç web</a>
76	NHD: Futurs estudiants	<a href="#">Enllaç web</a>
77	FAR-NHD: Futurs estudiants	<a href="#">Enllaç web</a>
78	Dades de política de Qualitat de la UB: Indicadors Acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
79	PEQ 030: Definició del perfil d’ingrés, admissió i matriculació dels estudiants de grau	<a href="#">Enllaç web</a>
80	Taula E.1.1 - Espai VSMA: Oferta, demanda i matrícula	<a href="#">Enllaç web</a>
81	Itinerari simultani Farmàcia-NHD: assignatures de NHD a partir de quart curs de doble grau	<a href="#">Enllaç web</a>
82	25 titulacions universitàries amb una inserció laboral més ràpid	<a href="#">Enllaç web</a>

83	Notícia diari ARA: Nutricionistes i fisioterapeutes entraran als ambulatoris	<a href="#">Enllaç web</a>
84	Notícia Col·legi Oficial de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat): Presència dels dietistes-nutricionistes als centres d’Atenció Primària	<a href="#">Enllaç web</a>
85	Notícia Nació Digital: Salut incorporarà nutricionistes als CAP, un per cada 50.000 habitants (29 d’octubre de 2020)	<a href="#">Enllaç web</a>
86	Perspectiva de gènere: caracterització de la professió de dietista-nutricionista a nivell internacional	<a href="#">Enllaç web</a>
87	Web de l’Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB > Activitats i projectes > Organització i Qualitat > Business Intelligence > Indicadors acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
88	Taula E.1.3.a - Espai VSMA: Evolució alumnat nou ingrés segons via d’accés	<a href="#">Enllaç web</a>
89	Taula E.1.3.b - Espai VSMA: Estudiants nou ingrés segons via d’accés	<a href="#">Enllaç web</a>
90	Taula E.1.4.a - Espai VSMA: Evolució de la nota de tall	<a href="#">Enllaç web</a>
91	Taula E.1.4.b - Espai VSMA: Nota d’accés	<a href="#">Enllaç web</a>
92	Estadístiques PAU 2019	<a href="#">Enllaç web</a>
93	Estadístiques PAU 2020	<a href="#">Enllaç web</a>
94	Estatut de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
95	Reglament de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
96	Reglament Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
97	Òrgans de govern de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
98	Junta de Facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
99	Acords de la Junta de Facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
100	Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
101	Reglament del Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
102	Consell d’estudis del grau de Nutrició Humana i Dietètica	<a href="#">Enllaç web</a>
103	Reglament del Consell d’estudis de NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
104	Remodelació de l’assignatura bàsica “Experimentació al laboratori” (Evidència NHD E.1.4.1 Experimentació al laboratori-2017)	<a href="#">SharePoint</a>
105	Adaptació del TFG orientant-lo a l’activitat professional, disseny d’instruments d’avaluació i eines per valorar la satisfacció dels estudiants (Evidència NHD E.1.4.2)	<a href="#">SharePoint</a>
106	Disseny sistema d’avaluació per les pràctiques externes i TFG (Evidència NHD E.1.4.3 Fitxes Pla de Millora ISC2019 pràctiques externes)	<a href="#">SharePoint</a>
107	Evidència NHD E.1.4.4 Fitxes Pla de Millora ISC2019 coordinació	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Graus de CTA i NHD</b>		
<b>Subestàndar 1.5.Aplicació de les diferents normatives pel centre</b>		

108	Normatives acadèmiques pròpies de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
109	Recull de normatives al web facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
110	Normativa reguladora dels plans docents de les assignatures i de l’avaluació i la qualificació dels aprenentatges de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
111	Normativa reguladora de l’avaluació i qualificació dels aprenentatges	<a href="#">Enllaç web</a>
112	Normativa de permanència de la UB per a estudiants que cursen graus i màsters universitaris	<a href="#">Enllaç web</a>
113	Normes per al reconeixement i per a la transferència de crèdits en els ensenyaments oficials de grau de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
114	Nomes per a reconeixement i per a la transferència de crèdits en els ensenyaments oficials de màster de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
115	Normativa reguladora de les dobles titulacions en ensenyaments oficials de grau i màster universitari de la UB,	<a href="#">Enllaç web</a>
116	Normativa de Pràctiques Acadèmiques Externes dels Estudiants de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
117	Normes reguladores dels Treballs Final de Grau (TFG) de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
118	Normativa del TFG del Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	<a href="#">Enllaç web</a>
119	Normativa del TFG del Grau de Farmàcia	<a href="#">Enllaç web</a>
120	Normativa del TFG del Grau de Nutrició Humana i Dietètica	<a href="#">Enllaç web</a>
121	Normativa del TFG de la doble titulació Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	<a href="#">Enllaç web</a>
122	Normes generals reguladores dels Treballs de Fi de Màster (TFM) de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
123	Normes Reguladores del Treball Final de Màster Universitari (TFM) de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
124	Normativa reguladora del Pla d’Acció Tutorial del Campus de l’Alimentació de Torribera (PAT-CAT)	<a href="#">Enllaç web</a>
125	Normativa reguladora del Pla d’Acció Tutorial del grau de Farmàcia	<a href="#">Enllaç web</a>
126	Llei 17/2015, del 21 de juliol, d’igualtat efectiva de dones i homes	<a href="#">Enllaç web</a>
127	Marc general per a la incorporació de la perspectiva de gènere en la docència universitària	<a href="#">Enllaç web</a>
128	III Pla d’Igualtat de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
129	Protocol d’aplicació del III Pla d’Igualtat UB	<a href="#">Enllaç web</a>
130	Comissió d’Igualtat de la Facultat de Farmàcia i CA	<a href="#">Enllaç web</a>
131	Normativa Comissió de Bioètica de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
132	Codi ètic d’integritat i bones pràctiques de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
133	Bàner de la Facultat: Seguretat, Salut i Medi Ambient curs 2020-2021	<a href="#">Enllaç web</a>
134	Pla de millores del grau Ciències i Tecnologia dels aliments (CTA)	<a href="#">SharePoint</a>
135	Pla de millores del grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD)	<a href="#">SharePoint</a>
136	Vegeu graella del Pla de millores del centre	<a href="#">SharePoint</a>

Estàndard 2. Pertinència de la informació pública		
137	Portal Web UB	<a href="#">Enllaç web</a>
138	Portal de la Transparència	<a href="#">Enllaç web</a>
139	Portal Web de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
140	Web Facultat: secció “La Facultat”	<a href="#">Enllaç web</a>
141	Web Facultat: secció “Els Campus”	<a href="#">Enllaç web</a>
142	Web Facultat: secció “Campus Diagonal”	<a href="#">Enllaç web</a>
143	Web Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
144	Web Facultat: secció “Estudis”	<a href="#">Enllaç web</a>
145	Web Facultat: secció “Recerca”	<a href="#">Enllaç web</a>
146	Web Facultat: secció “Mobilitat”	<a href="#">Enllaç web</a>
147	Web Facultat: secció “Institucions i Empreses”	<a href="#">Enllaç web</a>
148	Web Facultat: secció “Serveis”	<a href="#">Enllaç web</a>
149	Web Facultat: bàner “Docència” (docència curs 21-22)	<a href="#">Enllaç web</a>
150	Web Facultat: bàner “Departaments	<a href="#">Enllaç web</a>
151	Web Facultat: bàner “Comissió d’Igualtat”	<a href="#">Enllaç web</a>
152	Carpeta Evidències E.2.1.1 Perspectiva de gènere	<a href="#">SharePoint</a>
153	Web Facultat: bàner “Seguretat, Salut i Medi Ambient”	<a href="#">Enllaç web</a>
154	Web Facultat: bàner “Cita Prèvia Secretaria d’Estudiants i Docència”	<a href="#">Enllaç web</a>
155	Web Facultat: bàner “Màsters oficials”	<a href="#">Enllaç web</a>
156	Web Facultat: bàner “Màsters propis”	<a href="#">Enllaç web</a>
157	Web Facultat: bàner “Copisteria-Llibreria Niemon. Impressions”	<a href="#">Enllaç web</a>
158	Web facultat: drecera Normativa de la UB i específica de la Facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
159	Web Facultat: drecera Sistema de Qualitat-SAIQU	<a href="#">Enllaç web</a>
160	Web Facultat: drecera Seu Electrònica	<a href="#">Enllaç web</a>
161	Web Facultat: drecera “Grau de Ciència i Tecnologia del Aliments”	<a href="#">Enllaç web</a>
162	Web Facultat: drecera “Grau de Nutrició Humana i Dietètica”	<a href="#">Enllaç web</a>
163	Web facultat: drecera “MonUB (estudiants)	<a href="#">Enllaç web</a>
164	Web facultat: drecera “Intranet UB”	<a href="#">Enllaç web</a>
165	Web facultat: drecera “Campus Virtual”	<a href="#">Enllaç web</a>
166	Web Facultat: drecera “Alumni UB”	<a href="#">Enllaç web</a>
167	Web Facultat: drecera “Graus”	<a href="#">Enllaç web</a>
168	Web Facultat: secció “Presentació Grau CTA (Torribera)”	<a href="#">Enllaç web</a>
169	Web Facultat: secció “Presentació Grau NHD (Torribera)”	<a href="#">Enllaç web</a>
170	Web Facultat: secció “Objectius i competències CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>

171	Web Facultat: secció “Objectius i competències NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
172	Web Facultat: Secció “Accés i preinscripció CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
173	Web Facultat: Secció “Accés i preinscripció NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
174	Web Facultat: Secció “Pla d’estudis, reconeixement de crèdits i Treball de final de Grau CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
175	Web Facultat: Secció “Secció “Pla d’estudis, reconeixement de crèdits i Treball de final de Grau NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
176	Web Facultat: Secció “Pràctiques externes CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
177	Web Facultat: Secció “Pràctiques externes NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
178	Web Facultat: Secció “Metodologia docent i sistema d’avaluació CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
179	Web Facultat: Secció “Metodologia docent i sistema d’avaluació NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
180	Web Facultat > Grau: “Sortides professionals CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
181	Web Facultat > Grau: “Sortides professionals NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
182	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
183	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
184	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Pla d’acció Tutorial (PTA-CAT)”	<a href="#">Enllaç web</a>
185	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Beques i ajuts”	<a href="#">Enllaç web</a>
186	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Accions de suport i orientació”	<a href="#">Enllaç web</a>
187	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Mobilitat”	<a href="#">Enllaç web</a>
188	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant”	<a href="#">Enllaç web</a>
189	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. Soc nou a la UB”	<a href="#">Enllaç web</a>
190	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. Soc UB”	<a href="#">Enllaç web</a>
191	Web Facultat: Guies d’ajuda del Punt atenció a l’usuari (PAU)”	<a href="#">Enllaç web</a>
192	Web Facultat: Guies d’ajuda TIC”	<a href="#">Enllaç web</a>
193	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. Serveis lingüístics”	<a href="#">Enllaç web</a>
194	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. CRAI: Coneix la biblioteca del Campus de Torribera”	<a href="#">Enllaç web</a>
195	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. CRAI: Guia ràpida – català”	<a href="#">Enllaç web</a>
196	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. CRAI: Guia ràpida – castellano”	<a href="#">Enllaç web</a>
197	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. CRAI: Library Guide – anglès”	<a href="#">Enllaç web</a>
198	Web Facultat: Secció “Suport a l’estudi: Enllaços de suport i serveis per a l’estudiant. Servei d’esports”	<a href="#">Enllaç web</a>
199	Web Facultat: Secció “Matricula CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>

200	Web Facultat: Secció “Matricula NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
201	Web Facultat: Secció “Calendari, horaris, aules i avaluació CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
202	Web Facultat: Secció “Calendari, horaris, aules i avaluació NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
203	Web Facultat: Secció “Plans docents i professorat CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
204	Web Facultat: Secció “Plans docents i professorat NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
205	Currículum del professorat al web (carpeta Evidències E.2.1.2 CV PDI al WEB)	<a href="#">SharePoint</a>
206	Web Facultat: Secció “Dades de l’ensenyament CTA”	<a href="#">Enllaç web</a>
207	Web Facultat: Secció “Dades de l’ensenyament NHD”	<a href="#">Enllaç web</a>
208	Web Facultat: drecera “Graus: bàner Campus de l’Alimentació de Torribera”	<a href="#">Enllaç web</a>
209	Web Facultat: drecera “Graus: bàner Tràmits acadèmics”	<a href="#">Enllaç web</a>
210	Web Facultat: drecera “Graus: bàner Tràmits acadèmics: activitats institucionals”	<a href="#">Enllaç web</a>
211	Web Facultat: drecera “Graus: bàner Tràmits acadèmics: activitats ofertades”	<a href="#">Enllaç web</a>
212	Web Facultat: Segell de Qualitat d’AQU CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
213	Web Facultat: Segell de Qualitat d’AQU NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
214	Web Facultat: secció Sistema de Qualitat - SAIQU	<a href="#">Enllaç web</a>
215	Els fòrums del Campus Virtual	<a href="#">Enllaç web</a>
216	Carpeta d’Evidències E.2.1.3 Xarxes socials, Fòrums, Campus Virtual	<a href="#">SharePoint</a>
217	Aplicatiu UB: Chronos	<a href="#">Enllaç web</a>
218	Aplicatiu UB: Simulador de preus	<a href="#">Enllaç web</a>
219	App mòbil UB: SocUB	<a href="#">Enllaç web</a>
220	Jornades de Portes Obertes	<a href="#">Enllaç web</a>
221	Saló de l’Ensenyament	<a href="#">Enllaç web</a>
222	PEQ 140: Procés de publicació d’informació al web sobre titulacions	<a href="#">Enllaç web</a>
223	Taula 3.2.1. Contingut de la Informació pública sobre el Desenvolupament operatiu de les titulacions	Autoinforme i <a href="#">SharePoint</a>
224	Web Facultat: secció Sistema de qualitat SAIQU: Dades i Indicadors	<a href="#">Enllaç web</a>
225	Web Facultat: Secció “Dades de l’ensenyament	<a href="#">Enllaç web</a>
226	Web Facultat: Secció Coneix la facultat: Memòries i plans estratègics”	<a href="#">Enllaç web</a>
227	Web Facultat: Secció “Activitat de la facultat, Agenda: seminaris dirigits al PAS i PDI”	<a href="#">Enllaç web</a> <a href="#">SharePoint</a>
228	Carpeta Evidències E.2.2 Accions de Difusió del SAIQU	<a href="#">SharePoint</a>
229	Experimentació al laboratori: Pla docent de l’assignatura	<a href="#">Enllaç web</a>
230	Iniciació al Treball de Laboratori: Pla docent de l’assignatura	<a href="#">Enllaç web</a>
231	Web Facultat	<a href="#">Enllaç web</a>

232	Web de la Facultat: secció Sistema de qualitat – SAIQU	<a href="#">Enllaç web</a>
233	Web de la Facultat: secció Sistema de qualitat – SAIQU: Presentació”	<a href="#">Enllaç web</a>
234	Web de la Facultat: secció Sistema de qualitat – SAIQU: Marc VSMA”	<a href="#">Enllaç web</a>
235	Web de la Facultat: secció Sistema de qualitat – SAIQU: Dades i indicadors	<a href="#">Enllaç web</a>
236	Web de la Facultat: secció Sistema de qualitat - SAIQU: Bústia de suggeriments”	<a href="#">Enllaç web</a>
237	Marc VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
238	Pla de millores estàndard 2	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de qualitat de la titulació</b>		
239	Agència de Polítiques i de Qualitat de la UB (APQUB)	<a href="#">Enllaç web</a>
240	Política i Objectius de Qualitat de la Facultat de Farmàcia i CA	<a href="#">Enllaç web</a>
241	Reglament de la Facultat de Farmàcia i CA	<a href="#">Enllaç web</a>
242	Comissió de Qualitat de la Facultat de Farmàcia i CA	<a href="#">Enllaç web</a>
243	Sistema de Qualitat - SAIQU	<a href="#">Enllaç web</a>
244	SAIQU: Bústia de suggeriments	<a href="#">Enllaç web</a>
245	SAIQU: Accions de difusió entre PAS, PDI i alumnat (carpeta Evidències E.3 Accions de difusió del SAIQU)	<a href="#">SharePoint</a>
246	SAIQU: Accions de difusió a través del Consell d’Estudis dels graus	<a href="#">Enllaç web</a>
247	Conferència sobre sistemes de qualitat a les universitat impartida per l’APQUB (carpeta Evidències E.3 Accions de difusió del SAIQU)	<a href="#">SharePoint</a>
248	Vídeo Seminari interactiu de qualitat – bones pràctiques	<a href="#">Enllaç web</a>
249	Unitat de Laboratoris Docents (ULD)	<a href="#">Enllaç web</a>
250	Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM)	<a href="#">Enllaç web</a>
251	Certificat ISO 9001	<a href="#">Enllaç web</a>
252	Mapa de Processos de la Facultat de Farmàcia i CA	<a href="#">Enllaç web</a>
253	PEQS de la Facultat de Farmàcia i CA	<a href="#">Enllaç web</a>
254	Espai VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
255	Business Intelligence o quadres de comandament d’indicadors bàsics	<a href="#">Enllaç web</a>
256	PEQ 020: Gestió dels Programes formatius en el marc de la verificació, seguiment, modificació i acreditació (VSMA)	<a href="#">Enllaç web</a>
257	PEQ 030	<a href="#">Enllaç web</a>
258	Taula 3.1. Relació dels instruments de recollida de satisfacció del centre.	<a href="#">SharePoint</a>
259	Web SAIQU: Indicadors VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
260	Web SAIQU: Dades Gestió Acadèmica UB Graus i Màsters	<a href="#">Enllaç web</a>
261	Web SAIQU: Indicadors Business Intelligence	<a href="#">Enllaç web</a>



262	Web SAIQU: Enquestes de satisfacció de graduats i graduades (GTR), Enquestes d’alumnat (GTR)	<a href="#">Enllaç web</a>
263	Web SAIQU: Indicadors d’inserció laboral i de satisfacció de la població titulada de les universitats catalanes (AQU)	<a href="#">Enllaç web</a>
264	Web SAIQU: Memòries acadèmiques de la facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
265	PEQ 100: Gestió de queixes, reclamacions, suggeriments i agraïments	<a href="#">Enllaç web</a>
266	PEQ 11: Revisió del sistema d’assegurament intern de la qualitat	<a href="#">Enllaç web</a>
267	Pla de millores: fitxes de seguiment (Evidències E.3.3.1 Model fitxa seguiment Pla de Millora)	<a href="#">SharePoint</a>
268	Evidència E.3.3.2. Pla millores Currículum Vitae	<a href="#">SharePoint</a>
269	Pla de millores estàndard 3	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu</b>		
<b>Grau CTA</b>		
270	Informe AQU del 25/04/2016	<a href="#">Enllaç web</a>
271	Consell Acadèmic de Ciències de l’Alimentació (CoACA)	<a href="#">Enllaç web</a>
272	Dpt. Antropologia Social	<a href="#">Enllaç web</a>
273	Dpt. Cognició, Desenvolupament i Psicologia de l’Educació	<a href="#">Enllaç web</a>
274	Dpt. Psicologia Social i Psicologia Quantitativa	<a href="#">Enllaç web</a>
275	Dpt. Biologia, Sanitat i Medi Ambient	<a href="#">Enllaç web</a>
276	Dpt. Bioquímica i Fisiologia	<a href="#">Enllaç web</a>
277	Dpt. Farmàcia i Tecnologia Farmacèutica i Físicoquímica	<a href="#">Enllaç web</a>
278	Dpt. Farmacologia, Toxicologia i Qca. Terap.	<a href="#">Enllaç web</a>
279	Dpt. Nutrició, Ciències Alimentació i Gastronomia	<a href="#">Enllaç web</a>
280	Dpt. Empresa	<a href="#">Enllaç web</a>
281	Dpt. Enginyeria Química i Química Analítica	<a href="#">Enllaç web</a>
282	Dpt. Fonaments Clínics - Clínic	<a href="#">Enllaç web</a>
283	Dpt. Medicina - Clínic	<a href="#">Enllaç web</a>
284	Dpt. Genètica, Microbiologia i Estadística	<a href="#">Enllaç web</a>
285	GR@D: CTA - Curs 2020-2021 – Assignatures: Itinerari recomanat	<a href="#">Enllaç web</a>
286	Evidència CTA Taula E.4.0	<a href="#">SharePoint</a>
287	Taules E.4.1, E.4.2 i E.4.3 – espai VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
288	Notícia UB: La UB torna a ser la primera universitat de l’Estat amb més investigadors entre els més citats del món	<a href="#">Enllaç web</a>
289	<i>Clarivate Analytics: Highly Cited Researchers</i>	<a href="#">Enllaç web</a>
290	Professorat associat no doctor: professionals de reconegut prestigi a l’empresa pública i especialment privada	<a href="#">Enllaç web</a>
291	Currículum Vitae del professorat	<a href="#">Enllaç web</a>

292	Grups de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
293	Grups de recerca de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
294	Consell d’estudis	<a href="#">Enllaç web</a>
295	Estatuts de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
296	Organigrama del TFG	<a href="#">Enllaç web</a>
297	Taula E.4.5 – espai VSMA: Relació estudiants ETC per PDI ETC	<a href="#">Enllaç web</a>
298	Departament de Nutrició, Ciències de l’Alimentació i Gastronomia	<a href="#">Enllaç web</a>
299	Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
300	Taula E65 – espai VSMA; Satisfacció dels estudiants amb l’acció docent i formativa 1r semestre	<a href="#">Enllaç web</a>
301	Evidència CTA E.4.2.1 (Informes semestrals de professors i assignatures)	<a href="#">SharePoint</a>
302	Evidència CTA E.4.2.2 (Enquestes específiques PE)	<a href="#">SharePoint</a>
303	Evidència CTA E.4.2.3 (Enquestes específiques TFG)	<a href="#">SharePoint</a>
304	Programa d’Acció Tutorial dels graus del Campus de l’Alimentació Torribera (PAT-CAT)	<a href="#">Enllaç web</a>
305	Evidència CTA E.4.2.4 (Enquestes PAT-CAT)	<a href="#">SharePoint</a>
306	Captació i selecció del personal acadèmic	<a href="#">Enllaç web</a>
307	Formació del personal acadèmic	<a href="#">Enllaç web</a>
308	Recerca, innovació i millora la docència i aprenentatge	<a href="#">Enllaç web</a>
309	Serveis de suport a la docència	<a href="#">Enllaç web</a>
310	Espais de suport a la docència	<a href="#">Enllaç web</a>
311	Programa IDP-ICE	<a href="#">Enllaç web</a>
312	Cursos de formació en docència i recerca per a Professorat Universitari (IDP-ICE)	<a href="#">Enllaç web</a>
313	Programa REDICE	<a href="#">Enllaç web</a>
314	Programa RIMDA	<a href="#">Enllaç web</a>
315	Suport del CRAI	<a href="#">Enllaç web</a>
316	CRAI: Suport a la investigació	<a href="#">Enllaç web</a>
317	CRAI: Suport a la docència	<a href="#">Enllaç web</a>
318	CRAI: Suport per elaborar treballs acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
319	CRAI: Serveis de suport a la docència (Fitxa de processos)	<a href="#">Enllaç web</a>
320	CRAI: Suport a la docència durant la suspensió temporal de les activitats acadèmiques per la covid-19	<a href="#">Enllaç web</a>
321	CRAI: Cursos i tallers programats	<a href="#">Enllaç web</a>
322	CRAI: Suport als docents	<a href="#">Enllaç web</a>
323	CRAI: Suport al Campus Virtual	<a href="#">Enllaç web</a>

324	El TÀCTIC del CRAI: Assessorament en eines (Infografia)	<a href="#">Enllaç web</a>
325	CRAI: Elaboració de materials docents	<a href="#">Enllaç web</a>
326	CRAI: Suport en les eines de la carpeta docent	<a href="#">Enllaç web</a>
327	CRAI: Assessorament sobre detecció de similituds de treballs acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
328	OMADO (Objectes i MAterials DOcents)	<a href="#">Enllaç web</a>
329	Divulgació científica	<a href="#">Enllaç web</a>
330	La UB divulga	<a href="#">Enllaç web</a>
331	Emprenedoria	<a href="#">Enllaç web</a>
332	Investiga	<a href="#">Enllaç web</a>
333	Recerca a la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
334	Producció científica	<a href="#">Enllaç web</a>
335	Transferència i innovació	<a href="#">Enllaç web</a>
336	Oficina de transferència. Bosch i Gimpera UB.	<a href="#">Enllaç web</a>
337	Fes la tesi a la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
338	Instituts de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
339	Grups de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
340	CRAI: Accés obert a la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
341	CRAI: Suport i assessorament en la gestió de les dades de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
342	CRAI: Suport als investigadors	<a href="#">Enllaç web</a>
343	CRAI: Suport al gestor bibliogràfic Mendeley	<a href="#">Enllaç web</a>
344	Centres científics i tecnològics	<a href="#">Enllaç web</a>
345	Centre de patents	<a href="#">Enllaç web</a>
346	Comitè ètic d'experimentació animal	<a href="#">Enllaç web</a>
347	Comissió de bioètica de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
348	Gestió de la recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
349	PDA (Pla de Dedicació Acadèmica) de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
350	RIMDA (Recerca, Innovació i Millora de la Docència i l'Aprenentatge)	<a href="#">Enllaç web</a>
351	IDP-ICE (Institut de Desenvolupament Professional) de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
352	Currícul@	<a href="#">Enllaç web</a>
353	Avaluació Docent del Professorat (ADP) (web del Gabinet tècnic del Rectorat)	<a href="#">Enllaç web</a>
354	Servei d'Atenció als Usuaris (S@U)	<a href="#">Enllaç web</a>
355	Docència mixta curs 2020-2021	<a href="#">Enllaç web</a>
356	Evidència CTA E.4.3.1. Cursos de formació realitzats pel professorat de CTA	<a href="#">SharePoint</a>

357	Projectes d’innovació docent	<a href="#">Enllaç web</a>
358	Grups d’innovació docents de la Universitat de Barcelona.	<a href="#">Enllaç web</a>
359	Evidència CTA E.4.3.2. Projectes d’innovació docent actius	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Grau NHD</b>		
360	Evidències NHD Taula E.4.0	<a href="#">SharePoint</a>
361	Taula E.4.1. - Espai VSMA: Professorat per categoria	<a href="#">Enllaç web</a>
362	Currículum Vitae del professorat	<a href="#">Enllaç web</a>
363	Participa en projectes d’innovació docent (web RIMDA)	<a href="#">Enllaç web</a>
364	Evidència NHD.E.4.1.1. Pertinença a GID del professorat de CTA per assignatures	<a href="#">Enllaç web</a> i <a href="#">SharePoint</a>
365	Participació en projectes de recerca del professorat	<a href="#">Enllaç web</a>
366	<i>Highly Cited Researchers</i> de <i>Clarivate Analytics</i>	<a href="#">Enllaç web</a>
367	Notícia UB: La UB vuelve a ser la primera universidad del Estado con más investigadores entre los más citados del mundo	<a href="#">Enllaç web</a>
368	GAMFIF (Grup d’Alternatives Metodològiques en Fisiologia i Fisiopatologia): Grup d’Innovació Docent consolidat	<a href="#">Enllaç web</a>
369	ENAPFISIO (Grup Ensenyar a Aprendre Fisiologia): Grup d’Innovació Docent Consolidat	<a href="#">Enllaç web</a>
370	NUTRICIOPRACTICA - RIDoR (Grup en Nutrició Pràctica basada en recerca i innovació docent responsable): Grup d’Innovació Docent Consolidat	<a href="#">Enllaç web</a>
371	Consell d’Estudis del 28 d’abril de 2015: Criteris de tutorització de les Pràctiques externes	<a href="#">Enllaç web</a>
372	Evidència NHD.E.4.1.2. Currículum Vitae tutors Pràctiques Externes	<a href="#">SharePoint</a>
373	TFG del grau de NHD (web de NHD)	<a href="#">Enllaç web</a>
374	Evidència NHD.E.4.1.3. <i>Currículum vitae</i> tutors TFG curs 2020-2021	<a href="#">SharePoint</a>
375	Evidència NHD.E.4.1.4. Pertinença a GID del professorat de CTA per assignatures	<a href="#">SharePoint</a>
376	Evidència NHD.E.4.1.5. Evidència difusió enquestes.	<a href="#">SharePoint</a>
377	Evidència NHD.E.4.1.6. Qüestionaris satisfacció pràctiques externes	<a href="#">SharePoint</a>
378	Evidència NHD.E.4.1.7. Enquestes específiques per TFG	<a href="#">SharePoint</a>
379	Evidència NHD.E.4.1.8. Informe satisfacció TFG	<a href="#">SharePoint</a>
380	Evidència NHD.E.4.1.9. Informe satisfacció de les pràctiques externes	<a href="#">SharePoint</a>
381	Evidència NHD.E.4.1.10. Informe agregat: Valoració assignatures 2on semestre 2020-2021	<a href="#">SharePoint</a>
382	Taula E.4.5 – Espai VSMA: Relació estudiants ETC per PDI ETC	<a href="#">Enllaç web</a>
383	Programa IDP-ICE	<a href="#">Enllaç web</a>

384	Cursos de formació en docència i recerca per a Professorat Universitari (IDP-ICE)	<a href="#">Enllaç web</a>
385	Programa REDICE	<a href="#">Enllaç web</a>
386	Programa RIMDA	<a href="#">Enllaç web</a>
387	Suport del CRAI	<a href="#">Enllaç web</a>
388	CRAI: Suport a la investigació	<a href="#">Enllaç web</a>
389	CRAI: Suport a la docència	<a href="#">Enllaç web</a>
390	CRAI: Suport per elaborar treballs acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
391	CRAI: Serveis de suport a la docència (Fitxa de processos)	<a href="#">Enllaç web</a>
392	CRAI: Suport a la docència durant la suspensió temporal de les activitats acadèmiques per la covid-19	<a href="#">Enllaç web</a>
393	CRAI: Cursos i tallers programats	<a href="#">Enllaç web</a>
394	CRAI: Suport als docents	<a href="#">Enllaç web</a>
395	CRAI: Suport al Campus Virtual	<a href="#">Enllaç web</a>
396	EI TÀCTIC del CRAI: Assessorament en eines (Infografia)	<a href="#">Enllaç web</a>
397	CRAI: Elaboració de materials docents	<a href="#">Enllaç web</a>
398	CRAI: Suport en les eines de la carpeta docent	<a href="#">Enllaç web</a>
399	CRAI: Assessorament sobre detecció de similituds de treballs acadèmics	<a href="#">Enllaç web</a>
400	OMADO (Objectes i MAterials DOcents)	<a href="#">Enllaç web</a>
401	Divulgació científica	<a href="#">Enllaç web</a>
402	La UB divulga	<a href="#">Enllaç web</a>
403	Emprenedoria	<a href="#">Enllaç web</a>
404	Investiga	<a href="#">Enllaç web</a>
405	Recerca a la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
406	Producció científica	<a href="#">Enllaç web</a>
407	Transferència i innovació	<a href="#">Enllaç web</a>
408	Oficina de transferència. Bosch i Gimpera UB.	<a href="#">Enllaç web</a>
409	Fes la tesi a la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
410	Instituts de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
411	Grups de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
412	CRAI: Accés obert a la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
413	CRAI: Suport i assessorament en la gestió de les dades de recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
414	CRAI: Suport als investigadors	<a href="#">Enllaç web</a>
415	CRAI: Suport al gestor bibliogràfic Mendeley	<a href="#">Enllaç web</a>
416	Centres científics i tecnològics	<a href="#">Enllaç web</a>

417	Centre de patents	<a href="#">Enllaç web</a>
418	Comitè ètic d’experimentació animal	<a href="#">Enllaç web</a>
419	Comissió de bioètica de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
420	Gestió de la recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
421	PDA (Pla de Dedicació Acadèmica) de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
422	RIMDA (Recerca, Innovació i Millora de la Docència i l’Aprentatge)	<a href="#">Enllaç web</a>
423	IDP-ICE (Institut de Desenvolupament Professional) de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
424	Currícul@	<a href="#">Enllaç web</a>
425	Avaluació Docent del Professorat (ADP) (web del Gabinet tècnic del Rectorat)	<a href="#">Enllaç web</a>
426	Servei d’Atenció als Usuaris (S@U)	<a href="#">Enllaç web</a>
427	Docència mixta curs 2020-2021	<a href="#">Enllaç web</a>
428	Evidència NHD.E.4.3.1. Cursos formació professorat grau NHD 2019-20	<a href="#">SharePoint</a>
429	Evidència NHD.E.4.3.2. Cursos formació professorat grau de NHD per gènere	<a href="#">SharePoint</a>
430	Participació en projectes d’innovació docent	<a href="#">Enllaç web</a>
431	Grups d’innovació docent	<a href="#">Enllaç web</a>
432	Replantejament Del Disseny i Sistema D’avaluació del Treball Final de Grau en el Grau de Nutrició Humana i Dietètica (2019PID-UB/010).	<a href="#">Enllaç web</a>
433	Disseny d’activitats d’aprenentatge Basades en la Simulació a la Matèria Dietoteràpia (2019PID-UB/006)	<a href="#">Enllaç web</a>
434	Dels coneixements a les competències a través de l’estudi de casos (2019PID-UB/023)	<a href="#">Enllaç web</a>
435	SLIDE-4-U: Construcció de la classe a través de les diapositives explicades pels estudiants (2020PID-UB/023)	<a href="#">Enllaç web</a>
436	Evidència NHD E.4.3.3. Comunicacions congressos d’innovació docent	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Graus de CTA i NHD</b>		
437	Pla de millores de CTA estàndard 4	<a href="#">SharePoint</a>
438	Pla de millores de NHD estàndard 4	<a href="#">SharePoint</a>
<b>Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l’aprenentatge</b>		
439	Secretaria d’Estudiants i Docència (SED)	<a href="#">Enllaç web</a>
440	Oficina de Relacions Internacionals (ORI)	<a href="#">Enllaç web</a>
441	Estatut de l’Estudiant Universitari	<a href="#">Enllaç web</a>
442	Ordenació dels ensenyaments universitaris oficials	<a href="#">Enllaç web</a>
443	PEQS 050 i PEQ 051	<a href="#">Enllaç web</a>
444	PAT del grau de Farmàcia i de la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica (1r-3r curs)”	<a href="#">Enllaç web</a>

445	PAT del grau de “Ciència i Tecnologia dels Aliments” del grau de “Nutrició Humana i Dietètica” i de la doble titulació de grau “Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica (a partir del 4t curs)”	<a href="#">Enllaç web</a>
446	Saló de l’Ensenyament	<a href="#">Enllaç web</a>
447	Jornada de Portes Obertes	<a href="#">Enllaç web</a>
448	Cuina i Nutrició al Laboratori	<a href="#">Enllaç web</a>
449	Apropa’t al Campus de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
450	Jornada de matriculació: Grau NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
451	Jornada de matriculació: Grau CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
452	Jornada de Benvinguda -Inici de curs	<a href="#">Enllaç web</a>
453	PAT-CAT (Pla d’acció tutorial Campus de l’Alimentació de Torribera)	<a href="#">Enllaç web</a>
454	Passaport a la Professi3	<a href="#">Enllaç web</a>
455	El SAE s’apropa al Campus de l’Alimentació	<a href="#">Enllaç web</a>
456	Grau de CTA: espais virtual de suport a l’estudi	<a href="#">Enllaç web</a>
457	Grau de NHD: espais virtual de suport a l’estudi	<a href="#">Enllaç web</a>
458	Evidència E.5.1.1 (reunions informatives)	<a href="#">SharePoint</a>
459	Resoluci3 del Rector, 9 de febrer	<a href="#">Enllaç web</a>
460	Evidència E.5.1.2 (guies d’actuaci3 especifiques)	<a href="#">SharePoint</a>
461	Pla d’adaptacions del Campus de l’Alimentaci3 de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
462	Cursos organitzats per l’IDP-ICE.	<a href="#">Enllaç web</a>
463	Evidència E.5.1.3. Enquesta a tutors i a estudiants sobre el PAT	<a href="#">SharePoint</a>
464	Programes de mobilitat internacional	<a href="#">Enllaç web</a>
465	Sessions informatives	<a href="#">Enllaç web</a>
466	Sessions de benvinguda	<a href="#">Enllaç web</a>
467	Evidència E.5.1.4. Dades programes de mobilitat internacional	<a href="#">SharePoint</a>
468	Programes de mobilitat nacional	<a href="#">Enllaç web</a>
469	Servei d’Atenci3 a l’Estudiant (SAE)	<a href="#">Enllaç web</a>
470	Evidència E.5.1.5: SAE Informe Facultat i necessitats especials	<a href="#">SharePoint</a>
471	Programes d’Integraci3	<a href="#">Enllaç web</a>
472	Suport d’atenci3 psicol3gica	<a href="#">Enllaç web</a>
473	Notícia UB: Serveis d’atenci3 psicol3gica a la comunitat universitària en temes de pandèmica	<a href="#">Enllaç web</a>
474	Projecte Studia	<a href="#">Enllaç web</a>
475	Sostenibilitat UB	<a href="#">Enllaç web</a>
476	I tu, què fas per a la sostenibilitat alimentària?	<a href="#">Enllaç web</a>
477	Servei d’esports UB	<a href="#">Enllaç web</a>

478	Normativa Reguladora de l’Esport Universitari d’Alt Nivell	<a href="#">Enllaç web</a>
479	Suport Informàtic, programari UB	<a href="#">Enllaç web</a>
480	Beques Connecta UB	<a href="#">Enllaç web</a>
481	SAE>Club de Feina: assessorament en el disseny de la carrera professional	<a href="#">Enllaç web</a>
482	Web Facultat: secció “Institucions i Empreses”	<a href="#">Enllaç web</a>
483	Web Facultat > Novetats	<a href="#">Enllaç web</a>
484	Web Campus de l’Alimentació de Torribera > Notícies	<a href="#">Enllaç web</a>
485	App mòbil SocUB	<a href="#">Enllaç web</a>
486	Màsters universitaris	<a href="#">Enllaç web</a>
487	Evidència E.5.1.6. NHD: Jornades d’orientació específiques per a estudiants de NHD	<a href="#">SharePoint</a>
488	Evidència E.5.1.6.CTA: Jornades d’orientació específiques per a estudiants de CTA	<a href="#">SharePoint</a>
489	Accions: Passaport a la professió: Campus Diagonal	<a href="#">Enllaç web</a>
490	Accions: Passaport a la professió: Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
491	Evidència carpeta E.5.1.7: Passaport a la professió. Informe	<a href="#">SharePoint</a>
492	Workshops: “University Joins Industry”	<a href="#">Enllaç web</a>
493	Col·laboració amb l’empresa Glaxosmithkline (GSK)	<a href="#">Enllaç web</a>
494	I Fòrum d’Empreses Àmbit Farmacèutic-Sanitari	<a href="#">Enllaç web</a>
495	Evidències carpeta E.5.1.8: Fòrum d’Empreses	<a href="#">SharePoint</a>
496	II Fòrum d’Empreses	<a href="#">Enllaç web</a>
497	Fira d’Empreses Ciències i Enginyeries UB	<a href="#">Enllaç web</a>
498	Fira Virtual d’Ocupació	<a href="#">Enllaç web</a>
499	Jornades de Recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
500	XII edició Jornades de Recerca	<a href="#">Enllaç web</a>
501	Càtedra UB-DANONE	<a href="#">Enllaç web</a>
502	Concurs Reptes Càtedra UB-DANONE	<a href="#">Enllaç web</a>
503	Premis UB-Santander	<a href="#">Enllaç web</a>
504	Projecte Moritz University	<a href="#">Enllaç web</a>
505	Premi a la millor aportació terminològica en català en TFG	<a href="#">Enllaç web</a>
506	Concurs anual PharmaNew	<a href="#">Enllaç web</a>
507	Premis COFARES	<a href="#">Enllaç web</a>
508	Pràctiques en empresa	<a href="#">Enllaç web</a>
509	Evidències E.5.1.9. Pràctiques en empresa: Enquestes satisfacció	<a href="#">SharePoint</a>



510	Emprenedoria	<a href="#">Enllaç web</a>
511	StartUp	<a href="#">Enllaç web</a>
512	Club Feina UB	<a href="#">Enllaç web</a>
513	Alumni UB	<a href="#">Enllaç web</a>
514	Aules de docència Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
515	Aula de simulació assistencial	<a href="#">Enllaç web</a>
516	Aules d’informàtica Campus Diagonal Sud	<a href="#">Enllaç web</a>
517	Aules d’informàtica Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
518	Unitats de Laboratoris Docents (ULD)	<a href="#">Enllaç web</a>
519	Laboratoris docents Campus Diagonal	<a href="#">Enllaç web</a>
520	Laboratoris docents Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
521	Laboratoris especialitzats: Edifici Marina	<a href="#">Enllaç web</a>
522	Aula de cuina (laboratori/cuina): Edifici Masia	<a href="#">Enllaç web</a>
523	Laboratori de Tecnologia dels aliments: Edifici Marina	<a href="#">Enllaç web</a>
524	Sala Alella: Edifici Marina	<a href="#">Enllaç web</a>
525	Hivernacles	<a href="#">Enllaç web</a>
526	Evidència 5.2.1. Equipament d’us docent per a la realització de les pràctiques per campus (ULD)	<a href="#">SharePoint</a>
527	Residus ULD-UB: App per a telèfon mòbil Android	<a href="#">Enllaç web</a>
528	Residus ULD-UB: App per a telèfon mòbil iOS	<a href="#">Enllaç web</a>
529	Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM)	<a href="#">Enllaç web</a>
530	Espais exteriors Campus Diagonal: jardins i zones de pícnic	<a href="#">Enllaç web</a>
531	Altres espais Campus de l’Alimentació de Torribera	<a href="#">Enllaç web</a>
532	Notícia: Inici de les obres del Nou Aulari	<a href="#">Enllaç web</a>
533	Notícia: Inici de les obres de la Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica	<a href="#">Enllaç web</a>
534	Evidència CTA E.5.2.2. Fases realització de les obres Planta Pilot	<a href="#">SharePoint</a>
535	2019/90 Obres de construcció de la Planta Tecnològica Alimentària i Gastronòmica del Campus de l’Alimentació de Torribera, fase 1	<a href="#">Enllaç web</a>
536	Evidència CTA E.5.2.3. Plànol Planta Pilot	<a href="#">SharePoint</a>
537	Evidència CTA E.5.2.4. Cessió equip proton	<a href="#">SharePoint</a>
538	Evidència CTA E.5.2.5. Contractació planta tecnològica personal de suport per les pràctiques	<a href="#">SharePoint</a>
539	Blended-Learning	<a href="#">Enllaç web</a>
540	Projecte 2016PID-UB/010	<a href="#">Enllaç web</a>
541	PEQ 110 i PEQ 120	<a href="#">Enllaç web</a>

542	Evidència E.5.2.6. Aula pràctica de Farmàcia	<a href="#">Enllaç web</a> i <a href="#">SharePoint</a>
543	Notícia instal·lació punt de recàrrega elèctrica de vehicles pàrquing Campus Diagonal	<a href="#">Enllaç web</a>
544	Memòries dels cursos acadèmics de la Facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
545	Serveis Lingüístics de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
546	Centre d’Autoaprenentatge de Llengües (CAL)	<a href="#">Enllaç web</a>
547	Rebotiga Lingüística	<a href="#">Enllaç web</a>
548	Exposició “Del sobresaliente a l’excel·lent. La represa del català a Farmàcia”	<a href="#">Enllaç web</a>
549	Centre de Recursos per a l’Aprentatge i la Investigació (CRAI)	<a href="#">Enllaç web</a>
550	CRAI: Fons de la Societat Catalana d’Història de la Farmàcia (SCHF)	<a href="#">Enllaç web</a>
551	Col·lecció digital “Gastronomia i cuina”	<a href="#">Enllaç web</a>
552	Col·lecció digital “Cartes de restaurant (1980-2012)”	<a href="#">Enllaç web</a>
553	CRAI: Fons del Segon Congrés Català de Cuina	<a href="#">Enllaç web</a>
554	Col·lecció Premi UB - Ferran Adrià amb Gallina Blanca (Facultat de Farmàcia i Ciències de l’Alimentació)	<a href="#">Enllaç web</a>
555	CRAI: Centre de Digitalització (CEDI)	<a href="#">Enllaç web</a>
556	CRAI Biblioteca Campus de l’Alimentació de Torribera: Indicador del percentatge d’ocupació	<a href="#">Enllaç web</a>
557	Evidència 5.2.7. Placa Commemorativa i aules amb nom de dona	<a href="#">SharePoint</a>
558	Jornades Bibliosalud 2019: ponència “Obtención de referencias bibliográficas para la elaboración de los Trabajos Finales del Grado de Farmacia”	<a href="#">Enllaç web</a>
559	Culinary Institute of America	<a href="#">Enllaç web</a>
560	Exposició de Bolets	<a href="#">Enllaç web</a>
561	Exposició virtual: Cartes de restaurant	<a href="#">Enllaç web</a>
562	Exposició : Percepció sensorial en alimentació, cuina i gastronomia	<a href="#">Enllaç web</a>
563	Enquesta anual sobre serveis i instal·lacions per centres	<a href="#">Enllaç web</a>
564	Taules de satisfacció usuaris de serveis per Campus 2018	<a href="#">Enllaç web</a>
565	Taules de satisfacció usuaris de serveis per Campus 2019	<a href="#">Enllaç web</a>
566	Taules de satisfacció usuaris dels serveis per Campus 2020	<a href="#">Enllaç web</a>
567	Taula de satisfacció usuaris del serveis E521B-E 2019	<a href="#">Enllaç web</a>
568	Resultats de l’enquesta 2020 sobre COVID-19	<a href="#">Enllaç web</a>
569	Pla de millores CTA estàndard 5	<a href="#">SharePoint</a>
570	Pla de millores NHD estàndard 5	<a href="#">SharePoint</a>
571	Pla de millores del centre estàndard 5	<a href="#">SharePoint</a>

Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius		
Grau CTA		
572	Informe AQU del 25/04/2016	<a href="#">Enllaç web</a>
573	Objectius i competències del grau de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
574	Evidència CTA E.6.1.1 – vinculació competències matèries i assignatures	<a href="#">SharePoint</a>
575	Sortides professionals del grau de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
576	Plans docents de les assignatures de CTA ( <i>GR@D</i> )	<a href="#">Enllaç web</a>
577	Pla docent de Bioquímica	<a href="#">Enllaç web</a>
578	Pla docent de Composició i Propietats dels Aliments	<a href="#">Enllaç web</a>
579	Pla docent de Tecnologia dels Aliments	<a href="#">Enllaç web</a>
580	Pla docent de Control de Qualitat de Processos i Productes	<a href="#">Enllaç web</a>
581	Pla docent de Pràctiques externes (PE)	<a href="#">Enllaç web</a>
582	Pla docent de Treball de Final de Grau (TFG)	<a href="#">Enllaç web</a>
583	Notícia: La UB afronta un curs acadèmic marcat per la docència mixta	<a href="#">Enllaç web</a>
584	GR@D: assignatures CTA (itinerari recomanat, pla docent, horaris, ...)	<a href="#">Enllaç web</a>
585	Docència mixta curs 2020-2021	<a href="#">Enllaç web</a>
586	Evidència CTA E.6.1.2. Replantejament estratègic de la docència a causa de la COVID	<a href="#">SharePoint</a>
587	III Pla d’igualtat de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
588	Comissió d’igualtat de la Facultat	<a href="#">Enllaç web</a>
589	Guies per a una docència universitària amb perspectiva de gènere	<a href="#">Enllaç web</a>
590	Guia específica: Guia per a la incorporació de la perspectiva de gènere en els plans docents i les assignatures de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
591	Evidències CTA E.6.1.3 (activitats d’aprenentatge i avaluació assignatures)	<a href="#">SharePoint</a>
592	Informe de Seguiment de Centre 2019	<a href="#">Enllaç web</a>
593	PEQ 060	<a href="#">Enllaç web</a>
594	Evidència CTA Taula E.6.2 (activitats formatives)	<a href="#">SharePoint</a>
595	Evidència CTA Taula E.6.3 (instruments d’avaluació)	<a href="#">SharePoint</a>
596	X Trobada de Professorat de Ciències de la Salut	<a href="#">Enllaç web</a>
597	Evidència CTA E.6.2.1 (Póster X Trobada de Professors de Ciències de la Salut)	<a href="#">SharePoint</a>
598	Informe AQU del 25/04/2016 pel grau CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
599	Taula E.6.5_2020 de l’espai VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
600	Evidència CTA E.4.2.1	<a href="#">SharePoint</a>

601	Normativa específica reguladora de l’assignatura Pràctiques externes de CTA	<a href="#">Enllaç web</a>
602	Feina UB	<a href="#">Enllaç web</a>
603	GIPE (Gestió Integral de Pràctiques Externes)	<a href="#">Enllaç web</a>
604	Inscripció dels centres al GIPE	<a href="#">Enllaç web</a>
605	Preselecció de les pràctiques per part dels estudiants	<a href="#">Enllaç web</a>
606	Evidència CTA E.6.2.2 (sessions informatives PE)	<a href="#">SharePoint</a>
607	Pla docent de pràctiques externes	<a href="#">Enllaç web</a>
608	Evidència CTA E.6.2.3 (Qüestionari satisfacció PE)	<a href="#">SharePoint</a>
609	Satisfacció dels graduats i graduades 2020, AQU	<a href="#">Enllaç web</a>
610	Informe detallat per ítem i ensenyament de la UB del Gabinet tècnic del Rectorat	<a href="#">Enllaç web</a>
611	Projecte d’innovació docent 2019PID-UB/008	<a href="#">Enllaç web</a>
612	TFG: espai específic del web	<a href="#">Enllaç web</a>
613	TFG: normativa específica reguladora	<a href="#">Enllaç web</a>
614	CTA: informe AQU del 25/04/2016	<a href="#">Enllaç web</a>
615	Evidència CTA E.6.2.4 (Sessió informativa TFG)	<a href="#">SharePoint</a>
616	Evidència CTA E.6.2.5 (Presentació TFG)	<a href="#">SharePoint</a>
617	Pla docent del TFG	<a href="#">Enllaç web</a>
618	Evidència CTA E.6.2.6 (Avaluació Tutor i avaluador TFG (rúbrica))	<a href="#">SharePoint</a>
619	Evidència CTA E.6.2.7 (Questionari satisfacció TFG)	<a href="#">SharePoint</a>
620	Programa d’Acció Tutorial dels graus del Campus de l’Alimentació Torribera (PAT-CAT)	<a href="#">Enllaç web</a>
621	Taula E.6.9 del VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
622	Estudis Universitaris de Catalunya, EUC	<a href="#">Enllaç web</a>
623	Evolució de l’ocupació dels graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UB)	<a href="#">Enllaç web</a>
624	Inserció laboral dels graduats i graduades 2020, AQU	<a href="#">Enllaç web</a>
625	Satisfacció dels graduats i graduades 2020, AQU	<a href="#">Enllaç web</a>
626	Informe detallat per ítem i ensenyament de la UB del Gabinet tècnic del Rectorat	<a href="#">Enllaç web</a>
<b>Grau NHD</b>		
627	Evidència NHD.E.6.1.1	<a href="#">SharePoint</a>
628	Pla d’estudis del grau de NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
629	Plans docents	<a href="#">Enllaç web</a>
630	Evidència NHD.E.6.1.2	<a href="#">SharePoint</a>

631	Dels coneixements a les competències a través de l’estudi de casos, 2019PID-UB/023	<a href="#">Enllaç web</a>
632	Evidència NHD.E.6.1.3	<a href="#">SharePoint</a>
633	PCN-PRO (Programa de Càlcul Nutricional Professional)	<a href="#">Enllaç web</a>
634	Pla docent de Fisiologia Humana	<a href="#">Enllaç web</a>
635	Pla docent de Nutrició i Dietètica	<a href="#">Enllaç web</a>
636	Pla docent de Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional	<a href="#">Enllaç web</a>
637	Pla docent de Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària	<a href="#">Enllaç web</a>
638	Pla docent de les Pràctiques Externes	<a href="#">Enllaç web</a>
639	Pla docent del Treball Fi de Grau	<a href="#">Enllaç web</a>
640	COVID 19: Resolucions, instruccions i acords	<a href="#">Enllaç web</a>
641	Resolució de la UB	<a href="#">Enllaç web</a>
642	Estàndard E.4.3	<a href="#">SharePoint</a>
643	Guies per a una docència universitària amb perspectiva de gènere	<a href="#">Enllaç web</a>
644	III Pla d’Igualtat: Guia específica	<a href="#">Enllaç web</a>
645	Pla d’acció de les universitats catalanes (PAUC)	<a href="#">Enllaç web</a>
646	Carpeta al SharePoint	<a href="#">SharePoint</a>
647	Taules E.6.1, E.6.2 i E.6.3 (Carpeta SharePoint)	<a href="#">SharePoint</a>
648	Evidència NHD.E.6.1.3	<a href="#">SharePoint</a>
649	Taula E65_2020 VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
650	Carpeta evidències d’activitats, treballs i exàmens de Fisiologia Humana	<a href="#">SharePoint</a>
651	Congres Internacional Sports Tomorrow Congress Nutrition+Performance	<a href="#">Enllaç web</a>
652	Gastroport (Barça Innovation HUB, Nov. 2021)	<a href="#">Enllaç web</a>
653	Taula E65bis VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
654	Carpeta evidències d’activitats, treballs i exàmens de Nutrició i Dietètica	<a href="#">SharePoint</a>
655	Alimentació Saludable en l’Etapa Escolar	<a href="#">Enllaç web</a>
656	Premi de Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans de la Universitat de Barcelona	<a href="#">Enllaç web</a>
657	I Premi de Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans	<a href="#">Enllaç web</a>
658	II Premi de Pòsters de Sostenibilitat i Drets Humans	<a href="#">Enllaç web</a>
659	Carpeta evidències d’activitats, treballs i exàmens de Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional	<a href="#">SharePoint</a>
660	Carpeta evidències d’activitats, treballs i exàmens de Qualitat i Gestió a l’Empresa Alimentària	<a href="#">SharePoint</a>

661	Pràctiques Externes: Espai específic del web	<a href="#">Enllaç web</a>
662	Pràctiques Externes: normativa específica reguladora	<a href="#">Enllaç web</a>
663	Centres col·laboradors del grau de NHD que ofereixen pràctiques externes	<a href="#">Enllaç web</a>
664	Feina UB	<a href="#">Enllaç web</a>
665	Evidència NHD.E.6.2.1	<a href="#">SharePoint</a>
666	Evidència NHD.E.6.2.2	<a href="#">SharePoint</a>
667	Inscripció dels centres al GIPE	<a href="#">Enllaç web</a>
668	Preselecció de les pràctiques per part dels estudiants	<a href="#">Enllaç web</a>
669	Evidència NHD.E.4.1.9	<a href="#">SharePoint</a>
670	Evidència NHD.E.6.2.3	<a href="#">SharePoint</a>
671	Evidència NHD E.6.2.4	<a href="#">SharePoint</a>
672	NUTRICIOPRACTICA-RiDoR	<a href="#">Enllaç web</a>
673	Projecte d’Innovació docent 2015 (2015PID-UB/020)	<a href="#">Enllaç web</a>
674	Projecte d’Innovació docent 2017 (2017PID-UB/007)	<a href="#">Enllaç web</a>
675	Projecte d’Innovació docent 2019 (2019PID-UB/006)	<a href="#">Enllaç web</a>
676	Protocol dissenyat específicament per estudiants de NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
677	Evidència NHD.E.6.2.5	<a href="#">SharePoint</a>
678	Evidència NHD.E.6.2.6	<a href="#">SharePoint</a>
679	Evidència NHD E.6.2.7	<a href="#">SharePoint</a>
680	Evidència E.6.2.8	<a href="#">SharePoint</a>
681	Evidència NHD.E.6.2.9	<a href="#">SharePoint</a>
682	Web del TFG-NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
683	Normativa TFG	<a href="#">Enllaç web</a>
684	Replantejament del disseny i sistema d’avaluació del treball final de grau en el grau de Nutrició Humana i Dietètica” (2019PID-UB/010)	<a href="#">Enllaç web</a>
685	Normativa TFG de FAR-NHD	<a href="#">Enllaç web</a>
686	Evidència NHD.E.6.2.10	<a href="#">SharePoint</a>
687	Evidència NHD E.6.2.11	<a href="#">SharePoint</a>
688	Evidència NHD E.6.2.12	<a href="#">SharePoint</a>
689	Evidència NHD E.6.2.13	<a href="#">SharePoint</a>
690	Evidència E.6.2.14	<a href="#">SharePoint</a>
691	NHD.E.4.1.7	<a href="#">SharePoint</a>
692	Evidència NHD.E.4.1.8	<a href="#">SharePoint</a>
693	Taula E.6.7 del VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
694	Taula E.6.8 del VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>

695	Taula E.6.9 del VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
696	Evidència NHD.E.6.3.1	<a href="#">SharePoint</a>
697	Taula E.6.12.G espai VSMA	<a href="#">Enllaç web</a>
698	Grau NHD: dades de la titulació de l’AQU	<a href="#">Enllaç web</a>
699	Evidència 6.4.1	<a href="#">SharePoint</a>
700	Salut ha iniciat els tràmits per incorporar 150 places de dietistes-nutricionistes als CAP (Notícia <i>Naciódigital</i> )	<a href="#">Enllaç web</a>
701	Inclusió del Grau en NHD com una de les titulacions que permetran l’accés a l’especialitat de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya	<a href="#">Enllaç web</a>
702	Notícia de l’AQU Catalunya (juny del 2021): la Nutrició es troba en el llistat de les 25 titulacions amb una inserció laboral més ràpida	<a href="#">Enllaç web</a>
703	Taxa d’ocupació de la població activa al 2020 (idescat)	<a href="#">Enllaç web</a>
704	La inserció laboral dels graduats i graduades de les universitats catalanes	<a href="#">Enllaç web</a>
705	Taxa d’ocupació del dietista-nutricionista (AQU 2020)	<a href="#">Enllaç web</a>
706	Evidència E.6.4.2	<a href="#">SharePoint</a>
707	Graella del Pla de millores del grau de CTA	<a href="#">SharePoint</a>
708	Graella del Pla de millores del grau de NHD	<a href="#">SharePoint</a>
709	Graella del Pla de millores de centre	<a href="#">SharePoint</a>

## 6. Annexos

### EXPOSICIÓ PÚBLICA

Missatges recollits durant el temps d’exposició pública: entre el 5/01/2022 i el 24/01/2022. Es van registrar més de 700 visites al document.

### OBSERVACIÓ 1:

La Dra. Elvira Lopez Tamames, suggereix modificar a l’apartat 1. *Presentació del Centre*, la Taula P.1.1. (pàg. 7) i la figura 1 amb les dades del curs 2020-2021.

El CAI accepta el suggeriment i ho modifica.

### OBSERVACIÓ 2:

A l’*Estàndard 2. Pertinença de la Informació*, s’ha modificat el text i les imatges referents a la pàgina web del centre, d’acord amb les darreres modificacions realitzades a la web.

### OBSERVACIÓ 3:

S’han realitzat petites correccions ortogràfiques del document, així com l’actualització d’algun enllaç.