



**B** Universitat de Barcelona

# **Autoinforme d'acreditació**

## **Facultat de Farmàcia**

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

Grau de Nutrició Humana i Dietètica





## Índex

0	Dades identificadores.....	5
1	Presentació del centre .....	6
2	Procés d'elaboració de l'autoinforme .....	11
3	Valoració de l'assoliment dels estàndards .....	13
	<b>3.1 Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu.....</b>	<b>13</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. ....	13
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.....	13
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.....	14
3.1.4	La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats.....	15
	<b>3. 2 Estàndard 2: Pertinença de la informació pública.....</b>	<b>20</b>
3.2.1	La institució publica informació veraç, completa i actualitzada sobre les característiques de la titulació, el seu desenvolupament operatiu i els resultats assolits .....	20
3.2.2	La institució garanteix un accés fàcil a la informació rellevant de la titulació a tots els grups d'interès, que inclou els resultats del seguiment i, si s'escau, de l'acreditació de la titulació.....	23
3.2.3	La institució publica el SAIQU en què s'emmarquen les titulacions .....	23
	<b>3.3 Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat.....</b>	<b>24</b>
3.3.1	El sistema de garantia interna de Qualitat (SGIQ) a la Facultat de Farmàcia .....	24
3.3.1.1	L'abast del sistema d'assegurament intern de la qualitat del programa formatiu (SAIQU) .....	25
3.3.1.2	Gestió per processos .....	25
3.3.2	El SGIQ implementat ha facilitat el procés de disseny i aprovació, el procés de seguiment i modificació, i el procés d'acreditació de les titulacions (subestàndards 1, 3 i 4) .....	26
3.3.3	El SGIQ implementat garanteix la recollida d'informació i de resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial dels resultats d'aprenentatge i de la satisfacció dels grups d'interès (subestàndard 2) .....	27
3.3.4	El SGIQ implementat es revisa periòdicament per analitzar-ne l'adequació, i si s'escau es proposa un pla de millora per optimitzar-lo.....	28

3.4 Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu .....	30
3.4.1 El professorat 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 .....	30
3.4.1.1 Adequació del professorat al programa formatiu .....	30
3.4.1.2 Encàrrec docent i assignació docent dels TFG i les Pràctiques Externes. ....	34
3.4.1.3 Valoració dels resultats de les enquestes a l'alumnat sobre el grau de satisfacció de la docència impartida.....	35
3.4.2 El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.....	35
3.4.3 La institució ofereix suport i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent del professorat.....	38
3.5 Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge .....	43
3.5.1. Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i que els serveis d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.....	43
3.5.2 Els recursos materials disponibles són adequats al nombre d'estudiants i a les característiques de la titulació. ....	45
3.6 Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius .....	47
3.6.1 Grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD).....	47
3.6.1.1 Les activitats de formació són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos, que corresponen al nivell de MECES adequat per a la titulació .....	47
3.6.1.2 El sistema d'avaluació permet una certificació fiable dels resultats d'aprenentatge pretesos i és públic.....	54
3.6.1.3 Els valors dels indicadors acadèmics són els adequats per a les característiques de la titulació .....	57
3.6.1.4 Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació .....	61
3.6.2 Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA).....	64
3.6.2.1 Les activitats de formació són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos que corresponen al nivell del MECES adequat per a la titulació .....	65
3.6.2.2 El sistema d'avaluació permet una certificació fiable dels resultats d'aprenentatge pretesos i és públic.....	67
3.6.2.3 Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació.....	73
3.6.3.4 Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació. ....	76
4 Valoració i proposta del pla de millora.....	84
5 Evidències .....	98

6	Annexos.....	105
	a) Grau de Nutrició Humana i Dietètica.....	<b>105</b>
	Taula E.6.1. Competències de les assignatures seleccionades del grau de NHD .....	105
	Taula E.6.2. Activitats formatives de les assignatures seleccionades del grau de NHD ...	109
	Taula E.6.3. Sistemes d'avaluació en les assignatures seleccionades del grau de NHD .	111
	b) Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments .....	<b>113</b>
	Taula E.6.1. Competències del grau (memòria de verificació) i de les assignatures seleccionades del grau de CTA.....	113
	Taula E.6.2. Activitats formatives de les assignatures seleccionades del grau de CTA....	116
	Taula E.6.3. Sistemes d'avaluació en les assignatures seleccionades del grau de CTA..	118

## 0 Dades identificadores

<b>Universitat</b>	Universitat de Barcelona
<b>Nom del centre</b>	Facultat de Farmàcia
<b>Dades de Contacte</b>	Avda. Joan X XIII 27-31 08028-Barcelona Tel. 93 402 18 81 E-mail: <a href="mailto:dega-farmacia@ub.edu">dega-farmacia@ub.edu</a>

<b>Responsables d'elaborar l'autoinforme</b>	Comitè d'Avaluació Interna
<b>Responsables de revisar l'autoinforme</b>	Deganat de la Facultat de Farmàcia
<b>Responsable d'aprovar l'autoinforme</b>	Junta de Facultat
<b>Data d'aprovació de l'autoinforme</b>	Prevista per al 14 d'octubre de 2015

Titulacions impartides al centre (graus i màsters)	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Any d'implantació	Responsable de la titulació
Grau de Farmàcia	2500288	300	2009	Montserrat Miñarro
Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	2502446	240	2010	M. Carmen Vidal
Grau de Nutrició Humana i Dietètica	2501938	240	2010	Conxita Amat
Màster en Aigua. Anàlisi Interdisciplinària i Gestió Sostenible	4313342	90	2012	Josefina Tapias
Màster en Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa		60	2014	Marian March
Màster en Biotecnologia Molecular	4313885	60	2013	Josefa Badia
Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments	4313884	60	2013	Cristina Andrés
Màster en Medicaments, Salut i Sistema Sanitari		60	2014	Eduardo Mariño
Màster en Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments	4313898	60	2013	Maria Luisa Garcia
Màster en Seguretat Alimentària	4311549	60	2008	M. Carmen Vidal

Font: Gestió Acadèmica

## 1 Presentació del centre

La Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona (UB) ha cobert un àmbit geogràfic amplíssim quant a l'ensenyament de Farmàcia, fet que ha comportat la presència d'una nombrosa comunitat d'alumnes de diferents procedències. No tots els centres universitaris poden acreditar un recorregut tant llarg (més de 170 anys) dedicat a l'ensenyament de Farmàcia, el que representa una gran responsabilitat i la necessitat de l'adaptació constant a les característiques i a les necessitats que la societat ens demana en cada moment.

Per aquesta raó, la Facultat va assumir els ensenyaments de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) i Nutrició Humana i Dietètica (NHD), amb la voluntat d'estendre el concepte de salut també a l'àmbit alimentari. Els ensenyaments de CTA i NHD han estat adscrits a la Facultat de Farmàcia des que es varen començar a impartir a la UB. El primer com a titulació de segon cicle des de 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 (12/7/1993). 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, essent l'adscripció a la Facultat de Farmàcia.

Actualment, a la nostra Facultat s'imparteixen tres graus: el de Farmàcia al campus Diagonal i, des de setembre de 2010, els de NHD i CTA al Campus de l'Alimentació de Torribera (CAT) de Santa Coloma de Gramenet. Des del curs 2013-14 s'imparteix el doble grau de Farmàcia-NHD. A més a més, el curs 2014-15, s'ha adscrit 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 CAT. Pel que fa als ensenyaments de postgrau, durant el curs 2014-15 s'han gestionat 7 [Màsters oficials](#), 10 [Titulacions pròpies](#), 2 [Programes de Doctorat](#) i la titulació [d'Especialista en Farmàcia Industrial i Galènica](#). A la [memòria](#) del curs 2013-14, es poden consultar de manera resumida, les dades referents a nombre d'estudiants matriculats. D'altra banda, cal esmentar la participació en altres màsters de la UB que no són coordinats directament pel nostre centre com és el cas del *Official Master in Nanoscience and Nanotechnology*, el Màster en Biotecnologia Molecular i el Màster en Biomedicina o en màsters coordinats conjuntament amb altres universitats com són per exemple 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.

El nombre total d'estudiants matriculats a la Facultat de Farmàcia durant el curs 2013-14 en el conjunt dels ensenyaments oficials de grau i postgrau ha estat de 3.342. Pel que fa als estudiants matriculats als graus de CTA i NHD, implementats a partir del curs 2010-11, s'ha arribat al nombre de 274 i 270, respectivament pel curs 2013-14. Tenint en compte que l'oferta és de 80 places cada curs, aquestes dades suposen un 80% del màxim teòric. En el cas de l'ensenyament de Farmàcia, el nombre d'estudiants matriculats està estabilitzat al voltant de 2.000 alumnes (1998 estudiants per al curs 2013-

14). En aquest mateix curs, la plantilla de professorat de la facultat era de 332 professors i el personal d'administració i serveis (PAS) estava format per 90 persones amb una ubicació majoritària al campus Diagonal.

**Taula P.1 1 Dades del curs 2013-14**

Titulacions impartides al Centre (graus i màsters)	Places	Nous	Matriculats	Titulats	Professors*
Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments	80	88	274	18	119
Grau en Nutrició Humana i Dietètica	80	83	270	24	116
<b>TOTAL GRAUS</b>	<b>160</b>	<b>171</b>	<b>544</b>	<b>42</b>	-

\*Dades referides al curs 2012-13

En relació al CAT, adscrit a la Facultat de Farmàcia segons l'acord de Junta de Govern de la UB de juny de 2015 en la nova política d'organització acadèmica de la UB, es disposa d'una població de 800 estudiants, tenint en compte tant els estudiants de grau com els de postgrau.

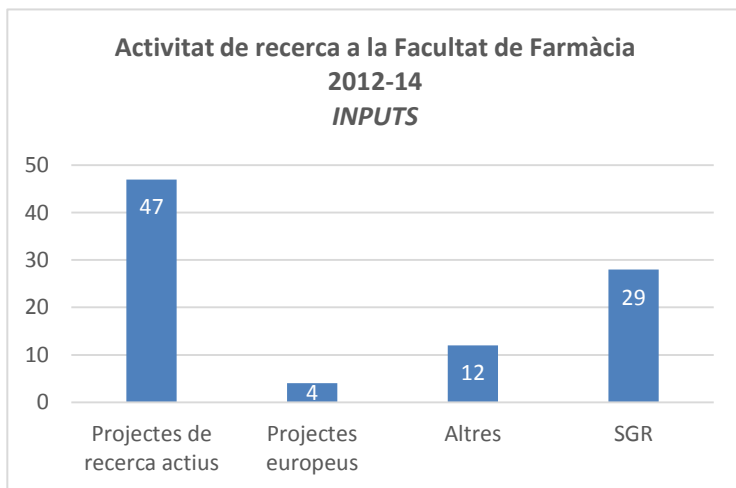
El CAT és un projecte de la UB que cerca concentrar part de les potencialitats de la universitat en l'àmbit de l'alimentació, a nivell docent i de recerca, així com promoure la potencialitat de la UB en el camp de l'alimentació i la gastronomia a través d'un projecte de campus especialitzat. Aquest campus està ubicat en les 34 hectàrees del Recinte Torribera de la Diputació de Barcelona a tocar del Parc Natural de Serralada de Marina i s'hi poden destacar tres àmbits transversals: nutrició i salut, ciència i tecnologia dels aliments relacionada amb el sector industrial alimentari i, finalment, les ciències gastronòmiques. Cal destacar el paper potenciador d'activitats innovadores i creatives d'aquest darrer àmbit en la cuina catalana i en l'actual moviment de xefs internacionals (J. Roca i C. Rusalleda) així com de F. Adrià, promotor de la revisió del coneixement culinari a través del [Bulli-Lab](#).

En l'àmbit docent, el CAT disposa d'un edifici de 3.500 m<sup>2</sup> (Edifici de Laboratoris Docents Marina) dedicat exclusivament a la docència pràctica en un conjunt de més de 20 laboratoris preparats amb les tècniques més modernes relacionades amb les tres especialitats (nutrició-tecnologia dels aliments-gastronomia) i en el marc d'un programa de qualitat (ISO) coordinat per la Unitat de Laboratoris Docents de la Facultat de Farmàcia. Igualment, cal tenir present la disponibilitat d'una biblioteca especialitzada en alimentació dependent del Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI) de la Facultat de Farmàcia que disposa d'un patrimoni documental i bibliogràfic extraordinari.

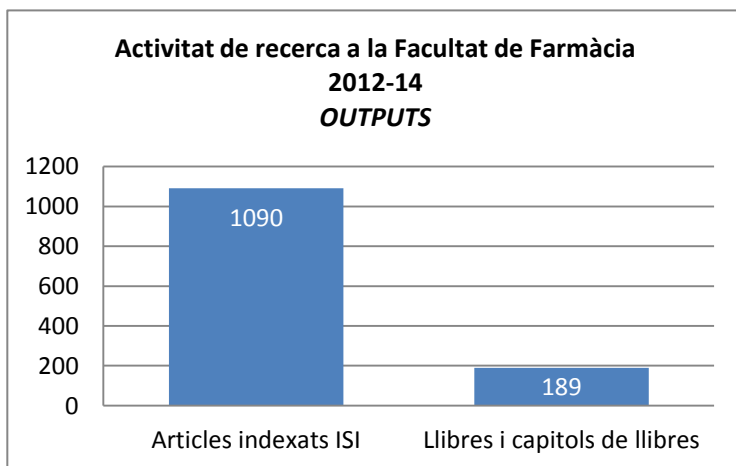
La recerca científica és un altre dels punts cabdals en l'activitat de la Facultat de Farmàcia. Als nostres laboratoris es desenvolupen nombrosos projectes de recerca competitiu (Figura 1), tant de caràcter bàsic o fonamental com de caràcter aplicat, essent aquest un altre indicador de l'amplitud de continguts de la nostra formació. Aquesta activitat investigadora es quantifica amb un nombre elevat de publicacions indexades a l'Institute for Scientific Information (ISI) amb un percentatge elevat d'aquestes publicacions dins del primer quartil de la àrea corresponent (Figura 2). La recerca que es



realitza a la Facultat de Farmàcia en el sector de l'alimentació es concentra majoritàriament al CAT i al Departament de Nutrició i Bromatologia de la pròpia facultat en el marc dels grups de recerca integrats a l'Institut de [Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària](#) (INSA-UB). L'[INSA-UB](#) format per 22 grups de recerca que s'agrupen en tres programes: Recerca en Nutrició i Aliments Funcionals, Recerca en Seguretat Alimentària i Recerca en Innovació Analítica, les memòries del qual estan publicades ([2013](#) i [2014](#))



**Figura 1.** Activitat de recerca a la Facultat de Farmàcia del 2012 al 2014 (*Inputs*). Font: elaboració pròpia a partir de dades de l'Oficina de Gestió de la recerca de la UB



**Figura 2.** Activitat de recerca a la Facultat de Farmàcia del 2012 al 2014 (*Outputs*). Font: elaboració pròpia a partir de dades de la Oficina de Gestió de la recerca de la UB

D'altra banda, l'activitat d'innovació i de transferència de coneixement ha estat també uns dels eixos clau que han fet destacar la Facultat de Farmàcia. A més 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 la gran quantitat de projectes de recerca i de serveis signats amb empreses i institucions a través

de la Fundació Bosch i Gimpera. En aquest sentit, el fons assolit pel centre a través d'aquest tipus de contractes va ser de quasi 1.700.000€ per l'any 2014 i fins a juliol de 2015, de quasi 850.000€.

El projecte docent i de recerca atorga una atenció especial a la relació amb el món professional tant en els àmbits assistencials, nutricionals i de restauració, com en els de caràcter d'innovació industrial. Per això, es mantenen relacions estretes amb l'Administració, hospitals, col·legis professionals, laboratoris farmacèutics, indústria agroalimentària i altres organitzacions agroalimentàries. D'aquesta forma, es fa més propera la realitat del món professional a l'experiència formativa dels estudiants i es facilita la seva integració en aquests àmbits. En relació a la interacció universitat-empresa agroalimentària s'han creat dues Càtedres amb una durada i finançament per a quatre anys (contractes UB amb les empreses): la primera, la [Càtedra UB Carn i Salut](#) (2014) amb indústries càrniques i la segona, més recent (2015), la [Càtedra UB-Danone](#), centrada en l'estudi i aplicacions dels iogurts i productes làctics.

D'altra banda, s'han continuat les activitats d'apropament a l'àmbit acadèmic dels cuiners amb reconeixement internacional i amb una activitat innovadora demostrada, a través de la Unitat UB-Bullipèdia (secció acadèmica del projecte [Bullipèdia](#)) i de la [Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina](#), promotora de cursos de postgrau i del Curs de Ciència i Cuina per a professionals de les escoles de cuina de Catalunya (juliol de 2015) i cursos de la Universitat de l'Experiència ([curs d'Alimentació i Gastronomia](#)).

La docència relacionada amb el CAT implica a més de 120 professors de diversos departament i facultats de la UB tal i com correspon a un projecte interdisciplinari. No obstant, una gran part del professorat especialitzat desenvolupa la seva activitat en els dos campus, Diagonal i Torribera i en els dos àmbits íntimament relacionats, el del medicament i el de l'aliment, fet que comporta una experiència original i estimulante. Aquesta voluntat d'ampliar la oferta del centre al coneixement al camp de l'alimentació es posa de manifest en les interaccions interuniversitàries que promouen les ofertes acadèmiques del campus. Així, el Màster de Seguretat Alimentària es desenvolupa per acord amb la Universitat Autònoma de Barcelona i la Universitat Pompeu Fabra i amb l'Agència de Seguretat Alimentària de Catalunya (ACSA) de la Generalitat de Catalunya; el curs de [Postgrau de Nutrició a l'Activitat Física i a l'Esport](#) es realitza conjuntament amb Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de les Illes Balears, l'Institut Nacional d'Educació Física de Catalunya (INEFC), el Centre d'Alt Rendiment de Sant Cugat (CAR) i el Màster de Nutrició i Metabolisme, gestionat conjuntament amb la Universitat Rovira i Virgili.

La Facultat de Farmàcia, a través del CAT, participa en el projecte ["Santa Coloma de Gramenet-Ciutat Universitària"](#) que busca coordinar tota l'oferta universitària que es realitza a la Ciutat de Santa Coloma de Gramenet en l'àmbit de la salut i l'alimentació i que es promou per acord de l'Ajuntament de Santa Coloma, la UB, la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), la Fundació Hospital Esperit Sant (adscrit a l'Hospital Clínic) i els Centres Assistencials Emili Mira (Hospital del Mar).

També és molt notable el ferm compromís de la Facultat de Farmàcia amb la innovació docent. Aquest compromís està recolzat pel gran nombre de professors implicats en projectes de innovació docent, la qual cosa reflecteix l'elevat interès del professorat per la millora i l'excel·lència en la docència. Una evidència d'aquest compromís són els 34 projectes concedits en les tres darreres convocatòries a professors

de la facultat en el Programa de Millora i Innovació Docent de la UB. Així mateix, a la facultat també hi estan adscrits 10 Grups d'Innovació Docent Consolidats i Reconeixuts i un projecte MOOC. En aquest àmbit, també s'edita la revista [Edusfarm](#), dedicada a la millora i a la innovació docent. És evident, doncs, la implicació i el compromís dels professors de la Facultat de Farmàcia en els processos inherents a la seva tasca docent, investigadora, d'innovació i de millora de la qualitat.

## Evidències

---

- Webs dels ensenyaments de la facultat:
  - [Màsters oficials](#)
  - [Titulacions pròpies](#)
  - [Doctorats](#)
  - [Títol d'Especialista en Farmàcia Industrial i Galènica](#).
- [Memòria de la Facultat de Farmàcia del curs 2013-14](#)
- [Càtedra UB Carn i Salut i Càtedra UB-Danone](#)
- [Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina](#)
- [Curs de Postgrau de Nutrició a l'Activitat Física i a l'Esport](#)
- [Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària](#)
- [Grups d'innovació docent del centre](#)
- [Comissió de recerca](#)
- [Edusfarm. Revista d'educació superior en farmàcia](#)
- Llista de projectes docents i grups d'innovació docent (Facultat de Farmàcia \_ Programa de Millora i Innovació Docent) – al Campus Virtual
- Recull de projectes docents relacionats amb les titulacions- al Campus Virtual
- Memòries anuals de la Facultat de Farmàcia dels anys [2013](#) i [2014](#) i al Campus Virtual
- Documents en recerca de la Facultat de Farmàcia - al Campus Virtual
  - Recull d'*Inputs* i
  - Recull d'*Outputs*
- Memòries de l'INSA dels anys [2013](#) i 2014 - al Campus Virtual
- Projectes finançats a través de la FBG del curs 2014-15 - al Campus Virtual
- [Document Santa Coloma de Gramenet-Ciutat Universitària](#)
- Taula P.1 1 Dades curs 2013-2014 (p. 7)

## 2 Procés d'elaboració de l'autoinforme

L'elaboració de l'autoinforme d'acreditació és un requeriment legal que han de superar totes les titulacions per tal d'avaluar l'estat i funcionament dels ensenyaments des de la seva implantació. D'altra banda, al nostre centre s'ha entès com una oportunitat i una ajut a l'hora de prosseguir en el procés de millora continuada que ens dona l'oportunitat de detectar punts de millora, moltes vegades inadvertits en el dia a dia del centre. També és una bona oportunitat per destacar els punts forts que permeten que els graus compleixin plenament els objectius proposats i que comporta que destaquin tant a l'entorn universitari com a la societat general. La feina ben feta és un revulsiu que pot servir de motivació i punt de partida per millorar tant en l'organització com en l'activitat docent. Per tant, l'elaboració de l'autoinforme ha estat considerada pel nostre centre com un repte i una oportunitat de reflexió sistematitzada sobre el funcionament general dels ensenyaments a acreditar.

D'aquesta manera la Facultat de Farmàcia ratifica la ferma voluntat de compromís amb el procés d'elaboració de l'autoinforme d'acreditació que s'ha liderat des del deganat de la facultat. La coordinació del procés ha estat a càrrec de la Comissió de Qualitat del centre, que depèn directament del seu equip de govern. Tanmateix, s'ha considerat que el procediment de recollida d'informació i redacció de l'autoinforme és una bona oportunitat per obrir un espai de participació, d'opinió i de debat per als diferents grups implicats: deganat i responsables acadèmics de les titulacions, consell d'estudis i comissions, departaments, professorat, estudiants i PAS. Aquest espai de debat és particularment necessari en el moment actual en el que es contempla la perspectiva d'un canvi en el marc de referència legal que possibilita el pas del grau no reglat a tres cursos acadèmics.

Per tant, aquesta valoració dels nostres ensenyaments amb perspectiva més enllà dels seguiments anuals i l'autocrítica i les aportacions dels diferents grups implicats, pot ajudar a contribuir als processos de millora en els que es troba plenament compromesa la Facultat de Farmàcia. Amb el recolzament de l'Agència de Polítiques i Qualitat de la UB (APQUB) i amb aquest esperit el dia 15/01/2015 es va nomenar el Comitè d'Avaluació Intern (CAI). La composició del CAI està en correlació amb els diferents col·lectius: deganat, responsables acadèmics (caps d'estudis), professorat i alumnat representant de cadascuna de les titulacions a acreditar i PAS.

Deganat: Mercè Pallàs, Josefa Badía i Encarna García

Responsables acadèmics: M. Carmen Vidal i Conxita Amat

Professors: Elvira Lopez, Montse Yllan

Estudiants: Sonia Garcia i Alba Martin

Personal d'Administració i Serveis: Anna Marqués

Les **fases d'elaboració de l'autoinforme** han estat les següents:

1. Juliol de 2014. Informació del degà sobre el procés d'acreditació als òrgans de govern de la facultat: Junta de Facultat i Comissió Permanent de la Junta de Facultat.
2. Juliol-Desembre de 2014. Els consells d'estudis dels dos graus comencen a recollir i sistematitzar les evidències relacionades amb el procés d'autoinforme d'acreditació tot seguint les directrius de l'Agència de Qualitat de la UBi del deganat. La Comissió de Qualitat del centre informa i coordina les tasques relacionades. Es procedeix a la preparació del calendari amb les tasques a complir.
3. 15 gener de 2015. Constitució del CAI Farmàcia.
4. Gener de 2015-juny de 2015. Preparació dels documents de treball en diferents grups de treball; reunions del CAI i dels grups de treball (dates de les reunions: 19/12/2014, 26/01/2015, 27/01/2015, 27/02/2015, 07/04/2015, 30/04/2015, 03/06/2015, 15/06/2015, 29/06/2015, 2/07/15, 06/07/2015 i 07/07/2015).
5. Juliol de 2015. Redacció final de l'informe.
6. 10 juliol de 2015. El CAI aprova l'autoinforme d'acreditació.
7. Setembre de 2015. El document elaborat i aprovat s'obre a exposició pública en el web del centre.
8. Octubre de 2015, Aprovació de l'autoinforme per la Junta de Facultat.

## Evidències

---

- Acta de la Junta de facultat amb el nomenament - al Campus Virtual
- Acta Junta de la Comunicació - al Campus Virtual
- Composició del CAI – al Campus Virtual
- Actes CAI - al Campus Virtual
- Acta Aprovació de l'autoinforme d'acreditació al CAI - al Campus Virtual
- Aprovació de l'autoinforme d'acreditació a la Junta de Facultat - pendent
- [Espai visita acreditació en el web del centre](#)

## 3 Valoració de l'assoliment dels estàndards

### 3.1 Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu

#### 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 les titulacions s'ha mostrat consistent i és coherent amb el *Marco Español de Cualificación para la Educación Superior (MECES)* s'evidencia que no hi ha reiteracions i que dibuixen un perfil curricular progressiu i adequat al nivell formatiu de cada fase i grau revisat. La comparació de les competències de les titulacions posa de relleu un currículum ajustat i adequat al nivell de cada ensenyament.

#### 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.

Els Graus de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) i Nutrició Humana i Dietètica (NHD) es van implantar a la UB en el curs acadèmic 2010-11 per substituir la llicenciatura i la diplomatura prèvies. La implantació d'ambdós graus s'ha fet de forma gradual, arribant-se el curs 2013-14 a l'últim curs. Cal remarcar que no hi ha hagut dificultats en la implantació. El projecte establert en la memòria de verificació bàsicament s'està acomplint tot i que s'han realitzat alguns ajustos per a la millora de l'aprenentatge dels estudiants.

Juntament amb l'autoinforme d'acreditació, s'aporten les evidències (actes al BSCW) dels canvis no substancials que no requereixen de cap modificació en l'aplicatiu Verifica. Aquests canvis s'han realitzat en les dues titulacions i van ser aprovats primer per la Comissió Acadèmica del centre, després per la Comissió Acadèmica de Consell de Govern i finalment per aquest darrer organisme. S'adjunten les evidències referents a l'aprovació dels canvis no substancials per aquests òrgans.

Els ajustaments de l'estructura del currículum al perfil de competències i als objectius de la titulació s'han produït mitjançant els processos de seguiment anuals i han estat implantats en els plans d'estudis de les titulacions durant els últims anys. La realitat és que gràcies a les adaptacions i a les millores dels plans docents, hores d'ara (2015) la coherència entre el pla d'estudis, l'estructura del currículum i el perfil de competències i els objectius de la titulació és adequada a la demanda del mercat laboral.

El web de [Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia](#) disposa d'un apartat específic sobre els processos de verificació de les titulacions. En aquest espai s'hi poden trobar totes les memòries verificades i les resolucions de verificació positiva emeses pel Consell d'Universitats així com els informes disponibles sobre el seguiment de les titulacions.

### 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.

El nombre d'estudiants que accedeixen als graus adscrits a la Facultat de Farmàcia és coherent amb el nombre de places que s'ofereixen en cadascuna de les titulacions. No obstant això, el sistema català d'assignació de places a les universitats públiques fa que en molts dels graus, el nombre final d'estudiants de nou accés superi el nombre de places ofertes (entre un 5 i un 10% aproximadament). A les taules E.1.1, de CTA i de NHD, es pot comprovar que l'any 2011 va tenir un accés d'estudiants que va arribar al 124% i al 110%, respectivament. Posteriorment, aquesta demanda s'ha estabilitzat en un 5 i un 10% respectivament. Probablement, com que a cada curs la implementació dels graus està més consolidada, l'assignació de places s'ajusta més a la oferta.

**Taula E.1.1 Places i estudiants grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments. 2014**

	2010	2011	2012	2013
<b>Places ofertes</b>	80	80	80	80
<b>Nombre d'estudiants de nou accés</b>	80	99	87	88
<b>Nombre d'estudiants</b>	80	160	214	274
<b>Nombre de graduats</b>	-	-	-	18

Font: Planificació Academicodocent de la UB

**Taula E.1 .2 Places ofertes i estudiants matriculats al grau de Nutrició Humana i Dietètica. 2014**

	2010	2011	2012	2013
<b>Places ofertes</b>	80	80	80	80
<b>Nombre d'estudiants de nou accés</b>	86	88	77	83
<b>Nombre d'estudiants</b>	86	155	204	270
<b>Nombre de graduats</b>	-	-	-	24

Font: Planificació Academicodocent de la UB

Al llarg de la implantació dels dos graus, podem observar una situació diferent, la demanda en primera opció ha estat inferior a 1 (0,65) per CTA, fet que ens indica que el nombre d'estudiants que han demanat l'accés en primera opció ha estat inferior al nombre de places ofertes. I a l'inrevés amb NHD, on la relació és de 1,78, el que indica que més estudiants dels que han entrat volien entrar a NHD com a primera opció. Cal tenir en compte que CTA també es pot cursar en altres universitats del sistema públic de l'àrea de Barcelona (UAB) i NHD només s'imparteix a la UB. En aquest sentit, no cal plantejar cap acció més enllà de les establertes fins ara (portes obertes, pràctiques i premis per a alumnes de batxillerat, premi Ferran Adrià, etc.) per captar més estudiants per als graus.

Els estudiants que accedeixen als graus de la facultat tenen un perfil adequat a la titulació ([CTA](#) i [NHD](#)). Majoritàriament, accedeixen a la Universitat per la via de les PAU i

pel que fa a la via d'accés, la via predominant és la de les PAU (85,2% per a CTA i 74,7% per a NHD en el curs 2013-14) i es matriculen a temps complet. La nota de tall a CTA s'ha mantingut similar als cursos previs (7,27) i per a NHD ha baixat (7,40) un punt en referència al curs previ. En principi, aquesta nota no és determinant per predir l'èxit als estudis, no obstant, es constaten dificultats de superació d'assignatures bàsiques de primer. Aquest fet incideix en el nombre de repetidors en aquesta fase inicial però es produeix una recuperació de la taxa d'èxit en els cursos posteriors. De fet, la taxa d'abandonament inicial és força alta en ambdós graus. Sembla estabilitzada en un 20% per a CTA (20,5% en el curs 2013-14) i per a NHD no es disposa de dades actualitzades, però per al curs 2011-12 va ser del 22,68%. Aquesta taxa està relacionada amb el fet que són graus que són assignats com a segona opció en bastant casos i per tant, aquest fet influeix en el seu rendiment i abandonament inicial. D'altra banda, també es pot veure que en les primeres edicions, el percentatge d'estudiants que van entrar, per exemple, a NHD a través de les PAU va ser baix (42%, enfront el 60% del curs 2012-13 o 2013-14). Tanmateix, aquestes dades no expliquen la baixa taxa de rendiment en la fase inicial dels estudis. De la mateixa manera, la taxa de rendiment sí que ha augmentat considerablement en ambdós graus des de l'inici el curs 2010-11 que estava al voltant del 43.47% per a CTA i NHD, fins al 79.28% per a CTA i el 84.5% per a NHD aproximats del curs 2013-14. En ambdós casos és lleugerament inferior a la mitjana de les universitats catalanes (82% per a CTA i 86% per a NHD). Veure els informes de seguiment CTA i NHD.

La [mitjana de crèdits matriculats](#) pels estudiants de CTA i NHD, no ha variat molt en els 4 anys (entre 55-57 crèdits).

La primera graduació d'ambdós ensenyaments l'any 2014 va reflectir les baixes taxes de rendiment en el primer curs, ja que el nombre de final de titulats realment resulta baix (22,5 % per a CTA i 27,9% per a NHD), però cal tenir en compte que un percentatge significatiu dels alumnes que van iniciar els estudis l'any 2010 es graduaran en el curs 2014-15 ja que han allargant la durada dels estudis. D'altra banda, la taxa d'eficiència dels dos graus és del 95,72% a CTA i del 97.6% a NHD amb la qual cosa es demostra que es recupera en els cursos posteriors a l'inicial.

Tot i així, la valoració del perfil d'ingrés indica que s'ha anat ajustant amb la progressiva implementació de mesures que afavoreixen el rendiment en la fase inicial (veure informes de seguiment i taules de l'estàndard 6). Algunes mesures implementades van ser, entre d'altres, la introducció del procés de reavaluació i la reorganització d'assignatures entre semestres.

- Informes sobre el perfil d'ingrés de l'alumnat de nou accés
  - [Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)
  - [Grau de Nutrició Humana i Dietètica](#)

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

La Facultat disposa de sistemes de coordinació institucionals eficients. L'objectiu d'aquests sistemes és augmentar la eficàcia i garantir la qualitat de la docència. Així, la coordinació acadèmica i docent s'estableix a diferents nivells:



- a) intern de cada titulació
- b) horitzontal entre les diverses titulacions (entre graus i entre màsters, segons el seu nivell)
- c) vertical, entre les titulacions i els òrgans de govern superiors i inferiors

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](#)
- [Reglament de la Facultat Farmàcia](#)

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 pàgina principal de la Facultat de Farmàcia:

### 1. [La Junta de Facultat](#)

Amb la funció de coordinació i de govern. Els [acords de la Junta de Facultat](#), es poden consultar públicament al web.

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 de govern, els caps d'estudis, els directors de departament, els professors electes, els representants del PAS i els estudiants electes.

### 2. Equip de Govern de la Facultat: **Comissió Acadèmica i consells d'estudis**

La **Comissió Acadèmica** de la Facultat de Farmàcia és una comissió delegada de la Junta que discuteix, resol i aprova la major part de temes academicodocents dels graus i màsters. Les seves funcions detallades i la seva composició està regulada en el [Reglament de la Facultat de Farmàcia](#).

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](#). La funció del Consell d'Estudis és essencial per garantir una bona coordinació docent: s'hi aproven els horaris de cada curs acadèmic, el calendari d'exàmens, els plans docents i tota la programació academicodocent del curs, així com l'encàrrec docent que és formulat als departaments perquè imparteixin docència i assignin el professorat. Els consells d'estudis

també supervisen els mecanismes de coordinació vertical (entre assignatures) i horitzontal (entre grups i assignatures d'un mateix curs).

D'altra banda hi ha **normatives acadèmiques bàsiques** l'aplicació de les quals s'ha fet de manera adequada i han tingut efectes positius en els resultats de les titulacions:

[Normativa de plans i docents i d'avaluació de la Universitat de Barcelona](#). L'elaboració i aprovació del pla docent exigeix un nivell important de coordinació. El departament ha de coordinar els seus membres per consensuar i aprovar un pla docent únic per a cada assignatura. De forma similar, als ensenyaments de la Facultat de Farmàcia, la tendència és convergir també en la metodologia docent i en criteris d'avaluació únics per a cada assignatura.

[Normativa de permanència de la Universitat de Barcelona per a estudiants que cursen graus i màsters](#). Aquesta normativa promou que els estudiants siguin més realistes a l'hora de matricular els crèdits que realment poden desenvolupar 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.

**Normatives del Treball Final de Grau (TFG) (de la universitat i de l'ensenyament)**. Aquestes normatives han tingut tres impactes importants. D'una banda han de vertebrar el procés d'elaboració del TFG, des de l'elecció del tutor i/o el tema fins la defensa del treball. En segon lloc estableix criteris per a la presentació formal dels treballs escrits o en altres formats i en tercer lloc, i és el més rellevant, estableix criteris d'avaluació mitjançant rúbriques per a cada tipologia de TFG de cada grau. Les rúbriques no només han facilitat la tasca avaluadora de les comissions i han unificat els criteris d'avaluació que haurien pogut ser molt dispers, sinó que, sobretot, han aportat informació molt significativa als estudiants que d'aquesta forma, han pogut disposar d'informació addicional per a millorar els treballs. En el cas de NHD i CTA, s'ha desenvolupat la normativa general de la UB, per tal d'ajustar-la a les característiques i necessitats d'aprenentatge dels estudiants, així com a les oportunitats que troben en el entorn del campus (per exemple TFG relacionats amb entitats sense ànim de lucre, en format Aprenentatge per Servei, APS). En ambdós casos es va potenciar i establir aquestes normes des del propi consell d'estudis (veure les actes dels consells d'estudis) i van ser aprovades per la Comissió Acadèmica del centre per a ser elevada a la Comissió Acadèmica del consell de govern de la UB.

- [Normativa TFG de NHD](#)
- [Normativa TFG de CTA](#)

**Normativa de pràctiques externes**. Les pràctiques externes en ambdós graus són pràctiques obligatòries. La finalitat d'aquestes pràctiques és la de contribuir a la formació integral dels estudiants tot complementant l'aprenentatge teòric amb les pràctiques i facilitar el coneixement d'una metodologia de treball adequada a la realitat professional.

- [Normativa de pràctiques externes CTA](#)
- [Normativa de pràctiques externes NHD](#)

Es tracta d'afavorir el desenvolupament de competències tècniques, metodològiques, personals i participatives, així com també, els valors de la innovació, la creativitat i l'emprenedoria. Alhora aquestes pràctiques permeten obtenir una experiència pràctica que pot facilitar la inserció en el mercat de treball. En el cas dels ensenyaments a acreditar, el consell d'estudis respectiu va nomenar un coordinador de pràctiques externes que va ser el responsable de la seva implementació. En el cas de NHD, l'organització de les pràctiques externes va seguir un camí continuista a les dutes a terme en la diplomatura. Durant aquest any acadèmic 2014-15 s'ha ajustat el procediment i s'ha format un equip docent per tal d'establir mecanismes transversals de col·laboració entre els alumnes de pràctiques per tal de compartir experiències. Aquest projecte ha estat reconegut pel PMID de la UB.

### Evidències

---

- Pàgina web de [Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia](#)
- [Dades i indicadors dels ensenyaments de la facultat](#)
- Taula E.1.1 Places ofertes i estudiants matriculats al Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments. 2014 (p. 14).
- Taula E.1.2 Places ofertes i estudiants matriculats al Grau de Nutrició Humana i Dietètica. 2014 (p. 14)

### Innovació docent a la facultat

- Facultat de Farmàcia: Programa de Millora i Innovació Docent – al Campus Virtual
- Recull de projectes docents relacionats amb les titulacions- al Campus Virtual
- Integració de coneixements de diferents matèries a través d'un treball col·laboratiu en xarxa. Experiència pilot en els graus del Campus de l'Alimentació. – al Campus Virtual

### Memòries de verificació i informes de les titulacions

- [Accés a les memòries i les resolucions de verificació de les titulacions](#)
- Modificacions no substancials de les titulacions – Campus Virtual

### Perfil d'ingrés dels estudiants

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

### Mecanismes de coordinació docent

- Actes, acords i reunions de coordinació de consells d'estudis – Campus Virtual
- Actes i acords de la Comissió Acadèmica – Campus Virtual
- [Estatut de la UB](#)
- [Reglament de la Facultat Farmàcia](#)
- [Òrgans de govern de la facultat](#)
- [Acords de la Junta de Facultat,](#)

- [Reglament de la Facultat de Farmàcia.](#)
- Consells d'estudis dels ensenyaments:
  - [Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)
  - [Nutrició Humana i Dietètica.](#)
- [Normativa de plans i docents i d'avaluació de la Universitat de Barcelona](#)
- [Normativa de permanència de la Universitat de Barcelona per a estudiants que cursen graus i màsters.](#)
- Informe sobre la coordinació horitzontal entre assignatures ensenyament de CTA– Campus Virtual
- Informe sobre la coordinació entre blocs temàtics de l'ensenyament de CTA– Campus Virtual
- Informe sobre la coordinació d'activitats d'avaluació de l' ensenyament de NHD-al campus
- Projecte docent: “Integració de coneixements de diferents matèries a través d'un treball col·laboratiu en xarxa. Experiència pilot en els graus del Campus de l'Alimentació” – Campus Virtual
- Normatives de pràctiques externes i dels treballs final de grau
- [Normativa de pràctiques externes CTA](#)
- [Normativa de pràctiques externes NHD](#)
- [Normativa TFG de NHD](#)
- [Normativa TFG de CTA](#)

## 3. 2 Estàndard 2: Pertinença de la informació pública

La Facultat de Farmàcia és conscient de la importància de mantenir una bona comunicació amb els col·lectius que en formen part, de donar a conèixer les activitats que duu a terme i també de garantir la transparència en la informació de la seva tasca docent i investigadora d'acord amb el què s'estableix al Procediment Estàndard de Qualitat (PEQ) 140. La comunicació i la informació s'estructuren a la Facultat de Farmàcia al voltant de la pàgina web del centre però sense oblidar altres canals com són els fòrums del Campus Virtual UB estructurats segons el tipu de col·lectiu, la pàgina web del CAT, els fulletons dels ensenyaments i l'exposició pública de la memòria del centre que es presenta cada curs en el marc de la festa institucional de la facultat.

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

La [pàgina web de la facultat](#) és el principal canal d'informació i comunicació, i s'organitza en quatre grans apartats:

L'apartat situat a la part superior de la pàgina es dedica a la publicació de les notícies que es consideren rellevants: actes organitzats a la facultat, distincions rebudes pel professorat, activitats i publicacions dels grups de recerca, etc. Aquestes notícies volen destacar el vincle entre l'activitat docent i investigadora de la facultat fer-les avinents a la societat.

La part inferior de la plana recull tot un seguit d'enllaços amb els diferents ensenyaments que ofereix la facultat, amb l'[activitat de recerca](#) i a amb la [política de mobilitat](#). També hi ha un enllaç amb el [web del CAT](#), on s'imparteixen dos dels graus adscrits a la facultat: [CTA](#) i [NHD](#) i el [Màster de Seguretat Alimentària](#), un enllaç amb la [Secretaria d'Estudiants i Docència](#), per facilitar els tràmits transversals, i un altre amb l'aula de formació del professorat de la Facultat de Farmàcia.

La columna de l'esquerra està adreçada als col·lectius externs (futurs estudiants, empreses, etc.) i també ofereix informació general sobre l'estructura de la facultat i els seus òrgans de govern. A la part inferior d'aquesta columna s'hi troba una la bústia per a les queixes i suggeriments generals de la facultat i l'adreça postal de la institució.

A columna dreta de la plana, es troba l'accés a la informació adreçada als col·lectius interns (estudiants, professorat i PAS) i els baners per accedir a informació rellevant que la facultat vol destacar, com per exemple, el Museu d'Història de la Farmàcia, el Lloguer d'Aules i Espais, la Rebotiga Lingüística de Farmàcia, la Coral de la Facultat de Farmàcia, la Unitat de Laboratoris Docents i la informació vinculada al sistema de garantia de qualitat de la facultat.

D'aquesta forma, la informació relativa als graus i als altres ensenyaments de la facultat és accessible per una doble via: des de l'apartat del col·lectiu d'alumnes en la

columna dreta i des de l'accés directe en l'apartat central inferior de la pàgina web (que s'utilitza per millorar la informació als col·lectius externs).

És important destacar que no tota la pàgina web de la Facultat de Farmàcia s'edita des de la pròpia facultat. La informació adreçada als col·lectius externs, que es troba en la columna de l'esquerra i que se situa en el directori "què oferim", la gestiona la Unitat d'Entorns Web de la UB.

Pel que fa a la informació pública que la facultat adreça als estudiants, és a dir la informació específica de cada un dels ensenyaments (horaris, plans docents, aules i professorat) s'organitza en guies de l'estudiant accessibles des de la pàgina web de la facultat i també des de la intranet dels estudiants de la UB. La facultat edita i publica la guia acadèmica i és responsable del seu contingut. Amb els mitjans de que disposa, la facultat prioritza l'actualització de continguts per sobre de l'estètica. La facultat garanteix que la informació relativa als ensenyaments, els seus horaris, professorat, espais, calendari i programació acadèmica estan actualitzats, però encara ha de fer un esforç per organitzar i millorar l'arquitectura de continguts de les guies de l'estudiant en línia per aconseguir que la informació sigui més accessible i fàcil de trobar. Per exemple, sabem que la informació està actualitzada però en les pàgines web no consta la data de la darrera actualització. Les guies de l'estudiant dels dos graus tenen els mateixos apartats però amb la informació concreta de cada ensenyament. S'intenta que continguin tota la informació rellevant i actualitzada per als estudiants que ja estan matriculats als ensenyaments i per als que es disposen a matricular-se.

El menú dels graus de [CTA](#) i de [NHD](#) accessible des de l'apartat "alumnes de grau" a la columna dreta de la pàgina, incorpora els següents apartats:

<b>Accés als estudis</b>	<a href="#">Vies d'accés</a>
	<a href="#">Preinscripció Universitària</a>
	<a href="#">Notes de tall Juny 2014</a>
	<a href="#">Jornada de Portes Obertes 2015</a>

L'apartat **d'accés** s'adreça als futurs i nous estudiants

<b>Dades de l'ensenyament</b>	Pàgina que enllaça amb els indicadors dels ensenyaments que publica l' APQUB
<b>Pla d'estudis</b>	Amb la informació de les assignatures que conformen l'ensenyament i la seva tipologia
<b>Assignatures i horari</b>	Inclou també el professorat i el pla docent de totes les assignatures de l'ensenyament, així com la llengua en què s'imparteixen.
<b>Calendari</b>	Amb els dies lectius i no lectius i les especificacions del calendari del grau en el marc del calendari marc de la UB
<b>Exàmens</b>	Amb les dates i el lloc de realització de tots els exàmens del grau
<b>Avaluació Única</b>	Informació per sol·licitar avaluació única en les assignatures

	per als estudiants que així ho desitgin d'acord amb la normativa de la UB
<b>Pla d'Acció Tutorial</b>	Específic per a cada ensenyament
<b>Pràctiques externes</b>	Amb l'oferta de pràctiques, els processos d'inscripció i assignació de places i els requisits per cursar l'assignatura
<b>Treball Fi de Grau</b>	Amb la informació específica d'aquesta assignatura singular
<b>Permanència</b>	Informa sobre la normativa de permanència aplicable a tots els graus de la UB

**Altra informació** que es dona és:

<b>SED- Torribera</b>	Amb les dades de contacte de la Secretaria d'Estudiants i Docència del CAT i els seus horaris d'atenció al públic.
<b>Matrícula</b>	Amb informació de matrícula diferenciada per a alumnes nous i que continuen l'ensenyament.
<b>Tràmits</b>	Amb un recull dels tràmits administratius més freqüents relacionats amb el grau i que es porten a terme a la Secretaria.
<b>Campus de l'Alimentació de Torribera</b>	És el canal de comunicació de les activitats que es realitzen al CAT i també té informació dels serveis i instal·lacions, com arribar, etc.
<b>Serveis i Activitats</b>	Fa una breu referència a les pràctiques no curriculars i a la mobilitat internacional dels estudiants de la Facultat de Farmàcia.

No tenim constància de queixes sobre el contingut de les guies de l'estudiant però constatem que hi ha informació sobretot la relativa a la matrícula o a particularitats de l'ensenyament a la qual els estudiants no accedeixen.

L'enquesta de [satisfacció dels Graduats i Graduades per Centre](#) de la UB del 2014 mostra un grau de satisfacció de 3,49 sobre 5 a la pregunta "La informació referent a la titulació al web és completa i actualitzada".

Precisament per tal de millorar els continguts i la imatge de la pàgina web i modernitzar-ne el format, la Facultat de Farmàcia forma part d'un **projecte pilot de reestructuració i millora de les pàgines web** de les facultats de la UB i està previst que la nova pàgina web es publiqui per primera vegada el mes d'octubre de 2015. Aquesta nova pàgina web estructura la informació de la facultat en cinc grans apartats, estructura, ensenyaments, serveis, recerca i mobilitat, i ha de permetre, entre d'altres avantatges, la visualització de la pàgina en *smartphones* i tauletes, l'edició simultània per part de diversos editors i la sistematització de la informació publicada. Vinculat a aquest projecte, la facultat ha obert un compte oficial al [twitter](#) i un altre al [flickr](#).

Pel que fa als fòrums del Campus Virtual, s'adrecen especialment als estudiants i han estat creats amb la finalitat d'informar de tot tipus d'activitats que poden ser del seu interès: fòrums d'empreses, conferències, seminaris de recerca, activitats amb reconeixement institucional de crèdits, etc.

Els plafons interns de la facultat es dediquen especialment a l'anunci de lectures de Tesis Doctorals. Al CAT s'utilitzen altres mitjans d'informació interns que no són els plafons, com per exemple faristols a l'entrada dels edificis docents i el web del [CAT](#).

### **3.2.2 La institució garanteix un accés fàcil a la informació rellevant de la titulació a tots els grups d'interès, que inclou els resultats del seguiment i, si s'escau, de l'acreditació de la titulació.**

Tal com s'ha descrit amb anterioritat, la informació de les titulacions és clarament accessible des de la plana web del centre. Els resultats del seguiment de les titulacions s'informen des del web de cada titulació i des del web del Sistema d'Assegurament Intern de la Qualitat (SAIQU).

### **3.2.3 La institució publica el SAIQU en què s'emmarquen les titulacions**

En col·laboració amb l'Agència de Polítiques i Qualitat de la UB, la Facultat de Farmàcia publica en un apartat de la pàgina web la informació relacionada amb la seva política de qualitat:

- [Els processos del sistema d'assegurament intern de qualitat \(PEQs\)](#)
- [Les dades i indicadors dels ensenyaments de la facultat](#)
- [Les memòries de verificació, els informes de seguiment i d'acreditació publicats i en curs.](#)

#### **Evidències**

---

- [Pàgina web de la facultat](#)
- [Activitat de recerca de la facultat](#)
- [Política de mobilitat de la facultat.](#)
- [Pàgina web del campus de Torribera](#)
- [Pàgina web del CTA](#)
- [Pàgina web del NHD](#)
- [Pàgina web del màster de Seguretat Alimentària](#)
- [Pàgina web de la secretaria d'estudiants i docència](#)
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per centre](#)
- Compte oficial al [twitter](#) i de [flickr](#).
- [Processos del sistema d'assegurament intern de qualitat \(PEQs\)](#)
- [Dades i indicadors dels ensenyaments de la facultat](#)
- [Memòries de verificació, informes de seguiment i d'acreditació publicats i en curs.](#)
- Carpeta projecte nova pàgina web Facultat de Farmàcia - al Campus Virtual
- [Planificació nova pàgina web](#)
- Fulletons del saló de l'ensenyament - al Campus Virtual
- Fulletons dels ensenyaments - al Campus Virtual
- Fòrum Curs Espai Facultat de Farmàcia – al Campus Virtual



### 3.3 Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat

#### 3.3.1 El sistema de garantia interna de Qualitat (SGIQ) a la Facultat de Farmàcia

La Facultat de Farmàcia ha estat sempre compromesa amb l'assegurament de la qualitat en els ensenyaments que imparteix. Una mostra d'això és que la [Unitat de Laboratoris Docents \(ULD\)](#) compta amb el Segell de Compromís cap a l'Excel·lència 200\* i el [Servei de Desenvolupament del Medicament \(SDM\)](#) amb la certificació ISO 9001. La Facultat de Farmàcia destaca també per l'[elevat nombre de grups i projectes d'Innovació docent](#) que fan palès el seu compromís amb la millora de la docència.

Prèviament a la obligatorietat de la implementació del sistema de garantia de qualitat al centres universitaris, la UB va impulsar l'elaboració de Plans estratègics de centre per tal de detectar els aspectes forts i febles dins l'àmbit acadèmic, de recerca i gestió. En aquest context l'any 2008 la facultat va elaborar i aprovar el [Pla estratègic 2007-2017](#). En l'àmbit acadèmic d'aquest pla, es detallen els punts febles dels ensenyaments adscrits a la Facultat de Farmàcia i es proposarem accions de millora. Aquest document mostra com la Facultat de Farmàcia ha estat sempre compromesa en garantir la qualitat en els seus ensenyament dins les seves possibilitats i proposar de manera adequada millores dins la gestió acadèmica, la recerca, la docència, etc.

En aquesta context, la Junta de la Facultat va aprovar, el 25 de febrer de 2010, el [document de Política i objectius de qualitat de la Facultat de Farmàcia](#) que marca les línies generals d'actuació en aquest àmbit i la constitució de la [Comissió de Qualitat](#) de la facultat per supervisar aquesta actuació.

El sistema de qualitat de la facultat pren com a referència els estàndards i directrius per a l'assegurament de la qualitat en l'espai europeu d'educació superior elaborats per l'Associació Europea per a la [Garantia de la Qualitat de l'Educació Superior \(ENQA\) i adoptats pels ministres d'Educació europeus a Bergen](#) (2005), segueix les directrius establertes per l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU Catalunya), l'Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació (ANECA) i l'Agència de Qualitat dels Estudis Universitaris de Galícia (AGSUG) en el programa [AUDIT](#) i a compleix els requisits de la normativa que s'estableix en l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials del Ministeri d'Educació i Ciència.

El sistema de qualitat de la facultat integra totes les activitats relacionades amb la garantia de qualitat dels graus i els màsters oficials i desplega el SAIQU com a l'instrument que ha d'utilitzar tant en la fase de disseny dels ensenyaments com en la del seguiment continu d'aquests per assegurar l'assoliment dels objectius associats a la formació.

El SAIQU, certificat per AQU Catalunya en el marc del programa AUDIT, s'aplica de manera global a tots els centres de la UB i es basa en tres eixos: planificació i documentació del sistema, organització de la gestió basada en processos i introducció de la rendició de comptes mitjançant la redacció i publicació dels informes de seguiment dels

ensenyaments de la facultat. Aquests tres eixos reflecteixen el resultat de l'anàlisi sistemàtica per millorar-ne els ensenyaments.

### ***3.3.1.1 L'abast del SAIQU del programa formatiu***

El desenvolupament del SAIQU a tots els centres de la UB parteix d'un marc de referència comú, que pren en consideració els criteris següents:

1. Política i objectius de qualitat
2. Disseny de l'oferta formativa
3. Desenvolupament de l'ensenyament i d'altres actuacions orientades als estudiants
4. PDI i PAS
5. Serveis i recursos materials
6. Resultats de la formació
7. Informació pública

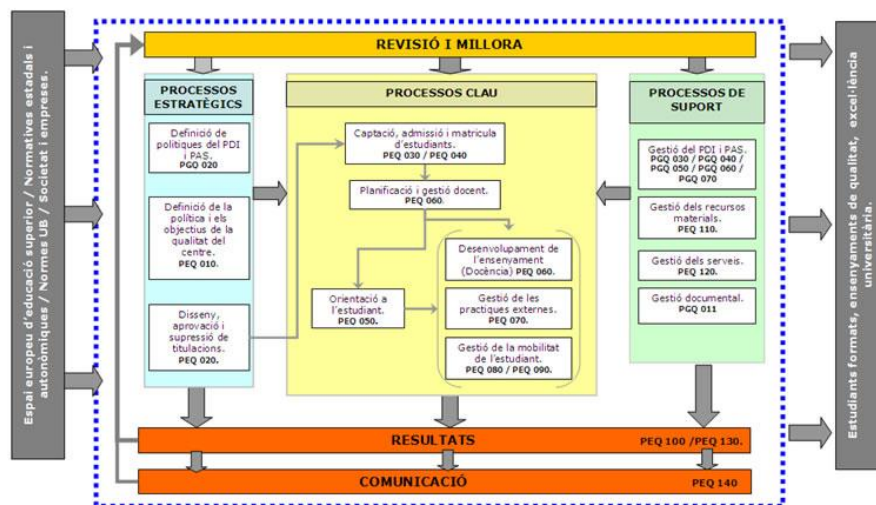
### ***3.3.1.2 Gestió per processos***

La facultat controla i verifica el disseny i desplegament dels graus i màsters oficials per assegurar que es compleixen els requisits necessaris per a la seva acreditació, els especificats per la UB i els definits en les diferents normatives i reglaments. Així mateix és la responsable de generar informació pública actualitzada relativa al funcionament dels ensenyaments.

Per dur a terme aquesta tasca, la facultat té identificats els processos relacionats amb la formació universitària necessaris per assegurar que s'assoleixen els objectius pretesos en els seus graus i màsters i n'ha determinat la seqüenciació i la interacció mitjançant un mapa de processos.

La Comissió de Qualitat de la Facultat de Farmàcia dissenya i analitza els procediments que permeten controlar, actualitzar, identificar i distribuir la documentació, les dades i els indicadors que defineixen i generen el sistema de qualitat. Les dades que es fan servir per a la millora provenen de les mesures del seguiment del desplegament dels seus ensenyaments, de la mesura i seguiment de les dades i dels indicadors dels processos i del servei ofert i de la satisfacció dels grups d'interès.

MAPA DE PROCESSOS DEL SAIQU AL CENTRE



### 3.3.2 El SGIQ implementat ha facilitat el procés de disseny i aprovació, el procés de seguiment i modificació, i el procés d'acreditació de les titulacions (subestàndars 1, 3 i 4)

L'any 2008, la UB va establir un procediment per a la redacció de les memòries de verificació dels nous graus. L'any 2009, la Facultat de Farmàcia va iniciar la redacció dels PEQ que configuren el nucli central de la política de qualitat i l'any 2015, ha iniciat la seva revisió i millora. És així que el PEQ 020 *Gestió dels programes formatius en el marc de verificació, seguiment, modificació i acreditació (VSMA)* recull tots els procediments implicats en el disseny i l'aprovació, el seguiment i la modificació i l'acreditació de les titulacions.

La Facultat de Farmàcia dóna molta importància al procés de seguiment de les titulacions com a instrument per a l'anàlisi de dades, dels indicadors i dels resultats sobre les titulacions i el seu desplegament i com a proposta de les accions de millora, no només pel que fa a les titulacions sinó també a tot l'àmbit del centre.

Els informes de seguiment de les titulacions sempre incorporen les modificacions que la titulació proposa per tal de millorar la formació dels estudiants i els resultats acadèmics. Fruit de l'anàlisi d'aquestes dades, s'ha proposat accions de millora als informes de seguiment dels ensenyaments, com per exemple, el canvi de semestre d'impartició d'assignatures per millorar la definició de l'itinerari docent, canvis en els requisits de matriculació de les assignatures optatives o bé l'establiment de rúbriques per a la valoració del TFG. Els informes de seguiment i les propostes de millora s'aproven finalment per Comissió Acadèmica delegada de la Junta de Facultat.

El web del Sistema de Qualitat de la Facultat de Farmàcia publica totes les [memòries de verificació](#), [els informes de seguiment](#) i [les modificacions de les titulacions](#). Amb motiu de l'acreditació, s'ha activat un baner específic del procés d'acreditació per fer pública la documentació requerida en aquest procés.

### **3.3.3 El SGIQ implementat garanteix la recollida d'informació i de resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial dels resultats d'aprenentatge i de la satisfacció dels grups d'interès (subestàndard 2)**

La recollida d'indicadors i l'anàlisi dels resultats són mecanismes per poder avaluar el seguiment i la qualitat de les titulacions de la facultat. Conscients de la importància que tenen, el centre sempre ha fet un gran esforç en l'estudi i l'anàlisi tant d'indicadors com de resultats.

En referència als indicadors de satisfacció dels grups de interès cal destacar:

1. Enquestes institucionals de satisfacció dels alumnes amb l'acció docent (enquestes assignatures i professorat) que es comenten al subestàndard 4 del punt 3
2. L'enquesta sobre el Pla d'acció Tutorial que s'analitza al subestàndard 5.1 del punt 3
3. Així mateix, es recullen i analitzen les enquestes sobre les accions d'orientació professional dutes a terme
4. Finalment les enquestes a tutors i estudiants de les pràctiques externes de CTA, recollides al subestàndard 6 del punt 3

Des de la implantació dels graus, la facultat elabora i publica anualment una memòria acadèmica en la que es recullen les dades dels ensenyaments. En els informes de seguiment dels graus s'analitzen exhaustivament les dades referides al [perfil d'accés](#) i al [rendiment](#) dels estudiants.

L'elaboració dels informes de seguiment també ha estat una bona oportunitat per a ordenar i revisar la taula d'indicadors de les titulacions. Amb el suport de l'APQUB, s'ha pogut disposar d'una bateria força ampla d'indicadors per poder fer el seguiment de les titulacions. L'APQUB, amb el suport de la Secretaria d'Estudiants i Docència, ha creat una base de dades amb els indicadors de cadascun dels centres i amb les dades provinents tant de la institució com amb les generades des del mateix centre.

D'altra banda, el SAIQU del centre especifica en els PEQ els indicadors que cal recollir i analitzar en els diferents processos. El PEQ 130 *Resultats acadèmics* estableix el procediment per a la recollida, anàlisi i publicació dels resultats dels programes formatius. En aquest sentit, entenem com a resultats, els resultats d'aprenentatge (rendiment), d'inserció laboral i de satisfacció dels usuaris.

Pel que fa als resultats de la satisfacció dels usuaris, la UB disposa d'un sistema estandarditzat d'enquestes de satisfacció dels estudiants. Al web del Sistema de Qualitat s'hi poden consultar els [informes agregats per ensenyament i semestre](#). En aquests informes s'hi inclou la informació sobre el nombre de respostes, distribució de les freqüències de les diferents respostes i mitjanes per al conjunt de l'ensenyament. Cal assenyalar que el nombre de respostes ha disminuït considerablement en els últims anys, coincidint amb el pas d'un sistema de registre en paper a un sistema de registre en línia. Finalment, la UB ha decidit implantar un sistema en línia susceptible de ser aplicat

en un temps i un espai determinats, amb l'ús de tauletes o de dispositius mòbils. Aquests canvis han estat aplicats fins al segon semestre del curs 2014-15.

Tal i com ja s'ha esmentat anteriorment, la facultat també disposa d'un sistema per recollir les [queixes i els suggeriments](#) dels agents implicats en els programes formatius, que queda descrit en el PEQ 100 sobre la gestió de les queixes, reclamacions i suggeriments.

### **3.3.4 El SGIQ implementat es revisa periòdicament per analitzar-ne l'adequació, i si s'escau es proposa un pla de millora per optimitzar-lo**

La revisió de la implantació del SAIQU de la facultat està regulada a través del PEQ 011. *Revisió del sistema d'assegurament intern de la qualitat*. En aquest procediment s'estableix com s'ha d'avaluar la implantació del SAIQU, els agents implicats en la revisió i els instruments que recullen l'evolució del desplegament del SAIQU. Aquest PEQ 011 ha estat redactat per la Comissió de Qualitat i ha estat aprovat recentment. Durant el procés d'acreditació s'han revisat tots els procediments i, per tant, d'acord amb el nou procediment PEQ011 aquests s'aniran revisant anualment.

La Comissió de Qualitat de la Facultat de Farmàcia proposa com a millores a implementar:

- Modificar la composició de la Comissió de Qualitat per tal d'implicar-la més en el funcionament diari de la facultat
- Revisar els indicadors i el recull de resultats especialment pel que fa a les enquestes de satisfacció
- Per tal de completar el PEQ 060 que permet fer un seguiment del desplegament dels ensenyaments però no tant del TFG, s'elaborarà un procediment específic (PEQ061) sobre la gestió del TFG
- Fer un nou procediment sobre la tutorització dels estudiants de màster amb un caràcter suficientment obert per tal de que es pugui adaptar a les particularitats de cada màster
- Adequació del procés d'elaboració de l'informe de seguiment per millorar el seu encaix amb les necessitats del procés d'acreditació. Per exemple, implicant a tots els grups d'interès en la seva elaboració i a part de fer els informes accessibles a través del web, fer públic el procés a l'apartat de notícies de la pàgina web de la facultat

## **Evidències**

---

- [Web de Sistema de Qualitat de la Facultat de Farmàcia](#)
- [Memòries de verificació, els informes de seguiment i les modificacions de les titulacions](#)
- [Pla estratègic 2007-2017](#)
- [Memòries acadèmiques anuals de la Facultat de Farmàcia](#)

- [Segell de Compromís cap a l'Excel·lència 200+ de la Unitat de Laboratoris Docents](#)
- [Certificació ISO9001 del Servei de Desenvolupament del Medicament](#)
- [PEQ 020 Gestió dels programes formatius en el marc de verificació, seguiment, modificació i acreditació \(VSMA\).](#)
- [PEQ 100 Gestió de les queixes, reclamacions i suggeriments](#)
- [PEQ 130 Resultats Acadèmics](#)
- [PEQ 011 Revisió del sistema d'assegurament intern de la qualitat](#)
- [Grups i projectes d'Innovació Docent de la facultat](#)
- Dades del [perfil d'accés](#) i del [rendiment](#) dels estudiants.
- [Informes agregats per ensenyament i semestre](#)
- Accés a la bústia de [queixes i els suggeriments](#)

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

#### 3.4.1 El professorat 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'estàndard 4 valora l'adequació del professorat al programa formatiu des del punt de vista de la qualificació i preparació exigits perquè la docència sigui de qualitat. També es valora l'opinió dels alumnes respecte l'actuació docent del professorat. Atès que una part important del professorat és comú als dos ensenyaments, aquest estàndard es desenvolupa de forma conjunta per als dos graus.

##### 3.4.1.1 Adequació del professorat al programa formatiu

L'assignació de la docència al professorat que ha d'impartir classes en els títols de grau es realitza d'acord amb el que s'estableix als Estatuts de la UB. Els consells d'estudis fan els encàrrecs docents als departaments, a partir del nombre d'estudiants que es preveuen a cada curs, de les activitats docents que estableix el 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 activitat. Els departaments són els que finalment, decideixen l'equip docent que es responsabilitza de les activitats docents encarregades.

La tipologia del professorat que participa als graus de NHD i de CTA es resumeix a les taules E.4.2a. i E.4.2b. en aquestes taules es pot observar que només al voltant d'un 50% del professorat és permanent (36%-40% titulars-agregats i 12% catedràtics als graus de NHD i de CTA, respectivament). Aquesta proporció és adequada per garantir mínimament l'estabilitat del grau, a més d'assegurar una experiència docent i investigadora notable. Tanmateix, és insuficient per a aprofundir en millores d'innovació docent i per a avançar cap a una atenció acadèmica personalitzada. En el primer punt, la implementació de mesures de millora que potenciïn la formació al CAT pot representar una millora i en el segon, caldria incloure una millor implementació del PAT però sobre, el fonamental seria un increment del nombre de personal docent estable. Cal fer esment que des de l'any 2010 que es varen implantar els dos graus, el nombre de professors de plantilla no només no s'ha incrementat sinó que fins i tot s'ha reduït, malgrat que s'ha passat al voltant de 180 alumnes matriculats el curs 2010-11 a més de 500 alumnes el curs 2014-15. Les restriccions econòmiques derivades de la crisi han fet que el nombre de noves places de professorat generades fos insuficient per compensar les noves necessitats i el problema s'agreuja si en té en compte les jubilacions no cobertes des de la implementació dels graus (només a la Facultat de Farmàcia des de l'any 2010 s'han perdut 17 professors). En aquest sentit, cal fer esment que no només s'han produït mancances de tipus quantitatiu, sinó també de tipus qualitatiu ja que amb molta freqüència les necessitats docents han estat cobertes amb professorat associat a temps parcial, poc remunerat i amb poca disponibilitat de temps per atendre tutories i activitats d'atenció i seguiment dels alumnes.

Així, al grau de NHD, només el 43% de la docència és impartida per professorat permanent mentre que al de CTA, aquest valor representa un 58% (taules E.4.2.1a i E.4.2b). Tot i representar quantitativament només de l'ordre de la meitat de la docència, cal destacar en positiu que la pràctica totalitat dels professors permanents (catedràtics, titulars i agregats) disposen de l'acreditació de sexennis de recerca. En el cas del col·lectiu de catedràtics la mitjana de sexennis és de 4,8 i en el cas de titulars i agregats, la mitjana és de 3,0. Igualment, cal destacar com a punt fort de l'equip docent que pràcticament tots els professors permanents fan recerca relacionada amb l'àmbit en què desenvolupen la seva activitat docent al grau i, a més, formen part de grups de recerca de qualitat reconeguda i consolidada (grups SGR-Generalitat de Catalunya). Un altre punt fort del professorat d'aquests graus és que reproduceix la transversalitat pròpia dels dos graus i tot i ser majoritari el professorat de la Facultat de Farmàcia, cal destacar en positiu la presència de professors vinculats a altres facultats de la UB: Facultat de Química, Facultat de Biologia i Facultat de Medicina, entre d'altres.

**Taula E.4.2a. Dades globals del professorat del grau de NHD. Curs 2013-14**

<b>Categoria</b>	<b>PDI</b>	<b>Doctors</b>	<b>%Doctors</b>	<b>TC</b>	<b>%TC</b>
Catedràtic d'universitat	17	17	100%	17	100%
Professor titular d'universitat o agregat	50	50	100%	50	100%
Professor titular d'escola universitària	1	1	100%	1	100%
Professor lector	9	9	100%	9	100%
Professor associat i associat mèdic	38	23	61%	0	0%
Altres	16	12	75%		
Sense especificar	10	4	40%		
<b>TOTAL</b>	<b>141</b>	<b>116</b>	<b>82%</b>	<b>77</b>	<b>67%</b>

Font: Gabinet Tècnic del Rectorat

**Taula E.4.2b. Dades globals del professorat del grau de CTA. Curs 2013-14**

<b>Categoria</b>	<b>PDI</b>	<b>Doctors</b>	<b>%Doctors</b>	<b>TC</b>	<b>%TC</b>
Catedràtic d'universitat	18	18	100%	18	100%
Professor titular d'universitat o agregat	58	58	100%	58	100%
Professor titular d'escola universitària	1	1	100%	1	100%
Professor lector	7	7	100%	7	100%
Professor associat i associat mèdic	42	22	52%	0	0%
Altres	11	11	100%		
Sense especificar	11	4	36%		
<b>TOTAL</b>	<b>148</b>	<b>121</b>	<b>82%</b>	<b>84</b>	<b>67%</b>

Font: Gabinet Tècnic del Rectorat



**Taula E.4.2.1a Dades globals de la dedicació docent del professorat del grau de NHD. Curs 2013-14**

	Diversos	Associats i associats mèdics	Lectors	Titulars i agregats	Catedràtics	TOTALS
Hores	1757	1144	567	2027	508	6003
% hores	29,3	19,1	9,4	33,8	8,5	100
Professors	26	38	9	51	17	141
% professors	18,4	27,0	6,4	36,2	12,1	100

Font: Gabinet Tècnic del Rectorat

**Taula E.4.2.1b Dades globals de la dedicació docent del professorat del grau de CTA. Curs 2013-14**

	Diversos	Associats i associats mèdics	Lectors	Titulars i agregats	Catedràtics	TOTALS
Hores	558	1784	263	2967	691	6263
% hores	8,9	28,5	4,2	47,4	11,0	100,0
Professors	22	42	7	59	18	148
% professors	14,9	28,4	4,7	39,9	12,2	100,0

Font: Gabinet Tècnic del Rectorat

El col·lectiu format per becaris i professors associats no especialistes participa majoritàriament en la docència de pràctiques de laboratori. Es dona el cas que en assignatures amb un component pràctic elevat (per exemple l'assignatura d'Experimentació al laboratori de primer curs, que és comuna als dos ensenyaments) hi participa un nombre molt elevat de professors. No és la situació òptima per poder coordinar adequadament l'assignatura però la situació derivada de les darreres polítiques universitàries en matèria de professorat condiona en gran manera l'assignació de professorat per part dels departaments.

El col·lectiu de **professors associats especialistes** en les matèries dels graus és nombrós (en relació al nombre d'alumnes dels graus). Són professors que desenvolupen la seva activitat professional en l'àmbit de la nutrició i la dietètica o en empreses o institucions relacionades amb el sector agroalimentari. En el cas d'ensenyaments amb una vessant pràctica i d'aplicació tan important com són NHD i CTA, són imprescindibles per a una bona formació de l'alumnat, ja que poden aportar una **experiència professional del dia a dia** que difícilment es pot aportar des de l'àmbit acadèmic. La contrapartida però és la dificultat d'organitzar les activitats docents i particularment les dificultats derivades de fer compatibles les diferents tasques d'aquests professors. A

l'arxiu "Activitat professional del professorat associat" (Campus Virtual) es pot consultar una breu ressenya de l'activitat externa d'aquests professors, on es posa de manifest l'experiència professional relacionada amb els graus.

La **primera fase dels estudis universitaris** és molt important i és per això que es desenvolupen activitats per ajudar als estudiants en la transició del batxillerat a la universitat (veure l'estàndard 5). Tot i així, cal assenyalar que no es disposa encara d'un pla d'actuació pel que fa a l'assignació del professorat de primer curs. Com s'ha fet esment anteriorment, són els departaments els que assignen la docència i el fet de disposar d'una plantilla docent estable més reduïda dificulta aquesta assignació. La implantació dels graus ha comportat no només un increment important tant en el nombre d'alumnes com en les assignatures a impartir sinó també en la quantitat i diversitat d'activitats formatives a desenvolupar sense un increment proporcional en la força docent. Particularment important és l'augment de les activitats pràctiques i de l'experimentalitat que normalment requereixen grups més reduïts que els de teoria i per tant més hores de professorat per impartir-les. Aquesta mancança de professorat és la principal raó per la qual els departaments assignen aquesta docència pràctica a becaris i a professorat contractat de tipologia variada. A més a més, el CAT on es desenvolupen aquests graus està encara en fase de consolidació i això fa que una part important del professorat s'hagi de desplaçar des d'altres campus. Cal, per tant, incrementar el nombre de professors ubicats al campus que tinguin prou disponibilitat horària per millorar l'atenció als estudiants.

En el cas de les classes magistrals la situació és diferent. Els departaments involucren professorat de llarg recorregut en la formació dels estudiants sobretot en els primers cursos. A modus d'exemple, en el conjunt de les assignatures de primer curs, a les activitats de teoria hi participen 20 professors permanents (7 catedràtics i 13 titulars-agregats) i 14 professors contractats (lectors, associats i investigadors). Es combina així l'experiència amb els nous corrents que aporta el professorat novell format en tècniques pedagògiques modernes. En qualsevol cas, és una qüestió important que cal treballar més a fons per garantir que les bases del coneixement quedin ben treballades.

Si es té en compte l'opinió dels estudiants de primer curs sobre les assignatures que cursen la situació és molt diversa. Cal recordar que el primer curs és comú per als dos ensenyaments, amb els mateixos programes i sovint el mateix professorat. Tot i així s'observen diferències entre els diferents col·lectius d'estudiants (les valoracions dels estudiants de CTA i de NHD són accessibles al Campus Virtual). En ambdós ensenyaments hi ha un grup de matí i un grup de tarda, essent superior la participació en els grups de matí (a l'entorn de 15 sobre grups de 40) que en els de tarda (a l'entorn de 7 sobre grups de 40). Generalment, en els grups de tarda es concentren els estudiants que treballen i sol haver-hi menor assistència a classe i, per tant, menor participació. És per això que a continuació, només s'analitza l'opinió expressada pels estudiants matriculats a grups de matí. La valoració global de les assignatures és bona, ja que en 9 de les 10 assignatures de primer curs l'opinió sobre l'assignatura en general supera el 6,5 sobre 7. Tot i així, hi ha algunes assignatures en les que algun col·lectiu té una opinió negativa; és el cas de la Química Orgànica i de la Bioestadística i Matemàtica Aplicada. Es tracta d'assignatures que presenten més dificultat als estudiants que la resta. En qualsevol cas, i tal com es posa de manifest a les propostes de millora, està previst analitzar les causes i

es prendre les mesures necessàries per millorar el rendiment i la valoració dels estudiants.

Com a exemple d'una mesura implantada per afavorir la transició de la secundària a la universitat i després d'analitzar els resultats de les qualificacions de les assignatures de primer curs dels graus de CTA i NHD i d'analitzar l'opinió expressada pels estudiants a través de la seva participació en el consells d'estudis, es va acordar un canvi en l'organització curricular de les assignatures de primer curs per tal de compensar la dificultat dels dos semestre de primer, reduint la dificultat en el primer semestre i així facilitant el seguiment del curs ([informes de seguiment del grau de CTA i NHD del curs 2011-12](#)).

### **3.4.1.2 Encàrrec docent i assignació docent dels TFG i les Pràctiques Externes.**

Les assignatures de **TFG** i de **Pràctiques Externes** són assignatures singulars que s'imparteixen al darrer curs dels graus i no són assignades a cap departament en particular. En aquest sentit, el curs 2013-14 va ser un curs especial; en tractar-se de la primera promoció, el nombre d'alumnes que van assolir els criteris (nombre de ECTS superats) per poder cursar aquestes assignatures va ser molt reduït. En el cas del **Grau de NHD** en el curs 2013-14 el nombre d'estudiants d'aquestes assignatures va ser d'entre 25 i 27, respectivament i es va establir un sistema flexible d'assignació de forma que es va fer una convocatòria oberta de propostes de temes per al TFG i de forma consensuada es van cobrir les necessitats. En el cas de les Pràctiques Externes, la tutorització acadèmica dels estudiants va anar a càrrec dels mateixos tutors de TFG, amb algunes excepcions.

La situació actual ha canviat i a partir del curs 2015-16 s'ha establert una distribució, i per tant, un encàrrec dels TFG per departaments en funció del nombre de crèdits que cada departament imparteix al grau, així com de l'àmbit en què es desenvolupa la seva activitat. En el cas de les Pràctiques Externes s'ha creat una comissió formada per professors afins a les activitats d'aquest *practicum*, d'on surten els tutors dels estudiants. El professorat que forma part d'aquesta comissió és el que tutoritza els estudiants.

En el **Grau de CTA**, en el curs 2013-14 tot i que van cursar el TFG un total de 18 alumnes, el procediment per l'assignació dels tutors del TFG, com s'explicarà amb detall a l'estàndard 6, s'ha basat en la petició als departaments de possibles temes i dels corresponents tutors en funció de la càrrega docent que cada departament imparteix al grau. Mitjançant un sistema de preinscripció que contempla las preferències, els alumnes van optar als diferents temes/tutors dels TFG i en cas necessari, l'assignació dels temes es va resoldre aplicant els criteris prèviament establerts a la normativa del TFG. Són per tant els alumnes els que finalment trien el tema i el tutor de la llista prèviament oferta i validada per la coordinadora de l'assignatura. En el curs 2013-14 tots els temes de TFG van ser tutoritzats per un total de 9 professors, tots ells doctors i dels quals 7 eren professors permanents.

Les Pràctiques Externes de CTA són una assignatura obligatòria que es desenvolupa fonamentalment en empreses agroalimentàries i en diferents departaments de l'Administració amb competències a l'entorn alimentari. A instàncies del Consell d'Estudis,

es va crear una comissió específica de Pràctiques Externes, constituïda majoritàriament pels professors del grau que compatibilitzen l'activitat docent amb una tasca professional en diferents àmbits del sector agroalimentari. Aquesta comissió és la que s'encarrega d'assignar les places de pràctiques externes i de nomenar el tutor acadèmic, freqüentment entre els membres de la pròpia comissió. La implicació professional d'aquests tutors s'estima que és idònia per a la tutorització d'aquestes pràctiques.

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

Des de la implantació dels graus, els alumnes disposen d'una aplicació informàtica accessible des del seu espai personal al web de la UB expressar la seva opinió sobre el professorat. Tot i que s'informa abastament del procés i de la seva importància per a la millora de la docència, la participació és reduïda. A l'ensenyament de NHD, la participació el curs 2013-14 va ser d'un 18,4% a les assignatures del primer semestre i d'un 11,7% a les del segon. En el cas de CTA, la participació mitjana va ser d'un 35,8 % de respostes en el primer semestre i d'un 29,4% en les assignatures del segon semestre. Davant d'aquest baix percentatge, la universitat a petició de la Facultat de Farmàcia ja ha plantejat diverses mesures que es comenten més endavant per tal d'incrementar la participació dels estudiants.

Així, la baixa participació en les enquestes implica que les valoracions obtingudes s'hagin de considerar amb una certa reserva. Tot i així, cal posar de relleu que el conjunt del professorat rep una valoració positiva. Al Grau de NHD, el professorat rep una valoració mitjana de 6,9 sobre 10 (professorat del primer semestre) i de 6,6 (segon semestre) a la pregunta sobre la satisfacció en general de l'actuació docent del professor. Aquesta valoració en el grau de CTA ha estat entre 6,4 i 7,4 per als professors que imparteixen docència en el primer semestre i entre 6,4 i 7,4 per als que ho fan en el segon semestre. És important destacar que la valoració ha estat satisfactòria en tots els ítems valorats.

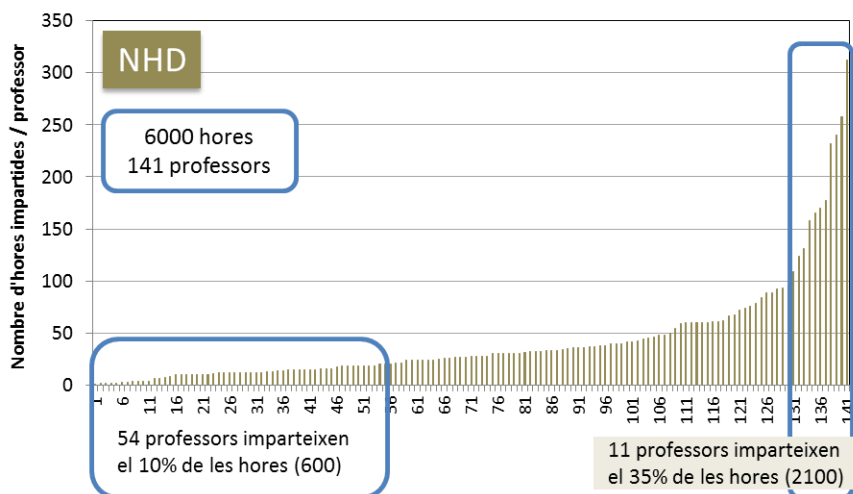
A partir del curs 2014-15, la UB ha implantat un nou sistema que permet respondre les enquestes a través de qualsevol dispositiu mòbil amb connexió a internet. La primera experiència (segon semestre del curs 2014-15) ha estat positiva, amb una participació que duplica l'obtinguda fins ara; a NHD s'han enquestat un total de 47 professors i el grau de participació ha estat del 36% i a CTA s'han enquestat un total de 60 professors, amb una participació mitjana del 29%.

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

A la memòria per la verificació dels títols es va estimar que tot el professorat adscrit a la Facultat de Farmàcia podria estar disponible per a impartir la docència que li fos pròpia en els graus de CTA i NHD. En el moment de la redacció de la memòria encara no s'havien iniciat els graus i no s'havia fet l'assignació docent als departaments. La realitat,

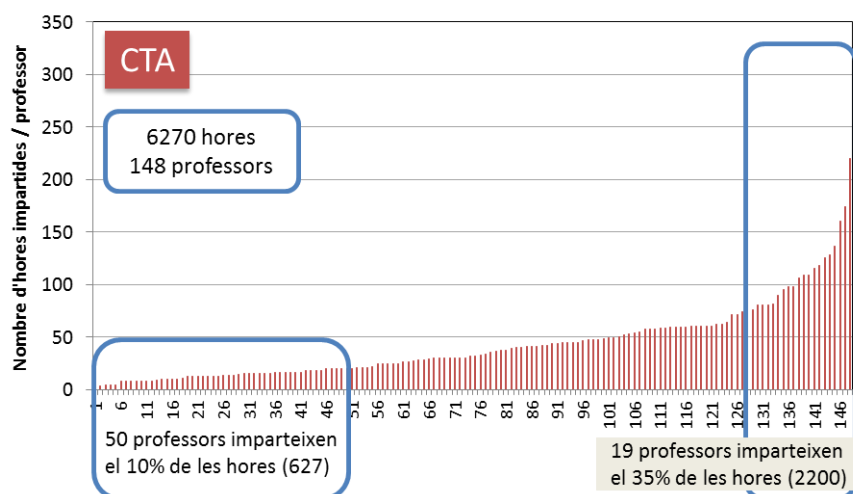
un cop implantats els graus, és que només una part dels professors de la Facultat de Farmàcia participen als graus de NHD i de CTA (110 professors d'un total de 233, referenciats l'any 2010). Tot i que qualitativament és molt important la participació de professors d'altres facultats de la UB, majoritàriament la docència d'aquests graus recau en professorat adscrit a la Facultat de Farmàcia: un 78% en el cas de NHD i un 75% en el de CTA.

Als graus de NHD i de CTA hi participen 141 i 148 professors, respectivament. Pot semblar que és un nombre elevat per a un col·lectiu que no arriba als 300 alumnes en cada ensenyament i certament ho és. Cal tenir present, però, que una part important dels professors hi participen amb un nombre molt petit d'hores. L'anàlisi de les dades individuals que aporta la taula E.4.1a i E.4.1b així ho demostra. A la Figura 3 es representen les hores que imparteix cadascun dels 141 professors al grau de NHD, ordenats de menys a més. Tal i com pot observar-se, dels 141 professors, 54 (el 38%) imparteix el 10% de les hores totals de docència, mentre que a l'altre extrem es troben 11 professors (el 8% del total) que imparteixen més de 2000 hores.



**Figura 3.** Hores de docència impartides al Grau de NHD. Cada línia vertical correspon a un professor. El professorat s'ha ordenat segons el nombre d'hores de classe impartides. Les dades corresponen al curs 2013-14. Font: elaboració pròpia a partir de la taula E4.1a (Gabinet Tècnic del Rectorat)

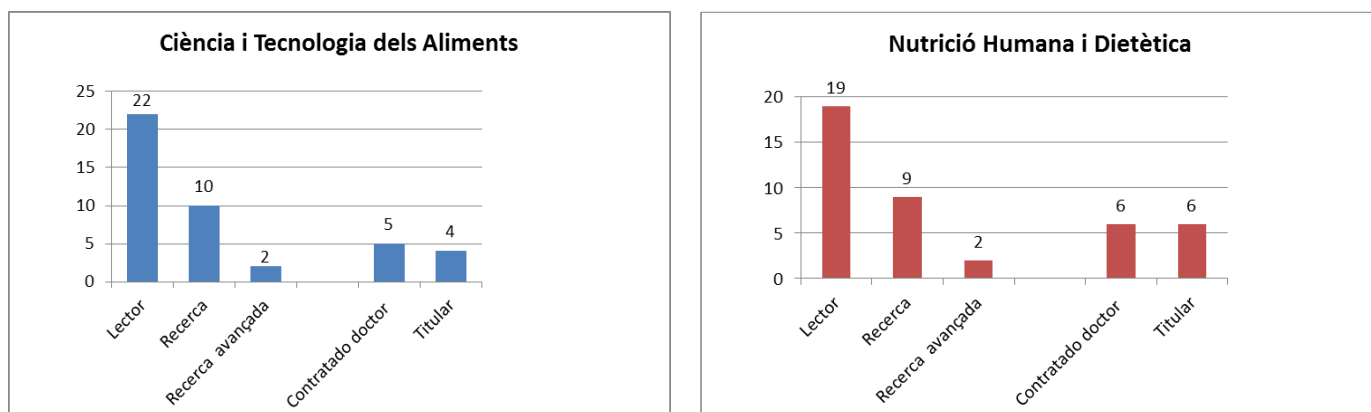
A la Figura 4 es mostra la mateixa representació per al Grau de CTA. En aquest cas, dels 148 professors, 50 (el 34%) imparteix el 10% de les hores totals de docència, mentre que a l'altre extrem es troben 19 professors (el 13% del total) que imparteixen un conjunt de 2200 hores.



**Figura 4.** Hores de docència impartides al Grau de CTA. Cada línia vertical correspon a un professor. El professorat s'ha ordenat segons el nombre d'hores de classe impartides. Les dades corresponen al curs 2013-14. Font: elaboració pròpia a partir de la taula E4.1b (Gabinet Tècnic del Rectorat)

Un percentatge elevat del professorat té una dedicació completa a la universitat (67% tant a NHD com a CTA). Aquesta proporció garanteix una certa estabilitat al conjunt dels ensenyaments i fa possible l'organització del grau i l'atenció als estudiants. Una part del professorat no estable són professionals externs, imprescindibles per a la bona formació dels estudiants. No obstant, restada aquesta participació resta encara un nombre important d'hores associades a becaris i professors no estables amb modalitats de contracte molt diverses. Aquest és un punt feble dels ensenyaments que s'ofereixen al CAT que caldria millorar mitjançant polítiques de consolidació de professorat.

Dins del col·lectiu de professors associats, associats clínics i altre professorat no permanent, aproximadament un 50% tenen algun tipus d'acreditació (AQU o ANECA) per accedir a posicions docents permanents. Entre els que no disposen d'acreditació s'inclouen el associats amb una tasca professional molt consolidada a la indústria o bé a l'Administració que no tenen com a objectiu la carrera docent, o bé personal no permanent llicenciat i que, per tant, no te opció a acreditar-se. La informació disponible indica que un 65% del professorat que pot acreditar-se (doctors) ha obtingut algun tipus d'acreditació.



**Figura 5.** Nombre de professors doctors no permanents amb acreditació. Font: elaboració pròpia

El fet de que molt del personal no permanent disposi d'alguna acreditació posa de manifest que els ensenyaments, el campus i la facultat té opcions de poder garantir l'increment necessari de professors amb una plaça a temps complet i permanent. Aquesta part de l'anàlisi impacta directament sobre la proposta de millora on s'indica que manca professorat permanent al campus (C-10). 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. Tant el Grau de CTA com el de NHD necessiten titulats que exerceixen la professió en àmbits diferents que aporten la seva experiència per poder desenvolupar les competències més professionalitzadores.

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

La Facultat de Farmàcia i la UB compten amb programes de suport a la docència i formació del professorat per millorar la seva activitat docent. A la Facultat de Farmàcia es materialitza en l'Aula de Formació de Professorat, que organitza de forma regular activitats de formació per al professorat i aglutina els grups d'innovació docent de la facultat alguns dels quals desenvolupen projectes als ensenyaments de CTA i de NHD.

La [Secció d'Universitat de l'Institut de Ciències de l'Educació \(ICE\)](#) és responsable de programar el Pla de Formació del Professorat de la UB, per complir el precepte estatutari que recull com a dret del PDI «tenir accés a la formació permanent, amb la finalitat de garantir la constant millora de la qualitat de la tasca docent i investigadora». L'objectiu general del programa és impulsar la professionalització del professorat i contribuir a la millora de la qualitat de la docència universitària a través del disseny, l'organització i la gestió de la formació permanent i de l'assessorament, la informació i l'assistència tècnica al PDI.

### **Pla de formació del PDI: programes i activitats de suport**

El [Pla de formació del PDI](#) dona resposta a les necessitats d'actualització de les competències docents lligades al desenvolupament professional del professorat i a les expectatives de la UB de disposar d'una plantilla de professorat qualificada i preparada per assumir els reptes promoguts per l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES).

### **Màster en Docència Universitària per a Professorat Novell**

L'objectiu general d'aquest màster és aportar una formació bàsica al professorat novell i becaris amb tasques docents assignades que li permeti desenvolupar el procés de professionalització com a docent universitari. La facultat participa en totes les convocatòries del [Màster per a professors novells](#). En les darreres edicions dos dels professors que participen en els graus de NHD i de CTA han realitzat aquest màster (Dr. Òscar Domènech, Dra. Mireia Urpí).

### **Formació permanent pròpia de l'ICE**

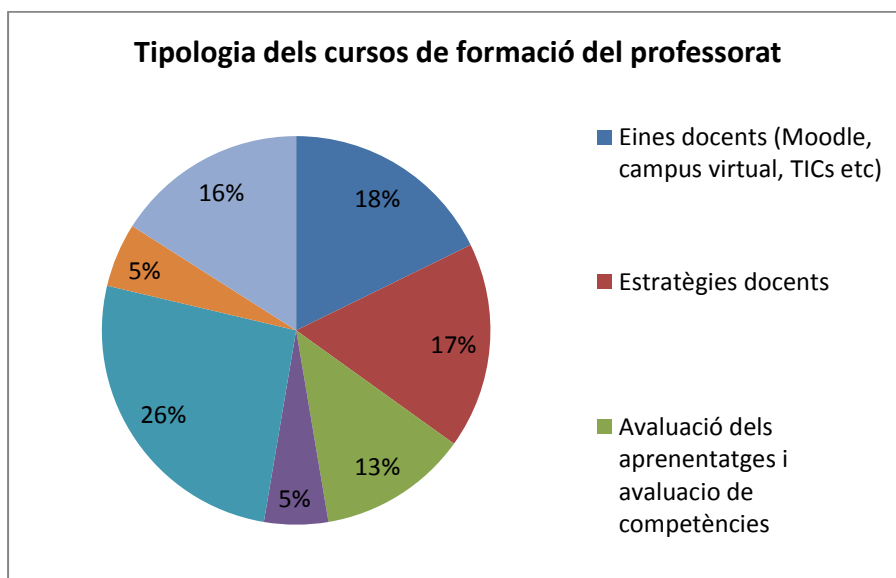
L'objectiu general és donar una [formació al professorat de la UB](#) de tipus generalista, específica o monotemàtica en competències docents metodològiques, de planificació i de gestió de la docència i en competències comunicatives, interpersonals i de treball en equip, entre d'altres. Hi ha una oferta general de tallers presencials, semipresencials i en línia i també s'inclou l'organització de jornades d'intercanvi d'experiències i de bones pràctiques docents.

Al document disponible al Campus Virtual, es detalla el llistat de cursos de formació que han seguit els professors dels graus a acreditar.

- Activitats de formació del professorat de la Facultat de Farmàcia. Curs 2013-14 – al Campus Virtual

Han estat 124 professors els que han participat en diversos cursos de formació (un total de 7.181,5 hores). La tipologia dels cursos ha estat diversa, essent els cursos de formació en plataformes com *Moodle*, els de disseny d'activitats i avaluació per competències i els d'avaluació per rubriques els que han focalitzat l'interès del professorat (veure gràfica de distribució de tipologia de cursos). També el desenvolupament del TFG i la gestió en docència i recerca són activitats de formació en les que el professorat ha estat involucrat. El detall de professors i cursos es pot trobar al document "Activitats de formació del professorat de la Facultat de Farmàcia. Curs 2013-14".





**Figura 6.** Tipologia de cursos de formació del professorat. Font: elaboració pròpia a partir de dades de l'ICE

La formació en eines lligades al Campus Virtual ha millorat l'ús d'aquesta plataforma que és la base de la comunicació i de la transmissió de material entre professors i estudiants. D'aquesta forma, els estudiants tenen a l'abast material gràfic, audiovisual, etc., fonamental per al procés d'aprenentatge. D'altra banda, la implementació d'assignatures singulars com el TFG o les Practiques Externes també ha requerit del disseny d'eines d'avaluació (rúbriques), gestió i tutorització d'estudiants fora de l'entorn de l'aula i, per tant, la formació del professorat en aquests temes ha tingut una importància cabdal.

L'impacte d'alguns dels cursos seguits pel professorat es posa de manifest en el desenvolupament de projectes d'innovació docent. Els exemples són múltiples i se'n presenten quatre:

1. Projecte: **Una nova estratègia per al treball de competències transversals en el grau de Nutrició Humana i Dietètica: «Primera Trobada sobre Plantes d'Ús Alimentari»** (2012PID-UB/011). Responsable: C. Benedí. Disseny d'activitats d'aprenentatge col·laboratiu i d'avaluació de competències transversals com la de treball en equip i la de comunicació. Aquestes activitats es van portar a terme en una assignatura optativa (Plantes d'ús alimentari) dels graus de NHD i CTA i van culminar en l'organització d'un congrés intern sobre plantes alimentàries.
2. Projecte: **Avaluació formativa de la Fisiologia Humana a través de rúbriques en els graus de CTA i NHD** (2012PID-UB/017). Responsable: C. Amat. Disseny d'activitats d'aprenentatge per al treball i avaluació de competències transversals: capacitat d'anàlisi i de síntesi, capacitat de comunicació. Aquestes activitats s'han portat a terme a les assignatures de Fisiologia humana (CTA i NHD) i Ampliació de Fisiologia humana (NHD) des de la implementació dels graus.

3. Projecte: **Implementació d'aplicacions web interactives per a l'aprenentatge de conceptes complexos** (2014PID-UB/020). Responsable: J.M. Campanera. Implementació de l'aplicació interactiva: [ESPECTRE](#) (programada en R pel propi coordinador del projecte) com a nou recurs docent per a l'aprenentatge del concepte de "quantització" a les assignatures d'e Tècniques Instrumentals (Grau de Farmàcia) i Anàlisi Instrumental (Grau de CTA).
4. Projecte: **Integració de coneixements de diferents matèries a través d'un treball col·laboratiu en xarxa. Experiència pilot en els graus del Campus de l'Alimentació** (2015PID-UB/018). Responsable: Ò. Domènech. Dissenyar una activitat col·laborativa en xarxa per integrar conceptes treballats en les pràctiques de tres assignatures de primer curs dels graus de CTA i NHD: Física i Físicoquímica, Química orgànica i Fisiologia Humana. L'activitat proposada als alumnes serà la creació d'una *wiki* que integri els coneixements de les tres assignatures a l'entorn d'un tema determinat.  
En aquest cas, es dona la situació paradigmàtica d'aprofitament dels cursos de formació. Els tres professors que subscriuen el projecte van portar a terme un curs de formació de professorat ("Aprenentatge i treball col·laboratiu en xarxa i amb l'entorn Moodle" el gener de 2015) per aprendre la utilització i la implementació d'eines en xarxa per treballar col·laborativament. Fruit d'aquest curs es va demanar un projecte d'innovació docent que es desenvoluparà en el període setembre de 2015-setembre de 2016 i s'implementarà a tres assignatures dels graus de CTA i NHD.

A més a més, **la facultat organitza jornades i seminaris** oberts a tot el professorat, acreditats per l'ICE, per a la reflexió i debat sobre temes docents. Aquestes activitats s'organitzen a través de l'Aula de Formació del Professorat. El curs 2013-14 es van portar a terme accions relacionades amb els següents temes:

- Jornada APS a la Facultat de Farmàcia (juliol de 2014).-al Campus Virtual
- Jornades sobre TFG a la Facultat de Farmàcia (febrer de 2014 (presentacions dels ponents).- Al Campus Virtual

Al Campus Virtual es poden consultar les evidències de les activitats realitzades: activitats acreditades per l'ICE i ponències presentades a la jornada sobre el TFG (Apartat: Estàndard 4; carpeta: Cursos, seminaris, tallers i jornades).

El professorat que segueix els [programes de formació de l'ICE](#) obté un certificat. Els programes de formació del professorat s'avaluen periòdicament a través de l'Agència de Polítiques de Qualitat de la UB amb el suport del Servei de Qualitat Academicodocent.

Des de fa tres anys, la facultat pot disposar de **becaris de suport a la docència** de la convocatòria AGAUR (Generalitat de Catalunya). Són estudiants de màsters oficials que poden col·laborar, alhora que es formen, tot donant suport a activitats docents dels diferents graus que s'imparteixen a la facultat.

## Evidències

---

### Adequació del professorat

- Taula E.4.2a. Dades globals del professorat del grau de NHD. Curs 2013/14 (p. 31)
- Taula E.4.2b. Dades globals del professorat del grau de CTA. Curs 2013/14 (p. 31)
- Taula E.4.2.1a Dades globals de la dedicació docent del professorat del grau de NHD. Curs 2013/14 (p. 32)
- Taula E.4.2.1b Dades globals de la dedicació docent del professorat del grau de CTA. Curs 2013/14 (p. 32)
- [Informes agregats enquestes de satisfacció de l'alumnat de NHD](#)
- [Informes agregats enquestes de satisfacció de l'alumnat de CTA](#)
- Enquestes NHD-assignatures 1rS curs 2013/14 (Campus Virtual)
- Enquestes NHD-assignatures 2nS curs 2013/14 (Campus Virtual)
- Enquestes CTA-assignatures 1rS curs 2013/14 (Campus Virtual)
- Enquestes CTA-assignatures 2nS curs 2013/14 (Campus Virtual)

### Suport a la formació del professorat

- Activitats de formació del professorat de la Facultat de Farmàcia. Curs 2013/14 – al Campus Virtual
- Activitats acreditades a la Facultat de Farmàcia
  - Jornada APS a la Facultat de Farmàcia-jul14.-al Campus Virtual
  - Jornades sobre TFG a la Facultat de Farmàcia-feb-14 (presentacions dels ponents).- Al Campus Virtual
- Llista d'assistents docents AGAUR 2012 a 2014 – Campus Virtual
- Informes de desenvolupament del projectes docents - Campus Virtual

### Experiència docent, de recerca i professional del professorat

- Taula E.4.1a. Dades individuals del professorat del grau de NHD. Curs 2013/14 – Campus Virtual
- Taula E.4.1b. Dades individuals del professorat del grau de CTA. Curs 2013/14 – Campus Virtual
- Taula E.4.1c. Professorat associat i associat mèdic del grau de NHD amb activitat professional externa (curs 2013/14) – al Campus Virtual
- Taula E.4.1d. Professorat associat i associat mèdic del grau de NHD amb activitat professional externa (curs 2013/14) – al Campus Virtual
- Taula E.4.1.e. Professorat doctors no permanent acreditat
- Llistat de grups de recerca de la facultat de farmàcia – al Campus Virtual
- Informe\_convocatoria\_Avaluacio\_docent\_2013-al Campus Virtual
- Relació de Grups de Recerca Consolidats de la Facultat de Farmàcia - Campus Virtual

### 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 que els serveis d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral

A la Facultat de Farmàcia, l'orientació acadèmica es vehicula fonamentalment a través de Pla d'Acció Tutorial (PAT). El PAT del grau s'ha planificat segons les directrius de la UB i les orientacions de l'EEES i de l'*Estatuto del Estudiante* de 2012. Les tutories acadèmiques dutes a terme a través del PAT tenen com a objectiu orientar, atendre i assessorar els estudiants universitaris. En tots els ensenyaments s'organitza una Jornada d'Acollida (Veure PEQ 50 i 51) com a primera acció tutorial. El PAT per als graus de CTA i NHD, contempla les figures de tutors especialitzats en mobilitat internacional i en pràctiques externes ([PAT\\_Cat](#)) que està en fase d'implementació.

- Informes Coordinadors PAT, NHD i CTA. –al Campus Virtual

Altres accions concertades d'orientació acadèmica (seguint el PEQ050) que organitza la Facultat de Farmàcia són les descrites a continuació:

##### a) **Jornada de Portes Obertes** (JPO)

A la JPO hi intervenen el Degà, vicedegans i les caps d'estudis. A la Facultat de Farmàcia es duen a terme a cada campus per als graus corresponents. L'organització de les JPO és responsabilitat del Servei d'Atenció a l'Estudiant de la UB ([SAE-UB](#)). Els estudiants s'hi inscriuen però els no inscrits també hi són admesos si les infraestructures ho permeten. En els darrers cursos, s'ha estructurat amb una sessió introductòria (30-45 minuts) sobre la facultat, el campus i el grau i una visita guiada a les respectives instal·lacions, activitats a les aules i laboratoris dirigides per professors de cada grau. A la JPO de l'any 2014 en el grau de NHD es van apuntar 43 estudiants, 8 dels quals es van matricular i al grau de CTA s'hi varen apuntar 34 i se'n van matricular 6. A més a més, es desenvolupen diverses accions de promoció i presentació dels graus a alumnes de secundària.

- Difusió de la Jornada de Portes Obertes (pagina web SAE). –al Campus Virtual
- Guions activitats de les JPO. –al Campus Virtual
- Activitats per alumnes de secundària (Doc\_Act\_Sec\_CAT) –al Campus Virtual

##### b) **Sessions informatives** sobre matrícula als estudiants de nou ingrés

Es tracta de sessions adreçades als estudiants de nou accés que s'organitzen per a cada grau el mes de juliol i/o setembre i estan dirigides pels caps d'estudis i/o la SED. Durant aquestes sessions s'entrega als estudiants el dossier de matrícula amb informació pràctica del procés de matriculació i de l'inici de curs.

c) **Sessions d'acollida** als estudiants de nou ingrés, que es celebren al setembre i en les que participen els caps d'estudi i els coordinadors del PAT i en les que es presenten els tutors. També hi participen persones lligades a Serveis generals de la UB com és el cas del Servei d'Esports, el CRAI i el SAE.

d) **Guia docent i altres publicacions** d'orientació estudiants

La Facultat publica al web les guies docents de tots els graus i dels màsters. El procés de matrícula per als alumnes de nou ingrés disposa d'un apartat específic per facilitar l'accés (veure els enllaços [CTA](#) i [NHD](#)).

e) Accions d'orientació per a la **inserció i l'ocupabilitat**

La facultat organitza des de fa anys activitats formatives que reforcen la inserció laboral dels estudiants. Al CAT s'hi desenvolupen accions d'orientació al llarg del curs per als estudiants de CTA i NHD tals com la visita del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat) o una Jornada de promoció de l'emprenedoria. Amb l'ajuda del SAE, el curs 2012-13 es va promoure l'anomenat Passaport a la Profesió que va resultar satisfactòria pels estudiants participants però que va resultar molt intensa per l'elevat nombre d'activitats programades. El curs 2013-14 es van endegar accions puntuals d'orientació a l'ocupabilitat (sessions formatives: "Com fer un CV", "Com afrontar una entrevista") i d'altres relacionades amb l'empresa. Les enquestes de satisfacció en referència a les activitats mostren que els alumnes assistents troben útils aquestes jornades (dades al Campus Virtual). El curs 2014-15 s'ha dut a terme el primer *Speed networking* per als estudiants de la facultat (graus, màsters i doctorats) amb una bona acollida entre els participants. Aquestes activitats són alhora formatives i informatives i despertaren l'interès sobre tot dels estudiants en la última fase dels estudis. Tanmateix, el seu impacte en la inserció no es pot valorar en aquest moment atès que les enquestes d'inserció AQU no han pogut incloure encara als graduats i no es disposa de medis materials per fer una enquesta d'inserció pròpia. Si que es disposa de les enquestes de satisfacció de graduats per centre i per ensenyament elaborades per la UB on es pot copsar l'opinió dels egressats sobre els seus estudis. En aquestes enquestes s'han valorat diversos aspectes relacionats amb el desenvolupament de la titulació com el pla d'estudis, el professorat, la coordinació, la tutorització, els recursos per a l'aprenentatge o les practiques en empreses. En el cas del grau de CTA la valoració és positiva en la major part d'aspectes, en general per sobre de la mitjana de la UB. En els punts on la valoració ha estat més baixa, com per exemple en la coordinació entre continguts de les assignatures o en la utilitat del TFG, són els que després del procés de seguiment es varen incloure en les mesures de millora d'aquest document. De la mateixa manera, les respostes dels egressats de NHD incideixen en les accions de continguts entre assignatures, però en canvi valoren positivament el TFG i les Practiques Externes. En ambdós casos consideren que estan satisfets amb la titulació i que els han preparat satisfactòriament per a la tasca professional (valoracions de 3,88 sobre 5 per a NHD i de 4,57 per a CTA).

- Doc\_JPE\_2014\_CAT). -al Campus Virtual
- pòster presentat a la 8 trobades de professors en Ciències de la salut-al Campus Virtual
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per centre](#)
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per titulació](#)

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

La qualitat i la millora continua en els ensenyaments depenen de l'adequada dotació d'estructures i recursos disponibles que permeten la consecució dels objectius docents i de recerca plantejats en els diferents àmbits. El SAIQU del centre disposa de dos processos dissenyats per garantir la qualitat dels seus serveis i recursos materials (PEQ110 i PEQ120), que es despleguen tenint en compte els recursos dels que disposa el centre. El centre disposa d'instal·lacions i material suficient i adequat per al desenvolupament dels ensenyaments en el campus.

El CRAI ofereix el fons bibliogràfic de suport als programes docents i de recerca dels ensenyaments impartits a la facultat. En els cas del CRAI de CAT (TaulaE2.1) ofereix el fons bibliogràfic de suport als ensenyaments impartits al campus a més de comptar amb un aula amb 35 ordinadors. Els alumnes fan ús dels espais i dels cursos que ofereixen al CRAI, en un percentatge del 12-15% de tots els col·lectius. Els recursos més sol·licitats són els lligats a formació reglada. Cal destacar les dades d'ús de la biblioteca que revelen que el préstec més elevat correspon a la bibliografia recomanada en les assignatures tot i que les dades són les de la totalitat d'estudiants vinculats a la Facultat de Farmàcia, no només les del CRAI del CAT. La informació sobre els recursos tant digitals com presencials de la biblioteca es pot trobar a la pàgina web ([CRAI CAT](#)).

Les aules convencionals, així com les de seminaris, estan dotats amb eines audiovisuals i equips digitals i tots els espais tenen accés *Wifi*. Al CAT es comptabilitzen un total 550 llocs entre aules i seminaris, 70 llocs en aules de informàtica i sales d'estudis amb una capacitat de 85 estudiants. En els dos campus, les aules d'informàtica compten amb un equipament adequat a les necessitats de cadascuna de les titulacions impartides pel centre inclosos els estudis de postgrau. Els laboratoris es gestionen des de la ULD que tal i com s'ha descrit anteriorment disposa del Segell de Compromís cap a l'Excel·lència 200+ ([ULD](#)).

La UB duu a terme cada curs una [enquesta de Serveis](#). A l'enquesta es demana als estudiants que valorin els serveis, instal·lacions i les activitats de la UB, tant els generals com els específics de cada centre. S'adjunten les taules amb les dades resumides (E5.2.2 a E5.2.6) per espais i instal·lacions docents. Tal i com es pot observar, la valoració dels estudiants de la facultat està per sobre de la satisfacció global de la UB sobretot en el que fa referència als espais de pràctiques (laboratoris i aules). S'ha d'indicar que aquestes enquestes no disgreguen els resultats per campus i, per tant, corresponen a una mostra de estudiants dels graus i màsters de la Facultat de Farmàcia.

## Evidències

---

### Activitats d'orientació

- Informes Coordinadors PAT, NHD i CTA. – al Campus Virtual
- Enllaços específics d'informació adreçada a alumnes que es matriculen per primera vegada (la informació s'actualitza cada curs, per tant els enllaços corresponen a 2015)

- [CTA](#)
- [NHD](#)
- Documentació Jornada portes obertes 2014 (Doc Informe\_JPO2014) – al Campus Virtual
- Documents sobre la inauguració del curs i la Jornada d'acollida als nous estudiants-al Campus Virtual
  - Missatge\_jornada\_Benvinguda
  - Missatge\_ Inauguració del curs al Campus
- Promoció i presentació dels graus a alumnes de secundària (Doc Act\_Sec\_CAT) -al Campus Virtual
- Enllaços a les guies per l'estudiant publicats a la pàgina web de la facultat (enllaços oberts)
  - [CTA](#)
  - [NHD](#)
- Comunicacions des de l'espai facultat al CV als col·lectius d'estudiants sobre:
  - ERASMUS (Doc Missatges\_ERASMUS) -al Campus Virtual
  - Assignatures singulars: practiques externes, TFG i Treball Dirigit. (Doc Missatges\_informació\_Singulars) -al Campus Virtual
- Informe de les Jornades d'orientació professional (Doc JOP\_INFORME-Barometre-alimentacio201314) -al Campus Virtual
- Jornada amb el Col·legi de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya CoDiNuCat. (Doc Missatges\_orientacio\_prof) -al Campus Virtual
- Jornades de promoció de l'emprenedoria i de accions orientació professional (Passaport a la professió i SAE) (Doc Missatges\_orientacio\_prof) -al Campus Virtual
- Jornada sobre la carn (Doc Missatges\_orientacio\_prof) -al Campus Virtual
- Jornades sobre emprenedoria (Doc Missatges\_orientacio\_prof) -al Campus Virtual
- [Difusió de la Jornada de Portes Obertes](#) (enllaç web SAE, temporal).
- Guions activitats de les JPO. -al Campus Virtual
- Activitats per alumnes de secundària Doc\_Act\_Sec\_CAT)-al Campus Virtual

### Recursos i serveis

- Taula E5.2.1 Ús dels serveis de biblioteca -al Campus Virtual
- [CRAI campus Torribera](#)
- [Pàgina web ULD](#)
- Segell de Compromís cap a l'Excel·lència 200+ ([ULD](#); Doc\_segell). -al Campus Virtual
- Resultats\_2014\_centres- al campus
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per centre](#)
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per titulació](#)
- [Enquesta de satisfacció dels serveis de la UB \(any 2014\)](#)
- Taules E5.2.2 satisfacció serveis 2014 – al Campus Virtual

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

### 3.6.1 Grau de Nutrició Humana i Dietètica (NHD)

Per a la reflexió sobre el resultat dels programes formatius del grau de NHD s'han pres com a exemple les assignatures que es relacionen a la taula següent.

#### Assignatures analitzades i plans docents

Assignatura	Matèria	Curs
<a href="#">Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari</a>	Formació bàsica: Psicologia	1r SEM 1r curs
<a href="#">Ampliació de Fisiologia Humana</a>	Formació bàsica: Fisiologia	1r SEM 2n curs
<a href="#">Restauració Col·lectiva</a>	Obligatòria: Restauració col·lectiva	1r SEM 3r curs
<a href="#">Nutrició Molecular</a>	Obligatòria: Nutrició	1r SEM 4rt curs
<a href="#">Pràctiques Externes</a>	Pràctiques externes	2n SEM 4rt curs
<a href="#">Treball de Final de Grau</a>	TFG	2n SEM 4rt curs

Les quatre assignatures escollides són de cursos acadèmics diferents i reflecteixen diverses matèries i àmbits del grau. L'assignatura Restauració Col·lectiva és una assignatura aplicada que apropa l'alumne a la professió de dietista-nutricionista. En el cas de la Nutrició Molecular l'estudiant es troba davant dels aspectes més novedosos i actuals de la Nutrició amb un component de recerca important. Totes les assignatures disposen de l'enllaç al pla docent corresponent al curs 2014-15. Els arxius corresponents al pla docent del 2013-14 es poden consultar al Campus Virtual de l'informe (arxius: APCA-01, AFH-01, RC-01, NM-01, PEx-01, TFG-01). A la carpeta corresponent del Campus Virtual es poden consultar totes les evidències d'activitats formatives i d'avaluació de les sis assignatures.

#### ***3.6.1.1 Les activitats de formació són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos, que corresponen al nivell de MECES adequat per a la titulació***

El grau de NHD té com a objectiu 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 que fan possible el desenvolupament adequat de la professió. Aquestes competències poden agrupar-se en els apartats següent:

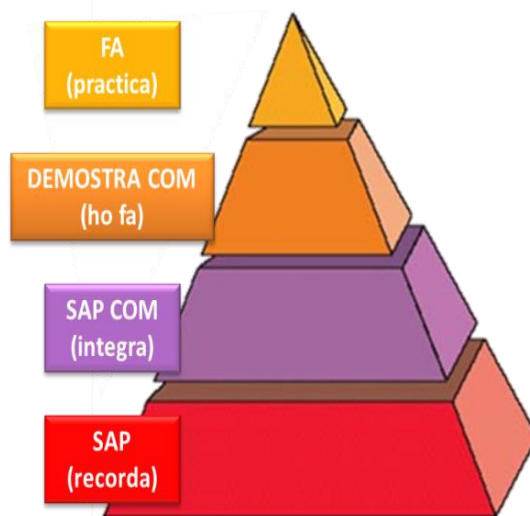


- Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica
- Conèixer i aplicar les ciències dels aliments, de la nutrició i de la salut
- Conèixer els fonaments de la salut pública i la nutrició comunitària
- Adquirir capacitat de gestió i assessoria legal i 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

És a partir d'aquest punt que es desenvolupa el pla d'estudis i s'estableixen les activitats de formació necessàries per assolir els resultats previstos. Aquests treballs de reflexió es va materialitzar en la memòria de verificació del títol de graduat en NHD organitzat en matèries. 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. Hi ha concordança entre els diferents elements que apareixen als plans docents i a la memòria de verificació comprovada per la Comissió d'Avaluació Interna pel que fa a les assignatures escollides per fer la reflexió global del grau.

El grau de NHD té un component pràctic considerable, atès que hi ha molts objectius que incorporen habilitats o destreses i d'altres que impliquen la interiorització d'actituds, valors i normes. Per assolir aquests objectius, la docència s'organitza bàsicament en classes magistrals, seminaris teòrico-pràctics, tallers, pràctiques amb ordinador, pràctiques de laboratori 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. 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 la funció digestiva a l'Ampliació de Fisiologia Humana per després entendre la importància de la biodisponibilitat dels nutrients i les dificultats



**Figura 7.** Nivells per a l'avaluació clínica. Miller GE. The assessment of clinical skills / competence / performance. *Acad Med* 1990; 65(Suppl.):S63-S67.

d'absorció en assignatures com Nutrició Bàsica i Nutrició i Dietètica) com en el cas de coneixement més especialitzats (per exemple, la regulació de l'expressió dels gens per part dels nutrients a Nutrició Molecular).

Tanmateix, els continguts teòrics també es treballen amb altres metodologies més actives, tals com les sessions de discussió a l'aula o resolució de problemes. 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 Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari es fan activitats de discussió a partir d'articles apareguts a la premsa que tracten temes directament relacionats amb el programa de l'assignatura. A Ampliació de Fisiologia Humana, es treballa la **competència transversal** de l'anàlisi i la síntesi a partir de la lectura d'articles científics i la seva discussió a l'aula. Cal destacar que l'estructuració i desenvolupament d'aquesta activitat es va portar a terme en el marc d'un projecte d'innovació docent (Avaluació formativa de la Fisiologia Humana a través de rúbriques en els graus de CTA i NHD - 2012PID-UB/017).

L'aplicació dels coneixements a la pràctica i el desenvolupament de continguts especialitzats requereix d'activitats que s'escapen de la classe magistral. Un exemple el tenim a l'assignatura de Nutrició Molecular. En aquesta assignatura es desenvolupen continguts de nutrigenòmica i nutrigenètica sobre els quals actualment s'està investigant. Una de les activitats formatives que fan els alumnes és un treball de recerca en equip per dissenyar dietes personalitzades en funció del genotip de l'individu. Amb aquesta activitat, a més de contribuir al treball en equip, es fomenta el criteri científic i l'esperit crític molt necessaris en aquest nou àmbit de la nutrició. A l'apartat d'evidències s'inclouen alguns dels treballs elaborats pels alumnes.

Les activitats pràctiques mereixen un apartat especial. És al laboratori on els estudiants poden adquirir les **habilitats i destreses** necessàries per al desenvolupament professional. 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. De la mateixa manera, trobem altres pràctiques al laboratori que tenen com a objectiu final l'adquisició de la formació bàsica per a l'activitat investigadora (competència específica 122035).

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, l'establiment de protocols dietètics o estudis epidemiològics. Aquestes activitats les desenvolupen en assignatures de tercer i quart curs. Aquest és el cas de la Restauració Col·lectiva que s'ha escollit com a exemple en aquesta memòria. Els alumnes també realitzen un treball en grup que combina activitats pràctiques a les aules d'informàtica. El treball consisteix en l'elaboració d'un projecte de servei d'alimentació que dóna 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**.

Sense fer una anàlisi exhaustiva de les quatre assignatures completes, es presenta tot seguit 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 al Campus Virtual.

- NHD-Taula E.6.1 Competències (p. 105 annexos i accessible al Campus Virtual)
- NHD-Taula E.6.2 Activitats formatives (p. 109 annexos i accessible al Campus Virtual)
- NHD-Taula E.6.3 Sistemes d'avaluació (p. 111 annexos i accessible al Campus Virtual)

Competència treballada	Activitat formativa	Instrument d'avaluació
<b>Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari</b>		
<u>Específica</u> : Capacitat de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida, duent a terme l'educació alimentària i nutricional de la població	<u>Classe magistral</u> Tema: Processos psicològics en la regulació de la conducta alimentària	<u>Examen escrit</u>
<u>Transversal</u> : Capacitat d'analitzar, de sintetitzar, i d'aplicar els coneixements a la pràctica	<u>Treball tutelat</u>	<u>Comentari de text</u> sobre una lectura/entrevista relacionada amb el fet alimentari
<b>Ampliació de fisiologia humana</b>		
<u>Específica</u> : Capacitat d'aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i al consell dietètic a individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant sans com malalts	<u>Classe magistral</u> Tema: Lactància. Producció de llet i regulació del procés. Composició i característiques de la llet materna. Desenvolupament i adaptacions fisiològiques del lactant	<u>Examen escrit</u>
<u>Específica</u> : Capacitat de dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional i identificar els factors de risc nutricional	<u>Pràctiques de laboratori</u> Resposta metabòlica als carbohidrats. Índex glucèmic. Càrrega glucèmica <u>Treball tutelat</u>	<u>Elaboració de l'informe</u> de la pràctica
<u>Transversal</u> : Capacitat de comprendre i expressar-se oralment	<u>Treball tutelat</u>	<u>Exercici de síntesi</u> sobre un text científic

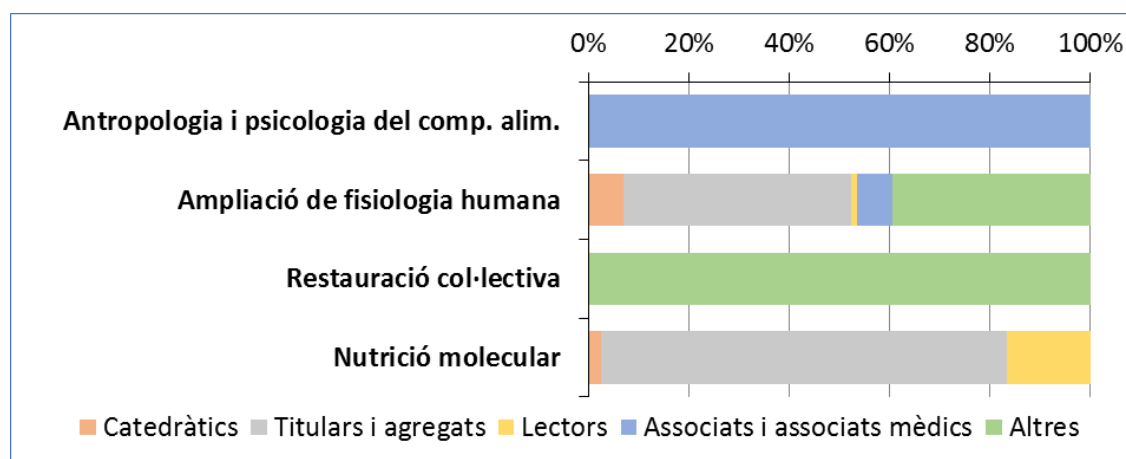
Competència treballada	Activitat formativa	Instrument d'avaluació
i per escrit en català, castellà i una tercera llengua		relacionat amb el sistema digestiu
<b>Restauració Col·lectiva</b>		
<u>Específica</u> : Tenir criteri sobre la qualitat i seguretat dels aliments i saber interpretar-ne els informes. <u>Específica</u> : Capacitat de proporcionar la formació higienicosanitària i dieteticonutricional adequada al personal implicat en el servei de restauració	<u>Classe magistral</u> Tema: Higiene alimentària en la restauració col·lectiva. Aplicació de la directiva europea: guies de pràctiques correctes (APPCC)	<u>Examen escrit</u>
<u>Específica</u> : Capacitat de participar en la gestió, l'organització i el desenvolupament dels serveis d'alimentació	<u>Seminari teòric-pràctic</u> : disseny d'un projecte de servei d'alimentació en restauració col·lectiva	<u>Treball en grup</u> Disseny d'un projecte de servei d'alimentació en restauració col·lectiva
<u>Transversal</u> : Capacitat per treballar en equips interdisciplinaris i multiculturals	<u>Treball tutelat</u>	<u>Treball en grup</u> Disseny d'un projecte de servei d'alimentació en restauració col·lectiva
<b>Nutrició Molecular</b>		
<u>Específica</u> : Coneixement dels nutrients, la seva funció en l'organisme, la seva biodisponibilitat, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional	<u>Classe magistral</u> Tema: Reaccions d'hipersensibilitat als aliments	<u>Examen escrit</u>
<u>Transversal</u> : Capacitat de prendre decisions i d'adaptar-se a situacions noves	<u>Treball tutelat</u>	<u>Treball en equip</u> : disseny de dietes personalitzades en funció del genotip de l'individu.

Les assignatures escollides per a la reflexió del programa formatiu del grau també són diverses quant a la tipologia del professorat que les imparteix. L'Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari és impartida per dos professors associats. És una assignatura en la que el professorat pertany a departaments d'altres facultats, diferents de la de Farmàcia que aporta la major part del professorat del grau. La Restauració Col·lectiva és impartida per dos professors contractats (en aquest cas professors

col·laboradors) amb una àmplia trajectòria en la docència al CAT i amb experiència en aquest àmbit de la professió. La situació de les altres dues és marcadament diferent amb un nombre de professors més elevat (7 a Ampliació de Fisiologia Humana; 5 a Nutrició Molecular), degut en part al component pràctic de les assignatures. En qualsevol cas, en aquestes darreres, la docència teòrica està assignada a professorat permanent (Catedràtics i Titulars i/o agregats).

**Taula E.6.9. Percentatge d'hores impartides per les diferents tipologies de professorat a les assignatures que s'han pres com a model per a l'anàlisi del grau de NHD**

	Catedràtics	Titulars i agregats	Lectors	Associats i associats mèdics	Altres
Antropologia i psicologia del comportament alimentari				100%	
Ampliació de fisiologia humana	7%	45%	1.2%	7.0%	39%
Restauració col·lectiva					100%
Nutrició molecular	2.4%	81%	17%		



**Figura 8.** Distribució agregada de les hores de docència que imparteixen els diferents tipus de professors a les assignatures escollides del grau de NHD.

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**. Els estudiants de NHD fan tots una estada de quatre mesos en una empresa o institució tal com queda reflectit a la taula E.6.6. Els estudiants tenen tots un projecte formatiu adaptat a l'àmbit en què faran les pràctiques. A més de l'activitat pròpia al centre receptor, hi ha tres activitats de formació comunes a tots: l'elaboració d'un diari reflexiu, la descripció de l'organització interna del centre on fan les pràctiques i el desenvolupament d'un cas o projecte dels que han seguit en la institució on fan les pràctiques. Aquestes activitats

formen part de l'informe final que s'indica a la memòria de verificació i serveixen perquè aprofitin al màxim la seva estada. Aquesta activitat també té com a finalitat el desenvolupament al seu nivell màxim de les **competències transversals**. Val a dir que fins ara, les competències transversals queden implícites en les tasques desenvolupades pels alumnes i que cal fer un nou pas per fer-les explícites, de manera que l'estudiant en sigui conscient i d'aquesta manera desenvolupi millor la competència. En aquest sentit, l'equip docent de l'assignatura desenvoluparà un projecte d'innovació docent en el qual un dels objectius és treballar específicament la competència de compromís ètic (competència 122028). Aquest projecte ha estat concedit a la convocatòria de juny de 2015, dintre del PMID de la UB. Un altre aspecte que s'està desenvolupant en el marc de les Pràctiques Externes és el de la metodologia Aprenentatge-Servei. S'han establert convenis amb organitzacions com Nutrició Sense Fronteres o Creu Roja perquè els estudiants puguin fer les pràctiques en aquest entorn. Membres de l'equip docent de les pràctiques externes formen part del grup Aprenentatge per Servei (ApS)-UB i aquestes experiències s'han presentat en congressos específics sobre ApS.

A l'ensenyament de NHD el [TFG té una normativa interna](#) pròpia a més del pla docent que desenvolupa el marc acadèmic de l'assignatura. El **Campus Virtual** de l'assignatura és l'eina de comunicació entre la coordinació, el professorat i l'alumnat del TFG (arxius TFG-02 i al Campus Virtual de la memòria). El TFG pot ser de diverses tipologies: disseny d'un projecte de recerca, treball d'aprofundiment d'un tema (revisió, documentació i investigació bibliogràfica), elaboració d'un treball de recerca, innovació o emprenedoria relacionada amb l'àmbit de la nutrició humana i de l'alimentació. Majoritàriament són treballs de revisió bibliogràfica en què l'alumne de forma autònoma fa la cerca bibliogràfica, analitza i sintetitza la informació, integra coneixements per donar coherència al treball i prepara una memòria escrita i una presentació oral. Tots aquests punts donen resposta als resultats d'aprenentatge esperats que s'especifiquen a la memòria de verificació del grau.

Com a activitats formatives en aquesta assignatura es disposa del treball tutelat i del treball autònom. L'estudiant desenvolupa el TFG sota la tutela d'un professor tutor que l'orienta i l'assessora durant l'elaboració del treball, estableix el calendari de tutories amb l'alumne i lliura, al final de la realització del TFG, un informe normalitzat en què es valora la feina duta a terme per l'alumne. Però a més a més, s'organitzen unes sessions formatives generals en format seminari teòric-pràctic per orientar tots els alumnes en aspectes comuns que els ajudaran en la cerca bibliogràfica i a estructurar la memòria. Aquests seminaris no estaven previstos en desenvolupar la memòria de verificació però es va detectar la necessitat d'implantar-los l'assignatura. Així, s'organitzen tres sessions: cerca d'informació bibliogràfica, gestió de la bibliografia amb el gestor *Mendeley* i comunicació científica. Aquestes sessions han resultat tant beneficioses per als estudiants i que s'han mantingut en els cursos posteriors.

Al llarg dels quatre cursos d'implantació del grau en posar en marxa les diferents assignatures s'han anat ajustant els programes, sempre dins del marc de la memòria verificada. Tot i així cal encara un esforç de coordinació del professorat per donar cohesió al grau tal i com es considera a les propostes de millora.

Al llarg d'aquests cursos també s'ha posat de manifest algun desajust en la denominació de l'assignatura Deontologia i Dret Alimentari. Ha estat en posar-la en marxa

i desenvolupar els seus continguts que s'ha detectat la necessitat d'evidenciar la Bioètica en el nom de l'assignatura. Al Campus Virtual es poden consultar els arguments al respecte. En aquest cas es proposa com a acció de millora posar en marxa les accions necessàries per canviar el nom d'aquesta assignatura.

### ***3.6.1.2 El sistema d'avaluació permet una certificació fiable dels resultats d'aprenentatge pretesos i és públic***

El pla docent de totes les assignatures conté l'apartat de l'avaluació ben detallat. Tots els plans docents es publiquen al web de l'ensenyament abans de l'inici del curs de forma que els estudiants coneixen d'antuvi el sistema d'avaluació. Les activitats d'avaluació estan directament relacionades amb les activitats d'aprenentatge i ambdues tenen com a objectiu l'assoliment de les competències que s'especifiquen al pla docent i que formen part del cos de competències aprovat a la memòria de verificació del títol.

Quan es consideren competències de coneixement, el sistema d'avaluació és l'examen. En aquest sentit, s'han detectat diferents tipologies d'examen. Si es prenen com a exemple les assignatures triades per a aquest informe trobem qüestionaris i proves objectives (Nutrició Molecular-NM, Restauració Col·lectiva-RC) i exàmens de desenvolupament (Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari-APCA, Ampliació de Fisiologia Humana-AFHum).

Quan es tracta d'activitats que inclouen competències transversals, l'avaluació de les mateixes no pot consistir únicament en un examen. És el cas, per exemple, de la competència 122029 (capacitat d'anàlisi, de síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica) que s'indica de forma específica a APCA i que s'avalua a partir d'una prova d'assaig.

En el cas d'AFHum la capacitat d'anàlisi i de síntesi es treballa a partir d'una activitat que s'avalua; es disposa d'una rúbrica d'avaluació que té en compte de forma expressa aquesta competència transversal, a més de la competència de comunicació (Rúbrica d'avaluació de l'activitat de síntesi. Inclou dimensions que valoren dues competències transversals - Campus Virtual AFH-24).

L'avaluació de les competències transversals és un tema pendent en el qual s'hi està treballant. Avançar en aquest sentit requereix que la UB faci una aposta ferma per desenvolupar un sistema d'acreditació d'aquestes competències al Suplement europeu al títol.

Les Pràctiques Externes s'avaluen a partir de diferents elements: l'informe del tutor del centre, el diari reflexiu i la carpeta d'aprenentatge que elabora l'estudiant amb l'estudi d'un cas o projecte segons el centre on s'ha incorporat i la descripció de l'organització del seu centre. Per a cada activitat avaluable es disposa d'una rúbrica d'avaluació per donar objectivitat i coherència al procés avaluador. Aquestes rúbriques s'aporten com a evidències a l'apartat corresponent d'aquesta memòria (Rúbrica d'avaluació de la memòria de Pràctiques externes - Campus Virtual PEx-05). Els exemples seleccionats inclouen la globalitat del procés d'avaluació i posen de manifest que es pot avaluar de forma força fiable els resultats d'aprenentatge d'acord amb els objectius de l'assignatura.

L'avaluació del TFG es fa tenint en compte tres elements: l'informe del tutor que certifica que el procés d'aprenentatge i els objectius definits inicialment s'han assolit satisfactòriament (20 % de la nota), la qualitat de la memòria escrita (50 %) i la defensa pública del TFG (30 %). Per a l'avaluació del TFG, es nomena un tribunal de tres professors, tenint cura que els diferents membres del tribunal cobreixin el ventall més ampli d'àmbits de coneixement. Cada tribunal avalua entre 7 i 10 TFG. Els tutors no poden formar part del tribunal avaluador del seu propi treball tutelat. La presentació oral és pública i durant 10 min l'alumne presenta el treball realitzat. Després s'obre un període de debat amb la comissió avaluadora. El tribunal avalua la qualitat científica del treball, l'adequació del treball als objectius, la qualitat de la memòria escrita, la qualitat de la presentació oral i la capacitat de defensa de l'estudiant durant el debat. Per a tots els processos d'avaluació es disposa d'unes guies que serveixen per donar pautes al professorat sobre quines són les dimensions a avaluar. Aquestes guies s'aporten com a evidències a l'apartat corresponent d'aquesta memòria (Guia d'avaluació per al TFG - Campus Virtual TFG-09).

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. Aquestes competències (Taula E.6.1.a – p. 95 dels annexos i al Campus Virtual) són coherents amb el nivell 2 (grau) del [MECES](#) (Marco Español de Calificaciones para la Educación Superior). 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. A continuació, es mostra la correspondència entre les qualificacions MECES i les competències específiques i transversals del grau de NHD (taula d'elaboració pròpia).

Qualificacions MECES per al nivell de grau	Competències de la titulació
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.	122212 – 122036 – 122037 – 122211 – 122044 – 122042 – 122047 – 122050
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.	122029 – 122049 – 122210 – 122038 – 122043 – 122045 – 122055
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.	122028 – 122033 – 122039 – 122204 – 122205 – 122209 – 122046 – 122040 – 122041
Ser capaços de desenvolupar-se en situacions complexes o	122030 – 122031 –



que requereixin el desenvolupament de noves solucions tant en l'àmbit acadèmic, com laboral o professional	122032 – 122048 – 122051 – 122052 – 122054 – 122056 – 122035
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.	122034 – 122208 – 122053 – 122057
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).	122206 – 122207

Font: Real Decreto 1027/2011 i memòria de verificació del títol de grau de NHD

Un dels elements que valorem és **l'opinió** que tenen els **estudiants de les assignatures**. El curs 2013-14 es va alimentar un qüestionari de valoració amb vuit preguntes en què es demanava als estudiants la seva opinió sobre el pla docent, les activitats formatives, el volum de feina exigida, les pràctiques, les activitats d'avaluació, els espais i equipaments, la coordinació entre els diferents professors, així com l'opinió global sobre l'assignatura. En referència a aquest darrer ítem la major part de les assignatures estan valorades per sobre de 6 (sobre 10). Un element a considerar és la poca participació, que fa que en alguns casos els resultats siguin esbiaixats. Així, en el primer semestre, la participació va ser del 20% de l'alumnat amb una valoració mitjana de 6,4; en el segon semestre la participació va ser encara més baixa (11%) amb una mitjana de 5,9. Cal estimular la participació dels estudiants en aquestes enquestes i analitzar les causes de les valoracions més baixes per poder portar a terme les accions necessàries per millorar la situació global de les assignatures del grau.

- [Enquesta de les assignatures del curs 2013-14 – NHD](#)

Les assignatures de TFG i de Pràctiques Externes no tenen una enquesta específica per a la qual cosa és el propi ensenyament el que ha d'elaborar un instrument per recollir l'opinió dels estudiants. En el cas del TFG no es disposa encara d'una enquesta de satisfacció (inclosa dins de les propostes de millora del grau). Pel que fa a les Pràctiques Externes es va elaborar un qüestionari de valoració (evidència consultable al Campus Virtual) en el que es demanava als estudiants la seva opinió sobre aspectes organitzatius de l'assignatura, sobre l'actuació dels tutors i sobre l'avaluació, entre d'altres. Tots els alumnes van respondre l'enquesta. En general el grau de satisfacció vers l'assignatura és elevat. El 59% dels alumnes consideren que el coneixement que tenen de l'estructura i organització de l'assignatura és bo o molt bo, el 78% estan d'acord amb el sistema d'avaluació i el 45% manifesten l'oportunitat de la informació que es publica al Campus Virtual. La valoració detallada es pot consultar a l'arxiu corresponent del Campus Virtual.

Aquest darrer curs (2014-15) la UB ha fet un canvi significatiu en el qüestionari de satisfacció de les assignatures reduint-ne el nombre de preguntes per tal de facilitar l'emplenament. A més a més, ha promogut accions per incentivar la participació. Així, ara les enquestes es poden fer en línia a l'aula, des dels mòbils i *tablets*. Les dades del primer semestre del curs 2014-15 demostren un increment de la participació. Un 24% dels alumnes han respost al qüestionari sobre les assignatures. El grau de satisfacció que reporten és de 6,5 punts sobre 10, similar a l'obtingut en el curs anterior.

- [Enquesta de les assignatures de primer semestre del curs 2014-15 - NHD](#)

### ***3.6.1.3 Els valors dels indicadors acadèmics són els adequats per a les característiques de la titulació***

A la taula E.6.4 es presenten les qualificacions de totes les assignatures de grau corresponents al curs 2013-14. A la figura 6 es presenten les mateixes dades agrupades per cursos i semestre i expressades en forma de percentatge sobre el total d'alumnes matriculats. Cal destacar la diferència entre el primer curs i els següents. Tal com es comenta més endavant, a l'apartat global sobre el rendiment, a primer el percentatge de suspesos és elevat amb un mitjana del 23%. Aquest percentatge va disminuint al llarg dels altres cursos, amb un 7,3% a segon i un 4,6% a tercer. Al darrer curs, l'èxit és del 100%.

Una altra cosa és la distribució de les qualificacions. En general el percentatge de molt bones notes (per sobre de 9) és baix; la mitjana a primer, segon i tercer no supera el 4%. A les assignatures de quart, aquest percentatge és superior (11% per a les assignatures obligatòries i 21% per a les optatives) i a les assignatures finalistes s'assoleixen percentatges que molt més elevats (63% per a les Pràctiques Externes i 37% per al TFG). La incorporació de l'avaluació continuada 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. Per a la gran majoria dels alumnes és molt difícil tenir una bona qualificació de totes les activitats i el resultat és que només els alumnes que destaquen molt poden arribar a assolir les qualificacions més altes. S'observen qualificacions relativament baixes en els tres primers cursos en relació a les que s'obtenien en els plans d'estudis antics. Cal establir mesures per corregir aquest biaix i facilitar que els bons estudiants puguin obtenir bones qualificacions.

En el cas de les Pràctiques Externes i del TFG la situació és molt diferent ja que el percentatge d'excel·lents és molt elevat. D'una banda, es tracta d'activitats en les que els estudiants s'impliquen molt i la pròpia pràctica és part de la qualificació final. D'altra banda, cal desenvolupar instruments d'avaluació més adequats que garanteixin una bona entre els estudiants i es puguin qualificar d'una manera més justa amb criteris més objectius dels que disposem ara.

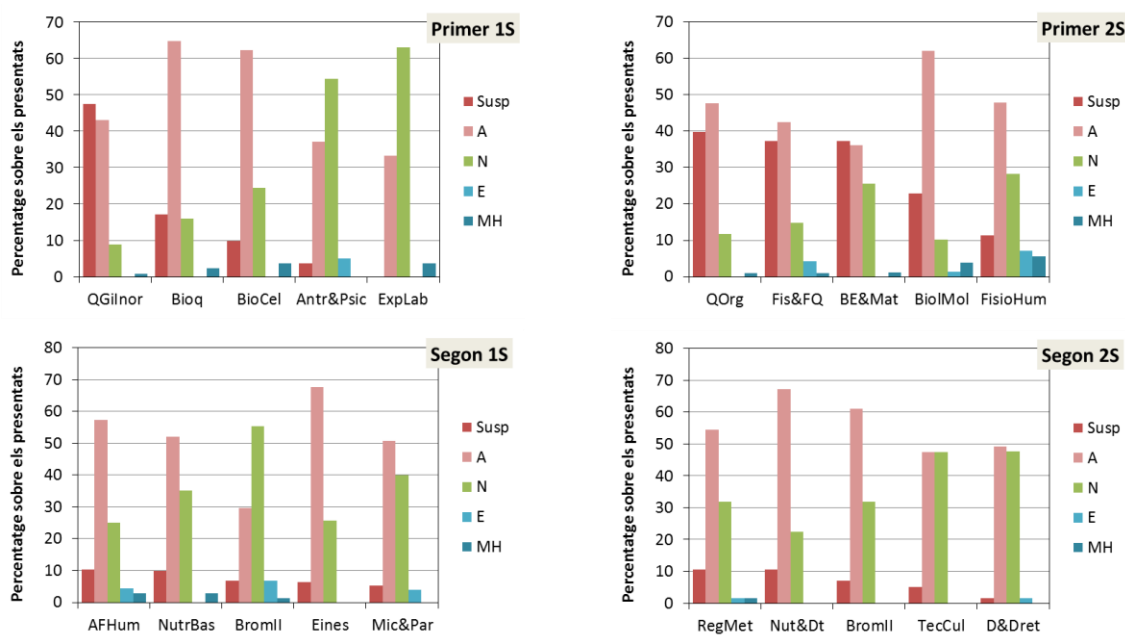
**TAULA E.6.4. Qualificacions de totes les assignatures del grau de NHD. Curs 2013-14**

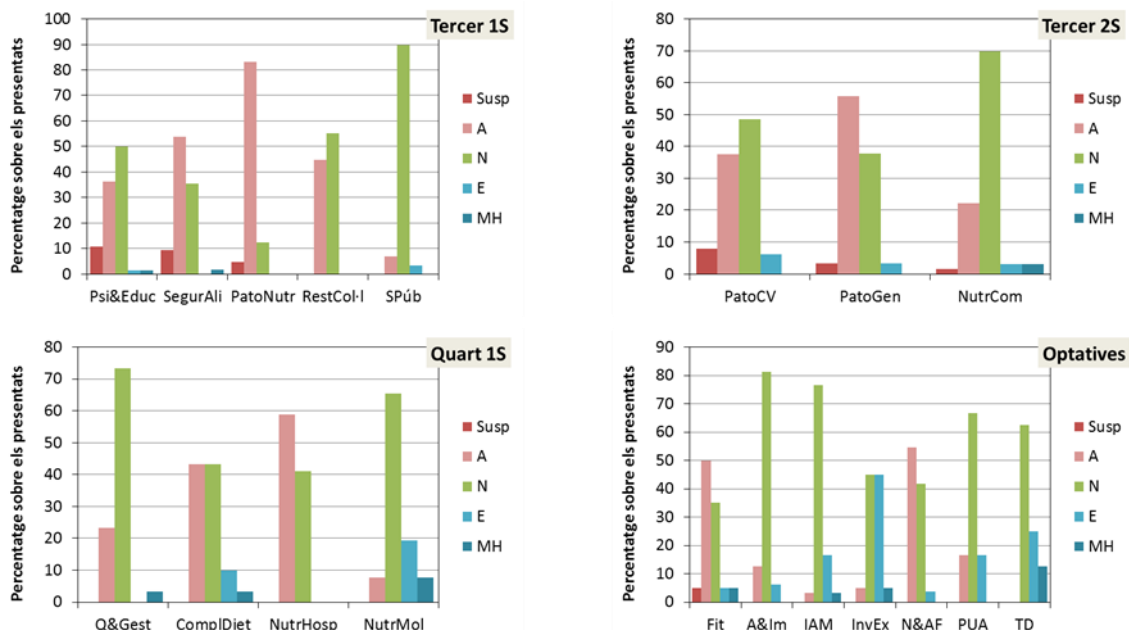
Assignatura	CURS	A	N	E	MH	Susp	NP	Matric	Taxa d'èxit	Taxa rend	Taxa NP
Química General i Inorgànica	1	49	10	0	1	54	2	116	52,6%	51,7%	1,7%
Química Orgànica	1	49	12	0	1	41	10	113	60,2%	54,9%	8,8%
Física i Físicoquími	1	40	14	4	1	35	14	108	62,8%	54,6%	13,0%
Bioestadística i Mat	1	31	22	0	1	32	16	102	62,8%	52,9%	15,7%
Biologia Molecular i	1	49	8	1	3	18	11	90	77,2%	67,8%	12,2%
Bioquímica	1	57	14	0	2	15	4	92	83,0%	79,3%	4,3%
Fisiologia Humana	1	34	20	5	4	8	11	82	88,7%	76,8%	13,4%
Biologia Cel·lular i	1	51	20	0	3	8	2	84	90,2%	88,1%	2,4%
Antropologia i Psico	1	30	44	4	0	3	1	82	96,3%	95,1%	1,2%
Experimentació al La	1	27	51	0	3	0	4	85	100,0%	95,3%	4,7%
Regulació del Metabo	2	36	21	1	1	7	5	71	89,4%	83,1%	7,0%
Nutrició i Dietètica	2	45	15	0	0	7	3	70	89,6%	85,7%	4,3%
Ampliació de Fisiolo	2	39	17	3	2	7	2	70	89,7%	87,1%	2,9%
Nutrició Bàsica	2	37	25	0	2	7	3	74	90,1%	86,5%	4,1%
Bromatologia II	2	44	23	0	0	5	4	76	93,1%	88,2%	5,3%
Bromatologia I	2	22	41	5	1	5	0	74	93,2%	93,2%	0,0%
Eines i Estratègies	2	42	16	0	0	4	6	68	93,5%	85,3%	8,8%
Microbiologia i Para	2	38	30	3	0	4	0	75	94,7%	94,7%	0,0%
Tècniques Culinàries	2	28	28	0	0	3	4	63	94,9%	88,9%	6,3%
Deontologia i Dret A	2	33	32	1	0	1	5	72	98,5%	91,7%	6,9%
Psicologia i Educaci	3	24	33	1	1	7	0	66	89,4%	89,4%	0,0%
Seguretat Alimentari	3	35	23	0	1	6	1	66	90,8%	89,4%	1,5%
Patologia Cardiovasc	3	24	31	4	0	5	2	66	92,2%	89,4%	3,0%
Patologia Nutricional	3	54	8	0	0	3	1	66	95,4%	93,9%	1,5%
Patologia General i	3	34	23	2	0	2	0	61	96,7%	96,7%	0,0%
Nutrició Comunitària	3	14	44	2	2	1	0	63	98,4%	98,4%	0,0%
Restauració Col·lect	3	30	37	0	0	0	0	67	100,0%	100,0%	0,0%
Salut Pública	3	4	53	2	0	0	0	59	100,0%	100,0%	0,0%
Qualitat i Gestió a	4	7	22	0	1	0	0	30	100,0%	100,0%	0,0%
Complements Dietètic	4	13	13	3	1	0	0	30	100,0%	100,0%	0,0%
Nutrició Hospitalari	4	20	14	0	0	0	0	34	100,0%	100,0%	0,0%
Nutrició Molecular	4	2	17	5	2	0	0	26	100,0%	100,0%	0,0%
Pràctiques Externes	4	0	10	1 7	0	0	0	27	100,0%	100,0%	0,0%
Treball Final de Gra	4	0	15	7	2	0	1	25	100,0%	96,0%	4,0%

Assignatura	CURS	A	N	E	MH	Susp	NP	Matric	Taxa d'èxit	Taxa rend	Taxa NP
Fitoteràpia	OPT	20	14	2	2	2	0	40	95,0%	95,0%	0,0%
Alimentació i Immigr	OPT	2	13	1	0	0	0	16	100,0%	100,0%	0,0%
Interacció entre Ali	OPT	1	23	5	1	0	0	30	100,0%	100,0%	0,0%
Investigació Experim	OPT	1	9	9	1	0	0	20	100,0%	100,0%	0,0%
Nutrició i Activitat	OPT	30	23	2	0	0	0	55	100,0%	100,0%	0,0%
Plantes d'Ús Aliment	OPT	1	4	1	0	0	0	6	100,0%	100,0%	0,0%
Treball Dirigit	OPT	0	5	2	1	0	0	8	100,0%	100,0%	0,0%

Font: Dades de rendiment de les actes (Planificació Academicodocent)

**Figura 6.** Percentatge de les diferents qualificacions obtingudes a totes les assignatures del grau de NHD en relació als alumnes presentats. Elaboració pròpia a partir de la taula E.6.4. Susp: suspens, A: aprovat, N: notable, E: excel·lent, MH: matrícula d'honor.





L'anàlisi de les dades presentades a les taules sobre el rendiment acadèmic global (taula E.6.7) evidencia que la taxa de rendiment ha experimentat un creixement progressiu des de l'inici del grau (curs 2010-11) fins el curs 2013-14, tot passant del 53 al 84% taxa propera a l'obtinguda en els estudis de procedència (diplomatura: rendiment del 89% el curs 2006-07). La taxa d'eficiència és del 98%, superior a la de la diplomatura (89% el curs 2006-07). Val a dir que el grau encara no està consolidat ja que tot just ha acabat la primera promoció que va ser petita pel que fa al nombre d'estudiants. Però els indicadors acadèmics globals ens permeten ser optimistes pel que fa a la consolidació de l'ensenyament en les properes promocions.

**TAULA E.6.7. Indicadors acadèmics globals del grau de NHD**

Indicador	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014
Taxa de rendiment (peq130e)	-	52,8%	73,7%	83,2%	84,3%
Taxa d'eficiència (peq130d)	-	-	-	-	97,7%
Durada mitjana dels estudis (peq130h)	-	-	-	-	-
Taxa d'abandonament (peq130g)	-	31,1%	22,7%	-	-
Taxa graduació (peq 130c)	-	-	-	-	-

Font: Agència de Polítiques i Qualitat de la UB

En observar les qualificacions de totes les assignatures del grau del curs 2013-14 (taula E.6.4 – Campus Virtual/Estàndard 6) es posa de manifest que el primer curs és on es concentren les situacions de fracàs. La taxa d'èxit (aprovats sobre els presentats) es troba per sota del 85% en 6 assignatures de primer; en canvi a la resta d'assignatures del grau aquesta taxa supera el 88%. La majoria de les assignatures de primer amb baix rendiment són de matèries bàsiques, algunes de les quals no han cursat els alumnes al batxillerat. És en aquest curs quan l'alumne es posa en contacte amb el sistema universitari d'una banda i amb els continguts del grau de l'altra. Potser hi ha l'opinió general de que el grau de NHD no presenta massa dificultat i els nous alumnes es troben amb matèries que requereixen un esforç amb el que no hi comptaven. És preocupant el fet que un 12% dels alumnes de primer abandonen algunes assignatures i molts d'aquests acabin abandonant els estudis. [La taxa d'abandonament inicial](#) se situa a l'entorn del 23%; aquesta taxa es redueix quan es considera la globalitat dels cursos, situant-se entre el 17 i el 19% ([Taxa d'abandonament global](#)). A l'antiga diplomatura el percentatge d'abandonament era més baix (al voltant del 6%) i es preveia que es podria mantenir aquesta taxa al grau tal com consta a la memòria de verificació. En aquest sentit, està previst dur a terme accions informatives i de tutorització per evitar al màxim l'abandonament. A partir de segon, la situació canvia completament i la taxa d'èxit és propera al 90%. Aquest percentatge augmenta fins a quart en que tots els estudiants superen pràcticament totes les assignatures. Es pot considerar, doncs, que tenint en compte les característiques de la titulació, el rendiment acadèmic i l'eficiència és del tot acceptable.

Pel que fa a la taxa de graduació, tot just es disposen de dades d'una promoció. Dels estudiants que van iniciar els estudis el curs 2010-11 (86), 24 van finalitzar-los el curs 2013-14. És una taxa de graduació del 28% en el temps mínim de durada dels estudis (t = quatre cursos acadèmics). A la memòria de verificació es va fixar com a objectiu una taxa de graduació mínima del 50%. Tenint en compte l'evolució de l'ensenyament, en què la taxa d'eficiència és molt bona i que l'abandonament baixa dràsticament a partir del segon curs, es pot ser optimistes de cara a l'assoliment d'aquest objectiu en un temps t+1. Amb aquest objectiu, es preveu posar en marxa accions per disminuir el nombre de no presentats a les assignatures de primer i l'abandonament inicial dels estudis. Aquestes accions passen per potenciar el PAT de tal forma que l'atenció més personalitzada a l'estudiant l'estimuli a seguir els estudis iniciats. Aquestes accions es detallen a l'apartat 4 de la memòria.

Atès que el curs 2013-14 va ser el primer any d'implantació del TFG no es va definir el procés per recollir la satisfacció dels estudiants i es planteja com a acció de millora.

#### ***3.6.1.4 Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació***

La taxa d'ocupació dels egressats l'any 2010 va ser del 84%, valor per sobre de la mitjana obtinguda a Catalunya. Cal destacar que tots els ítems considerats pel que fa a aquest col·lectiu estan per sobre de la mitjana de Catalunya (satisfacció amb la feina i

utilitat de la formació teòrica i pràctica rebudes). Cal ser prudents, però, ja que el nombre de respostes a l'enquesta és baix (25).

**TAULA E.6.8. Indicadors d'inserció laboral del grau de NHD**

	UB	Catalunya			
	2010	2010	2007	2004	2001
Taxa d'ocupació	84%	78%	81%	92%	nd
Grau de satisfacció amb la feina (1-7)	5,71	5,47	5,60	5,35	nd
Mitjana de valoració de la utilitat de la formació teòrica rebuda (1-7)	4,71	4,38	4,51	4,26	nd
Mitjana de valoració de la utilitat de la formació pràctica rebuda (1-7)	4,00	3,90	4,06	4,08	nd
Nombre de respostes a l'enquesta	25	161	116	38	nd

Font: Agència de Polítiques i Qualitat de la UB

En tractar-se d'una titulació d'implantació recent, les dades que es mostren a la taula anterior (E.6.8) corresponen a diplomats en NHD. Aquestes dades provenen en primera instància d'un estudi fet per l'AQU ([Estudi de la inserció laboral de la població titulada de les universitats catalanes, 2014](#)). La Facultat de Farmàcia va analitzar més a fons les dades referides als ensenyaments impartits per la facultat. Aquesta anàlisi es va presentar a la [8a Trobada de Professorat de Ciències de la Salut](#) (Barcelona, 2015) sota el títol *Inserció laboral i qualitat de la ocupació en els ensenyaments de pregrau de la Facultat de Farmàcia*. Es pot afegir que els diplomats en NHD treballen en un 50% amb contractes temporals, taxa superior a la dels llicenciats en Farmàcia o en CTA. És també remarcable que un 10% treballen com a autònoms. El sou mitjà brut anual se situa entre els 18.000 i 24.000€ si es tracta d'una feina a temps complet o bé a l'entorn de 9.000 si és a temps parcial.

### Evidències

- Assignatures analitzades i plans docents (p. 47)
- Mostra de les execucions dels estudiants (al Campus Virtual i en suport paper)
- NHD-Taula E.6.1 Competències (p. 113 annexos i accessible al Campus Virtual)
- NHD-Taula E.6.2 Activitats formatives (p. 116 annexos i accessible al Campus Virtual)
- NHD-Taula E.6.3 Sistemes d'avaluació (p. 118 annexos i accessible al Campus Virtual)
- Rúbrica d'avaluació de l'activitat de síntesi d'Ampliació de Fisiologia Humana – al Campus Virtual
- [Normativa interna del TFG de NHD](#)
- Guia d'avaluació per al TFG - Campus Virtual

- Rúbrica d'avaluació de la memòria de Pràctiques externes - Campus Virtual
- [Enquesta de les assignatures del curs 2013-14 – NHD](#)
- [Enquesta de les assignatures de primer semestre del curs 2014-15 - NHD](#)
- Qüestionari de satisfacció sobre les Pràctiques Externes – Campus Virtual
- Resultats de l'enquesta de satisfacció sobre les Pràctiques Externes – Campus Virtual
- Taula E.6.4. Qualificacions de totes les assignatures del grau de NHD. Curs 2013/14 (p. 58)
- Taula E.6.7. Indicadors acadèmics globals del grau de NHD (p. 60)
- Taula E.6.8. Indicadors d'inserció laboral del grau de NHD (p. 62)
- Taula E.6.9. Percentatge d'hores impartides per les diferents tipologies de professorat a les assignatures que s'han pres com a model per a l'anàlisi del grau de NHD (p. 52)
- [Estudi de la inserció laboral de la població titulada de les universitats catalanes, 2014](#)
- Informe sobre el canvi de nom de l'assignatura "Deontologia i dret alimentari" – al Campus Virtual



### 3.6.2 Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA)

Tal com es descriu a la [memòria de verificació](#) del títol, l'**objectiu general** del grau de CTA (consensuat en el seu moment amb els responsables de la titulació a la UAB) és formar professionals que coneguin la naturalesa dels aliments, les causes del seu deteriorament, els principis fonamentals del seu processat i la seva millora per al consum humà. Aquests coneixements hauran de capacitar el graduat per dissenyar, seleccionar i implementar els millors mètodes de producció, transformació, envasat, conservació i distribució per garantir-ne el màxim possible el valor nutritiu, la qualitat i la seguretat. Al mateix temps, cal adaptar els productes als hàbits de consum, en concordança amb la legislació vigent i als criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient, aprofitant recursos existents i cercant noves aplicacions de fonts alimentàries infrautilitzades. Tanmateix, els graduats en CTA han de conèixer els fonaments d'economia i gestió d'una empresa alimentària ser productes adaptats als hàbits de consum.

El Pla d'estudis de l'actual grau de CTA va evolucionar a partir del disponible abans de 2010 en la Llicenciatura de segon cicle. Per al disseny del nou grau es van tenir molt en compte les opinions i recomanacions efectuades per professionals d'aquest àmbit, tant de les empreses agroalimentàries com de les administracions competents en l'entorn de les l'Alimentació. Això s'ha traduït, entre d'altres, en que els programes formatius d'aquest ensenyament inclouen, a més dels coneixements teòrics necessaris, un gran component pràctic i d'aplicació. Malgrat que no hi ha una professió regulada específicament definida per als graduats en CTA, es poden diferenciar uns perfils professionals en els quals podrien desenvolupar la seva activitat professional:

- Gestió de la qualitat de processos i productes en les indústries agroalimentàries
- Desenvolupament i innovació de processos i productes en l'àmbit alimentari
- Qualitat i seguretat alimentàries
- Assessoria legal, científica i tècnica en el sector agroalimentari
- Docència i investigació en àmbits relacionats amb els aliments i l'alimentació

El grau de CTA s'estructura en 38 assignatures obligatòries de 6 ECTS (228 ECTS) i en optatives de 4 ECTS (12 ECTS). L'estructuració del pla d'estudis és seqüencial de forma que, sobretot al primer curs, s'imparteixen les assignatures bàsiques (Biologia, Química, Física i Físicoquímica, Matemàtiques i Bioestadística, Fisiologia, Bioquímica, etc.) i a partir de segon es van introduint assignatures que representen l'aplicació de les bàsiques a l'àmbit alimentari (Química dels Aliments, Microbiologia i Parasitologia Alimentàries, Nutrició Humana, Producció de Matèries Primeres, Anàlisi Instrumental, Operacions Unitàries, etc.). Ens els últims cursos es desenvolupen les assignatures d'integració i aplicació professional (Anàlisi d'Aliments, Seguretat Alimentària, Ingredients i Formulació d'Aliments, Tecnologia dels Aliments, Control de Qualitat de Processos i Productes, etc.). La formació d'aquests graduats es complementa amb dues assignatures singulars també obligatòries i ambdues de 6 ECTS cadascuna: el TFG i les Pràctiques Externes.

El grau de CTA es caracteritza per tenir un caire eminentment pràctic i aplicat tal i com es pot deduir del fet que la gran majoria d'assignatures contempnen en el seu pla docent activitats teòrico-pràctiques de tal forma que més d'un 25% dels ECTS obligatoris es

realitzen en laboratoris de pràctiques o en aules de informàtica. En el primer curs, en el qual s'imparteixen majoritàriament assignatures bàsiques, les hores de pràctiques són encara més elevades, al voltant del 35%. En els [plans docents](#) estan recollides les diferents activitats docents de cadascuna de les assignatures del grau.

Els alumnes passen al llarg del grau per diversos tipus de laboratori: químic, biològic, nutricional, analític-instrumental, tecnològic i per una sala d'anàlisi sensorial. Cal destacar com a punt fort de l'ensenyament, la disponibilitat en el CAT d'un espai de més de 3.000 m<sup>2</sup> de laboratoris docents organitzats en aquests àmbits temàtics.

### **3.6.2.1 Les activitats de formació són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos que corresponen al nivell del MECES adequat per a la titulació**

L'adaptació al nou marc de l'EEES va representar un canvi importat en l'orientació dels ensenyaments que ara cal enfocar cap a l'assoliment d'una sèrie de competències fixades en les memòries de verificació així com un nivell acadèmic coherent amb el nivell 2 del MECES.

D'acord amb les dades que consten a la memòria de verificació, hi ha 6 competències transversals de la UB i 26 d'específiques (veure llistat de la taula E.6.1a) que es cobreixen en la seva totalitat amb les 42 assignatures que conformen aquest grau: 10 assignatures bàsiques (60 ECTS), 26 assignatures obligatòries (156 ECTS), 4 assignatures optatives (12 ECTS), les Pràctiques Externes (6 ECTS) i el TFG (6 ECTS).

Es considera que les competències del grau de CTA (Tabla E.6.1.a) són coherents amb el nivell 2 (grau) del MECES i també que s'adapten als perfils professionals abans esmentats. Cal destacar que la majoria d'assignatures desenvolupen, a més de les competències específiques, una o més de les competències transversals que també s'indiquen a la taula E.6.1.a., i que complementen o consoliden les competències que s'han anat treballant i adquirint durant tot el procés educatiu preuniversitari.

A continuació, a la següent taula es mostra la correspondència entre les qualificacions MECES i les competències específiques i transversals del grau de CTA (elaboració pròpia).

<b>Qualificacions MECES</b>	<b>Competències de la titulació</b>
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;	122062 122063 122071 122073 122084 122090
Aplicar els seus coneixements, la comprensió d'aquests i les seves capacitats de resolució de problemes en àmbits laborals complexos o professionals i especialitzats que requereixen l'ús d'idees creatives i innovadores;	122065 122066 122069 122070 122085 122086

	122088
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.	122067 122068 122072 122076 122077 122081 122082 100001 100005
Capacitat d'adaptació a situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions tant en l'àmbit acadèmic com laboral o professional	122064 122075 122078 122079 122083 100003
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.	122089 100006
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 (estructurats o no).	100002 100004

En termes generals es pot dir que:

- a) El grau de coneixements teòrics i pràctics que s'aporten són clarament superiors al que corresponen al nivell 1 del MECES.
- b) 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 en els quals podrà desenvolupar la seva feina.
- c) La cerca de informació, la síntesi i l'anàlisi de la mateixa es desenvolupa en moltes assignatures del grau que inclouen com a activitats complementàries l'elaboració de memòries o informes sobre el treball desenvolupat, ja sigui en forma de treballs tutelats, treball autònom o treballs relacionats amb les pràctiques o tallers específics. En tractar-se d'un grau relacionat amb l'alimentació, la reflexió sobre assumptes d'índole social i ètica es pràcticament inherent i inevitable en moltes de les assignatures del pla d'estudis.
- d) Les nombroses activitats formatives més enllà de les classes magistrals ajuden a que l'alumne es pugui trobar davant de reptes acadèmics que no es plantejaven en el model acadèmic clàssic on la gran majoria de les classes impartides pels professors eren magistrals. La presència en el grau de professors associats que desenvolupen la seva activitat laboral en empreses agroalimentàries i en l'Administració amb competències en aquest àmbit apropa els alumnes a la realitat que es trobaran fora de les aules.
- e) La comunicació oral es treballa mitjançant la presentació en públic davant dels companys i també dels professors de les assignatures que incorporen aquest tipus d'activitat formativa. Cal dir que a tots els cursos hi ha al menys una assignatura que la considera. Tanmateix, una part de l'avaluació del TFG consisteix en una exposició pública davant d'una comissió específica del treball fet: antecedents, metodologia i resultats i discussió, si s'escau, i conclusions.

- f) Les activitats formatives orientades a la elaboració d'informes o a la resolució de casos pràctics o problemes són la millor eina perquè els propis alumnes siguin conscients de la necessitat de cercar informació complementària a l'aportada en les sessions presencials. 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.

### **3.6.2.2 El sistema d'avaluació permet una certificació fiable dels resultats d'aprenentatge pretesos i és públic.**

Per a valorar si les activitats de formació són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos i tot seguint les directrius de la UB per a l'acreditació, s'han seleccionat per fer l'anàlisi, 4 assignatures obligatòries del grau, així com el TFG i les Pràctiques Externes obligatòries. Les assignatures escollides per fer aquesta anàlisi són les que es mostren a la següent taula, en la qual també s'indiquen la tipologia d'assignatura i la matèria a què pertany:

Assignatura	Tipus Assignatura / Matèria	Curs
Fisiologia Humana	Formació bàsica/ Fisiologia	1r curs 2n SEM
Composició i Propietats dels Aliments	Obligatòria/ Composició i Propietats dels Aliments	2n curs 2n SEM
Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments *	Obligatòria/ Anàlisi d'aliments	3r curs 2n SEM
Tecnologia dels Aliments	Obligatòria: Tecnologia Alimentària	3r curs 2n SEM
Pràctiques Externes	Pràctiques externes	4rt curs
Treball de Fina de Grau	TFG	4rt curs

\* Es tracta d'una assignatura 100% pràctica

La selecció s'ha fet amb l'objectiu de cobrir diferents tipologies d'assignatures, diferents cursos de l'itinerari curricular i diferents àmbits temàtics de l'ensenyament i de la futura activitat professional.

Tot i que tant les competències transversals com les específiques es treballen en més d'una assignatura, com es pot veure a la taula E.6.1 b, amb les 4 assignatures seleccionades més el TFG i les Pràctiques Externes es treballen el 83% (5/6) de les competències transversals i el 35% (9/26) de les específiques de grau. S'ha verificat que totes les competències desenvolupades en les assignatures seleccionades estaven incloses en les corresponents matèries en la memòria de verificació.

Per tal de valorar si les activitats formatives són coherents amb els resultats d'aprenentatge pretesos i amb el nivell del MECES corresponent i si el sistema d'avaluació permet una certificació fiable dels resultats de l'aprenentatge, s'ha elaborat la taula E.6.2. que recull totes les activitats formatives del grau que figuren a la memòria de verificació i també les que es desenvolupen en les assignatures seleccionades i la taula E.6.3. que mostra els sistemes d'avaluació emprats en cadascuna de les assignatures

seleccionades. La informació sobre activitats docents i sistemes d'avaluació de les assignatures seleccionades s'ha extret dels corresponents plans docents i per tant cal destacar que està disponible per als alumnes des d'abans de matricular l'assignatura. S'adjunten com a evidències els plans docents d'aquestes assignatures al Campus Virtual.

En general, 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. El ventall d'activitats que es realitzen amb només aquestes 4 + 2 assignatures cobreix el 67% dels instruments previstos a la memòria verificada per a tot el grau (8 activitats respecte les 12 tipologies d'activat contemplades).

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 E.6.2), per exemple, que juntament amb les classes magistrals es realitzen seminaris teòric-pràctics, pràctiques de laboratori i d'ordinador, treballs de camp i de cerca i anàlisi d'informació sobre diversos aspectes de la ciència i tecnologia dels aliments.

De les quatre assignatures obligatòries seleccionades, en 3 d'elles es combinen classes magistrals de teoria amb diferents tipus de classes pràctiques; de laboratori (Fisiologia i Tecnologia dels Aliments), d'ordinador (totes 4 assignatures), de resolució de problemes i de casos pràctics (Tecnologia dels Aliments) i de treball de camp (Composició i Propietats dels Aliments). La quarta assignatura seleccionada són les Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments i la seva elecció es justifica sobretot perquè és una de les dues assignatures 100% pràctiques sense classes de teoria que es desenvolupen al grau.

Sense ànim de ser exhaustius i per tal d'evidenciar com es treballen les diferents competències del grau es destaquen a continuació algunes de les activitats que es realitzen:

- a) Treball de comprensió, anàlisi i síntesi d'un article científic en anglès (assignatura de Fisiologia).
- b) Treball de camp consistent en recopilar informació de mercat sobre un tipus de producte: (diferents marques), per fer una anàlisi exhaustiva de les dades que apareixen en l'etiquetatge (ingredients, informació nutricional, declaracions de salut, dates de caducitat, etc.) amb l'objectiu de fer una anàlisi comparativa i de proposar idees de millora i innovació.
- c) Resolució de problemes de càlcul de disseny, optimització i modelització de diferents processos a la indústria alimentària (Tecnologia dels Aliments)
- d) Casos pràctics d'anàlisi de processos tecnològics. A partir del visionat de vídeos que reproduïen processos de la indústria alimentària els alumnes han d'elaborar els diagrames de flux dels processos i cercar en el mercat real un equip adient amb les prestacions tecnològiques requerides pel procés analitzat (Tecnologia dels Aliments).

L'assignatura de Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments permet ampliar i diversificar les activitats formatives alhora que afavoreix el contacte i la interacció amb els alumnes distribuïts en grups reduïts de al voltant de 20 alumnes. Aquesta assignatura pràctica es pot definir com una assignatura d'integració en la qual l'alumne, des d'una perspectiva

analítica, treballa àmbits de coneixements diferents com són, per exemple, les anàlisis físicoquímiques, microbiològiques, parasitològiques i sensorials dels aliments.

Les pràctiques de laboratori, tant les d'aquesta assignatura 100% pràctiques com la de la resta d'assignatures que inclouen aquest tipus d'activitat formativa, són el mitjà idoni per a treballar les competències relacionades amb les habilitats i destreses que s'han d'adquirir al grau.

Per a poder valorar les diferents activitats formatives cal utilitzar instruments d'avaluació també diferents i així és com es fa al grau de CTA, tal i com s'indica a la taula E.6.3. A més del tipus d'avaluació emprada, a la taula E.6.3. també es recull també el percentatge de la qualificació que representa cadascuna de les proves en la qualificació final. D'acord amb la normativa, es pot constatar que ni en les assignatures seleccionades ni en cap altra del grau, hi ha proves d'avaluació que representin més d'un 60% de la qualificació final de l'assignatura. El tipus d'avaluació, el percentatge que representa en la nota final, la programació temporal de les proves al llarg del curs i els requisits de rendiment exigits per superar l'assignatura s'expliciten en els corresponents plans docents i per tant són públics i disponibles per l'alumnat des de l'inici del curs. Cada curs, abans fer-se públics, el consell d'estudis vetlla per que tota la informació que s'inclou en els plans docents, i en especial la que fa referència a l'avaluació, compleixi la normativa i sigui prou detallada i comprensible per l'alumnat.

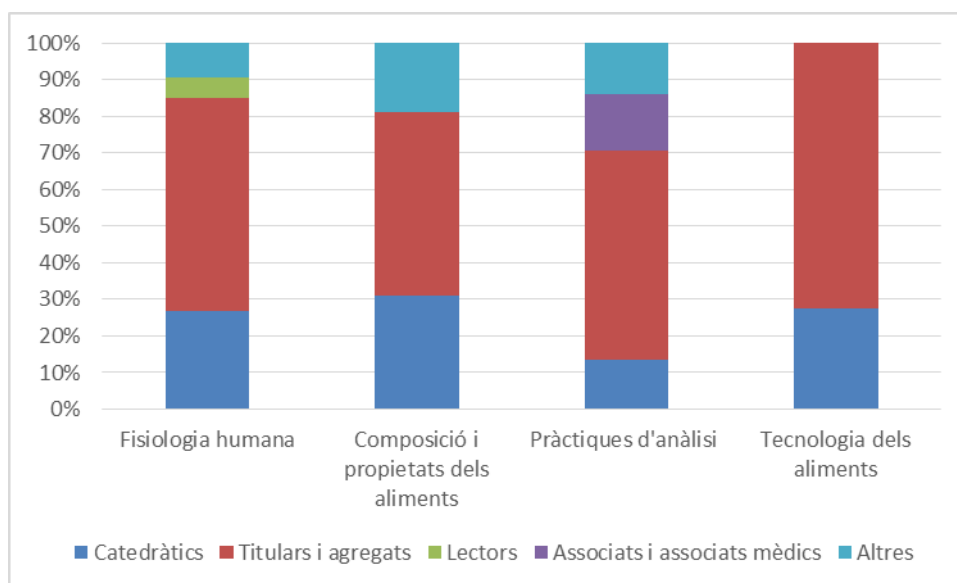
A totes les assignatures es fan servir diferents instruments d'avaluació tot dependent de l'activitat formativa que s'està avaluant. Normalment es fan servir instruments en paper per a l'avaluació dels coneixements, ja siguin exàmens o qüestionaris en paper (i cada cop més qüestionaris en línia, proves d'assaig, estudis de casos o resolució de problemes. En algunes assignatures es realitzen també avaluacions de l'exposició oral que els alumnes fan del treball tutelat desenvolupat, la qual cosa 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.

Com a norma general, les valoracions dels treball realitzades pels estudiants es fan aplicant rúbriques que són conegudes pels alumnes ja que es publiquen al Campus Virtual de l'assignatura o en la seva presentació. En el cas de les pràctiques de laboratori i de seminaris o tallers pràctics s'utilitzen també instruments basats en l'assistència, actitud i participació mitjançant registres o llistats de control. Per tal d'evidenciar com es desenvolupen els diferents tipus d'avaluació en les assignatures seleccionades, s'han recollit proves de les mateixes amb diferents qualificacions i també les **rúbriques** utilitzades per a la valoració. Aquestes evidències s'adjunten al Campus Virtual.

Com es pot apreciar en la taula E.6.8 i a la figura 9, el professorat responsable de la docència de les 4 assignatures seleccionades pertany majoritàriament a la categoria de professor permanent d'alt nivell acadèmic (catedràtic i titular de universitat), fins i tot en l'assignatura de Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments, que és una assignatura 100% pràctica. Cal assenyalar però que aquesta no és una situació extrapolable a totes les assignatures del grau, hi ha altres casos en els que pràcticament el 100% de la docència esta assignada a professors no permanents, associats i d'altres (ajudants, becaris pre- i post-doctorals, becaris de projectes, etc.).

**CTA-Taula E.6.8. Percentatge d'hores impartides per les diferents tipologies de professorat a les assignatures que s'han pres com a model per a l'anàlisi del grau de CTA**

	Catedràtics	Titulars i agregats	Lectors	Associats i associats mèdics	Altres
Fisiologia humana	26,8	58,2	5,6		9,4
Composició i propietats dels aliments	31,0	50,0			19,0
Pràctiques d'anàlisi	13,6	57,0		15,5	13,9
Tecnologia dels aliments	27,5	72,5			0,0



**Figura 9.** Distribució agregada de les hores de docència que imparteixen els diferents tipus de professors a les assignatures escollides del grau de CTA.

### Gestió i Avaluació del Treball final de Grau i de les Pràctiques Externes

El **Treball Final de Grau** (TFG) disposa d'una [normativa específica](#) que assenyala els paràmetres i criteris amb els que es planifica i gestiona aquesta assignatura ([Web de l'ensenyament](#)). La informació sobre el TFG es fa pública mitjançant el [pla docent](#) corresponent. El calendari i els terminis definits per la preinscripció, per l'elaboració i per la presentació del TFG es troben també al web de l'ensenyament, a l'enllaç [Treball Fi de Grau](#). La gestió global d'aquesta assignatura la realitza la Comissió de Treball Final de Grau (CTFG) que està formada pels representants de cadascuna de les unitats docents

del consell d'estudis i esta presidida pel coordinador de l'assignatura. Les funcions de la CTFG són: recollir, revisar, proposar i aprovar els temes dels TFG, fer públic el llistat dels projectes TFG acceptats i dels tutors, proposar les comissions d'avaluació, vetllar pel compliment de la normativa i per què les propostes de treballs i la disponibilitat de tutors siguin adequades a cada període acadèmic.

El coordinador de l'assignatura presideix la CTFG, estableix el calendari de reunions d'aquesta comissió, organitza les sessions informatives i formatives per als estudiants del TFG, gestiona el procés de presentació i defensa dels treballs, supervisa el procés d'avaluació (recollir les qualificacions de les diferents comissions avaluadores) i signa l'acta. És també de la seva competència establir o mantenir les relacions amb els tutors de centres o institucions externes.

Per donar suport als estudiants en el procés de desenvolupament del seu TFG, a més de l'ajut dels tutors, s'han programat 3 sessions formatives al llarg del semestre. La primera, Cerca d'informació científica: bases de dades i la segona, Gestor bibliogràfic: Mendeley són impartides per personal del CRAI i la tercera, Comunicació científica va ser impartida per un professora catedràtica de la Facultat de Farmàcia. L'anunci d'aquestes sessions es va realitzar en el Campus Virtual de l'assignatura. En aquestes sessions es controla l'assistència també mitjançant aquest espai disponible pels tutors i alumnes matriculats del TFG.

La presentació del TFG s'ha de fer en el format d'un article científic de revisió o experimental, si és el cas, i també en format de pòster. És aquest pòster el que l'alumne ha de defensar oralment en 10 min davant de la comissió avaluadora.

El curs 2013-14 es van oferir un total de 42 temes dels quals la major part dels triats (18) estaven vinculats a l'assignatura optativa de caire experimental Treball Dirigit (13 temes) (Veure Taula E.6.5). La llista amb l'oferta de temes i tutors, així com els impresos de pre-inscripció, renúncia i propostes dels alumnes es troben al web de l'ensenyament a l'espai del [Treball Fi de Grau](#).

Els tribunals d'avaluació van ser nomenats entre els professors que havien fet oferta de temes, els tutors i/o els membres de la CTFG, tenint cura que fossin representatius de diverses matèries i departaments implicats en l'ensenyament i amb la condició de no tutoritzar cap del treballs a avaluar. El curs 2013-14, tot el procés va ser satisfactori sense queixes ni problemàtiques manifestades per part de cap dels agents implicats.

Per a la valoració del TFG es disposa d'un protocol d'avaluació o guia de correcció. S'utilitzen la guia pel tutor (10%), i dels 3 membres de la Comissió avaluadora, que avalua tant l'article científic (60%) com el pòster (30%).

Quan els resultats del TFG en el curs 2013-14, cal destacar que el 100% dels estudiants matriculats (n=18) van presentar el seu TFG. La valoració dels treballs presentats va ser molt satisfactòria. Més del 94% dels TFG van obtenir una alta qualificació (>8). Els TFG presentats i avaluats durant el curs acadèmic queden recollits i es conserven fins a final del curs següent tal i com especifica la normativa reguladora dels plans docents de les assignatures i de l'avaluació i la qualificació dels aprenentatges (Aprovada per Consell de Govern en data 8 de maig de 2012). Queden dipositats en format digital al Campus Virtual de l'assignatura i el coordinador de l'assignatura arxiva una còpia en paper.



Donat que el curs 2013-14 va ser el primer any d'implantació del TFG (1<sup>a</sup> promoció) no es va definir el procés per recollir la satisfacció dels estudiants i tutors respecte el TFG. Aquest és un dels aspectes de millora per a propers cursos.

Les **Pràctiques Externes** del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments és una assignatura obligatòria de quart curs que bàsicament consisteix en una estada en una empresa/institució de l'àmbit agroalimentari durant un mínim de 300 hores. El Consell d'Estudis va designar una Comissió formada per Professors de l'Ensenyament (fonamentalment professors associats que desenvolupen la seva activitat laboral en aquest sector), el Delegat/da del Degà de Farmàcia per pràctiques externes en empreses o institucions agroalimentàries, i està presidida pel Coordinador de l'assignatura. Aquesta Comissió vetlla per l'organització i bon funcionament de l'esmentada assignatura, s'encarrega de l'assignació de les places i del tutor acadèmic i també de l'avaluació mitjançant les rúbriques oportunes de la memòria final de les pràctiques. A cada alumne se li assigna un tutor extern, per part de l'empresa/institució, i un tutor intern, entre els professors membres de la comissió de Pràctiques Externes.

Les pràctiques es poden realitzar en empreses, institucions o altres organitzacions externes a la UB (UB) que hagin demostrat interès a participar en el programa formatiu, i només excepcionalment, es desenvolupen en un Grup de Recerca de la UB (quan es pugui donar la circumstància que la empresa o institució no accepti algun alumne per la causa que sigui). Les estades Erasmus/ Sèneca es poden reconèixer com a Pràctiques Externes, sempre que els seus continguts siguin equivalents.

Les pràctiques es poden realitzar durant tres períodes diferents al llarg de l'any: d'octubre a gener (Període 1), de febrer a maig (Període 2) i de juny a setembre (Període 3). El procediment es detalla al web de l'ensenyament, on també està publicada la [normativa](#), el llistat d'oferta de places, els formularis i els terminis per la preinscripció, els criteris d'assignació i els requisits de matriculació. La comissió de Pràctiques Externes és l'encarregada de validar les diferents ofertes on es poden realitzar les pràctiques. El procediment implica que les empreses omplen un **formulari d'oferta** on s'ha de indicar l'àmbit professional i el nombre de places que s'ofereixen en cada període i és la Comissió de pràctiques externes la responsable d'assignar les places aplicant criteris acadèmics (crèdits superats i nota mitja assolida) si es dona el cas de que més d'un alumne concorri per la mateixa plaça. Tanmateix, es preveu que els alumnes puguin proposar ells mateixos una empresa on poder realitzar les pràctiques, la qual ha de ser necessàriament validada per la Comissió de Pràctiques Externes. La resolució de l'assignació de les places es publica al web de l'Ensenyament. En el cas de que una empresa no accepti a l'alumne proposat per considerar que no té el perfil idoni, l'alumne s'ha d'adreçar al coordinador/a de l'assignatura per redirigir la situació.

Pel que fa a l'avaluació de les Pràctiques Externes, la valoració de la memòria i la qualificació final de l'assignatura tenint en compte la valoració del tutor extern correspon a la Comissió de les Pràctiques Externes, que inclou els tutors acadèmics interns. L'avaluació es fa en base als següents dos ítems (veure taula E.6.3.):

Informe d'avaluació del tutor extern (de la institució d'acollida) elabora seguint un model en el que es puntua de 1 a 4 el grau d'acompliments del projecte formatiu de l'estudiant, contemplant la valoració tant de les tasques desenvolupades, com de l'adequació a competències bàsiques, transversals i específiques del grau. S'avaluen

paràmetres en relació a capacitats, habilitats, destreses i actituds i valors que en conjunt representaran el 30% de la nota final de l'assignatura (s'inclou el model d'aquest informe, disponible pels alumnes en el Campus Virtual de l'assignatura).

Avaluació de la Memòria de les activitats que ha fet l'alumne a l'empresa o institució d'acollida. Aquesta memòria és avaluada per la Comissió de pràctiques externes, seguint una rúbrica en la que es valoren aspectes formals de la presentació de la memòria: índex, descripció de les tasques realitzades, objectius, discussió i dificultats sorgides, correcció gramatical i ortogràfica, bibliografia i webgrafia correctes, entre d'altres. També es contemplen per l'avaluació aspectes com el coneixement de l'alumne sobre l'estructura i funcionament de l'empresa o institució d'acollida i la seva pròpia valoració sobre els coneixements adquirits i sobre l'experiència que ha significat per a ell aquesta immersió en el món professional. Aquesta part representa en conjunt un 70% de la qualificació final.

El curs 2013/14 es va desenvolupar per primer cop aquesta assignatura de pràctiques externes pels alumnes de la primera promoció. Degut a aquesta última circumstància, el nombre d'alumnes matriculat ha estat baix (20 alumnes), ja que s'han matriculat només els alumnes que havien arribat al 4rt curs pràcticament sense repetir cap assignatura al llarg del grau. Es tracta per tant d'una promoció "selecta" i en part per això pot explicar-se que el 100% dels alumnes hagin superat molt satisfactòriament l'assignatura.

La taula E.6.6. recull el llistat d'empreses que han acollit els nostres alumnes per les practiques externes del curs 2013-14, el nombre d'alumnes que van fer les pràctiques en cada empresa i els perfils professionals que identificaven les pràctiques. Tanmateix queden recollides en aquesta taula les qualificacions obtingudes i s'aprecia que en tots els casos van ser qualificacions molt satisfactòries, entre notables i excel·lents.

A més dels instruments per l'avaluació, els alumnes de pràctiques externes han d'omplir un **qüestionari** anònim de satisfacció / opinió de l'assignatura (S'adjunta model del qüestionari al Campus Virtual). Aquesta enquesta es va implementar el curs 2013-14 i els resultats de les enquestes fins ara disponibles indiquen que en general els alumnes estan força satisfets tant del desenvolupament de l'assignatura (informació prèvia, sistema d'avaluació, Campus Virtual) com del seguiment realitzat pel tutor de l'empresa. Igualment, cada alumne ha de fer una auto-valoració de la estada a l'empresa o institució i del grau de compliment del projecte formatiu (s'adjunta model d'aquest autoinforme al Campus Virtual). Cal per a propers anys dissenyar i implantar un model d'enquesta de satisfacció sobre el procediment d'assignació de les places. La valoració de la satisfacció amb l'alumne ja es fa de manera més o menys indirecta amb la valoració que fan de la seva feina i que com s'ha esmentat s'inclou per la qualificació de l'assignatura.).

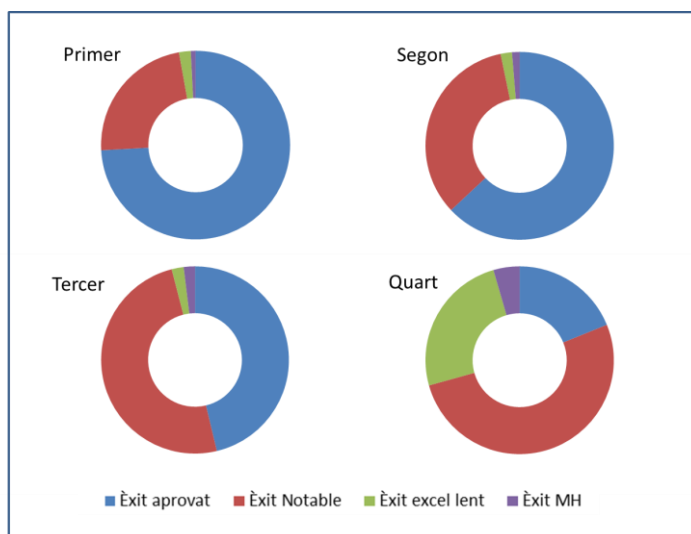
### ***3.6.2.3 Els valors dels indicadors acadèmics són adequats per a les característiques de la titulació***

En relació als resultats i qualificacions de totes les assignatures del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments el curs 2013-2014 (Taula E.6.4), com és d'esperar, la taxa d'èxit, la taxa rendiment i la taxa de no presentats del primer curs és força menys satisfactòria que a la resta de cursos i van millorant a mesura que s'avança en l'itinerari

curricular del grau. Aquests resultats es consideren no obstant acceptables, ja que per exemple, al primer curs, totes les assignatures tenen una taxa d'èxit per sobre de 5.

Les dades corresponents al 4rt curs es podrien qualificar d'excel·lents, ja que com mostra la taula E.6.4. la taxa d'èxit es troba entre el 94,5 i el 100% en totes les assignatures i el nombre de no presentats és realment molt reduït, entre el 0 i el 0,5%. Cal recordar però que aquestes dades de 4t curs corresponen a la primera promoció i es podria considerar que es tracta dels alumnes més avantatjats, que han arribat a 4rt sense pèrdua de curs ni repeticions significatives d'assignatures. Els propers anys és previsible que aquests indicadors dels últims cursos, 3r i 4t variïn a la baixa, però pel contrari millorarà previsiblement la taxa de graduació actual (sobre el 25%).

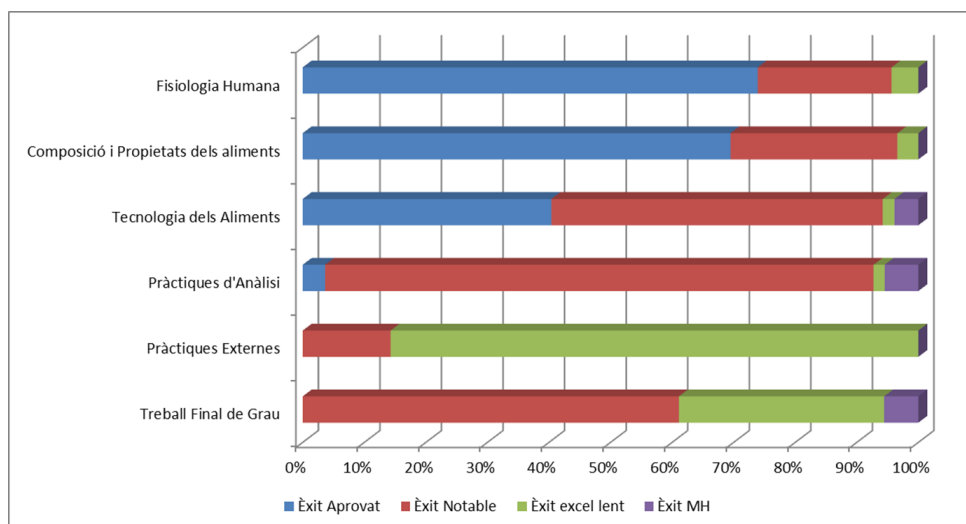
A més del percentatge d'alumnes que superen les assignatures, en tots els ensenyaments però molt especialment en els universitaris, cal contemplar un altre paràmetre que podrien anomenar la taxa d'excel·lència, i que vindria determinada pel nombre d'estudiants que han obtingut qualificacions elevades (notables i excel·lents). A la figura 10 es representa l'anàlisi que s'ha fet sobre la distribució de les notes (aprobat, notable, excel·lent i matrícula d'honor) en el curs acadèmic 2013/14, en funció del curs en el que es troben els alumnes (1er, 2on, 3er, 4rt). Per aquesta anàlisi, s'han contemplat només les assignatures obligatòries, incloent-hi les pràctiques externes i el TFG, però excloent-hi les optatives.



**Figura 10.** Distribució de les notes en el curs acadèmic 2013/14.

Es pot apreciar a la figura que el perfil és diferent en funció del curs. Al primer curs, majoritàriament la nota obtinguda per les 3/4 parts de l'alumnat que ha superat l'assignatura és aprovat, essent minoritària la qualificació d'excel·lent. A 2on i 3er curs s'observa que hi ha un increment dels notables en detriment dels aprovats, tendència que s'accentua al 4rt curs en el que també s'observa un augment molt significatiu dels excel·lents. Cal assenyalar no obstant, que aquest increment dels excel·lents ve en bona part provocat per les dues assignatures singulars: Pràctiques Externes i TFG, en el que com ja s'ha comentat la qualificació més freqüent és notable i excel·lent.

Aquest anàlisi de l'excel·lència s'ha fet també per les assignatures seleccionades (figura 11) i en línies generals segueix el mateix perfil abans esmentat. A l'assignatura de primer curs (Fisiologia) de l'ordre del 70% dels alumnes que l'han superat ho han fet amb una qualificació d'aprovat. A l'assignatura de 2on curs (Composició i Propietats dels Aliments) s'aprecia ja un increment en el percentatge de notables que es fa més evident a l'assignatura de 3er curs (Tecnologia dels Aliments). L'assignatura "Pràctiques d'anàlisi d'aliments", també de 3er curs te un perfil clarament diferent ja que com es pot veure a la figura la nota més freqüent és el notable (més d'un 80%). El fet de tractar-se d'una assignatura 100% pràctica i molt probablement influeix en l'èxit acadèmic d'aquesta assignatura. En el cas del TFG i de les Pràctiques externes, s'observa el que ja havíem comentat abans respecte a que són assignatures amb un percentatge elevat de excel·lents en la seva qualificació, i especialment en el les pràctiques externes.



**Figura 11.** Distribució de les notes en el curs acadèmic 2013/14 de les assignatures analitzades.

Tal i com es mostra a la Taula E.6.7. la primera promoció dels graduats de Ciència i Tecnologia d'Aliments, va tenir una Taxa d'eficiència molt elevada (96%), malgrat que només 18 alumnes van finalitzar els seus estudis en acabar el curs 13/14. Aquest baix nombre de graduats en aquest curs es pot justificar per la taxa de rendiment al voltant del 50% dels dos primers cursos, el 2010-11 (43%) i el 2011-12 (59%). Un cop superada la dificultat inicial a l'aprenentatge del Grau i l'adaptació a l'entorn universitari, aquestes taxes van pujar fins al 74 i 79%, en els cursos 2012-13 i 2013-14, respectivament.

La taxa d'abandonament fou d'un 30% el curs 2010/11 i ja a partir del següent curs es va reduir a l'entorn d'un 20% que s'ha mantingut en cursos successius. La raó que podria explicar la taxa més elevada del curs 10/11 podria ser que era el primer cop que es feia un primer curs del grau de CTA, i lògicament els programes docents, les activitats formatives i fins i tot el professorat, no estava prou adaptat a aquest ensenyament. Cal recordar, de nou, que el grau de CTA prové de una llicenciatura de segon cicle, a la que els alumnes arribaven després d'haver cursat 2 o 3 cursos acadèmics en altres ensenyaments (Farmàcia, Química, Biologia, Enginyeries Tècniques...) i per tant no havia

experiència prèvia en la impartició d'un primer curs de CTA. És una taxa d'abandonament a la que hi havia quan era una llicenciatura de segon cicle, però entenem que no es poden comparar aquestes dades perquè el perfil dels estudiants és completament diferent. Quan s'impartia com a llicenciatura de segon cicle, els alumnes iniciaven els estudis de CTA quan ja tenien una altra titulació o estaven a punt de finalitzar una primera carrera. En molts casos simultaniejaven els estudis de CTA amb una feina i seguien un itinerari curricular de via lenta. El perfil majoritari de l'actual estudiant del grau és el d'un alumne jove que ve del batxillerat o dels CFGS.

**TAULA E.6.7. Indicadors acadèmics globals del grau de CTA**

Indicador	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014
Taxa de rendiment (peq130e)	-	43,3%	58,8%	74,1%	78,8%
Taxa d'eficiència (peq130d)	-	-	-	-	96,0%
Durada mitjana dels estudis (peq130h)	-	-	-	-	-
Taxa d'abandonament (peq130g)	-	-	-	-	-
Taxa de graduació (peq130c)	-	-	-	-	-

Font: Planificació Academicodocent

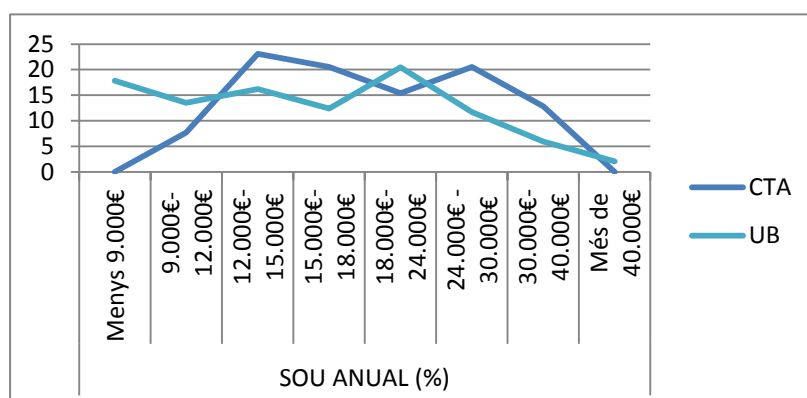
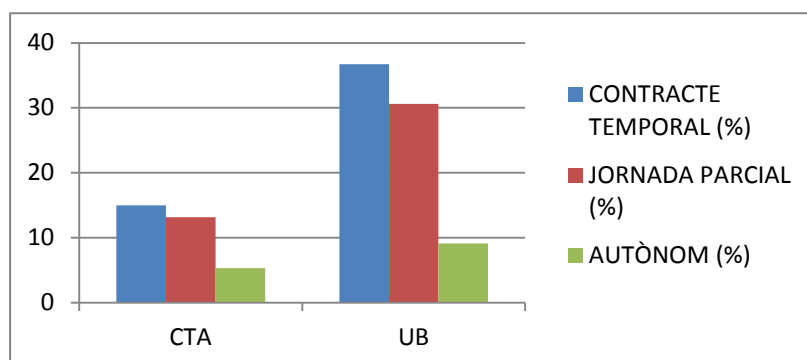
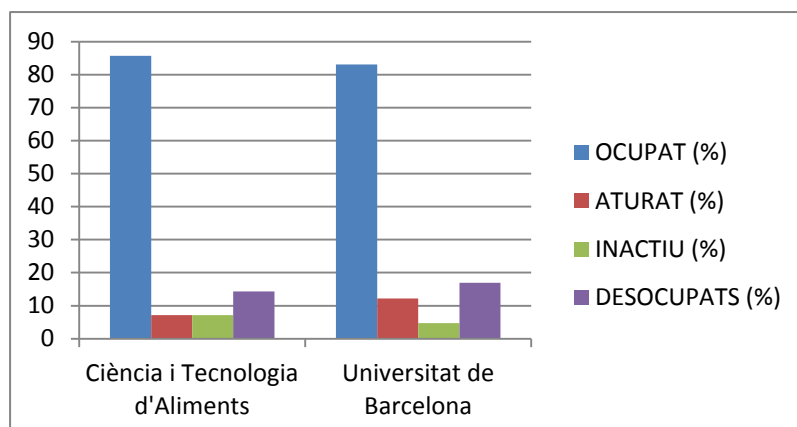
#### *3.6.3.4 Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.*

Al tractar-se d'una titulació recent (la primera promoció correspon a 2010-14), el centre no disposa encara de dades "oficials", quan a indicadors d'inserció laboral. No obstant, en el marc de la '8<sup>a</sup> Trobades en Ciències de la Salut' es va presentar una comunicació sobre 'Inserció laboral i qualitat de la ocupació en els ensenyaments de pregrau de la Facultat de Farmàcia', en la que es presentaven dades obtingudes mitjançant enquestes als llicenciats de en Ciència i Tecnologia dels Aliments (entre 2010 i 2014).

Segons aquestes dades, el grau d'ocupació mitjà era força elevat, de l'ordre del 85%, sent al voltant d'un 15% amb contractació temporal i d'un 5% com treballadors autònoms. Aquestes xifres d'ocupació són prou satisfactòries i superen lleugerament la mitja de tots els ensenyaments de la UB.

Així mateix els resultats sobre la satisfacció dels coneixements rebuts i de la seva adequació al lloc de feina, van ser satisfactoris i molt similars a la mitja de tots els ensenyaments de la UB: un 5,5 sobre 7. El sou mig brut anual dels llicenciats es troba entre 12.000 i 30.000€.

### Seguiment de la inserció laboral dels graduats universitaris



Figures 12, 13 i 14. Seguiment de la inserció laboral dels graduats universitaris. Font: [Enquesta inserció AQU 2014](#).

Per a reforçar la necessitats dels professionals formats en l'àmbit de la Ciència i Tecnologia dels Aliments cal recordar que la indústria agroalimentària és el sector industrial que més contribueix al producte interior brut a Espanya i a Catalunya. A més, particularment a Catalunya, hi ha una gran implantació d'aquest sector en forma de PYMEs. Aquesta estructura dificulta la competitivitat en un mercat global i per això es considera fonamental reforçar-la amb professionals capaços de millorar i innovar processos i productes. Des d'una perspectiva científica, cal també citar que existeixen des de fa molts anys convocatòries específiques de subvencions autonòmiques, estatals i europees per al desenvolupament de projectes estratègics de recerca dins l'àmbit de la

Ciència i Tecnologia dels Aliments, la qual cosa afavoreix que puguin sorgir projectes d'emprenedoria pels futurs graduats.

### **Valoració de la satisfacció dels estudiants i dels egressats.**

Tot i tractar-se d'un grau de nova implantació al curs 2010, i de les dificultats que suposa realitzar-lo en un campus nou, amb aules i laboratoris nous, s'ha de destacar que la valoració dels estudiants es força satisfactòria. A les Enquestes del curs 2013-14 sobre assignatures es pot apreciar que la valoració mitjana de l'estudiant de CTA és alta, amb valors per sobre de 7 (sobre 10) per tots els ítem considerats, tant en les assignatures del primer semestre com en las del segon.

En aquestes Enquestes, els alumnes expressen la seva opinió sobre aspectes tan importants com si:

- a) El pla docent és clar, complet i precís
- b) Les activitats formatives han estat adequades per aprofitar l'assignatura
- c) Les activitats pràctiques han estat adequades
- d) Els espais i equipaments han estat adients
- e) El volum de feina exigida ha estat proporcional als crèdits de l'assignatura
- f) Les activitats d'avaluació han estat adequades
- g) En general està satisfet amb l'assignatura.

Igualment es disposa de les primeres dades sobre satisfacció dels egressats de la primera promoció del grau de CTA (promoció 2010-2013). En resposta als 24 ítem plantejats, que inclouen qüestions molt variades, tant sobre el pla d'estudis, la coordinació entre assignatures, el pla docent i les activitats formatives, la satisfacció amb el Professorat, la tutorització, els sistemes d'avaluació..., entre d'altres, es pot concloure que malgrat les dificultats, els nostres alumnes han acabat el seu grau en general satisfets. A l'esmentada enquesta és pot apreciar que en la gran majoria dels ítems la resposta dels graduats de CTA està per sobre o molt per sobre de la mitjana de titulacions de la UB.

Resulta també satisfactori comprovar que un dels pocs ítems valorats negativament ha estat la coordinació entre assignatures, ja que aquest aspecte ja s'havia identificat com un punt feble pels responsables de l'ensenyament i abans de disposar d'aquestes Enquestes ja s'havien fet mesures de correcció impulsant reunions de coordinació horitzontal i transversal al llarg del grau, tal com ja s'ha explicat en altres apartats d'aquest autoinforme. Cal suposar per tant, que aquest ítem serà millor valorat en futures promocions.

La bona valoració de les assignatures per part dels alumnes que les estan cursant (enquestes assignatures curs 2013-14) i la bona valoració dels graduats de la primera promoció, només es poden entendre per la gran dedicació, il·lusió i motivació de molts dels professors que han participat en aquest grau. Tot i les dificultats, grau nou, campus nou, aules noves, laboratoris nous, programes nous, etc... l'esforç sembla que ha tingut el seu fruit.





Assignatura	CURS	A	N	E	MH	Susp	NP	Matric	Taxa d'èxit	Taxa rend	Taxa NP
Seguretat Alimentària I i II	2 i 3	50	48	3	1	5	1	108	95,3%	94,4%	0,9%
Nutrició i Salut	3	43	9	2	0	1	1	56	98,2%	96,4%	1,8%
Ingredients i Formulació	3	22	33	2	2	0	1	60	100,0%	98,3%	1,7%
Tecnologia dels Aliments	3	21	28	1	2	3	0	55	94,5%	94,5%	0,0%
Seguretat Alimentària II	3										
Pràctiques de Anàlisi	3	2	49	1	3	0	0	55	100,0%	100,0%	0,0%
Higiene a la Indústria Alimentària i APPCC	3	28	26	0	1	0	0	56	100,0%	98,2%	0,0%
Control de Qualitat de Processos i Productes	4	5	11	5	1	0	0	22	100,0%	100,0%	0,0%
Gestió Ambiental a la Indústria Alimentària	4	4	8	4	1	1	1	19	94,4%	89,5%	5,3%
Aliments Funcionals i Nous Aliments	4	9	9	3	0	0	0	22	100,0%	95,5%	0,0%
Economia i Gestió a l'Empresa	4	5	12	0	2	0	0	19	100,0%	100,0%	0,0%
Salut Pública i Epidemiologia	4	4	15	0	0	0	1	20	100,0%	95,0%	5,0%
Bioteχνologia Alimentària	4	3	12	4	2	0	0	21	100,0%	100,0%	0,0%
Pràctiques Externes	4	0	2	12	0	0	0	19	100,0%	73,7%	0,0%
Treball Final de Gra	4	0	11	6	1	0	0	18	100,0%	100,0%	0,0%
Innovació, Màrqueting	OPT	8	19	0	0	1	1	29	96,4%	93,1%	3,4%
Al·lèrgies i Intoler	OPT	5	11	1	1	0	0	18	100,0%	100,0%	0,0%
Investigació Experim	OPT										
Tecnologies de Conserv	OPT	0	0	7	1	0	0	8	100,0%	100,0%	0,0%
Plantes d'Ús Aliment	OPT										
Treball Dirigit	OPT	0	0	13	1	0	0	14	100,0%	100,0%	0,0%

Font: Rendiment de les actes. Planificació Academicodocent

TAULA E.6.5 Llista dels TFG Curs 2013-2014

<i>Nom del TFG</i>	<i>Àmbit o línia de treball</i>	<i>Temàtica</i>	<i>Nota obtinguda</i>
Reutilització de llevats com subproductes d'interès enològic (encapsulació d'aromes)	Nutrició i Bromatologia	Tecnologia d'aliments	9,4
Anisakiosi humana en Espanya	Parasitologia	Parasitologia	9,0
Review: Volatile thiols in coffee	Nutrició i Bromatologia	Anàlisi d'aliments	9,7 (MH)
Revisió de l'evidència científica dels estudis observacionals en relació a carn i salut	Nutrició i Bromatologia	Epidemiologia nutricional	8,5
Probiòtics en llets infantils	Fisiologia	Fisiologia	9,0
Marcadors de autòlisi	Nutrició i Bromatologia	Nutrició i Bromatologia	8,3
Additius alimentaris d'utilització tecnològica	Farmacologia i Qca. terapèutica	Tecnologia d'aliments	8,7
Reutilització de llevats com subproductes d'interès enològic (encapsulació d'antioxidants)	Nutrició i Bromatologia	Tecnologia d'aliments	8,1
<i>Biogenic amine contents in spanish ready to eat dry fermented sausages</i>	Nutrició i Bromatologia	Química dels aliments	9,6
Genòmica de la DAO: identificació del gen del enzim per a possibles aplicacions en probiòtics	Nutrició i Bromatologia / Bioquímica	Bioquímica nutricional	8,3
Búsqueda de compuestos con elevado impacto olfativo y su influencia en la calidad sensorial	Nutrició i Bromatologia	Anàlisi d'aliments	9,6
Nucleòtids i autòlisi del Cava	Nutrició i Bromatologia	Anàlisi d'aliments	8,7
El peix zebra i la Seguretat alimentària	Salut pública	Seguretat alimentària	9,5
Reutilització de subproductes del raïm	Nutrició i Bromatologia	Tecnologia d'aliments	8,9
Poliamines: relacions amb la salut	Nutrició i Bromatologia	Nutrició	7,7
Activitat histaminasa de microorganismes amb interès en tecnologia d'aliments	Nutrició i Bromatologia	Nutrició	8,9
Aplicació del RMN en estudis metabòlics de la cria del Cava	Farmacologia i Qca.	Anàlisi d'aliments	8,1

	terapèutica		
<i>Significance of chirality in food authentication and safety</i>	Farmacologia i Qca. terapèutica	Química dels aliments	8,6

**TAULA E.6.6. Pràctiques externes. Curs 2013-204**

Centre de pràctiques externes (Àmbit professional)	Nombre d'estudiants	Àmbit professional	Qualificacions obtingudes
Ordesa S.L.	1	Gestió de Qualitat	Excel·lent (9.3)
Confraria de Pescadors de Barcelona	1	Control de qualitat	Notable (8.5)
Laboratorio de Diagnóstico general (LDG) S.L	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.5)
	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.7)
	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.2)
	1	Control de qualitat	Matricula d'Honor (10)
APC Europe	1	Planta Pilot	Excel·lent (9.1)
	1	Planta Pilot	Excel·lent (9.6)
Freixenet S.A.	1	Investigació i desenvolupament	Excel·lent (9.4)
Nutrexpa S.L.	1	Investigació i desenvolupament	Excel·lent (9.1)
	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.3)
	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.0)
	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.1)
Audens Food S:A.	1	Gestió de qualitat	Excel·lent (9.8)
	1	Investigació i desenvolupament	Excel·lent (9.7)
	1	Control de qualitat	Excel·lent (9.7)
Santea Products S.L	1	Producció	Excel·lent (9.7)
	1	Producció	Excel·lent (9.6)
Arcadie España S.L.U.	1	Gestió de qualitat	Notable (8.4)
La Morella Nuts S.A.U.	1	Investigació i desenvolupament	Excel·lent (9.8)

Font: el centre docent

## Evidències

---

- Plans docents de les assignatures analitzades – al Campus Virtual
- Mostra de les execucions de les assignatures – al Campus Virtual i en suport paper
- [Normativa del treball final de grau CTA](#)
- [Espai del Treball Fi de Grau](#)
- Guies/Rúbriques per a l'avaluació del TFG – al Campus Virtual
- [Normativa pràctiques externes](#)
- Model Informe Memòria final pràctiques – al Campus Virtual
- Tríptic per a les empreses de sol·licitud de places – al Campus Virtual
- Taula E.6.8. Percentatge d'hores impartides per les diferents tipologies de professorat a les assignatures que s'han pres com a model per a l'anàlisi del grau de CTA (p. 70)
- Taula E.6.7. Indicadors acadèmics globals del grau de CTA (p. 76)
- Taula E.6.4. Qualificacions de totes les assignatures del grau en Ciència i tecnologia dels aliments. Curs 2013-2014 (p. 79)
- Taula E.6.5 Llista dels TFG de CTA. Curs 2013-2014 (p. 81)
- Taula E.6.6. Pràctiques externes CTA. Curs 2013-2014 (p. 82)
- CTA-Taula E.6.1 Competències (p. 113 annexos i accessible al Campus Virtual)
- CTA-Taula E.6.2 Activitats formatives (p. 116 annexos i accessible al Campus Virtual)
- CTA-Taula E.6.3 Sistemes d'avaluació (p. 118 annexos i accessible al Campus Virtual)
- [Enquesta inserció AQU 2014](#)
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per centre](#)
- [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per titulació](#)

## 4 Valoració i proposta del pla de millora

Els objectius i la programació inclosos a l'autoinforme dels graus de CTA i NHD adscrits a la Facultat de Farmàcia s'han complert satisfactòriament, si bé s'ha detectat la possibilitat de fer accions puntuals per assolir millores. Les propostes de millora (PM) indicades als informes de seguiment del curs 2012-13 s'han implementat o estan en fase d'implementació.

La informació i la captació de nous estudiants al graus que s'imparteixen al CAT, en ser un entorn nou i en expansió, precisa d'una política enèrgica de captació dels nous alumnes i garantir que tinguin la formació que els permetrà seguir amb èxit els seus estudis. Cal consolidar l'oferta formativa del campus i ampliar-la, augmentar la vinculació amb l'entorn i molt especialment amb la ciutat de Santa Coloma i les seves institucions. També és necessari que els futurs alumnes visualitzin el futur dels graus relacionats amb la nutrició, l'alimentació i la gastronomia, sobre els quals existeix un desconeixement notable i que no tenen una llarga trajectòria com d'altres ensenyaments més consolidats. En aquest sentit, cal desenvolupar iniciatives que permetin que els alumnes interessats en les relacions entre nutrició i salut i entre alimentació i indústria, visualitzin el seu futur en els graus adscrits a la Facultat de Farmàcia que s'imparteixen al CAT.

Les propostes de millora relatives a la informació i orientació dels alumnes tenen com a objectiu principal que els estudiants planifiquen els seus estudis i aconseguen un bon rendiment acadèmic. Cal augmentar la informació de què disposen, la visualització i facilitat de navegació a la pàgina web de la facultat en fase de renovació. En aquest sentit, la Facultat de Farmàcia és facultat pilot en aquest procés de renovació d'entorn web dins la UB. El mateix succeeix al CAT que disposa d'una pàgina web ben treballada però que també hauria de ser millorada, tant pel que fa al contingut com per la facilitat de navegació i de cerca d'informació. Així mateix, cal fer-la més atractiva millorant-ne diverses qüestions formals.

Les propostes de millora pretenen ampliar la informació disponible sobre la tipologia de matèries i assignatures, la seqüenciació dels estudis i la mobilitat nacional i internacional per tal que els estudiants disposin de les eines per desenvolupar amb èxit els seus estudis. També seria adient organitzar sessions informatives orientades a fer avinent als estudiants el projecte docent i de recerca de la facultat, fer-los atractiu i comprometre'ls en el seu desenvolupament. En els darrers anys la Facultat de Farmàcia ha estat molt activa en el que fa referència a la vinculació amb el món empresarial i a les estades en empreses i institucions del sector de l'alimentació, entre d'altres, així com amb les associacions de malalts. Aquestes han estat activitats amb molta participació i amb un notable èxit atès que és una activitat que interessa realment als estudiants. Malauradament, és molt difícil aconseguir una bona assistència de l'alumnat quan se'ls convoca per transmetre'ls l'oferta docent o qüestions d'organització de la facultat; per a ells no els consideren temes prioritaris. També és difícil millorar la participació dels estudiants en els òrgans de govern de la facultat, els consells de departament, els consells d'estudi i inclús la Junta de Facultat. Aparentment, els estudiants són bastant impermeables a les actuacions de la facultat que els poden afectar, sobretot per la

repercussió que poden tenir en els seus estudis i de les que no són conscients. En canvi, són molt participatius en tot allò que té una repercussió immediata en el que més els interessa, com la vinculació amb el món empresarial.

La facultat disposa d'un bon nombre de grups d'innovació docent i participa molt activament en nombroses activitats d'innovació docent. En aquest sentit, el professorat està motivat i incentivat i només caldria posar a la seva disposició els medis necessaris per a facilitar-li la seva tasca docent; el compromís del professorat amb la qualitat de la docència és un punt fort i ben consolidat de la Facultat de Farmàcia. El mateix es pot dir del PAT, la seva organització i funció estan ben consolidades però aquí altre cop cal millorar la vinculació de l'estudiant amb el sistema, ells reclamen el servei però l'utilitzen poc i de forma erràtica. Aquest fet comporta que el professorat no sempre és conscient de la importància del PAT i del paper que hi pot exercir de cara als estudiants.

El rendiment dels estudiants, sobretot a la fase inicial dels estudis, està relacionat directament amb l'interès que generen les assignatures bàsiques. Per aquesta raó, és fonamental dissenyar propostes de millora que permetin un millor encaix d'aquestes assignatures per a l'assoliment de l'objectiu final de les titulacions. Per això hom considera fonamental millorar la coordinació entre professors i la coordinació horitzontal en cada ensenyament.

L'assignatura d'Estades Empreses del grau de NHD desenvolupa activitats plenament consolidades atès que prové de l'antiga diplomatura. Malgrat tot, i juntament amb les Practiques en Empreses de CTA i el TFG d'ambdós graus, requereix d'algunes millores organitzatives, tal i com s'ha detectat durant el primer any d'implementació als graus.

Des del punt de vista dels recursos per impartir docència amb garantia de qualitat, cal ser conscients d'una situació que està afectant molt negativament l'activitat del professorat. La baixa taxa de reposició amb jubilacions moltes d'elles anticipades al voltant dels 60 anys amb la conseqüent substitució de professors catedràtics i titulars per professors associats comporta que la responsabilitat docent queda en mans de personal docent amb una vinculació temporal amb la universitat i sense perspectiva de desenvolupar una carrera docent. Si la situació no es reverteix i no es pot consolidar i promocionar el professorat, es produirà una notable manca de professorat amb experiència i un excés de professors contractats sense formació docent prèvia amb les corresponents conseqüències per a la formació dels estudiants. És una situació generalitzada a la UB, derivada de la política de professorat i de la manca de recursos econòmics però que en aquest cas dificulta les actuacions que pugui endegar la facultat a l'hora de prosseguir en el procés de millora; davant de la detecció d'un indicador negatiu tot i que la facultat dissenya una proposta de millora, moltes vegades no disposa de les eines necessàries per posar-la en marxa.

Finalment, s'ha detectat la necessitat que la denominació de les assignatures expressi de manera clara els continguts, tant per als estudiants ja matriculats com per al futurs estudiants. Aquest és el cas de l'assignatura "Deontologia i Dret Alimentari" amb l'objectiu d'incloure el concepte de bioètica en la nutrició com a ajust a les preocupacions de la nostra societat vers aquests aspectes.

**TAULA PM.1** Estat de les propostes de millora establertes en l'últim informe de seguiment - NHD

Proposta de millora	Estat de la proposta de millora	Observacions
<b>Orientació a l'estudiant (PEQ 050)</b>		
Finalitzar la implementació del Pla d'acció tutorial	En procés d'implementació	
<b>Planificació i gestió docent (PEQ060)</b>		
Crear una comissió per posar en marxa el pla docent, estructura i organització del TFG de NHD	Millora implementada	Cal reorientar la comissió i millorar la gestió de l'assignatura
Crear un grup de treball i nomenar un coordinador de Pràctiques Externes per a la implantació de l'assignatura el curs 2013-14	Millora implementada	
<b>Resultats (PEQ 130). Rendiment acadèmic i satisfacció dels estudiants</b>		
Amb la finalitat d'equilibrar el grau de dificultat dels dos semestres de primer curs, i de reduir el nivell de dificultat durant el 1r semestre que coincideix amb el d'adaptació del nou estudiant, es proposa canviar de semestre quatre assignatures (dues del primer amb dues del segon)	Millora implementada	No s'observen canvis en el rendiment
Es proposa avançar l'assignatura Eines i estratègies dietètiques de 2n curs, 2n semestre a 1r semestre. Els professors creuen que és millor que l'estudiant cursi aquesta assignatura abans de Nutrició i Dietètica en lloc de fer-ho al mateix temps	Millora implementada	No s'observen canvis en el rendiment

Font: [Informe de seguiment de NHD – curs 2012-13](#)

**TAULA PM.2** Estat de les propostes de millora establertes en l'últim informe de seguiment de CTA

Proposta de millora	Estat de la proposta de millora	Observacions
<b>Orientació a l'estudiant (PEQ 050)</b>		
Finalitzar la implementació del Pla d'acció tutorial	En procés d'implementació	
<b>Planificació i gestió docent (PEQ060)</b>		
Coordinació horitzontal de continguts i activitats dins de les assignatures d'un mateix semestre	En procés d'implementació	
Coordinació transversal de continguts d'assignatures afins al llarg del grau	En procés d'implementació	
Establir rúbriques per la valoració de l'assignatura optativa de Treball Dirigit (TD)	Per implementar	
<b>Gestió de les pràctiques externes (PEQ 070)</b>		
Canviar requisits de matriculació	Millora implementada	
Enquesta als tutors de satisfacció de les pràctiques externes	Millora implementada	
Establir rúbriques per la valoració de l'assignatura	Millora implementada	S'han establert guies de correcció com a primer pas
<b>Treball Final Grau</b>		
Establir rúbriques per la valoració del TFG	Millora implementada	S'han establert guies de correcció com a primer pas
<b>Gestió dels recursos materials i serveis (PEQ 110 / PEQ 120)</b>		
Millorar la recollida de dades sobre el grau de satisfacció per les instal·lacions, infraestructures i serveis del campus de Torribera	En procés d'implementació	

Font: [Informe de seguiment de CTA – curs 2012-13](#)



**TAULA PM.3** Respostes a l'informe d'avaluació de l'informe de seguiment de CTA 2012-13

Comentari Informe de seguiment de CTA 12-13	Acció desenvolupada	Observacions
<p>“Avançar en la publicació de la informació acadèmica en els tres idiomes (català, castellà i anglès) especialment en relació a la planificació docent i la informació sobre el perfil acadèmic del professorat, així com algunes guies docents com ara “Aliments funcionals i nous aliments” o “Innovació, màrqueting i comunicació”.</p>	<p>Es van revisar les guies docent de les assignatures. No s'ha dut a terme cap acció a nivell d'idioma.</p>	<p>Les guies docents son elaborades pel coordinador de l'assignatura segons normativa UB aprovades pels departaments que tenen assignada la docència, el consell d'estudis i ratificades per la comissió de centre</p>
<p>“La informació sobre recursos d'aprenentatge o la informació del professorat es presenta de forma poc visible i agregada. Tot i que la informació que es demana a la Guia per al Seguiment és complerta, es troba repartida per les webs de la Universitat, la Facultat, el departament i la titulació, fet que dificultat l'accés a la totalitat de la informació per part de l'estudiant i que per tant es recomana que se'n millori l'agregació”</p>	<p>S'està implementant una nova web per centres on aquestes dades seran accessibles de manera més amable</p>	<p>L'acció és a nivell institucional i la Facultat de Farmàcia n'és centre inclòs en la prova pilot</p>

Font: elaboració pròpia a partir de l'informe de seguiment d'AQU

TAULA PM.4 Pla de millores – Accions dependents del centre

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
<b>Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu</b>									
C-1	Entrada en primera opció baixa a CTA	Titulació relativament recent i poc coneguda pels estudiants de batxillerat Oferta diversa d'aquesta titulació a altres universitats públiques de l'entorn	Incrementar l'entrada en primera opció	Elaborar fulletons simples i específics per distribuir al saló ensenyament	Alta	Cap d'estudis Comissió Acadèmica de centre	16-17 17-18	NO	Increment en l'entrada en primera opció cursos 16-17 i 17-18
C-2	Entrada en primera opció baixa a CTA	Titulació relativament recent és poc coneguda per estudiants de BTX i la seva oferta al altres universitats públiques	Incrementar l'entrada en primera opció	Millorar la informació a la pàgina web de la UB i de la facultat	Alta	Responsable de TICs del centre Cap de Secretaria de estudiants i docència	16-17 17-18	NO	Increment en l'entrada en primera opció cursos 16-17 i 17-18
<b>Estàndard 2: Pertinença de la informació pública</b>									

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
C-3	Navegació poc amable per la web institucional UB	Pagina web institucional poc flexible	Millorar la presentació de la informació al web	Modificar el disseny de la pàgina web	Alta	Vicerector de Comunicació i Projecció de la UB	15-16	NO	Reduir el nombre de consultes a SED i Caps d'estudis
C-4	Accés poc evident a la informació sobre determinats processos administratius	Procediments de caire específic com trasllats, matrícula extraordinària o reconeixement de crèdits no suficientment visibles al web	Millorar la presentació de la informació al web	Habilitar un espai de consultes. Establir un PEQ amb el circuit de resolució de consultes	Mitja	Cap de secretaria de estudiants i docència	16-17 17-18	NO	Reduir el nombre de consultes personals a SED i Caps d'estudis
C-5	Accés difícil al perfil de recerca del professorat	La institució no té un mecanisme d'explotació de dades del CV telemàtic (GREC)	Disposar d'un CV abreviat dels professors del centre	Establir a través dels departaments la recollida de una fitxa normalitzada amb les dades bàsiques de recerca	Mitja	Caps de Departament	16-17 17-18	NO	Publicació dels CV abreviat dels professors
<b>Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat</b>									
C-6	Coneixement dels membres de la facultat del sistema de qualitat per sota de l'esperat	Presència baixa de la Comissió de Qualitat i del seu paper a les activitats diàries del centre	Integrar la Comissió de qualitat en el funcionament diari de la facultat	Modificar la composició de la Comissió de Qualitat per tal d'incorporar altres figures d'organització del centre	Alta	Comissió de qualitat del centre	16-17 17-18	NO	Enquesta a tots els membres del centre sobre el SAIQU

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
C-7	Baixa participació en el processos de recollida d'opinió	Acumulació de processos d'enquestació als diferents col·lectius	Integrar el procés de recull de dades en un nombre reduït d'enquestes/formularis (UB, Centre, ..)	Revisar els indicadors i el recull de resultats especialment pel que fa a les enquestes de satisfacció Proposar la unificació dels processos on sigui raonable	Mitja	Gabinet Tècnic del Rectorat (UB)	16-17 17-18	NO	Obtenir dades de satisfacció amb més participació dels agents implicats i per tant mes fiables
C-8	Coneixement parcial del processos de seguiment i acreditació	Dificultat dels membres del centre de seguir el procés d'elaboració dels informes de seguiment	Elaboració i presentació dels informes de seguiment en els terminis establerts	Implicar de manera activa als principals responsables/ delegats/representants del centre a les titulacions, així com als directors de departament, en el procés d'elaboració de l'informe de seguiment	Alta	Comissió de qualitat	16-17 17-18	NO	Lliurament d'informes i dades dels PEQ a termini Assistència a la Jornada de Qualitat.
C-9	Mecanismes de difusió insuficients de les accions del SAIQU del centre	Manca l'elaboració d'una memòria específica de qualitat addicional als informes de seguiment i de la memòria de la facultat	Elaborar la memòria de qualitat i fer-la publica als grups d'interès	Organització d'una Jornada Anual de Qualitat al centre.	Alta	Comissió de qualitat	15-16	NO	Memòria de qualitat del curs 15-16
<b>Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu</b>									
C-10	Nombre	Campus en	Consolidar una	Incrementar la plantilla	Alta	Vicerector de	16-17	NO	Nombre de

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
	insuficient de professors permanents al campus	desenvolupament. Dificultat per establir grups de recerca al Campus. Polítiques de professorat a la UB molt restrictives.	plantilla de professorat al Campus de l'Alimentació	de professorat adscrit al Campus de l'Alimentació.		Professorat de la UB			professors consolidats amb dedicació al Campus. Nombre de professors contractats amb dedicació al Campus.
C-11	Necessitat de cursos de formació de professorat a l'entorn del campus	Accions de formació generals del professorat de la UB.	Millorar les activitats de formació del professorat al Campus en aspectes docents.	Dissenyar un pla de formació específic per al professorat del Campus. Organitzar activitats de formació al Campus.	Mitjana	Comissió acadèmica del centre	16-17	NO	Pla de formació publicat. Cursos realitzats al Campus.
<b>Estàndard 5. Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge</b>									
C-12	Baix percentatge d'estudiants excel·lents procedents de batxillerat	Baix coneixement dels graus que s'imparteixen al Campus de l'Alimentació. Poca difusió als estudiants de batxillerat	Incrementar la nota d'entrada als ensenyaments de NHD i de CTA	Desenvolupar un programa de captació de nous estudiants	Mitjana	Cap d'estudis	16-17	NO	Incrementar la nota d'entrada del primer quintil
C-13	Els alumnes de NHD i de CTA tenen un baix	Durant la fase inicial del grau la institució no informa	Incrementar la interacció dels alumnes de primer amb el seu tutor	Implementar, a més de la presentació a la jornada d'acollida, reunions semestrals	Alta	Coordinador PAT Cap d'estudis	15-16	NO	Increment del número d'alumnes de primer que

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
	coneixement del PAT	adequament els estudiants sobre el PAT	durant el primer curs	amb els alumnes en fase inicial Modificació del PEQ050 si és necessari i del PAT de NHD i CTA					tenen coneixement del PAT i del tutor
C-14	Assistència per sota de l'esperat a les accions d'orientació	Es realitzen accions d'orientació professional suficients però sense una planificació anual	Millorar l'assistència i la organització temporal de les activitats d'orientació	Establir una programació semestral/anual publicada a principi de curs (Passaport a la Professió)	Mitja	Comissió acadèmica de centre	15-16	NO	Incrementar el nombre d'assistents a les activitats d'orientació

**TAULA PM.5** Pla de millores – Accions dependents dels graus de CTA i de NHD

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
<b>Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu</b>									
CTA-1 NHD-1	Rendiment per sota de l'esperat a la fase inicial	Canvi de l'entorn d'aprenentatge (de IES a Universitat) Admissió a partir de CFGS	Incrementar el rendiment de la fase inicial	Detectar alumnes amb dificultats en matèries de primer curs i establir grups d'estudi entre parells	Mitja	Coordinador PAT Cap d'estudis	16-17 17-18	NO	Increment del rendiment
CTA-2 NHD-2	Rendiment per sota de l'esperat a la fase inicial	Dificultat de posar en valor dins de les titulacions les matèries bàsiques de primer curs	Incrementar el rendiment a la fase inicial	Incrementar les accions de coordinació transversal a primer curs Establir equips docents	Alta	Cap d'estudis	17-18	NO	Increment del rendiment
CTA-3 NHD-3	Abandonament per sobre de la indicada en la memòria de verificació en la fase inicial	Admissió en primera opció baixa Dificultat de les assignatures bàsiques	Reduir l'abandonament en la fase inicial	Promoure accions d'informació sobre sortides professionals per alumnes de fase inicial	Alta	Cap d'estudis	16-17 17-18	NO	Disminució de l'abandonament
<b>Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu</b>									

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
CTA-4 NHD-4	El nombre de projectes d'innovació docent desenvolupats als graus del Campus és reduït	Poc professorat permanent al Campus. Proporció elevada de professors associats i professorat en formació.	Incrementar el nombre de projectes i activitats de millora docent desenvolupats en el marc dels graus de CTA i NHD.	Estimular el desenvolupament de projectes d'innovació docent.	Alta	Cap d'estudis	15-16	NO	Nombre de projectes d'innovació docent desenvolupats als ensenyaments de CTA i NHD. Difusió de les activitats: nombre d'aportacions.
CTA-5 NHD-5	Poca visibilitat de les activitats d'innovació docent i les millores en docència.	Poca tradició als ensenyaments del Campus de l'Alimentació de portar a terme accions de difusió de les innovacions.	Donar visibilitat a les activitats de millora docent que es fan als ensenyaments de CTA i NHD	Incrementar la difusió de les activitats d'innovació i millora docent que es fan als ensenyaments de NHD i de CTA.	Mitjana	Cap d'estudis	16-17	NO	Nombre de contribucions a congressos i publicacions de docència universitària.
<b>Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius</b>									
NHD-6	Integració insuficient dels continguts entre assignatures diferents al grau de NHD.	Poc debat entre el professorat. Ensenyament en un entorn nou. Poc professorat estable al Campus.	Coordinació de programes acadèmics.	Creació d'una comissió de coordinació de continguts i activitats al grau de NHD	Mitjana	Cap d'estudis	16-17	NO	Comissió creada. Acta de les sessions de debat. Plans docents modificats.
CTA-6	Notes en la	Possiblement	Incrementar el	Identificar aquelles	Mitjana	Cap	16-17	NO	Increment del



Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
NHD-8	banda alta de qualificacions per sota de l'esperat	acumulació de proves continuades d'avaluació	nombre de notes en el rang superior	activitats d'avaluació que presenten qualificacions més baixes i analitzar-ne les causes		d'estudis Coordinador del PAT			nombre de qualificacions per sobre de 8,9
NHD-9	Les Pràctiques externes de NHD es fan de forma individual, sense un marc acadèmic comú	Centres de pràctiques de tipologies diferents. Absència d'un equip docent encarregat d'articular activitats comunes	Tenir un pla comú de formació de Pràctiques externes	Desenvolupar un programa formatiu per a les pràctiques externes del grau de NHD que permeti compartir experiències d'àmbits diferents i assegurar el treball en competències transversals	Mitjana	Cap d'estudis Comissió de Pràctiques externes	16-17	NO	Programa formatiu publicat. Programa formatiu implantat.
NHD-10	Dificultat en fer una avaluació objectiva del TFG al grau de NHD	Manca de rúbriques desenvolupades per a les diferents activitats del TFG al grau de NHD	Tenir unes rúbriques que permetin una avaluació objectiva i consensuada	Dissenyar rúbriques d'avaluació per al TFG	Alta	Cap d'estudis Comissió de coordinació del TFG	15-16	NO	Rúbriques publicades al Campus Virtual Aplicació de les rúbriques per a l'avaluació del TFG.
CTA-7 NHD-11	La gestió de les ofertes i de l'assignació de TFG es fa manualment	Els processos de gestió automatitzats estan en vies de desenvolupament	Gestió informatitzada de l'oferta i assignació de TFG	Desenvolupar una aplicació que permeti l'oferta i assignació de TFG de forma	Alta	Gestió Acadèmica UB	16-17	NO	Aplicació per a la gestió del TFG en marxa. Nombre de propostes i

Codi de l'acció de millora	Punt feble. Diagnòstic	Identificació de les causes que generen el punt feble diagnosticat	Objectius per assolir	Accions de millora proposades. Tasques.	Prioritat	Responsable	Terminis. Calendari d'implantació	Implica modificació?*	Indicadors de seguiment de l'acció de millora
		a la SED del Campus de l'Alimentació		informatitzada					d'alumnes gestionats amb l'aplicació.
CTA-8 NHD-12	No s'han recollit dades de satisfacció dels estudiants sobre TFG	Primer any d'implementació	Recollir dades de satisfacció dels estudiants sobre el desenvolupament del TFG	Preparar una formulari de satisfacció sobre el desenvolupament de TFG (procediment, professorat, avaluació..)	Alta	Cap d'estudis	16/17	NO	Enquesta de satisfacció pels alumnes de TFG
NHD-13	Denominació poc adient del nom de l'assignatura; Deontologia i dret alimentari	Manca de correspondència del nom amb continguts de l'assignatura on es desenvolupen també continguts de bioètica	Posar de manifest amb el nom de l'assignatura els continguts i la seva rellevància a l'ensenyament	Canviar el nom de l'assignatura Nova denominació: <b>Deontologia, Bioètica i Dret en Nutrició Humana i Dietètica</b>	Alta	Consell d'estudis de NHD	16-17	NO	Canvi del nom de l'assignatura en la programació de l'ensenyament

## 5 Evidències

### 1. Presentació del centre

1. Webs dels ensenyaments de la facultat:
  - a. [Màsters oficials](#)
  - b. [Titulacions pròpies](#)
  - c. [Doctorats](#)
  - d. [Especialista en Farmàcia Industrial i Galènica.](#)
2. [Memòria de la Facultat de Farmàcia del curs 13-14](#)
3. [Càtedra Carn i salut i Càtedra Danone](#)
4. [Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina](#)
5. [Curs de postgrau sobre Nutrició a l'activitat física i a l'Esport](#)
6. [Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària](#)
7. [Grups d'innovació docent del centre](#)
8. [Comissió de recerca](#)
9. [Edusfarm. Revista d'educació superior en farmàcia](#)
10. Llista de projectes docents i grups d'innovació docent (Facultat de Farmàcia \_ Programa de Millora i Innovació Docent) – al Campus Virtual
11. Recull de projectes docents relacionats amb les titulacions- al Campus Virtual
12. Memòries anuals de la Facultat de Farmàcia dels [2013](#) i [2014](#) i al Campus Virtual
13. Documents en recerca de la Facultat de Farmàcia- al Campus Virtual
  - a. Recull de Inputs i
  - b. Recull de Outputs
14. Memòries INSA [2013](#) i 2014- al Campus Virtual
15. Projectes a través de la FBG 2014-2015- al Campus Virtual
16. [Document Santa Coloma de Gramenet-Ciutat Universitària](#)
17. Taula P.1 1 Dades curs 2013-2014 (p. 7)

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

18. Acta Junta del nomenament- al Campus Virtual
19. Acta Junta de la Comunicació- al Campus Virtual
20. Composició del CAI – Campus Virtual
21. Actes CAI- al Campus Virtual
22. Acta Aprovació de l'autoinforme d'acreditació al CAI- pendent
23. Aprovació de l'autoinforme d'acreditació a la Junta de Facultat-pendent
24. [Espai visita acreditació en el web del centre](#)

### 3. Valoració de l'assoliment dels estàndards

#### Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu

25. Pàgina web de [Gestió de la Qualitat de la Facultat de Farmàcia](#)
26. [Dades i indicadors dels ensenyaments de la facultat](#)

27. Taula E.1.1 Places i estudiants Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments. 2014 (p. 14)
28. Taula E.1.2 Places i estudiants Grau en Nutrició Humana i Dietètica. 2014 (p. 14)

### **Innovació docent a la facultat**

29. Facultat de Farmàcia: Programa de Millora i Innovació Docent – al Campus Virtual
30. Recull de projectes docents relacionats amb les titulacions- al Campus Virtual
31. Integració de coneixements de diferents matèries a través d'un treball col·laboratiu en xarxa. Experiència pilot en els graus del Campus de l'Alimentació. – al Campus Virtual

### **Memòries de verificació i informes de les titulacions**

32. [Accés a les memòries i les resolucions de verificació de les titulacions](#)
33. Modificacions no substancials de les titulacions – Campus Virtual

### **Perfil d'ingrés dels estudiants**

34. [Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)
35. [Grau de Nutrició Humana i Dietètica](#)

### **Mecanismes de coordinació docent**

36. Actes, acords i reunions de coordinació de consells d'estudis – Campus Virtual
37. Actes i acords de la Comissió Acadèmica – Campus Virtual
38. [Estatut de la UB](#)
39. [Reglament de la Facultat Farmàcia](#)
40. [Òrgans de govern de la facultat](#)
41. [Acords de la Junta de Facultat,](#)
42. [Reglament de la Facultat de Farmàcia.](#)
43. Consells d'estudis dels ensenyaments:
  - a. [Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)
  - b. [Nutrició Humana i Dietètica.](#)
44. [Normativa de plans i docents i d'avaluació de la UB](#)
45. [Normativa de permanència de la UB per a estudiants que cursen graus i màsters.](#)
46. Informe sobre la coordinació horitzontal entre assignatures ensenyament de CTA— Campus Virtual
47. Informe sobre la coordinació entre blocs temàtics de l'ensenyament de CTA— Campus Virtual
48. Informe sobre la coordinació d'activitats d'avaluació de l' ensenyament de NHD- al campus

49. Projecte docent: “Integració de coneixements de diferents matèries a través d’un treball col·laboratiu en xarxa. Experiència pilot en els graus del Campus de l’Alimentació” – Campus Virtual

### **Normatives de pràctiques externes i dels treballs final de grau**

50. [Normativa de pràctiques externes CTA](#)
51. [Normativa de pràctiques externes NHD](#)
52. [Normativa TFG de NHD](#)
53. [Normativa TFG de CTA](#)

### **Estàndard 2. Pertinència de la informació pública**

54. [Pàgina web de la facultat](#)
55. [Activitat de recerca de la facultat](#)
56. [Política de mobilitat de la facultat.](#)
57. [Pàgina web del campus de Torribera](#)
58. [Pàgina web del CTA](#)
59. [Pàgina web del NHD](#)
60. [Pàgina web del màster de Seguretat Alimentària](#)
61. [Pàgina web de la secretaria d’estudiants i docència](#)
62. [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per centre](#)
63. Compte oficial al [twitter](#) i de [flickr](#).
64. [Processos del sistema d’assegurament intern de qualitat \(PEQs\)](#)
65. [Dades i indicadors dels ensenyaments de la facultat](#)
66. [Memòries de verificació, informes de seguiment i d’acreditació publicats i en curs.](#)
67. Carpeta projecte nova pàgina web Facultat de Farmàcia - al Campus Virtual
68. [Planificació nova pàgina web](#)
69. Fulletons del saló de l’ensenyament - al Campus Virtual
70. Fulletons dels ensenyaments - al Campus Virtual
71. Curs Espai Facultat de Farmàcia – al Campus Virtual

### **Estàndard 3. Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat de la titulació**

72. [Web de Sistema de Qualitat de la Facultat de Farmàcia](#)
73. [Memòries de verificació, els informes de seguiment i les modificacions de les titulacions](#)
74. [Memòries acadèmiques anuals de la Facultat de Farmàcia](#)
75. [Segell de Compromís cap a l’Excel·lència 200+ de la Unitat de Laboratoris Docents](#)
76. [Certificació ISO9001 del Servei de Desenvolupament del Medicament](#)
77. [PEQ 020 Gestió dels programes formatius en el marc de verificació, seguiment, modificació i acreditació \(VSMA\).](#)
78. [PEQ 100 Gestió de les queixes, reclamacions i suggeriments](#)
79. [PEQ 130 Resultats Acadèmics](#)

- 80. [PEQ 011 Revisió del sistema d'assegurament intern de la qualitat](#)
- 81. [Grups i projectes d'Innovació Docent de la facultat](#)
- 82. Dades del [perfil d'accés](#) i del [rendiment](#) dels estudiants.
- 83. Accés a la bústia de [queixes i els suggeriments](#)

## Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu

### Adequació del professorat

- 84. Taula E.4.2a. Dades globals del professorat del grau de NHD. Curs 2013/14 (p. 31)
- 85. Taula E.4.2b. Dades globals del professorat del grau de CTA. Curs 2013/14 (p. 31)
- 86. Taula E.4.2.1a Dades globals de la dedicació docent del professorat del grau de NHD. Curs 2013/14 (p. 32)
- 87. Taula E.4.2.1b Dades globals de la dedicació docent del professorat del grau de CTA. Curs 2013/14 (p. 32)
- 88. [Informes agregats enquestes de satisfacció de l'alumnat](#)

### Suport a la formació del professorat

- 89. Activitats de formació del professorat de la Facultat de Farmàcia. Curs 2013/14 – al Campus Virtual
- 90. Activitats acreditades a la Facultat de Farmàcia
  - a. Jornada APS a la Facultat de Farmàcia-jul14.-al Campus Virtual
  - b. Jornades sobre TFG a la Facultat de Farmàcia-feb-14 (presentacions dels ponents).- Al Campus Virtual
- 91. Llista d'assistents docents AGAUR 2012 a 2014 – Campus Virtual

### Experiència docent, de recerca i professional del professorat

- 92. Taula E.4.1a. Dades individuals del professorat del grau de NHD. Curs 2013/14 – Campus Virtual
- 93. Taula E.4.1b. Dades individuals del professorat del grau de CTA. Curs 2013/14 – Campus Virtual
- 94. Taula E.4.1c. Professorat associat i associat mèdic del grau de NHD amb activitat professional externa (curs 2013/14) – al Campus Virtual
- 95. Llistat de grups de recerca de la facultat de farmàcia – al Campus Virtual
- 96. Informe\_convocatoria\_Avaluacio\_docent\_2013-al Campus Virtual
- 97. Relació de Grups de Recerca Consolidats de la Facultat de Farmàcia -Campus Virtual
- 98. Perfil professional d'associats i associats mèdics de CTA.-al Campus Virtual.
- 99. Perfil professional d'associats i associats mèdics de NHD.-al Campus Virtual

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

### Activitats d'orientació

100. Informes Coordinadors PAT, NHD i CTA. – al Campus Virtual
101. Enllaços específics d'informació adreçada a alumnes que es matriculen per primera vegada (la informació s'actualitza cada curs, per tant els enllaços corresponen a 2015)
  - a. [CTA](#)
  - b. [NHD](#)
102. Documentació Jornada portes obertes 2014 (Doc Informe\_JPO2014) – al Campus Virtual
103. Documents sobre la inauguració del curs i la Jornada d'acollida als nous estudiants
  - a. Missatge\_jornada\_Benvinguda
  - b. Missatge\_Inauguració del curs al Campus
104. Promoció i presentació dels graus a alumnes de secundària (Doc Act\_Sec\_CAT)
105. Enllaços a les guies per l'estudiant publicats a la pàgina web de la facultat (enllaços oberts)
  - a. [CTA](#)
  - b. [NHD](#)
106. Comunicacions des de l'espai facultat al CV als col·lectius d'estudiants sobre:
107. ERASMUS (Doc Missatges\_ERASMUS)
108. Assignatures singulars: practiques externes, TFG i Treball Dirigit. (Doc Missatges\_informació\_Singulars)
109. Informe de les Jornades d'orientació professional (Doc JOP\_INFORME-Barometre-alimentacio201314)
110. Jornada amb el Col·legi de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya CoDiNuCat. (Doc Missatges\_orientacio\_prof)
111. Jornades de promoció de l'emprenedoria i de accions orientació professional (Passaport a la professió i SAE) (Doc Missatges\_orientacio\_prof)
112. Jornada sobre la carn (Doc Missatges\_orientacio\_prof)
113. Jornades sobre emprenedoria (Doc Missatges\_orientacio\_prof)
114. [Difusió de la Jornada de Portes Obertes](#) (enllaç web SAE, temporal).
115. Guions activitats de les JPO. -al Campus Virtual
116. Activitats per alumnes de secundària Doc\_Act\_Sec\_CAT)-al Campus Virtual

### Recursos i serveis

117. Taula E5.2.1 Ús dels serveis de biblioteca – al Campus Virtual
118. [CRAI campus Torribera](#)
119. [Pàgina web ULD](#)
120. Segell de Compromís cap a l'Excel·lència 200+ ([ULD](#); Doc\_segell).
121. Resultats\_2014\_centres- al campus
122. [Enquesta de satisfacció dels serveis de la UB \(any 2014\)](#)
123. Taules E5.2.2 satisfacció serveis 2014 – al Campus Virtual
124. [Enquesta de satisfacció de graduats i graduades 2014. Per titulació](#)

## Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius

### Grau de Nutrició Humana i Dietètica

125. Assignatures analitzades i plans docents (p. 47)
126. Mostra de les execucions dels estudiants (al Campus Virtual i en suport paper)
127. NHD-Taula E.6.1 Competències (p. 113 annexos i accessible al Campus Virtual)
128. NHD-Taula E.6.2 Activitats formatives (p. 116 annexos i accessible al Campus Virtual)
129. NHD-Taula E.6.3 Sistemes d'avaluació (p. 118 annexos i accessible al Campus Virtual)
130. [Normativa interna del TFG de NHD](#)
131. Guia d'avaluació per al TFG - Campus Virtual
132. Rúbrica d'avaluació de l'activitat de síntesi de AFHum– al Campus Virtual
133. Rúbrica d'avaluació de la memòria de Pràctiques externes - Campus Virtual
134. [Enquesta de les assignatures del curs 2013-14 – NHD](#)
135. [Enquesta de les assignatures de primer semestre del curs 2014-15 - NHD](#)
136. Taula E.6.4. Qualificacions de totes les assignatures del grau de NHD. Curs 2013/14 (p. 58)
137. Taula E.6.7. Indicadors acadèmics globals del grau de NHD (p. 60)
138. Taula E.6.8. Indicadors d'inserció laboral del grau de NHD (p. 62)
139. Taula E.6.9. Percentatge d'hores impartides per les diferents tipologies de professorat a les assignatures que s'han pres com a model per a l'anàlisi del grau de NHD (p. 52)
140. [Estudi de la inserció laboral de la població titulada de les universitats catalanes, 2014](#)
141. Informe sobre el canvi de nom de l'assignatura “Deontologia i dret alimentari” – al Campus Virtual

### Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

142. Plans docents de les assignatures analitzades – al Campus Virtual
143. Mostra de les execucions de les assignatures – al Campus Virtual i en suport paper
144. [Normativa del treball final de grau CTA](#)
145. [Espai del Treball Fi de Grau](#)
146. Rúbriques per a l'avaluació del TFG – al Campus Virtual
147. [Normativa pràctiques externes](#)
148. Model Informe Memòria final pràctiques – al Campus Virtual
149. Tríptic per a les empreses de sol·licitud de places – al Campus Virtual
150. Taula E.6.8. Percentatge d'hores impartides per les diferents tipologies de professorat a les assignatures que s'han pres com a model per a l'anàlisi del grau de CTA (p. 70)
151. Taula E.6.7. Indicadors acadèmics globals del grau de CTA (p. 76)
152. Taula E.6.4. Qualificacions de totes les assignatures del grau en Ciència i tecnologia dels aliments. Curs 2013-2014 (p. 79)
153. Taula E.6.5 Llista dels TFG de CTA. Curs 2013-2014 (p. 81)
154. Taula E.6.6. Pràctiques externes CTA. Curs 2013-2014 (p. 82)



155. CTA-Taula E.6.1 Competències (p. 113 annexos i accessible al Campus Virtual)
156. CTA-Taula E.6.2 Activitats formatives (p. 116 annexos i accessible al Campus Virtual)
157. CTA-Taula E.6.3 Sistemes d'avaluació (p. 118 annexos i accessible al Campus Virtual)
158. [Enquesta inserció AQU 2014.](#)

## 6 Annexos

### a) Grau de Nutrició Humana i Dietètica

#### Taula E.6.1. Competències de les assignatures seleccionades del grau de NHD

a) Llista de competències del grau de Nutrició Humana i Dietètica
122028 TRANSV. Capacitat de mostrar actitud coherent amb les concepcions ètiques i deontològiques.
122029 TRANSV. Capacitat d'anàlisi, de síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica.
122030 TRANSV. Capacitat de presa de decisions i d'adaptació a noves situacions.
122031 TRANSV. Capacitat per treballar en equips interdisciplinaris i multiculturals.
122032 TRANSV. Capacitat creativa i emprenedora, i d'integrar nous coneixements i actituds.
122033 TRANSV. Capacitat per valorar l'impacte social i mediambiental de les actuacions en el seu àmbit.
122034 TRANSV. Capacitat per comprendre i expressar-se oralment i per escrit en català, espanyol i en un tercer idioma, a més de saber buscar i integrar la informació.
122039 ESPECIF. Tenir criteri sobre la qualitat i seguretat dels aliments i saber interpretar els informes al respecte.
122049 ESPECIF. Aplicar els coneixements de l'estadística, l'epidemiologia nutricional i la legislació a la salut pública.
12212 ESPECIF. Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
122204 ESPECIF. Reconèixer els elements essencials de la professió del Dietista-Nutricionista, incloent els principis ètics, les responsabilitats legals i l'exercici de la professió; aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant-la amb respecte cap a les persones, els seus hàbits, creences i cultures.
122205 ESPECIF. Desenvolupar la professió amb respecte cap a altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.
122206 ESPECIF. Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, donant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com a la motivació per a la qualitat.
122207 ESPECIF. Conèixer els límits de la professió i les seves competències, identificant quan és necessari un tractament interdisciplinari o la derivació cap a un altre professional.
122208 ESPECIF. Portar a terme la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria, i els mitjans de comunicació, tot sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb la nutrició i hàbits de vida.
122209 ESPECIF. Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb la nutrició, l'alimentació, els estils de vida i aspectes sanitaris.
122210 ESPECIF. Tenir la capacitat d'elaborar informes i complimentar registres relatius a la intervenció professional del Dietista-Nutricionista.
122036 ESPECIF. Identificar i classificar els aliments i els productes alimentaris: conèixer la seva composició, les seves propietats, el seu valor nutritiu, la biodisponibilitat dels seus nutrients, les característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
122037 ESPECIF. Conèixer els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.
122038 ESPECIF. Elaborar, interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.
122211 ESPECIF. Conèixer la microbiologia, la parasitologia i la toxicologia dels aliments.

122044 ESPECIF. Conèixer els nutrients, la seva funció en l'organisme, la seva biodisponibilitat, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional.

122043 ESPECIF. Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en l'estat de salut i en situacions patològiques.

122042 ESPECIF. 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.

122045 ESPECIF. Dissenyar i portar a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc nutricional.

122046 ESPECIF. Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.

122047 ESPECIF. Conèixer l'estructura dels serveis d'alimentació i unitats d'alimentació i nutrició hospitalària, identificant i desenvolupant les funcions del Dietista-Nutricionista dins de l'equip multidisciplinari.

122048 ESPECIF. Intervenir en l'organització de les diferents modalitats d'alimentació i suport nutricional hospitalari i del tractament dietètic-nutricional ambulatori.

122050 ESPECIF. Conèixer les organitzacions de salut, nacionals i internacionals, així com els diferents sistemes de salut, reconeixent el paper del Dietista-Nutricionista.

122051 ESPECIF. 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.

122053 ESPECIF. 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.

122052 ESPECIF. Col·laborar en la planificació i el desenvolupament de polítiques en matèria d'alimentació, nutrició i seguretat alimentària, basades en les necessitats de la població i la protecció de la salut.

122040 ESPECIF. Assessorar en el desenvolupament, comercialització, etiquetat i màrqueting dels productes alimentaris, d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent.

122041 ESPECIF. Interpretar els informes i expedients administratius en relació als productes alimentaris i ingredients.

122054 ESPECIF. Participar en la gestió, l'organització i el desenvolupament dels serveis d'alimentació.

122055 ESPECIF. Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les característiques del col·lectiu al que van destinats.

122056 ESPECIF. Intervenir en la qualitat i seguretat alimentària dels productes, instal·lacions i processos.

122057 ESPECIF. Proporcionar la formació higiènic-sanitària i dietètic-nutricional adequades al personal implicat en el servei de restauració.

122035 ESPECIF. Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, sent capaços de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes, seguint el mètode científic i entenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

b) Competències avaluades en les assignatures seleccionades						
Competències	Antropologia i psicologia del comportament alimentari	Ampliació de fisiologia humana	Restauració col·lectiva	Nutrició molecular	Pràctiques externes	TFG
122028						
122029						
122030						
122031						
122032						
122033						
122034						
122039						
122049						
122212						
122204						
122205						
122206						
122207						
122208						
122209						
122210						
122036						
122037						
122038						
122211						
122044						
122043						
122042						
122045						
122046						
122047						
122048						
122050						
122051						
122053						
122052						
122040						
122041						
122054						

<b>b) Competències avaluades en les assignatures seleccionades</b>						
<b>Competències</b>	<b>Antropologia i psicologia del comportament alimentari</b>	<b>Ampliació de fisiologia humana</b>	<b>Restauració col·lectiva</b>	<b>Nutrició molecular</b>	<b>Pràctiques externes</b>	<b>TFG</b>
122055						
122056						
122057						
122035						

Font: Memòria de verificació

**Taula E.6.2. Activitats formatives de les assignatures seleccionades del grau de NHD**

a) Llista d'activitats formatives del grau de Nutrició Humana i Dietètica	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classe magistral</li> <li>2. Seminari teòric-pràctic</li> <li>3. Pràctiques amb ordinador</li> <li>4. Pràctiques de problemes</li> <li>5. Pràctiques de laboratori</li> <li>6. Pràctiques clíniques</li> <li>7. Pràctiques externes</li> <li>8. Altres pràctiques</li> <li>9. Taller experimental</li> <li>10. Sortides de camp</li> <li>11. Treball tutelat</li> <li>12. Treball autònom</li> </ol>	
Activitats formatives utilitzades en les assignatures seleccionades	
Activitats formatives de la matèria <i>Psicologia</i>	Activitats formatives de l'assignatura <i>Antropologia i psicologia del comportament alimentari</i>
Teoria	Teoria: classes magistrals
Seminari teòric-pràctic	Seminari teòric-pràctic: sessions de discussió
Treball tutelat	Treball tutelat: diari alimentari setmanal, entrevista a un membre de la llar, experiment amb informe de recerca i defensa (treball en grup)
Treball autònom	Treball autònom
Activitats formatives de la matèria <i>Fisiologia</i>	Activitats formatives de l'assignatura <i>Ampliació de fisiologia humana</i>
Teoria	Teoria: classes magistrals
Seminari teòric-pràctic	Seminari teòric-pràctic: sessions de problemes i de discussió a l'aula
Pràctiques de laboratori	Pràctiques de laboratori
Treball tutelat	Treball tutelat: lectura, anàlisi i síntesi d'un article de recerca, elaboració d'un informe d'una de les pràctiques
Treball autònom	Treball autònom
Activitats formatives de la matèria <i>Restauració col·lectiva</i>	Activitats formatives de l'assignatura <i>Restauració col·lectiva</i>
Teoria	Teoria: classes magistrals i activitats interactives a l'aula
Seminari teòric-pràctic	Seminari teòric-pràctic: disseny d'un projecte de servei d'alimentació en restauració col·lectiva; seminaris a l'aula d'ordinadors
Treball tutelat	Treball tutelat
Treball autònom	Treball autònom
Activitats formatives de la matèria <i>Nutrició</i>	Activitats formatives de l'assignatura <i>Nutrició molecular</i>
Teoria	Teoria: classes magistrals
Seminari teòric-pràctic	Seminari teòric-pràctic: seminaris a l'aula d'ordinadors / debats sobre publicacions científiques o de divulgació
Treball tutelat	Treball tutelat: treball de recerca en grup, amb presentació i defensa
Treball autònom	Treball autònom

<b>Activitats formatives de la matèria <i>Pràctiques externes</i></b>	<b>Activitats formatives de l'assignatura <i>Pràctiques externes</i></b>
Pràctiques externes	Pràctiques externes
Treball tutelat	Treball tutelat
Treball autònom	Treball autònom
<b>Activitats formatives de la matèria <i>Treball de fi de grau</i></b>	<b>Activitats formatives de l'assignatura <i>Treball de fi de grau</i></b>
Treball tutelat	Treball tutelat
Treball autònom	Treball autònom

Font: memòria de verificació i plans docents

**Taula E.6.3. Sistemes d'avaluació en les assignatures seleccionades del grau de NHD**

<b>a) Instruments avaluadors del grau de Nutrició Humana i Dietètica</b>	
1.	Instruments en paper <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instrument 1.1 Examen</li> <li>▪ Instrument 1.2 Qüestionari</li> <li>▪ Instrument 1.3 Prova objectiva</li> <li>▪ Instrument 1.4 Prova d'assaig</li> <li>▪ Instrument 1.5 Mapa conceptual</li> <li>▪ Instrument 1.6 Activitat d'aplicació</li> <li>▪ Instrument 1.7 Estudi de casos</li> <li>▪ Instrument 1.8 Resolució de problemes</li> </ul>
2.	Proves orals <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instrument 2.1 Entrevista</li> <li>▪ Instrument 2.2 Examen</li> <li>▪ Instrument 2.3 Posada en comú</li> <li>▪ Instrument 2.4 Exposició</li> </ul>
3.	Instruments basats en la observació <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instrument 3.1 Llistats de control</li> <li>▪ Instrument 3.2 Escales d'estimació</li> <li>▪ Instrument 3.3 Registres</li> </ul>
4.	Treballs realitzats per l'estudiant <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instrument 4.1 Memòria</li> <li>▪ Instrument 4.2 Dossier</li> <li>▪ Instrument 4.3 Projecte</li> <li>▪ Instrument 4.4 Carpeta d'aprenentatge</li> </ul>
5.	Simulacions
6.	Instruments de co-avaluació
7.	Altres

<b>b) Instruments avaluadors utilitzats en les assignatures seleccionades</b>						
<b>Instruments avaluadors</b>	<b>Antropologia i psicologia del comportament alimentari</b>	<b>Ampliació de fisiologia humana</b>	<b>Restauració col·lectiva</b>	<b>Nutrició molecular</b>	<b>Pràctiques externes</b>	<b>TFG</b>
1. Instruments en paper						
1.1 Examen	20%+25%	70%	30%			
1.2 Qüestionari			20%	25%		
1.3 Prova objectiva	5%			60%		
1.4 Prova d'assaig	30%	20%				
1.5 Mapa conceptual						
1.6 Activitat d'aplicació						
1.7 Estudi de casos						
1.8 Resolució de problemes						
2. Proves orals						
2.1 Entrevista						



b) Instruments avaluadors utilitzats en les assignatures seleccionades						
Instruments avaluadors	Antropologia i psicologia del comportament alimentari	Ampliació de fisiologia humana	Restauració col·lectiva	Nutrició molecular	Pràctiques externes	TFG
2.2 Examen						
2.3 Posada en comú						
2.4 Exposició	5%					30%
3. Instruments basats en l'observació						
3.1 Llistats de control						
3.2 Escales d'estimació						
3.3 Registres						
4. Treballs realitzats per l'estudiant						
4.1 Memòria		10%	10%			50%
4.2 Dossier						
4.3 Projecte	15%		40%	15%		
4.4 Carpeta d'aprenentatge					40%	
5. Simulacions						
6. Instruments de co-avaluació						
7. Altres – Informe tutor					60%	20%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Font: memòria de verificació i plans docents

## b) Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

### Taula E.6.1. Competències del grau (memòria de verificació) i de les assignatures seleccionades del grau de CTA

#### a) Llista de competències de la titulació (perfil de formació)

- 100001 TRANSV. *Compromís ètic*
- 100002 TRANSV. *Capacitat d'aprenentatge i responsabilitat*
- 100003 TRANSV. *Treball en equip*
- 100004 TRANSV. *Capacitat creativa i emprenedora*
- 100005 TRANSV. *Sostenibilitat*
- 100006 TRANSV. *Capacitat comunicativa*
- 122062 ESPECIF. Aplicar coneixements de ciències bàsiques a la ciència i tecnologia dels aliments.
- 122063 ESPECIF. Conèixer les propietats físiques, químiques, bioquímiques i biològiques de les matèries primeres i dels aliments.
- 122064 ESPECIF. Entendre els mecanismes del deteriorament de les matèries primeres, les reaccions i canvis que tenen lloc durant l'emmagatzematge i processat, i saber aplicar els mètodes de control.
- 122065 ESPECIF. Identificar les fonts i la variabilitat de les matèries primeres per predir l'impacte en les operacions de processat i a l'alimentació
- 122066 ESPECIF. Conèixer i seleccionar els procediments analítics (químics, físics, biològics i sensorials) adequats en funció dels objectius de l'estudi, característiques dels analits i fonament de la tècnica.
- 122067 ESPECIF. Identificar els microorganismes patògens, alterants i d'ús industrial, així como les condicions pel creixement als aliments i als processos industrials i biotecnològics.
- 122068 ESPECIF. Identificar els compostos químics potencialment tòxics i origen.
- 122069 ESPECIF. Aplicar els principis de la biologia i de la enginyeria química per descriure, analitzar, controlar i optimitzar els processos de transformació i conservació dels aliments.
- 122070 ESPECIF. Conèixer i aplicar els principis de les tècniques de processat i avaluar efectes en la qualitat i la seguretat del producte.
- 122071 ESPECIF. Conèixer els principis dels sistemes de conservació dels aliments, i les característiques i propietats dels materials i sistemes d'envasat.
- 122072 ESPECIF. Conèixer i planificar els sistemes de tractament i/o re aprofitament de subproductes i residus amb criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient.
- 122073 ESPECIF. Conèixer els nutrients, biodisponibilitat, funció en l'organisme, les bases de l'equilibri nutricional, necessitats nutricionals i fonaments alimentació-salut.
- 122075 ESPECIF. Saber dissenyar, formular i etiquetar aliments adaptats a les necessitats dels consumidors
- 122076 ESPECIF. Disposar dels coneixements i aptituds necessàries per col·laborar en l'àmbit de la salut pública, en el disseny i realització de programes i estratègies per millorar els costums i promoure la salut i prevenció de malalties
- 122077 ESPECIF. Identificar els perills alimentaris, la seva naturalesa (física, química, biològica i nutricional), origen o causes, efectes de l'exposició via alimentaria i els mètodes adequats de control i reducció del risc.
- 122078 ESPECIF. Conèixer, valorar i saber aplicar adequadament els components de l'anàlisi del risc (avaluació, gestió i comunicació) en l'àmbit de la seguretat alimentaria
- 122079 ESPECIF. Saber dissenyar i aplicar sistemes de Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC).
- 122081 ESPECIF. Disposar dels coneixements i habilitats per intervenir en polítiques, programes i projectes de seguretat alimentaria al sector públic i privat.
- 122082 ESPECIF. Interpretar i saber aplicar els principis normatius del dret agroalimentari.
- 122083 ESPECIF. Disposar dels coneixements i habilitats per auditar i assessorar legal,

científica i tècnicament a l'empresa agroalimentària.  
 122084 ESPECIF. Conèixer les bases de l'organització de les empreses agroalimentàries i de la gestió  
 122085 ESPECIF. Valorar la importància de la gestió de la qualitat com element clau de la competitivitat empresarial i saber aplicar les eines de qualitat per la planificació, control i millora.  
 122086 ESPECIF. Saber dissenyar, aplicar i auditar normes i sistemes de qualitat de productes, processos i empresa; conèixer i valorar els estàndards de gestió i els processos de certificació i acreditació  
 122088 ESPECIF. Saber dissenyar i aplicar programes de control de qualitat: plans de mostreig, característiques, especificacions i toleràncies.  
 122089 ESPECIF. Disposar de coneixements i habilitats adequades per col·laborar a la comercialització amb a les estratègies de publicitat i màrqueting dels productes alimentaris.  
 122090 ESPECIF. Conèixer la història i l'antropologia de la alimentació i les bases psicològiques i sociològiques del comportament alimentari.

b) Competències avaluades en les assignatures seleccionades

Competències	FISIOLOGIA	COMPOSICIÓ I PROPIETATS	PRÀCTIQUES D'ANÀLISI	TECNOLOGIA ALIMENTARIA	PRÀCTIQUES EXTERNES	TFG
TRANSV. 100001						
TRANSV. 100002						
TRANSV. 100003						
TRANSV. 100004						
TRANSV. 100005						
TRANSV. 100006						
ESPECIF. 122062						
ESPECIF. 122063						
ESPECIF. 122064						
ESPECIF. 122065						
ESPECIF. 122066						
ESPECIF. 122067						
ESPECIF. 122068						
ESPECIF. 122069						
ESPECIF. 122070						
ESPECIF. 122071						
ESPECIF. 122072						
ESPECIF. 122073						

ESPECIF. 122075						
ESPECIF. 122076						
ESPECIF. 122077						
ESPECIF. 122078						
ESPECIF. 122079						
ESPECIF. 122081						
ESPECIF. 122082						
ESPECIF. 122083						
ESPECIF. 122084						
ESPECIF. 122085						
ESPECIF. 122086						
ESPECIF. 122088						
ESPECIF. 122089						
ESPECIF. 122090						

Font: el centre docent

**Taula E.6.2. Activitats formatives de les assignatures seleccionades del grau de CTA**

<b>a) Llista d'activitats formatives del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (memòria de verificació)</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classe magistral</li> <li>2. Teòric-pràctic</li> <li>3. Pràctiques amb ordinador</li> <li>4. Pràctiques de problemes</li> <li>5. Pràctiques de laboratori</li> <li>6. Pràctiques clíniques</li> <li>7. Pràctiques externes</li> <li>8. Altres pràctiques</li> <li>9. Taller experimental</li> <li>10. Sortides de camp</li> <li>11. Treball tutelat</li> <li>12. Treball autònom</li> </ol>	
<b>b) Activitats formatives utilitzades en les assignatures seleccionades</b>	
<b>Activitats formatives de la matèria Fisiologia</b>	<b>Activitats formatives utilitzades en l'assignatura Fisiologia Humana</b>
<i>Classes magistrals</i>	<i>Classes magistral: teoria</i>
<i>Teòrica- pràctica</i>	<i>Seminaris i Pràctiques d'ordinador</i>
	<i>Pràctiques de Laboratori</i>
<i>Treball tutelat</i>	<i>Treball tutelat: elaboració d'un resum d'un article científic en anglès</i>
<i>Treball autònom</i>	<i>Treball autònom</i>
<b>Activitats formatives de la matèria Composició i propietats dels aliments</b>	<b>Activitats formatives utilitzades en l'assignatura Composició i propietats dels aliments</b>
<i>Classes magistrals</i>	<i>Classes magistral: teoria</i>
<i>Teòrica- pràctica</i>	<i>Seminaris de cerca bibliogràfica i d'orientació pel treball tutelat</i>
<i>Treball tutelat</i>	<i>Treball tutelat: Estudi monogràfic d'un aliment</i>
<i>Treball autònom</i>	<i>Treball autònom</i>
<b>Activitats formatives de la matèria d'anàlisi d'aliments</b>	<b>Activitats formatives utilitzades en l'assignatura Pràctiques d'anàlisi d'aliments</b>
<i>Classes magistrals</i>	
<i>Teòrica- pràctica</i>	<i>Seminaris i pràctiques d'ordinador</i>
<i>Pràctiques de problemes</i>	<i>Exercicis pràctics</i>
<i>Pràctiques de laboratori</i>	<i>Pràctiques de laboratori</i>
<i>Treball tutelat</i>	<i>Treball tutelat</i>
<i>Treball autònom</i>	<i>Treball autònom</i>
<b>Activitats formatives de la matèria tecnologia Alimentària</b>	<b>Activitats formatives utilitzades en l'assignatura Tecnologia dels aliments</b>
<i>Classes magistrals</i>	<i>Classes magistral: teoria</i>
<i>Teòrica- pràctica</i>	<i>Seminaris d'optimització de processos</i>
<i>Pràctiques de problemes</i>	<i>Pràctiques d'ordinador</i>
<i>Pràctiques de laboratori</i>	<i>Pràctiques al laboratori tecnològic</i>
<i>Sortides de camp</i>	
<i>Treball tutelat</i>	<i>Treball tutelat: visites virtuals (vídeos)</i>
<i>Treball autònom</i>	<i>Treball autònom</i>
<b>Activitats formatives utilitzades en les pràctiques externes</b>	<b>Activitats formatives utilitzades al TFG</b>
<i>Pràctiques externes</i>	<i>Treball teòric-pràctic</i>
	<i>Seminaris de bases de dades, gestor bibliogràfic i comunicació científica</i>

Treball tutelat	Treball tutelat
Treball autònom	Treball autònom

Font: el centre docent

**Taula E.6.3. Sistemes d'avaluació en les assignatures seleccionades del grau de CTA**

<b>a) Instruments avaluadors utilitzats al Grau</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruments en paper: examen, qüestionaris (d'elecció entre diferents respostes, de distinció veritable / fals, d'aparellament ...), proves objectives (respostes simples, completar la frase ...), proves d'assaig, mapes conceptuals i similars, activitats d'aplicació, estudi de casos, resolució de problemes ...</li> <li>• Proves orals: entrevistes o exàmens, posades en comú, exposicions ...</li> <li>• Instruments basats en l'observació: llistats de control, escales d'estimació, registres ...</li> <li>• Treballs realitzats per l'estudiant: memòries, dossiers, projectes, carpeta d'aprenentatge ...</li> <li>• Simulacions</li> <li>• Instruments de co-avaluació</li> </ul>						
<b>b) Instruments avaluadors utilitzats en les assignatures seleccionades</b>						
<i>Instruments avaluadors</i>	<i>Fisiologia humana</i>	<i>Composició i propietats</i>	<i>Pràctiques d'anàlisi</i>	<i>Tecnologia d'aliments</i>	<i>Pràctiques externes</i>	<i>TFG</i>
<b>Instruments en paper:</b>						
<i>Examen</i>	60%	60%	15%+15%	45%		
<i>Qüestionaris</i>	10%	5%+5%		5%		
<i>Proves objectives</i>						
<i>Proves d'assaig</i>	10% + 10%			15%		
<i>Mapes conceptuals</i>						
<i>Activitats d'aplicació</i>	10%		17,5%			
<i>Estudi de casos</i>				15%		
<i>Resolució de problemes</i>			17,5%	20%		
<b>Proves orals:</b>						
<i>Exàmens orals</i>						
<i>Exposicions</i>		10%				30%
<b>Instruments basats en l'observació</b>						
<i>Listats de control</i>						
<i>Registres</i>			15%+2,5%+10%			
<b>Treballs realitzats per l'estudiant:</b>						
<i>Memòries</i>		20%			70%	60%
<i>Dossiers</i>			7,5%			
<i>Projectes</i>						
<b>Simulacions</b>						
<b>Co-avaluació</b>						
<b>Altres</b>					30%	10%
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>			<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

Font: el centre docent

**Autoinforme d'acreditació:**

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

Grau de Nutrició Humana i Dietètica

**UB**

**Facultat de Farmàcia**

**Aprovació CAI:**

10 de juliol de 2015

**Aprovació Junta de Facultat:**

Prevista pel 14 d'octubre de 2015

**Revisió d'estil:**

Dra. Rut Ferrer i Roig

Barcelona, juliol de 2015