



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

---

**GRAU DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS  
ALIMENTS**  
**GRAU DE NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA**

**INFORME DE SEGUIMENT**  
**Cursos 2014-15 i 2015-16**

---

15 de gener de 2018

<b>Abast de l'informe</b>	Ciència i Tecnologia dels Aliments (CTA) Nutrició Humana i dietètica (NHD)
<b>Responsables d'elaborar l'informe</b>	CONXITA AMAT MIRALLES – CAP D'ESTUDIS NHD ELVIRA LÓPEZ TAMAMES– CAP D'ESTUDIS CTA PILAR PÉREZ LOZANO – VICEDEGANA D'AFERS ACADEMICS I ESTUDIANTS
<b>Responsables de revisar l'informe</b>	Comissió de Qualitat del centre
<b>Responsables d'aprovar l'informe</b>	Junta de Facultat
<b>Data d'aprovació</b>	15/01/2018

# 1. Presentació del centre

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, de la Universitat de Barcelona (UB) ha cobert un àmbit geogràfic amplíssim pel que fa 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 tan llarg (més de 170 anys) dedicat a l'ensenyament de Farmàcia, el qual representa una gran responsabilitat i una capacitat d'adaptació constant a les característiques i a les necessitats que la societat ens demana cada moment. Per aquesta raó, a més de l'ensenyament de Farmàcia, 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. El curs 2013-2014 es va encetar la doble titulació de Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica.

Pel que fa als ensenyaments de postgrau, durant el curs 2016-2017 s'han gestionat 7 [màsters oficials](#) i 14 [titulacions pròpies](#) (incloent Màsters, diplomes d'especialització, títols d'experts i cursos superiors universitaris).

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació s'ubica en dos campus universitaris: el [campus de Diagonal Sud](#) i el [campus de l'Alimentació de Torribera](#) (CAT) de Santa Coloma de Gramenet.

La reforma departamental de 2015 de la Universitat de Barcelona també va portar la reestructuració dels vuit departaments de la Facultat als 5 actuals, un d'ells de nova creació, el [Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia](#) aprovat pel [Consell de Govern](#) de 27 gener 2016. Aquest és un departament transversal i interfacultatiu organitzat en dues seccions: a) Nutrició i Bromatologia i b) Ciències bàsiques aplicades a l'alimentació, que neix de la voluntat de professors i investigadors d'ubicar-se al campus de l'alimentació Torribera i desenvolupar la docència, la recerca i l'adquisició de nous coneixements propis dels àmbits de la nutrició, les ciències dels aliments i la gastronomia.

A nivell docent, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació disposa d'uns espais dedicats exclusivament a la docència experimental, la [Unitat de Laboratoris Docents](#) (ULD) en el marc d'un programa de qualitat (ISO). D'altra banda, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, disposa al Campus Diagonal Sud, del Servei de Desenvolupament del Medicament (SDM), una planta pilot de tecnologia farmacèutica on els estudiants del grau i màster fan les pràctiques lligades al desenvolupament, fabricació i control del medicament; aquesta instal·lació treballa i està certificada per la normativa [ISO 9001:2015](#), des de l'any 2008. A més a més, cal tenir present la biblioteca especialitzada en farmàcia, nutrició i alimentació que depèn del Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació ([CRAI-UB](#), [CRAI-Facultat](#)), que disposa d'un patrimoni documental i bibliogràfic extraordinari. El CRAI-UB va assolir el [segell d'excel·lència europea EFQM 400+ el 2016](#). Cal destacar que el grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments ocupa la posició nº 36 a la categoria

Food Science & Technology del [ARWU](#) 'Academic Ranking of World Universities', Shanghai Ranking of Academic Subjects 2017.

**Taula P0.** Llista de titulacions

Graus	Nivell	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Tipus*	Any d'implantació	Responsable de la titulació
Ciència i Tecnologia dels Aliments	Grau	2502446	240	UB	2010	Elvira López Tamames
Farmàcia	Grau	2500288	300	UB	2009	Montserrat Miñarro Carmona
Nutrició Humana i Dietètica	Grau	2501938	240	UB	2010	Concepció Amat Miralles
Màsters	Nivell	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Tipus*	Any d'implantació	Responsable de la titulació
Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa	màster	4314750	60	UB	2014	M. Antònia March Pujol
Biotecnologia Molecular	màster	4313885	60	UB	2013	Josefa Badia Palacín
Desenvolupament i Innovació d'Aliments	màster	4313884	60	UB	2013	M. Cristina Andrés Lacueva(1)
Medicaments, Salut i Sistema Sanitari	màster	4314751	60	UB	2014	Eduardo Luis Mariño Hernández
Nutrició i Metabolisme	màster	4313524	60	INT (2)	2012	José Antonio Fernández López
Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments (RDCM)	màster	4313898	60	UB	2013	Maria Luisa García López
Seguretat Alimentària	màster	4314752	60	INT-C (3)	2014	M. Carmen Vidal Carou

(1) Nom del coordinador previ: Francesc Guardiola.

(2) màster interuniversitari gestionat per la Universitat Rovira i Virgili.

(3) INT-C: interuniversitari coordinat per la UB en què participa la Universitat Autònoma de Barcelona i la Universitat Pompeu Fabra.

Font: *Gestió Acadèmica*

La **recerca científica** és un altre dels punts cabdals en l'activitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Aporta una recerca de qualitat i prestigi mitjançant el treball del personal docent i investigador de la Facultat en una trentena de grups de recerca consolidats i participa en nombrosos projectes de recerca estatals i europeus. Una mostra d'aquesta activitat de recerca de qualitat és el fet que la UB es troba entre les primeres universitats espanyoles (51) en el ranking [QS World University Ranking](#) en l'àmbit de farmàcia i toxicologia en l'últim període avaluat (2017), essent també capdavantera en altres [indicadors](#).

Taula P.1.1. Dades bàsiques de les titulacions del curs 2015-2016

Titulació	Places	Curs 2012-2013				Curs 2013-2014				2014-2015				2015-2016				2016-2017			
		N	Mat	Tit	Prof	N	Mat	Tit	Prof	N	Mat	Tit	Prof	N	Mat	Tit	Prof	N	Mat	Tit	Prof
Ciència i Tecnologia dels Aliments	80	87	214	--	119	88	274	13	148	84	306	40	157	86	309	52	156	79	304	63	---
Farmàcia	360	348	1919	226	412	370	1999	305	398	361	1965	272	405	362	1974	350	412	353	1933	337	---
Nutrició Humana i Dietètica	80/60	76	204	---	116	83	270	24	141	76	307	56	143	95	303	54	137	73	313	64	---
<b>TOTAL DELS GRAUS</b>	<b>500</b>	<b>511</b>	<b>2337</b>	<b>226</b>		<b>541</b>	<b>2543</b>	<b>342</b>		<b>521</b>	<b>2578</b>	<b>368</b>		<b>501</b>	<b>2586</b>	<b>456</b>		<b>505</b>	<b>2550</b>	<b>464</b>	
Biotecnologia Molecular	60	---	----	---	----	44	44	41	----	65	67	65	89	70	70	67	95	70	71	66	---
Desenvolupament i Innovació d'Aliments	30	---	----	---	----	33	33	28	----	11	11	5	30	33	34	35	26	37	37	35	----
Medicaments, Salut i Sistema Sanitari	30	---	----	---	----	---	----	---	----	36	39	37	36	14	21	15	33	16	20	17	----
RDCM	30	---	----	---	----	27	27	24		30	31	27	65	35	34	32	64	26	27	24	----
Seguretat Alimentària	40	---	----	---	----	---	----	---	----	26	26	26	27	37	36	35	16	32	33	27	----
Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa	30	---	----	---	----	---	----	---	----	10	10	10	38	13	13	12	37	11	11	10	-----
<b>TOTAL DELS MÀSTERS</b>	<b>220</b>	<b>---</b>	<b>----</b>	<b>---</b>		<b>104</b>	<b>104</b>	<b>93</b>		<b>178</b>	<b>184</b>	<b>170</b>		<b>200</b>	<b>208</b>	<b>196</b>		<b>192</b>	<b>199</b>	<b>179</b>	

Font: Gestió Acadèmica

## 2. Relació amb els processos de verificació- Modificació-Acreditació (VSMA)

### a) Taula amb dades de les titulacions del centre:

Titulació	Nivell	Codi RUCT	Data de Verificació	Data d'Acreditació	Data de Modificació
Ciència i Tecnologia dels Aliments	Grau	2502446	08/09/2010	21/03/2016	
Farmàcia	Grau	2500288	14/05/2009	28/07/2017	
Nutrició Humana i Dietètica	Grau	2501938	25/05/2010	21/03/2016	
Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa	Màster	4314750	25/07/2014	S'extingeix el curs 2017-2018	
Biotecnologia Molecular	Màster	4313885	25/07/2013	28/07/2017 (acreditat amb excel·lència)	
Desenvolupament i Innovació d'Aliments	Màster	4313884	25/07/2013	28/07/2017	
Medicaments, Salut i Sistema Sanitari	Màster	4214751	25/07/2014	En procés d'acreditació (visita prevista pel març de 2018)	
Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments	Màster	4313898	25/07/2013	28/07/2017 (acreditat amb excel·lència)	
Seguretat Alimentària	Màster	4314752	09/10/2014	En procés d'acreditació (visita prevista pel març de 2018)	

### b) Taula amb la síntesi, si escau, de les propostes de modificacions sorgides d'aquest informe de seguiment i que seran presentades a AQU en els terminis que s'estableixin:

Titulació	Descripció de la proposta de modificació

És obligatori que tots aquells canvis que s'hagin de produir a la memòria de verificació siguin notificats i documentats a través d'aquest informe de seguiment, i s'hauran d'actualitzar a la memòria **ABANS** de la propera acreditació.

c) Taula indicant les dades analitzades per a cada titulació segons la seva situació i que es presenten en aquest informe de seguiment:

Titulació	Nivell	Estat de la titulació	Informe de Seguiment	Exclusivament el Pla de Millores (PM)	Seguiment un curs + PM	Seguiment dos cursos + PM
Ciència i Tecnologia dels Aliments	Grau	Post-Acreditació (Seguiment Obligat AQU)	2017	Juliol 2017		Gener 2018
Farmàcia	Grau	Post-Acreditació	2019			
Nutrició Humana i Dietètica	Grau	Post-Acreditació	2017	Juliol 2017		Gener 2018
Atenció Sanitària i Pràctica Col·laborativa	Màster	-	-	-	-	-
Biotecnologia Molecular	Màster	Post-Acreditació	2019	Desembre 2018		
Desenvolupament i Innovació d'Aliments	Màster	Post-Acreditació	2019			
Medicaments, Salut i Sistema Sanitari	Màster	Acreditació: Març 2018	-	Desembre 2018		
Recerca, Desenvolupament i Control de Medicaments	Màster	Post-Acreditació	2019	Desembre 2018		
Seguretat Alimentària	Màster	Acreditació: Març 2018	-			

# Estàndard 1. Qualitat del programa formatiu

«El disseny de la titulació (perfil de competències i estructura del currículum) està actualitzat segons els requisits de la disciplina i respon al nivell formatiu requerit al Marc espanyol de qualificacions per a l'educació superior (MECES)»

## Grau de Ciència i Tecnologia dels aliments

**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**

**1.2 El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació**

El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències i amb els objectius de la titulació. El perfil de competències s'ajusta als requisits de la disciplina i al nivell formatiu 2 del MECES. El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències, tal com es va detallar a l'informe d'acreditació d'octubre de 2015.

**1.3 Els estudiants admesos tenen el perfil d'ingrés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb el nombre de places ofertes**

Els estudiants admesos (Taula CTA-1.1) tenen el perfil d'ingrés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb el nombre de places ofertes (n=80). Aquest nombre d'estudiants de nou ingrés és el que el centre pot admetre en relació als recursos de què disposa (aules, laboratoris, ordinadors i professorat).

La demanda en primera opció ha anat augmentant des de gairebé un 50% d'alumnes matriculats (es considera una entrada en primera opció baixa) fins al voltant del 70%. La baixa demanda en primera opció responia al fet de ser una titulació relativament recent i poc coneguda pels estudiants de batxillerat i CFGS, així com per la oferta d'aquesta titulació a altres universitats públiques de l'entorn (principalment l'UAB). S'han dut a terme tot un seguit d'accions adreçades als estudiants de batxillerat i CFGS: les [pràctiques per acostar al Campus als estudiants de secundària](#) i les convocatòries del [premi UB-Ferran Adrià amb Gallina Blanca](#); l'organització de tallers UB·Divulga a l'[Espai Ciència del Saló de l'Ensenyament](#); [Fira del coneixement de Berga](#); l'elaboració i lliurament de díptics i tríptics del Grau i les [Jornades de Portes obertes](#) que [s'organitzen](#) anualment i que estan plenament consolidades. La millora de la demanda en 1ª opció indiquen unes actuacions de difusió dels estudis de CTA de la UB ben encaminades.



Un altre indicador significatiu és la via d'accés (Taula CTA-1.2). El percentatge d'estudiants procedents de CFGS/FP2 (via 4 i 8) o d'altres vies diferents de les PAAU es situa al 20% i pot tenir relació amb alumnat que treballa (20%) però vol ampliar o completar la seva formació (la taxa d'estudiants que no treballa ha anat disminuint des del 2012-13). Segons aquests indicadors es creu necessari estudiar la coordinació entre 1r i 2n curs del grau i flexibilitzar les activitats presencials i obligatòries de les assignatures per tal de compatibilitzar l'activitat laboral i els itineraris curriculars d'aquests alumnes no-via PAAU que cursen assignatures de 2n curs, però depenen de la branca tenen assignatures bàsiques de 1r reconegudes (Proposta de millora 30-E13-01-17).

Quant les notes de tall i accés del grau, aquestes semblen haver-se estabilitzat al voltant del 7, si bé s'apropen lleugerament al 8. Creiem que quan s'implementi la 'Planta de formació, investigació i assaigs en productes alimentaris i gastronòmics' al Campus Torribera (veure estàndard 6), es podrà fer un salt qualitatiu en recerca, docència i transferència que ajudi a la captació dels estudiants més excel·lents.

#### **1.4 La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats**

De forma regular es fan reunions del [Consell d'estudis](#) on es discuteix i es prenen acords relacionats amb l'organització del curs i de l'ensenyament. Aquest òrgan de govern permet impulsar i garantir la coherència, interrelació i coordinació de les matèries de l'ensenyament, prèviament el coneixement dels seus objectius específics, de manera que periòdicament es programen reunions de coordinació per cursos i per àmbits de coneixement. També s'ha posat en marxa, mitjançant mailing als coordinadors, l'anàlisi i discussió de les competències que es treballen a les assignatures i com s'avaluen, amb l'objectiu de millorar la distribució dels continguts, dissenyar activitats per treballar les competències lligades directament al grau de CTA i identificar les possibles mancances de formació en assignatures prèvies (veure estàndard 6). Fruit d'aquestes reunions s'han ajustat els programes de diverses assignatures i s'han introduït noves activitats de formació.

Finalment també es realitzen reunions periòdiques per coordinar les activitats d'avaluació continuada dins d'un mateix curs. Aquestes reunions tenen com a finalitat, entre d'altres, que les activitats d'aprenentatge tinguin un balanç correcte en la distribució al llarg del semestre i en la seva tipologia.

#### **1.5 L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació**

Aquest estàndard està assolit per raó que el grau ha passat el procés de verificació i ha estat acreditat positivament.

## Grau de Nutrició Humana i Dietètica

### 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

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

El perfil de competències s'ajusta als requisits de la disciplina i al nivell formatiu 2 del MECES. El pla d'estudis i l'estructura del currículum són coherents amb el perfil de competències, tal com es va detallar a l'informe d'acreditació d'octubre de 2015.

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

El nombre d'estudiants admesos encaixa amb les places ofertes amb una petita desviació a l'alça, tal com es veu a la taula NHD-1.1. Aquest nombre és el que el centre pot admetre en relació als recursos de què disposa (aules, laboratoris i professorat). Una via d'entrada que no es contempla a les taules és l'admissió al grau d'alumnes procedents de trasllat. La demanda per aquesta via és significativa (a l'entorn de 15-20 sol·licituds anuals), fet que ens ha portat a desenvolupar una normativa específica (E1-NHD-02).

Pel que fa al perfil d'ingrés, es treballa perquè els estudiants de batxillerat i de CFGS coneguin prèviament l'estructura i contingut del pla d'estudis i així arribin al grau els estudiants amb interès per la matèria. Cada curs es fa una jornada de portes obertes (E1-NHD-03, E1-NHD-04) i s'organitzen jornades de pràctiques (E1-NHD-05, E1-NHD-06) per acostar el Campus i els graus que s'hi imparteixen a aquests joves.

Les accions encaminades a informar els estudiants de batxillerat han donat els seus fruits. Com es pot observar a la taula i a la figura NHD-1.1, la demanda del grau de NHD en primera opció té una progressió ascendent, i el percentatge d'accés en primera opció, també. El curs 2015-16 el 79% dels estudiants de nou accés havien triat el grau de NHD en primera opció. Un altre indicador significatiu és la via d'accés (taula i figura NHD-1.2). A partir del curs 2015-16 s'observa un creixement del percentatge d'estudiants que provenen del batxillerat.

La nota de tall també manifesta un creixement positiu. Hem passat de 7,4 (curs 13-14, el que es va prendre com a referència per a l'acreditació) a 9,5 el curs 15-16 (taula i figura NHD-1.3). Aquest canvi té també conseqüències en la distribució de les notes d'entrada (taula i figura NHD-1.4). Aquests bons resultats indiquen un prestigi raonable dels estudis de NHD de la UB i unes actuacions de difusió del grau ben encaminades.

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

Pel que fa als mecanismes de coordinació docent, de forma regular es fan reunions del Consell d'estudis on es discuteix i es prenen acords relacionats amb l'organització del curs i de l'ensenyament (E1-NHD-07, -08, 09, 10, 11, 12). També s'han fet reunions per coordinar les activitats d'avaluació dins d'un mateix curs. Aquestes reunions es fan durant la programació del curs o

semestre següent i tenen com a finalitat que les activitats d'aprenentatge tinguin un balanç correcte en la distribució al llarg del semestre i en la seva tipologia (E1-NHD-13, 14, 15, 16, 17, 18).

Durant els cursos 14-15 i 15-16 s'ha treballat intensament per a la millora i coordinació de les pràctiques externes. De forma regular l'equip docent de l'assignatura s'ha reunit per dissenyar les activitats d'aprenentatge (E1-NHD-19, 20). En l'apartat que desenvolupa l'estàndard dels resultats s'entra en la nova organització d'aquestes pràctiques.

Finalment, s'ha posat en marxa l'anàlisi i discussió de les competències que es treballen a les assignatures de la matèria de Dietoteràpia, amb l'objectiu de millorar la distribució dels continguts de les assignatures, dissenyar activitats per treballar les competències lligades directament a la professió de Nutricionista-Dietista i identificar les possibles mancances de formació en assignatures prèvies (E1-NHD-21,22). Fruit d'aquestes reunions s'han ajustat els programes de les quatre assignatures d'aquesta matèria i s'han introduït noves activitats de formació.

Tot i així queda encara camí per recórrer. Cal establir equips de discussió per coordinar millor la progressió en l'aprenentatge de les competències, sobretot les transversals i les que tenen una aplicació directa en la professió (Proposta de millora 30-E14-01-17)

#### **1.5 L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació**

Aquest estàndard està assolit per raó que el grau ha passat el procés de verificació i ha estat acreditat positivament.

## Estàndard 2. Pertinència de la informació pública

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

- [La pàgina web de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació](#) és el principal canal d'informació i comunicació.

El dia 29 de febrer de 2016, i en col·laboració amb la unitat Entorns Web de la Universitat de Barcelona, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació va renovar el portal web. Aquesta renovació s'emmarca en un projecte més general de la Universitat de Barcelona del qual la Facultat ha estat pionera. La renovació té quatre objectius:

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

Per aconseguir aquests objectius es van portar a terme tres accions:

- Implementació d'una nova arquitectura de continguts.
- Implementació d'un nou disseny gràfic per donar una imatge més clara i actual i per incorporar la maquetació adaptativa per visualització en mòbils i tauletes.
- Implantació d'un nou gestor de continguts.

La informació pública per part dels graus de Ciència i Tecnologia dels Aliments i Nutrició Humana i Dietètica en l'acreditació que va tenir lloc a l'octubre de 2015 es va presentar amb l'antiga pàgina web de la Facultat, en aquest sentit i per als dos graus anteriors hi ha hagut una renovació total tant en l'estructura com en els continguts que la pàgina anterior ofería.

La pàgina web està preparada per a una edició trilingüe (català, castellà i anglès) però de moment només s'ha completat, totalment, la versió en català. En castellà i anglès els textos estan traduïts majoritàriament però alguns enllaços porten a webs en català. En el Pla de millora es va detectar aquest fet (CENTRE-11) i s'està treballant per completar-lo. La data prevista és per al proper curs 2018-2019.

La pàgina web s'estructura en 5 grans apartats de primer nivell que s'obren en cinc pestanyes desplegable:

La Facultat	Estudis	Recerca	Mobilitat	Serveis
Coneix la Facultat	Graus	Activitat de recerca, innovació i transferència	Mobilitat internacional	Aules d'informàtica
Organització i estructura	Màsters universitaris	Grups de recerca	Mobilitat nacional	CRAI-Biblioteca
Funcionament intern	Doctorats	Projectes de recerca	Personal docent i investigador	Borsa de treball
Sistema de qualitat	Màsters i postgraus propis	Línies de recerca	Oficina de Relacions Internacionals	Copisteria
Activitat de la Facultat	Cursos d'extensió	Seminaris i conferències de recerca		Esports UB
Institucions i empreses	Altra oferta formativa	Els articles del mes		Local d'estudiants
Innovació docent	Tràmits administratius	Convocatòries i ajuts		Llibreria
Ubicació		Infraestructures de suport		Lloguer d'espais
		Doctorat		Sala polivalent (sala estudis/office)
				Restauració
				Serveis Lingüístics
			Serveis de suport	
			Sol·licitud d'accés a la Facultat	
			Unitats de Laboratoris Docents (ULD)	

A la taula següent es mostra un resum de la disponibilitat dels diferents continguts en funció de les diferents dimensions que l'AQU considera que hauria d'estar disponible públicament per cada un dels ensenyaments.

**Taula 1.2** Contingut de la informació pública sobre el desenvolupament operatiu de les titulacions<sup>1</sup>

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	DISPONIBILITAT
<b>ACCÉS ALS ESTUDIS</b>	Objectius de la titulació	✓
	Perfil d'ingrés	✓
	Perfil de sortida	✓
	Nombre de places ofertes	✓
	Demanda global i en primera opció ( <i>només per al grau</i> )	✓
	Via d'accés, opció i nota de tall ( <i>només per al grau</i> )	✓
	Assignatures o proves especials que possibiliten la millora de la nota d'accés ( <i>només per al grau</i> )	✓
	Criteris de selecció ( <i>només per al màster</i> )	✓
	Informació sobre preinscripció i admissió (procediment, calendari...)	✓
	Normativa de trasllats	✓
<b>MATRÍCULA</b>	Període i procediment de matriculació	✓
	Sessions d'acollida i de tutorització	✓
<b>PLA D'ESTUDIS</b>	Denominació dels estudis	✓
	Títol en superar els estudis de grau/màster	✓
	Durada mínima dels estudis i crèdits ECTS	✓
	Estructura del pla d'estudis <sup>2</sup>	✓
<b>PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS</b>	Calendari acadèmic	✓
	Pla docent	✓
	Recursos d'aprenentatge: o Espais virtuals de comunicació o Laboratoris o Biblioteca o Material recomanat a l'estudiant o Altres	✓
	Pla d'acció tutorial	✓
<b>PROFESSORAT</b>	Professorat de la titulació	✓
	Perfil acadèmic	✓
	Informació de contacte	✓
<b>PRÀCTIQUES EXTERNES/ PROFESSIONALS</b>	Objectius	✓
	Normativa general	✓
	Definició sobre si són obligatòries o optatives	✓
	Assignatures a les quals van lligades les pràctiques	✓
	Avançament d'institucions on es poden fer les pràctiques	✓
<b>PROGRAMES DE MOBILITAT</b>	Objectius	✓
	Normativa general	✓
	Avançament d'institucions amb convenis signats	✓
<b>TREBALL FINAL DE GRAU/MÀSTER</b>	Normativa i marc general (enfocament, tipologia...)	✓

<sup>1</sup> Cal clicar a sobre el símbol ✓ per indicar els continguts d'informació pública que el centre no te publicats i explicar quines accions s'iniciaran per tal de tenir-les disponibles.

<sup>2</sup> Matèries/assignatures, seqüenciació, i crèdits ECTS, assignatures obligatòries/optatives, distribució de crèdits per curs, prerequisits, itineraris.

L'actualització del web de la Facultat és permanent. Cada un dels cinc apartats en què s'organitza (Facultat, Estudis, Recerca, Mobilitat i Serveis) té un responsable acadèmic, que en supervisa els continguts, la vigència i la pertinència, i un editor del web, que forma part del personal d'administració i serveis de la Facultat. El fet que la pàgina tingui un gestor de continguts permet aquesta multiplicitat d'editors. Tal com s'especifica en el PEQ 140, en la revisió de la informació de l'estructura i activitat global del centre i de la seva oferta formativa global, cada agent examina exhaustivament tots els ítems informatius del web vinculats al seu àmbit de competències.

L'apartat [Estudis](#) conté la informació de tots els ensenyaments dels graus, màsters, postgraus propis, doctorat i altres cursos que s'imparteixen a la Facultat. Amb la nova pàgina web s'ha renovat també la informació dels ensenyaments per als estudiants de graus i màsters, que ara presenta un format unificat que garanteix els continguts i en facilita la consulta. En concret, en la informació de cada grau i/o màster s'han tingut en compte:

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

En el subapartat [Sistema de Qualitat](#) dintre de l'apartat de [Facultat](#), es desenvolupen els següents apartats: Sistema d'assegurament Intern de la Qualitat a on s'aborda la política de qualitat del centre, els membres de la comissió de qualitat, es publicita tant [la gestió dels processos com el diferents PEQ's actius](#) amb els que la facultat treballa i també es publicita les memòries anuals de qualitat de la facultat.; Verificació, Seguiment, modificació i acreditació a on entre d'altres coses es publicita totes les fases per portar a terme l'[acreditació](#) de les diferents titulacions; Dades i indicadors que es troben disponibles en el espai VSMA de la Universitat de Barcelona i per últim una Bústia de suggeriments.

Tot i així, una part de la gestió de la informació relacionada amb els graus de CTA i NHD recau en gran part a la SED del Campus de Torribera, en coordinació amb la Direcció del Campus que gestiona fonamentalment notícies, activitats i transferència. Tanmateix, en aquesta descentralització de la informació hi ha aspectes particulars i específics de les titulacions que no és fàcil personalitzar com per exemple la informació del currículum web-GREC del professorat d'altres Facultats o les imatges que donen visibilitat als graus de NHD i CTA. Cal la revisió i actualització del web del centre amb adaptació dels aspectes formals i de professorat específics dels graus de NHD i CTA: Visualització de l'CV-web-GREC de PDI que participa als graus i que formen part de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació i d'altres Facultats i Instituts de recerca; il·lustracions i material fotogràfic relacionat amb les Ciències de l'Alimentació (Proposta de millora *TG-140-E21-01-17*)

Com a accions de millora de la citada proposta trobem quatre punts:

1. La Complementació del web en les tres llengües.
2. A recursos d'aprenentatge: dins de suport a l'estudi fer un link al CV, laboratoris ULD, biblioteca i altres relacionats.

3. Accés als estudis: dins del perfil d'ingrés incorporar les assignatures de ponderació i un link al PDF de la generalitat.

4. Programes de mobilitat: Afegir link normativa internacional i afegir link amb els acords SICUE.

També s'ha suggerit per tal d'assegurar l'èxit de l'anterior proposta, establir responsables acadèmics per cada àrea, així com els diferents editors del web i aquells que s'encarreguin de la revisió de la pàgina en els tres idiomes (Proposta de millora *TG-140-E21-02-17*).



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

La Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ha estat sempre compromesa amb l'assegurament de la qualitat dels ensenyaments que imparteix. Una mostra d'aquest compromís per la qualitat és el Sistema d'assegurament intern de la qualitat ([SAIQU](#)), que té desplegat des de l'any 2008 i en les certificacions oficials que tenen dos serveis del centre: des de l'any 2013 la [Unitat de Laboratoris Docents \(ULD\)](#) disposa del [Segell de Compromís cap a l'Excel·lència 200+](#) i des del 2008 el [Servei de Desenvolupament del Medicament](#) (SDM) de la certificació ISO, actualment 9001:2015.

La Facultat dona molta importància al procés de seguiment de les titulacions com a instrument per a l'anàlisi de dades, indicadors i resultats sobre les titulacions, i el desplegament d'aquestes titulacions, 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. El web del sistema de qualitat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació publica totes les [memòries de verificació, els informes de seguiment i les modificacions de les titulacions](#).

Cal dir que s'han fet accions per promoure el coneixement del sistema SAIQU pels agents implicats. En data 11 de juliol de 2017 es va fer un taller per donar més informació sobre el SAIQU i promoure la participació en el seu desplegament de tots els ens del centre: professorat i PAS. Vegeu [notícia](#), [programa](#) i *e-mail* al Campus Virtual (CV). De la participació dels assistents es va fer un resum al final de cada punt del programa mitjançant el programa Kahoot, on els participants contestaven *on-line* i *on-time* a les preguntes de les formadores. Vegeu a les evidències l'informe confeccionat amb les dades recollides.

Amb motiu de l'acreditació dels màsters de *Seguretat Alimentària* i el de *Medicaments, Salut i Sistema Sanitari*, s'ha publicat una [notícia específica sobre el procés d'acreditació 2018](#) per fer pública la posada en marxa d'aquest procés.

En aquest sentit, també cal remarcar que enguany, amb motiu de la celebració de la festa de la Patrona de la Facultat de Farmàcia (El 12 de desembre de 2017), es va convidat la Sra. Olga Pujolràs, de l'Agència de Política i Qualitat de la Universitat de Barcelona ([APQUB](#)), per impartir la ponència sobre els sistemes de qualitat de les universitats, activitat amb àmplia assistència per part dels integrants del centre.

**Taula E.3.1** Relació dels instruments de recollida de satisfacció de què disposa el centre

Enquesta	Adreçat a	Moment	Format	Periodicitat	Inici
<i>Enquesta als estudiants sobre assignatures i professorat de graus i màsters universitaris</i>	<i>Estudiants</i>	<i>Al final del semestre</i>	<i>En línia</i>	<i>Semestral</i>	<i>2009</i>
<i>Enquesta d'opinió al professorat sobre els programes de formació de graus i màsters universitaris</i>	<i>Professors</i>	<i>Setembre-novembre</i>	<i>En línia</i>	<i>Anual</i>	<i>2015</i>
Enquesta	Adreçat a	Moment	Format	Periodicitat	Inici
<i>Enquesta als estudiants sobre serveis, instal·lacions i activitats</i>	<i>Estudiants</i>	<i>Durant el semestre</i>	<i>En línia</i>	<i>Anual</i>	<i>2011</i>
Enquesta de satisfacció de graduats	Titulats de grau	Setembre-novembre	En línia	Anual	2013
Enquesta d'inserció laboral (AQU)	Titulats de grau, màsters i doctorat	Al cap de tres anys	Per telèfon	Cada 3 anys	2001
Enquesta estudi d'ocupadors (AQU)	Empreses i institucions	Puntual	Per telèfon	Puntual	2014
Enquesta sobre el Pla d'acció tutorial	Professors	Puntual	En línia	Puntual	2015
Enquestes del SAE, «Passaport a la professió» i altres activitats d'orientació	Estudiants	Puntual / després de cada activitat	En paper / en línia	Anual	2013
Enquesta a tutors d'empresa sobre les Pràctiques Externes	Empreses	Puntual en acabar el conveni	En paper	Contínua	2013
Enquesta a estudiants sobre les Pràctiques Externes	Estudiants	Puntual en acabar el conveni	En paper	Contínua	2013
Enquesta sobre les Pràctiques Tutelades	Estudiants/tutors	Puntual en acabar el conveni	En paper	Anual	Curs 2013-2014
Enquesta sobre el TFG	Estudiants/tutors	Juny/setembre	En línia	Anual	Curs 2013-2014
<i>Enquesta sobre TFM</i>	<i>Estudiants/tutors</i>	<i>Juny/setembre</i>	<i>En paper</i>	<i>Anual</i>	<i>Curs 2015-2016</i>
<i>Enquesta sobre la satisfacció dels màsters (titulats)</i>	<i>Estudiants</i>	<i>Setembre</i>	<i>En línia</i>	<i>Anual</i>	<i>2016</i>

En blau les enquestes que promou el centre i en vermell les que promou la UB.

Font: Gestió Acadèmica  
 Elaboració: APQUB i centre

### **3.1 El SGIQ implementat té processos que garanteixen el disseny, l'aprovació, el seguiment i l'acreditació de les titulacions**

La institució publica difon de manera exhaustiva la política de qualitat i els processos (web i taller específic). L'SGIQ disposa de processos aprovats, i implementats que faciliten de forma òptima el disseny i l'aprovació de les titulacions, també en faciliten el seguiment i l'acreditació, amb implicació de tots els grups d'interès (alumnes, professors, associacions i/o entitats relacionades).

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

El SGIQ disposa d'un procés implementat que gestiona de forma òptima la recollida anual de resultats rellevants (revisió del sistema), amb l'existència d'un quadre d'indicadors que és públic.

L'SGIQ permet la recollida de la informació anual sobre la satisfacció dels grups d'interès (especialment de titulats, estudiants, professorat i ocupadors) respecte del programa formatiu. Es disposa d'enquestes institucionals i pròpies que ajuden a tenir un coneixement més acurat de les titulacions.

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

El SGIQ disposa d'un procés implementat que fa una revisió periòdica i completa de l'adequació del mateix SGIQ. La revisió es concreta en un informe anual que recull la reflexió sobre el funcionament de l'SGIQ i que permet fer un seguiment dels canvis que s'han fet. Està basat en annexos de ls PEQ que omplen els responsables dels processos i que són valorats per la Comissió de Qualitat anualment.

Les accions de millora de l'SGIQ es gestionen a partir d'un document comú, el *pla de millores*, una plantilla creada especialment per aquest propòsit, on apareixen dades que en permeten el seguiment (data, responsable, data de revisió, etc.) i en faciliten un control òptim i periòdic de la implantació.

## Estàndard 4. Adequació del professorat al programa formatiu

«El professorat que imparteix docència a les titulacions del centre és suficient i adequat, d'acord amb les característiques de les titulacions i el nombre d'estudiants»

### Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

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

Com es reflectia a l'autoinforme d'acreditació i com assenyalen les dades (Taula CTA-4.1a, Taula CTA-4.1b i Taula CTA-4.3), el professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits i té una experiència docent, investigadora i/o professional molt rellevant: el professorat és majoritàriament doctor, permanent i amb acreditacions de recerca i docència. També destaca el professorat associat (Taula CTA-4.2a i Taula CTA-4.2b) amb un perfil d'activitat professional molt significativa que aporta al grau la seva experiència.

La Facultat ha fet un esforç per facilitar que el professorat faci accessible el [seu CV](#) des de l'aplicació corresponent al web de l'ensenyament. Tot i així encara hi ha mancances. D'una banda, el professorat associat participa poc en aquestes iniciatives. D'altra banda, el professorat que no està adscrit a departaments de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació no forma part d'aquesta actuació. Per tant, ampliar l'abast d'aquesta aplicació constitueix una proposta de millora (140-E41-01-17)

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

Amb la creació del departament de Nutrició, Ciències de l'alimentació i Gastronomia s'ha incrementat notablement la disponibilitat de professorat multidisciplinari permanent als graus del Campus Torribera, el que promou la qualitat docent i de recerca, així com la relació i atenció a l'alumnat, especialment a les assignatures bàsiques de primer.

Tanmateix, ha baixat significativament el percentatge de professorat permanent amb trams vius de docència i recerca (Taula CTA-4.3), fet atribuïble a baixes, jubilacions i a les situacions d'interinitat (la major part del professorat no permanent no pot demanar trams). L'envelliment del PDI juntament amb la precarietat dels professors en formació i interins, què tot i estar àmpliament preparats no tenen oportunitat d'estabilització, posen en perill la qualitat del professorat en un futur proper si no s'augmenta la taxa de reposició. També en el cas del professorat associat especialista, la seva disponibilitat laboral dificulta el seu suport i recolzament, per part d'altre professorat, a l'hora de

coordinar activitats i programar horaris, ja que la plantilla de professorat permanent és clarament insuficient i envellida, sense expectatives de relleu generacional.

A la taula CTA-4.4 es pot veure que la relació d'estudiants per PDI a temps complet és de 10,3. Aquesta dada és aproximada considerant que 1 PDI ETC imparteix 240 hores anuals en aula i es considera molt satisfactòria tenint en compte l'elevada recerca, transferència i gestió que es realitza. D'altra banda, l'opinió que tenen els estudiants de l'actuació docent del professorat és també positiva. S'ha analitzat el resultat de les enquestes al professorat (Taula CTA-4.5). L'evolució dels resultats és satisfactòria, ja que s'observen valoracions globals per sobre de 7. En el cas de professors amb valoracions més baixes, cal dur a terme accions per tal d'analitzar, revisar i millorar aquestes valoracions.

El professorat de Pràctiques Externes (tant el coordinador com els 8 membres de la Comissió) majoritàriament té la formació acadèmica i professional requerida per treballar les competències professionals en aquesta assignatura. Les dades de valoració d'alumnes i tutors són molt positives. El mateix succeeix amb el TFG (coordinador i 20 membres de la Comissió, representants de tots els departaments i/o àrees de coneixement del Consell d'estudis): les enquestes que es realitzen mitjançant campus virtual mostren un alt grau de satisfacció.

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

Quant el suport i oportunitats per millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat, a les reunions del Consell d'estudis i a les reunions de coordinació s'informa sobre les convocatòries de projectes d'innovació docent de la UB i s'estimula al professorat a que participi en aquestes PMID (per exemple, Projecte [PMID: 2016PID-UB/010](#)) i altres convocatòries, com la de l'Ajut Universitat de Barcelona-Banco de Santander programa de retenció de talent per mèrits docents, atorgada a una professora al 2017. Moltes accions de millora es presenten a congressos docents, com la [Trobada de professors de Ciències de la Salut](#).

El professorat té accés mitjançant l'Aula de formació de la Facultat a nombroses activitats organitzades per [l'ICE](#) per a la millora de la docència, de la recerca i del desenvolupament professional (Taula 4.6) i també es promou la realització del [MÀSTER EN DOCÈNCIA UNIVERSITÀRIA PER A PROFESSORAT NOVELLICE-UB](#) que han cursat dues professores a l'edició 2015-2017.

## **Grau de Nutrició Humana i Dietètica**

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

La major part del professorat que imparteix el grau és doctor (79% i 81%, els cursos 14-15 i 15-16, Taules NHD-4.1a i NHD-4.1b) i una experiència docent i investigadora suficient (Taula NHD-4.3). És important assenyalar que el professorat associat desenvolupa la seva activitat en un entorn

professional extern a la universitat, per el que no necessiten ser doctors per l'activitat que desenvolupen.

La Facultat ha fet un esforç per facilitar que el professorat faci accessible [el seu CV](#) des de l'aplicació corresponent al web de l'ensenyament. Tot i així encara hi ha mancances. D'una banda, el professorat associat participa poc en aquestes iniciatives. D'altra banda, el professorat que no està adscrit a departaments de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació no forma part d'aquesta actuació.

#### **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 figura NHD-4.1 es presenta la distribució del professorat per categories. La meitat és professorat permanent (catedràtics, titulars d'universitat o d'escola universitària, agregats); tanmateix quan s'analitza la dedicació en hores a l'ensenyament la situació és diferent (Taules NHD-4.2a i NHD-4.2b, Figura NHD-4.2), ja que aquest grup imparteix el 40% de les hores de docència.

Una anàlisi més detallada ens permet veure que hi ha un grup reduït de professors que fa una part important de la docència; sobretot la dedicada a les assignatures més específiques del grau. És important la participació dels experts externs (associats o associats mèdics), però cal fer un esforç per integrar més professorat especialista en dietètica a la plantilla de professorat permanent del departament. L'anàlisi efectuada sobre la necessitat de professorat format en aquest àmbit s'adjunta com a evidència (E4-NHD-02).

L'atenció que reben els estudiants és correcta. A la taula NHD-4.5 pot veure's que la relació d'estudiants per PDI a temps complet és de 11,4. D'altra banda, l'opinió que tenen els estudiants de l'actuació docent del professorat és també positiva. S'ha analitzat el resultat de les enquestes al professorat (E4-NHD-03, 04, 05, 06). L'evolució dels resultats és satisfactòria, ja que s'observa un increment de la valoració global. Així, el professorat del primer semestre té una valoració global de 6,5 (moda: 7) el curs 2014-15 i de 6,7 (moda 8) el curs 2015-16. A les assignatures de segon semestre els resultats són similars: 6,5 i 6,8 de mitjana en els dos cursos avaluats. En el cas de professors amb una valoració negativa (inferior a 5 sobre 10), s'han fet les accions oportunes per tal de reconduir la situació.

El professorat de Pràctiques Externes majoritàriament té la formació que requereix; és a dir, té les competències professionals que han de treballar els alumnes en aquesta assignatura. Tot i així caldria reforçar la plantilla de professorat especialista per a la tutorització dels alumnes.

En el cas del TFG, el professorat que hi participa pertany a tots els departaments que imparteixen docència al grau, excepte aquells responsables d'algunes assignatures bàsiques pels que és difícil proposar TFG atractius pels alumnes.

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

La Universitat de Barcelona ofereix cursos de formació per millorar l'activitat docent del professorat. Aquesta oferta és canalitzada per la persona responsable de formació del centre. A la taula NHD-4.4

es presenta el nombre de cursos de formació rebuts pel professorat de la Facultat que participa en el grau (únicament el curs 2015-16) fruit de l'acció de millora *TC-120-E41-01-15*. Tot i que la resposta del professorat és bona caldria portar a terme alguna acció adreçada específicament al professorat del Campus de l'Alimentació (Proposta de millora *120-E41-01-17*) .

L'interès per la millora de la docència també es posa de manifest en els projectes d'innovació docent desenvolupats dins del marc de l'ensenyament del grau (E4-NHD-07) i per les publicacions i comunicacions a congressos a què han donat lloc (E4-NHD-08).

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

### 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

El conjunt articulat d'accions d'orientació acadèmica de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació és de gran rellevància per al bon desenvolupament del projecte docent del centre, tant pel que fa als graus com als màsters universitaris. Aquest sistema d'orientació acadèmica desplega el Pla d'acció tutorial (PAT) i es complementa amb diferents accions adequadament articulades (xerrades informatives de mobilitat, jornades d'orientació professional i d'altres activitats que s'anuncien tant en l'apartat de Notícies del nostre web com en el Campus Virtual de l'espai de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Les accions d'orientació acadèmica es duen a terme en tres moments curriculars (accions abans de l'ingrés i a la fase inicial dels estudis, durant els estudis i accions a la fase final dels estudis).

A més de l'orientació acadèmica, els alumnes de tots els ensenyaments de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació compten amb la Secretaria d'Estudiants i Docència, amb seu al Campus Diagonal Sud i al Campus de l'Alimentació de Torribera, que informa dels requisits administratius de matriculació i d'altres qüestions administratives, que tenen com a objectiu donar una atenció personalitzada que complementa la informació publicada als webs respectius.

En el marc d'accions d'orientació acadèmica, les principals funcions són:

- Guia docent i altres publicacions d'orientació als estudiants.
- Oferir informació sobre activitats acadèmiques o d'investigació que tenen lloc en el centre i que poden ser d'utilitat per a la formació professional.
- Accions d'orientació per a la inserció i l'ocupabilitat.
- Quant a les accions d'orientació per a la inserció i l'ocupabilitat, la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació organitza des de fa anys activitats formatives que reforcen la inserció laboral de l'alumnat. Són activitats dirigides tant a estudiants de grau com de màster i doctorat. En aquestes sessions, i en col·laboració amb el SAE (Servei d'Atenció a l'Estudiant), s'orienta a l'alumnat en diversos temes, com la preparació del currículum i l'entrevista de feina, la cerca de llocs de treball nacional i internacional. Es fa una gran difusió de totes i cadascuna de les activitats destinades a millorar la inserció i l'ocupabilitat dels estudiants, mitjançant el portal de notícies de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, el portal de notícies de la Universitat de Barcelona i la presentació de pòsters i comunicacions en diversos congressos (Dipòsit Digital de la UB).



- En l'àmbit farmacèutic, des del 2012, en el Campus Diagonal Sud, s'ha establert el programa «[Passaport a la professió](#)», amb activitats que es programen de manera anual i a les quals tenen accés els alumnes del grau de Farmàcia i també els del màster de Medicaments, Salut i Sistema Sanitari, i d'altres màsters que es desenvolupen també en l'entorn farmacèutic. A més de les activitats més transversals lligades al SAE, es fan tallers i taules rodones amb empreses del sector farmacèutic i el Col·legi Oficial de Farmacèutics de Barcelona (COFB), el qual realitza anualment una ponència sobre les sortides professionals en tots els àmbits, però sobretot assistencial i en la qual l'any 2016 va participar també l'Associació Espanyola de Farmacèutics de la Indústria (AEFI). També es programa una sessió sobre «Com buscar pràctiques o feina a l'estranger», en què participa El Centre Europa Jove de Barcelona.
- En l'àmbit alimentari, el programa «[Passaport a la professió](#)» s'ha implementat al Campus de l'Alimentació de Torribera aquest darrer curs acadèmic, i és destinat als alumnes dels graus que es desenvolupen al Campus de l'Alimentació de Torribera (Nutrició Humana i Dietètica i Ciència i Tecnologia dels Aliments) i també als estudiants de màsters a l'entorn de l'alimentació i dels aliments. L'objectiu és semblant al que s'ha esmentat abans per a l'àmbit farmacèutic: amb la col·laboració del SAE es porten a terme activitats transversals que ajudin l'estudiant a fer la transició de l'etapa d'estudiant a la integració en l'activitat laboral. També, aquí s'organitzen taules rodones amb professionals del sector alimentari (empreses agroalimentàries, consultories, departaments de l'Administració, hospitals, etc.) que expliquen la seva trajectòria professional i les oportunitats que ofereix el món laboral en els seus respectius àmbits. Abans de la implantació d'aquest programa les activitats d'orientació per a la inserció laboral eren organitzades pels consells d'estudi i les coordinacions dels màster universitaris.

Ambdós programes seran presentats com a evidències mitjançant els cartells o postals publicitàries que es van distribuir per la seva difusió.

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

El centre disposa d'instal·lacions (aules, aules d'informàtiques, sales d'estudi, laboratoris i biblioteca) i material suficient i adequat per al desenvolupament dels graus i dels màsters impartits. Els ensenyaments adscrits a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació s'imparteixen en dos campus; el Campus Diagonal Sud i el Campus de l'Alimentació de Torribera. La qualitat i la millora contínua en els ensenyaments depenen de l'adequada dotació d'estructures i recursos de què es disposa, i que permeten la consecució dels objectius docents i de recerca plantejats en els diferents àmbits.

En ambdues localitzacions els estudiants tenen accés al CRAI, (Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació). El CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ofereix els fons bibliogràfics de suport als programes docents i de recerca dels ensenyaments impartits a la Facultat.

La Biblioteca del Campus Diagonal Sud dona servei a un nombre aproximat de 4.500 usuaris i la del Campus de l'Alimentació de Torribera a uns 1.120, majoritàriament membres de la comunitat universitària. Aquests usuaris poden fer les seves consultes tant físicament en els espais destinats a la biblioteca com consultar tots els recursos d'informació electrònics (revistes, llibres i bases de dades) contractats pel CRAI de la Universitat de Barcelona. Fent referència als préstecs i renovacions per

ubicació i tipus d'usuari, s'observa com la majoria (86,1%) dels usuaris són alumnes de primer i segon cicle.

Cal destacar que la bibliografia recomanada pels professors a través dels plans docents constitueix quasi un 60 % dels documents consultats tant per alumnes de grau com per alumnes de màster.

Cal remarcar també que el CRAI de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació ofereix formació en aspectes com cerca d'informació científica, maneig de bibliografia, etc. El CRAI organitza tant cursos de formació a mida, formació programada pel propi CRAI o bé cursos de formació reglada. Durant el curs 2015-2016 s'han dut a terme un total de 15 cursos que es desenvolupen a les aules d'informàtica que té la biblioteca en els dos campus.

Quant als espais docents, la Facultat, al [Campus Diagonal Sud](#), disposa d'aules convencionals, aules de treball, aules d'informàtica, seminaris, laboratoris docents integrals i també una planta pilot industrial.

El Campus de l'Alimentació de Torribera és resultat del conveni de 25 d'abril de 2007 entre la UB i la Diputació de Barcelona, amb la finalitat de cedir en usdefruit per 75 anys l'edifici Verdaguer (2.028 m<sup>2</sup>), Marina (3.268 m<sup>2</sup>), Gaudí (2.025 m<sup>2</sup>) i la Masia (1.400 m<sup>2</sup>), per a finalitats docents i de recerca, transferència i innovació. Aquests edificis es distribueixen en un entorn de 34 hectàrees que limiten amb el Parc Natural de la Serralada de Marina, que és gestionat per un consorci presidit per la Diputació de Barcelona.

A més de les [aules i laboratoris docents](#), el [Campus de l'Alimentació](#) disposa d'aules convencionals, aules de treball, aules d'informàtica, seminaris i laboratoris docents integrals.

S'ha de destacar que, quan es va iniciar el grau de CTA, la tipologia i característiques de l'edifici de Marina del Campus de l'alimentació no permetia la incorporació d'una planta pilot, però, al seu lloc, es va prioritzar una zona àmplia, de més de 160 m<sup>2</sup>, anomenada Laboratori tecnològic, per incorporar aquelles tecnologies que no tenien els requeriments semi-industrials de planta pilot. Es disposa per tant d'equips bàsics de tecnologia d'aliments, de manera que els estudiants del grau poden realitzar operacions de transferència de matèria, d'energia, de quantitat de moviment, i algunes operacions complementàries. Per exemple, entre els equipaments tecnològics destaquen: pasteuritzador de plaques, pasteuritzadors d'immersió, filtre premsa, extrusora, forn de convecció, marmita, homogeneïtzador, estufes i túnel d'assecatge, texturòmetre, reducció de mida per verdures i pastadores, entre d'altres. D'altra banda, cal afegir que la realització de pràctiques per estudiants de Grau a escala de planta pilot suposa un cost econòmic molt més elevat no fàcilment assumible en temps de reducció dels pressupostos destinats a l'activitat acadèmica-docent.

Tot i així, es considera que disposar d'una planta pilot ubicada al Campus Torribera suposaria un avenç qualitatiu de gran magnitud per a la recerca i la transferència en tecnologia d'aliments. Per això, des de l'informe definitiu d'acreditació (IDA) s'han realitzat nombroses reunions de treball encaminades a disposar d'una Planta pilot que també permetessin l'assoliment de les competències del grau amb un alt grau de qualitat. Al gener de 2016 es va redactar un document de treball i s'ha definit un calendari d'implantació. L'ús previst d'aquesta planta pilot es situa al curs 2018-19 i es dedicarà a la recerca i la formació, fonamentalment TFG i TFM.

La valoració obtinguda el curs 2016-2017 dels espais oferts per la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació és bastant positiva pel que fa a la valoració global obtinguda (2,6; 2,78 i 2,35). En una escala de l'1 al 4 es troba molt per sobre de l'aprovat fet que indica que els espais que la Facultat ofereix són els adequats per desenvolupar les titulacions tant de grau com de màster.

La filosofia de gestió dels laboratoris docents (ULD) i la qualitat que ofereixen queda en la valoració global obtinguda se situa en una puntuació de 3,04 en una escala de l'1 al 4, i es fa palesa l'elevada satisfacció per part dels estudiants de les infraestructures que tenen a la seva disposició quant a laboratoris on puguin desenvolupar les pràctiques amb la qualitat que correspon.

## Estàndard 6. Qualitat dels resultats dels programes formatius

«Les activitats de formació i d'avaluació són coherents amb el perfil de formació de la titulació. Els resultats d'aquests processos són adequats tant pel que fa als assoliments acadèmics, que es corresponen amb el nivell del MECES de la titulació, com pel que fa als indicadors acadèmics, de satisfacció i laborals.»

### Grau de Ciència i Tecnologia dels aliments

#### 6.1. Els resultats d'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell MECES de la titulació

Els resultats d'aprenentatge són adequats als objectius de la titulació tal com es va detallar a l'informe d'acreditació d'octubre de 2015. L'elevada proporció de pràctiques de tot tipus (laboratori, ordinador, resolució de problemes, exposicions, casos pràctics,..) afavoreix que l'alumne s'enfronti a problemes concrets relacionats amb els àmbits laborals en els que podrà desenvolupar la seva activitat professional de forma clarament superior al que corresponen al nivell 1 del MECES. Les Pràctiques externes obligatòries (6 ECTS) constitueixen una eina idònia per completar els resultats d'aprenentatge i introduir a l'alumne al món laboral (des del 2013-14, les pràctiques externes no curriculars s'incrementen més del 50% cada curs). Tanmateix els estudiants dediquen entre 300-500 hores a aquesta assignatura i es considera que aquesta dedicació s'hauria de traduir en un augment de ECTS, el que implica una modificació del Pla d'estudis. Per això, a nivell de Consell d'estudis està previst crear una Comissió d'estudi com passar de l'equivalència actual 1 ECTS:50 h a 1ECTS:25 h (dels 6ECTS actuals a com a mínim 12 ECTS); si escau, proposta de modificació que serà presentada a AQU en els terminis que s'estableixin.

#### 6.2. Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge previstos

Les activitats formatives, la metodologia i avaluació es detalla als [Plans docents](#) de les assignatures que es redacten (els coordinadors disposen d'una fitxa d'ajut per fixar objectius, resultats d'aprenentatge i instruments avaluadors), es revisen pel Consell d'estudis i es publiquen abans de la matriculació. El tipus d'activitats formatives consisteix en: classes magistrals, pràctiques de laboratori i d'ordinadors, seminaris, monografies i exposicions orals (19% d'assignatures), i casos pràctics (un 50% de les assignatures; grupals o individuals). Més del 80% de les assignatures realitzen pràctiques de laboratori (2 assignatures són 100% pràctiques) i ordinadors, el que es molt adequat i satisfactori per la qualitat formativa, però que implica una elevada taxa de presencialitat, a vegades poc

compatible per estudiants repetidors i amb activitat laboral (veure Std. 1 i proposta de millora 30-E13-01-17).

Es va detectar que els indicadors d'algunes assignatures de 1r curs reflectien baixes taxes d'èxit i rendiment, i un nombre significatiu de no presentats (Taula CTA-6.1), fet que podia justificar l'elevat abandonament (Taula CTA-6.2). Aquestes assignatures amb més dificultat per l'alumne van implementar sistemes de tutories de reforç i d'augmentar del nombre d'avaluacions o controls al semestre de manera que s'ha aconseguit millorar sensiblement els resultats. Com a punt feble dels controls es que produeix 'fragmentació' del coneixement i absentisme a classe en la resta d'assignatures als dies previs a les proves.

Quant la [gestió del TFG](#) i de les [pràctiques externes](#) s'han implementat sistemes telemàtics de preinscripció. L'oferta és folgada per escollir i es fomenten els temes ó empreses proposats per l'estudiant de forma que puguin haver interaccions amb experimentalistes i/o vinculats amb l'assignatura optativa 'Treball Dirigit' (25%). Actualment, els mecanismes de preinscripció, proposta, renúncia, modificació de l'assignació i avaluació estan perfectament resolts en les respectives normatives aprovades per Consell d'estudis i pendents d'aprovació per Comissió Acadèmica.

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

Els indicadors de rendiment acadèmic del grau (Taula CTA-6.3) es consideren satisfactoris i estan en clara línia de millora, sense dubte per les accions realitzades a assignatures de 1r curs. Quan analitzem el resultat per assignatura (Taules CTA-6.4a i CTA-6.4b), aquests es mostren adequats a les característiques de la titulació, però s'observa que les qualificacions més altes estan per sota del desitjat (probablement per l'acumulació de proves d'avaluació i la fragmentació abans esmentada). Està previst la realització d'un Consell d'estudis per fer propostes de millora de la banda alta de les qualificacions (proposta de millora 60-E63-01-17).

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

Els resultats de les enquestes dels egresats és consideren adequades (Taula CTA-6.5a i CTA-6.5b) tenint en compte la baixa participació. Això comporta un biaix important i fa que, per exemple, el curs 15-16 presenti una valoració negativa en els ítems 'tornaria a la mateixa universitat' i 'tornaria a la mateixa titulació', respecte al curs anterior i al posterior 16-17 (dades no mostrades) que són satisfactoris.

El mateix succeeix amb les dades de satisfacció de la inserció laboral dels titulats del grau, tot i que estan en consonància amb les dades de Catalunya. Els titulats no semblen gaire satisfets amb la formació rebuda i especialment a l'enquesta de 2017 la taxa d'atur és elevada. Pot ser per manca de representativitat però també podria ser que els titulats continuïn els seus estudis amb algun Màster.

Al 2018 està prevista la creació de l'Associació Catalana de Ciència i Tecnologia dels Aliments (ACCTA) amb seu oficial emplaçada al Campus Torribera, per afavorir el desenvolupament professional dels egresats, la participació en les enquestes dels graduats i millorar la relació empresa-Universitat (proposta de millora 120-E64-01-17).

## Grau de Nutrició Humana i Dietètica

### 6.1 Els resultats d'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell MECES de la titulació

Els resultats d'aprenentatge són conseqüència del desenvolupament dels objectius de l'ensenyament, que a la vegada deriven de les competències formulades a la memòria de verificació (Taula NHD-6.1). Les competències específiques relacionades directament amb els coneixements s'assoleixen a partir dels continguts desenvolupats a les diferents assignatures. En el cas de les competències de nivell superior, relacionades directament amb el desenvolupament professional s'assoleixen a partir d'activitats pràctiques i d'aplicació (a la taula NHD-6.2 es presenta la relació de les competències treballades a cada assignatura del grau). A partir del segon curs del grau es porten a terme moltes activitats d'aprenentatge que serveixen perquè els estudiants s'enfrontin a problemes concrets semblants als que es trobaran en el seu exercici professional.

És en les Pràctiques Externes obligatòries on els estudiants adquireixen les competències del grau al seu màxim nivell. Els estudiants estan 450 hores al centre de pràctiques i a més porten a terme activitats reflexives i de consolidació per donar sentit i aprofitar al màxim aquesta estada.

La temàtica dels TFG i el nivell científic que tenen (Taules NHD-6.3 i NHD-6.4) estan d'acord amb l'assoliment de competències transversals al seu màxim nivell.

### 6.2 Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge previstos

Les activitats formatives, la metodologia i l'avaluació es detallen als [Plans docents](#) de les assignatures. Els plans docents són revisats pel Consell d'estudis que dona el vist-i-plau a l'apartat d'avaluació per assegurar que se segueix l'avaluació continuada i que les activitats es dissenyen d'acord amb els objectius a assolir (E6-NHD-01, E6-NHD-02). Els plans docents es publiquen abans de la matrícula. Tots els plans docents elaborats i publicats segueixen les Normes reguladores de l'avaluació i de la qualificació dels aprenentatges i tenen els continguts mínims definits en el document.

Les reunions de coordinació d'activitats d'aprenentatge i d'avaluació (veure estàndard 1) posen de manifest les metodologies d'aprenentatge i d'avaluació que s'utilitzen. La majoria d'assignatures porten a terme activitats que requereixen una reflexió i un treball actiu per part de l'alumnat. Tot i així cal fer un esforç per donar coherència al treball en competències transversals i en les competències específiques professionalitzadores. Això requereix organitzar grups de discussió entre assignatures afins per dissenyar estratègies per anar avançant en l'assoliment d'aquestes competències (proposta de millora 30-E14-01-17).

En el cas de les Pràctiques Externes, aquests darrers cursos s'ha avançat en el disseny i aplicació d'activitats transversals pensades per treballar les competències de la professió (Competències Específiques CE-4, 5, 6, 7, 8, 16, 20, 24, 25), com es fa evident en els projectes d'innovació docent

portats a terme (E4-NHD-07), les activitats de formació del professorat de les Pràctiques Externes (E6-NHD-06, E6-NHD-07) i les publicacions i comunicacions a congressos (E4-NHD-08).

A partir dels resultats de les enquestes d'opinió de les assignatures (E6-NHD-08, 09, 10, 11) es va detectar que algunes assignatures de primer no anaven com era d'esperar. És el cas, per exemple, de l'Experimentació al Laboratori. Des del Consell d'estudis s'han posat en marxa accions per millorar la coordinació de l'assignatura i per adaptar els continguts als objectius (proposta de millora 30-E14-01-17).

Quant a la [gestió del TFG](#) i de les [Pràctiques Externes](#), s'han implementat sistemes telemàtics que faciliten l'organització i fan que el procés sigui transparent de cara a tots els agents implicats. Actualment, la preinscripció, proposta de TFG/centres de pràctiques, assignació de treballs/centres i avaluació estan perfectament identificats a les respectives normatives aprovades pel Consell d'estudis. Tot i així cal treballar per millorar el sistema d'avaluació, tant a les Pràctiques Externes com al TFG, ja que no es tenen encara rúbriques validades que assegurin la homogeneïtat i fiabilitat de les avaluacions fetes (proposta de millora 60-E62-01-17)

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

Els resultats de les assignatures del grau (Taules NHD-6.5a i NHD-6.5b) així com els indicadors generals de rendiment acadèmic (Taula NHD-6.6) són satisfactoris. La taxa de rendiment ha augmentat d'un 84% el curs 2013-14 a un 91% el curs 2015-16. En la mateixa línia positiva, la taxa d'abandonament ha disminuït d'un 47% el curs 2014-15 a un 25% el curs 2015-16. Pel que fa a les assignatures de primer curs, també s'observa una progressió ascendent en els resultats (E6-NHD-12), fet que encaixa amb una [disminució de l'abandonament a primer](#).

Tanmateix, cal treballar per millorar els resultats dels estudiants, sobretot en la franja alta. El nombre de matrícules d'honor i d'excel·lents és baix (Taules NHD-6.5a i NHD-6.5b). En aquest fet ha influït l'augment d'activitats d'avaluació continuada i el pas a la qualificació numèrica de les proves que fa que es perdi la visió de conjunt prèvia. Cal fer una reflexió profunda al respecte i implantar mesures perquè els bons estudiants puguin tenir millors resultats (proposta de millora 60-E63-02-17)

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

Els resultats de les enquestes als graduats (Taules NHD-6.7 i NHD-6.8) tenen una fiabilitat relativa donat el percentatge de respostes (33% els graduats al curs 14-15 i 16% els del curs 15-16). Tot i així la valoració que se'n fa és positiva.

En el cas dels indicadors d'inserció laboral (Taula NHD-6.9), tot i que els graduats no es mostren totalment satisfets amb la formació rebuda, principalment pel que fa als continguts teòrics, la taxa d'inserció laboral és significativament elevada (89% a l'enquesta del 2017).

# Pla de millores

A juliol de 2017 es va elaborar un informe en forma de taula amb les accions de millora que s'havien proposat i planificat a l'autoinforme d'acreditació dels graus de CTA i de NHD. En aquest document (Pla millora-1) es referenciaven una sèrie d'evidències amb el resultat de les accions portades a terme en aquell moment. La majoria d'aquestes evidències s'han inclòs en el present informe, ja que formen part del procés de seguiment dels graus. Les evidències que no formen part d'aquest informe de seguiment s'adjunten també a la relació d'evidències, amb la nomenclatura que figura a la taula (Pla millora-1).

Cal destacar també que fruit de l'anàlisi fet en l'elaboració d'aquest informe de seguiment es proposen noves accions de millora, que es relacionen a la plantilla *pla de millores*.

Aquesta eina, el *pla de millores*, facilita la gestió de les accions de millora del centre. És un eina desenvolupada per l'Agència de Polítiques i Qualitat de la UB (APQUB), i adaptada i gestionada per la facultat de farmàcia i ciències de l'alimentació per recollir de forma unificada i integrada tota la informació i l'estat actual de les diferents propostes de millora. El pla de millores mostra informació referida als detalls de cada proposta, el seu corresponent codi, el calendari de cada proposta, la prioritat, l'estat i el responsable associat a cada una, entre altres dades. A més a més recopila totes les propostes de millora actuals i passades de la facultat.

Proposta de Millora	Codi de Millora	Aantic Codi	Precedència	Any document de precedència	TIPOLOGIA DE MILLORA			
					Tipologia de Millora (per processos)	Impacte modificació de la normativa	Prioritat	
Acció al 100% dels plans docents	TG-60-E62-01-10		Informe de Seguiment	2009-2010	Desenvolupament de l'ecosistema: metodologia i validació d'aprenentatges (PEO 060)	E.6.2	No	
Revisar els plans docents	TG-60-E62-02-10		Informe de Seguiment	2009-2010	Desenvolupament de l'ecosistema: metodologia i validació d'aprenentatges (PEO 060)	E.6.2	No	Alta
Assegurar el 100% dels plans docents publicats (95,7% index sector)	TG-60-E62-03-10		Informe de Seguiment	2009-2010	Desenvolupament de l'ecosistema: metodologia i validació d'aprenentatges (PEO 060)	E.6.2	No	Mitjana
Millora l'índex de participació de les empreses	TG-100-E62-01-11		Informe de Seguiment	2009-2010	Anàlisi dels resultats (PEO 130)	E.6.3	No	Baixa
Anàlisi de les dades de satisfacció dels directors de departament, cap d'unitat i consell d'ordenat	TG-100-E63-01-11		Informe de Seguiment	2009-2010	Anàlisi dels resultats (PEO 130)	E.6.3	No	Baixa
Modificar la informació sobre els requisits per cursar EPT, en el cas de que canvi	TG-30-E10-01-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Gestió de l'admissió i matriculació dels estudiants (PEO 030 Grau - 040 Màster)	E.10	No	
Modificar la informació sobre els requisits per cursar TFG, en el cas de que canvi	TG-30-E10-02-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Gestió de l'admissió i matriculació dels estudiants (PEO 030 Grau - 040 Màster)	E.10	No	
Elaboració i aprovació del Pla docent de TFG	TG-60-E63-02-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Desenvolupament de l'ecosistema: metodologia i validació d'aprenentatges (PEO 060)	E.6.2	No	
Elaboració i aprovació del Pla docent de Polítiques de empresa	TG-60-E63-03-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Desenvolupament de l'ecosistema: metodologia i validació d'aprenentatges (PEO 060)	E.6.2	No	
Revisió del procediment d'adjudicació de prioritats externes per a l'admissió	TG-70-E10-01-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Gestió de les prioritats externes (PEO 070)	E.10	No	
Modificar les fitxes de recollida de dades dels PEO 000/030	TG-90-E33-01-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Gestió de la mobilitat internacional de l'estudiant (PEO 080)	E.3.3	No	
Agilitar per a l'admissió i matriculació dels TFG i reglar prioritats dels alumnes i requisits establerts a la Normativa TFG aprovada per	TG-60-E10-01-11		Informe de Seguiment	2010-2011	Desenvolupament de l'ecosistema: metodologia i validació d'aprenentatges (PEO 060)	E.10	No	

Vista de la plantilla *Pla de millores*



## Evidències

### Estàndard 1 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

<b>Memòria de verificació</b>	
♣ Memòria actualitzada per a la verificació de la titulació de CTA	E1-CTA-01
<b>Documentació associada al PEQ030</b>	
♣ Evolució de l'oferta, la demanda i la matrícula a CTA	Taula CTA-1.1
♣ Perfil d'ingrés dels estudiants a CTA: procedència dels estudiants	Taula CTA-1.2
♣ Perfil d'ingrés dels estudiants a CTA: nota de tall	Taula CTA-1.3 Taula CTA-1.4
<b>Documentació referida a les activitats relacionades amb l'accés al grau</b>	
♣ Taula elaborada per la comissió de reconeixement del Consell d'estudis i aprovada en Consell d'estudis de 28juny17 per a reconeixement de crèdits des del grau de NHiD de la UB, al grau de CTA. Pendent d'aprovació per Comissió acadèmica.	E1-CTA-01
♣ Sessions informatives per a estudiants de secundària: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fira del coneixement de Berga jun15/13-14abr16</li> <li>- Jornada de portes obertes / 16abr15</li> <li>- Jornada de portes obertes / 12abr16</li> <li>- Pràctiques per a estudiants de secundària / gen15</li> <li>- Pràctiques per a estudiants de secundària / gen16</li> <li>- Espai Ciència Saló de l'Ensenyament UB divulga / març16, abr17</li> </ul>	E1-CTA-02 E1-CTA-03 E1-CTA-04 E1-CTA-05 E1-CTA-06 E1-CTA-07
<b>Documentació referida a la coordinació de l'activitat docent</b>	
♣ Consells d'estudis del grau de CTA <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 juliol 16. Acords Annex 1. Annex 2.</li> <li>- 13maig16. Acords. Annex 1. Annex 2.</li> <li>- 6 des15. Acords. Annex 1. Annex 2.</li> <li>- 16 jul15. Acords. Annex 1. Annex 2.</li> <li>- 28 maig15. Acords Annex 1. Annex 2. Annex 3.</li> <li>- 12 des14. Acords. Annex 1.</li> </ul>	E1-CTA-08 E1-CTA-09 E1-CTA-10 E1-CTA-11 E1-CTA-12 E1-CTA-13

**Taula CTA-1.1** Oferta, demanda i matrícula del grau de CTA

CTA	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17
<b>Places ofertes</b>	80	80	80	80	80
<b>Demanda primera opció</b>	67	70	69	73	65
<b>Estudiants de nou ingrés</b>	87	88	84	86	79
<b>Percentatge d'accés en primera opció</b>	48,84%	59,09%	54,76%	68,60%	-
<b>Estudiants matriculats</b>	214	274	306	308	304
<b>Estudiants graduats</b>	-	13	40	52	63

**Taula CTA-1.2** Evolució de l'alumnat nou ingress al grau de CTA segons via d'accés

Curs	Places	Nou accés	Altres accessos	Batxillerat COU - PAU	Diplomat Llicenciat	FP2 CFGS	Universitaris Batxillerat COU - PAU	Universitaris FP2 - CFGS	> 25 anys
2012 - 2013	80	87	1	62	2	13	4	2	3
2013 - 2014	80	88	-	68	-	12	7	1	-
2014 - 2015	80	84	-	64	-	12	4	2	2
2015 - 2016	80	86	-	66	1	15	3	1	-

**Taula CTA-1.3** Evolució de la nota de tall de CTA

	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18
Nota de tall juny PAU	7,34	7,27	7,27	7,26	7,896	7,81
Nota de tall PAU juny de primer quintil	9,45	9,70	10,22	10,66	9,71	-
Nota de tall juny CFGS	7,35	7,30	7,51	7,26	-	-

**Taula CTA-1.4** Percentatge de nota d'accés a CTA

2014-15	05 - <06	06 - <07	07 - <08	08 - <09	09 - <=10
Batxillerat / COU PAU	13,24%	67,65%	14,71%	2,94%	1,47%
CFGS	0%	14,29%	50%	35,71%	0%
2015-16	05 - <06	06 - <07	07 - <08	08 - <09	09 - <=10
Batxillerat / COU PAU	11,59%	60,87%	26,09%	1,45%	0%
CFGS	6,25%	12,50%	50%	31,25%	0%

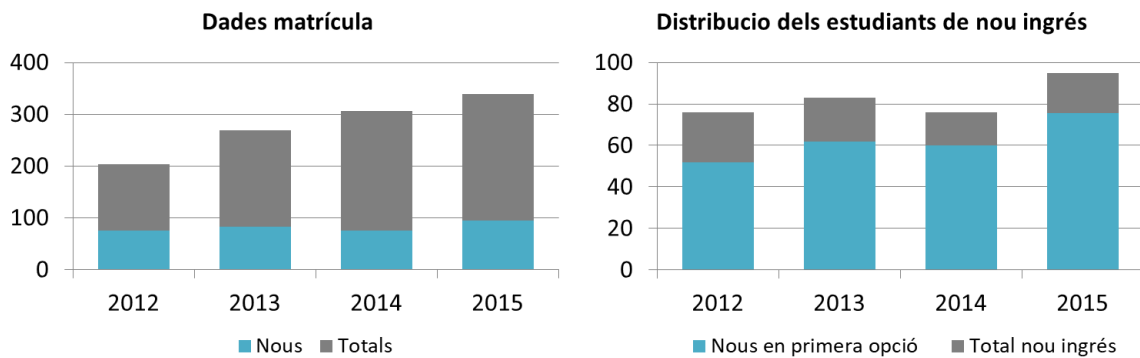
## Estàndard 1 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

<b>Memòria de verificació</b>	
♣ Memòria actualitzada per a la verificació de la titulació	E1-NHD-01
<b>Documentació associada al PEQ030</b>	
♣ Evolució de l'oferta, la demanda i la matrícula	Taula/Figura NHD-1.1
♣ Perfil d'ingrés dels estudiants: procedència dels estudiants	Taula/Figura NHD-1.2
♣ Perfil d'ingrés dels estudiants: nota de tall	Taula/Figura NHD-1.3 Taula/Figura NHD-1.4
<b>Documentació referida a les activitats relacionades amb l'accés al grau</b>	
♣ Normativa elaborada per la comissió de reconeixement del Consell d'estudis i aprovada en la reunió de la comissió acadèmica de 22 d'abril de 2016 per a la selecció i admissió dels estudiants procedents de trasllat <a href="https://www.ub.edu/portal/web/farmacia/acces-per-a-reconeixement-de-30-credits-ects">https://www.ub.edu/portal/web/farmacia/acces-per-a-reconeixement-de-30-credits-ects</a>	E1-NHD-02
♣ Sessions informatives per a estudiants de secundària: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Jornada de portes obertes / 16abr15</li> <li>– Jornada de portes obertes / 12abr16</li> <li>– Pràctiques per a estudiants de secundària / gen15</li> <li>– Pràctiques per a estudiants de secundària / gen16</li> </ul>	E1-NHD-03 E1-NHD-04 E1-NHD-05 E1-NHD-06
<b>Documentació referida a la coordinació de l'activitat docent</b>	
♣ Consells d'estudis del grau de NHD <ul style="list-style-type: none"> <li>– 28abr15</li> <li>– 3jun15</li> <li>– 8set15</li> <li>– 11feb16</li> <li>– 25mai16</li> <li>– 12jul16</li> </ul>	E1-NHD-07 E1-NHD-08 E1-NHD-09 E1-NHD-10 E1-NHD-11 E1-NHD-12
♣ Coordinació d'activitats d'avaluació <ul style="list-style-type: none"> <li>– 2feb15 (1r-2nS)</li> <li>– 2feb15 (2n,3r-2nS)</li> <li>– 9set15 (1r-1rS)</li> <li>– 9set15 (2n-1rS)</li> <li>– 10set15 (3r,4rt-1rS)</li> <li>– 28gen16 (1r-2nS)</li> </ul>	E1-NHD-13 E1-NHD-14 E1-NHD-15 E1-NHD-16 E1-NHD-17 E1-NHD-18
♣ Coordinació de pràctiques externes <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20mar15</li> <li>– 17abr15</li> </ul>	E1-NHD-19 E1-NHD-20
♣ Coordinació de continguts (matèria Dietoteràpia) <ul style="list-style-type: none"> <li>– 11abr16</li> <li>– 2mai16</li> </ul>	E1-NHD-21 E1-NHD-22

**Taula NHD-1.1** Evolució de l'oferta, la demanda i la matrícula

	2012	2013	2014	2015
<b>Places ofertes</b>	80	80	60	80
<b>Demanda primera opció</b>	140	142	128	186
<b>Estudiants de nou ingrés</b>	76	83	76	95
<b>Percentatge d'accés en primera opció</b>	68,42%	74,70%	78,95%	79,37%
<b>Estudiants matriculats</b>	204	270	307	339
<b>Estudiants graduats</b>	-	24	56	54

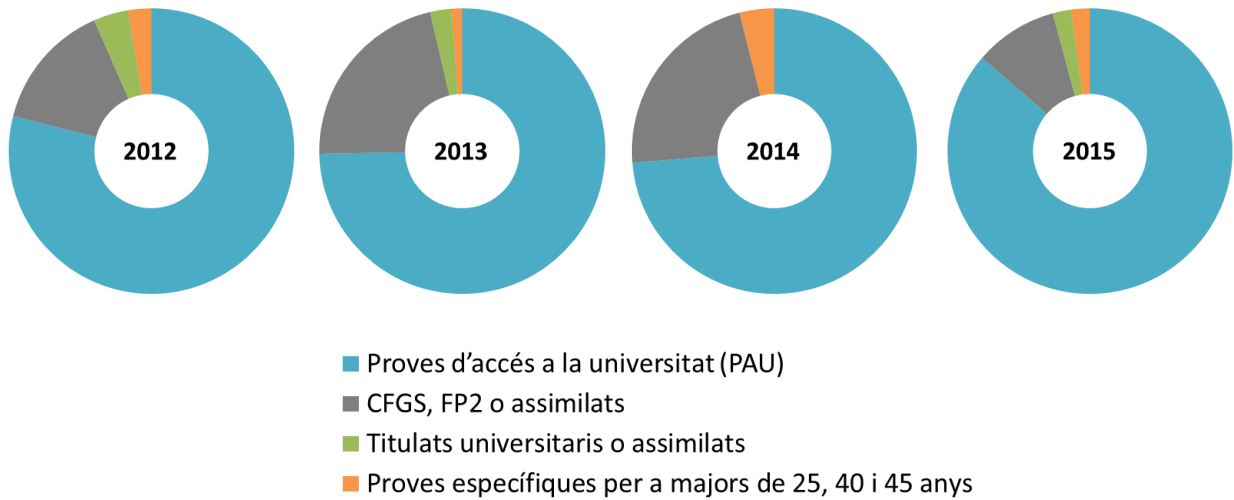
**Figura NHD-1.1** Evolució de la matrícula



**Taula NHD-1.2** Vies d'accés dels estudiants

Curs	Places	Nou accés	Batxillerat / COU amb PAU	Diplomat / Licenciat	FP2 / CFGS	Universitaris amb Batxillerat / COU amb PAU	Universitaris amb FP2 / CFGS	Més grans de 25 anys	Més grans de 45 anys
<b>2012 - 2013</b>	80	76	53	3	10	7	1	2	-
<b>2013 - 2014</b>	80	83	56	2	16	6	2	1	-
<b>2014 - 2015</b>	60	76	51	-	15	5	2	2	1
<b>2015 - 2016</b>	80	95	77	2	8	5	1	1	1

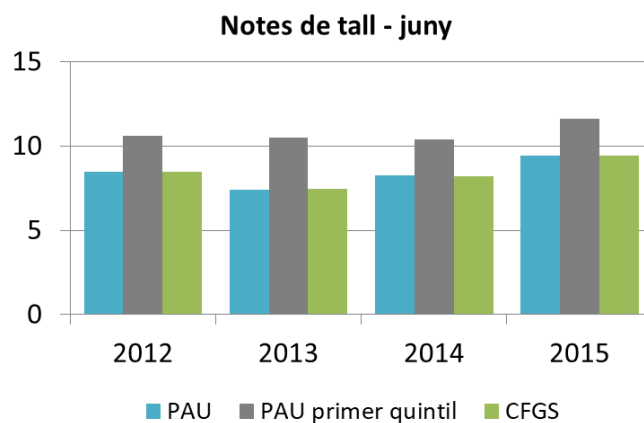
**Figura 1.2** Vies d'accés dels estudiants



**Taula NHD-1.3** Distribució de les notes de tall segons la via d'entrada

	2012 - 2013	2013 - 2014	2014 - 2015	2015 - 2016
<b>Nota de tall juny PAU</b>	8.47	7.40	8.27	9.46
<b>Nota de tall PAU juny de primer quintil</b>	10.6	10.5	10.4	11.6
<b>Nota de tall juny CFGS</b>	8.45	7.47	8.22	9.46

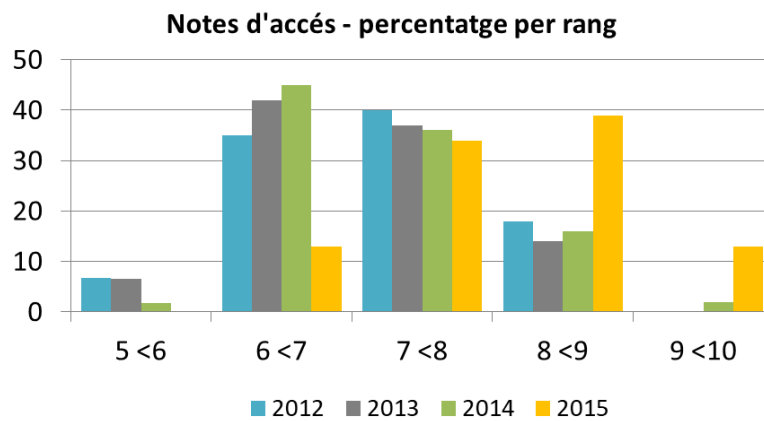
**Figura NHD-1.3** Notes de tall segons la via d'entrada



**Taula NHD-1.4** Notes d'accés dels estudiants procedents de batxillerat. S'indica el percentatge de cada rang

	5 <6	6 <7	7 <8	8 <9	9 <10
<b>2012</b>	6.7	35	40	18	0
<b>2013</b>	6.5	42	37	14	0
<b>2014</b>	1.8	45	36	16	2
<b>2015</b>	0	13	34	39	13

**Figura NHD-1.4** Notes d'accés dels estudiants procedents de batxillerat. S'indica el percentatge de cada rang



## Estàndard 4 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

<b>Documentació referida a la categoria i formació del professorat</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Distribució del professorat per categoria                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dades corresponents al curs 2014-15</li> <li>- Dades corresponents al curs 2015-16</li> </ul> </li> </ul>	Figura CTA-4.1 Taula CTA-4.1a Taula CTA-4.1b
♣ <i>Currículum vitae</i> del <a href="#">professorat</a> .	<a href="#">Enllaç</a>
<b>Documentació referida a la distribució de la docència</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Hores de docència impartides. Distribució segons la categoria del professorat                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dades corresponents al curs 2014-15</li> <li>- Dades corresponents al curs 2015-16</li> </ul> </li> </ul>	Figura CTA-4.2 Taula CTA-4.2a Taula CTA-4.2b
♣ Percentatge d'hores impartides de docència (HIDA) segons trams	Taula CTA-4.3
♣ Relació d'estudiants a temps complet (ETC) per PDI a temps complet (ETC)	Taula CTA-4.4
<b>Indicadors de <a href="#">satisfacció dels estudiants</a></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Opinió sobre l'actuació docent del professorat:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curs 2015-16 primer semestre</li> </ul> </li> </ul>	Taula CTA-4.5
<b>Documentació referida a la formació del professorat en docència i a la seva activitat d'innovació en docència</b>	
♣ Cursos de formació rebuts (curs 2015-16)	Taula CTA-4.6
♣ Projectes d'innovació docent	E4-CTA-01
♣ Publicacions i comunicacions a congressos de docència	E4-CTA-02

**Taula CTA-4.1a** Distribució del professorat de CTA per categoria.  
Dades corresponents al curs 2014-15

Categoria	PDI	Doctors	%Doctors	TC	%TC	Acreditat	%Acreditat
Catedràtic d'universitat	19	19	100%	19	100%	19	100%
Professor titular d'universitat	46	46	100%	46	100%	46	100%
Professor agregat	17	17	100%	17	100%	16	94,12%
Professor titular escola U	1	1	100%	1	100%	1	100%
Professor Lector	5	5	100%	5	100%	5	100%
Professor associat	45	22	48,89%	0	0%	13	28,89%
Investigador	14	13	92,86%	14	100%	7	50%
Altres	9	3	33,33%	0	0%	0	0%
No disponible	1	0	0%	0	0%	1	100%
<b>TOTAL</b>	<b>157</b>	<b>126</b>	<b>80,25%</b>	<b>102</b>	<b>64,97%</b>	<b>108</b>	<b>68,79%</b>

**Taula CTA-4.1b** Distribució del professorat de CTA per categoria.  
Dades corresponents al curs 2015-16

Categoria	PDI	Doctors	%Doctors	TC	%TC	Acreditat	%Acreditat
Catedràtic d'universitat	22	22	100%	22	100%	6	27,27%
Professor titular d'universitat	39	39	100%	39	100%	12	30,77%
Professor agregat	16	16	100%	16	100%	16	100%
Professor titular escola U	1	1	100%	1	100%	1	100%
Professor Col·laborador	2	0	0%	2	100%	2	100%
Professor Lector	7	7	100%	7	100%	6	85,71%
Professor associat	50	30	60%	0	0%	17	34%
Investigador	10	10	100%	10	100%	4	40%
Altres	8	4	50%	0	0%	0	0%
No disponible	1	0	0%	0	0%	0	0%

**Taula CTA-4.2a** Hores de docència impartides a CTA. Distribució segons categoria del professorat.  
Dades corresponents al curs 2014-15

Categoria	PDI	Doctors	%Doctors	TC	%TC	Acreditat	%Acreditat
Catedràtic d'universitat	727	727	100%	727	100%	727	100%
Professor titular d'universitat	2033	2033	100%	2033	100%	2033	100%
Professor agregat	851	851	100%	851	100%	839	98,59%
Professor titular d'escola u.	68	68	100%	68	100%	68	100%
Professor Lector	374	374	100%	374	100%	374	100%
Professor associat	1890	977	51,69%	0	0%	601	31,80%
Investigador	521	505	96,93%	521	100%	311	59,69%
Altres	208	32	15,38%	0	0%	0	0%
No disponible	30	0	0%	0	0%	30	100%
<b>TOTAL</b>	<b>6702</b>	<b>5567</b>	<b>83,06%</b>	<b>4574</b>	<b>68,25%</b>	<b>4983</b>	<b>74,35%</b>

**Taula CTA-4.2b** Hores de docència impartides a CTA. Distribució segons la categoria del professorat.  
Dades corresponents al curs 2015-16

Categoria	PDI	Doctors	%Doctors	TC	%TC	Acreditat	%Acreditat
Catedràtic d'universitat	940	940	100%	940	100%	149	15,85%
Professor titular d'universitat	2036	2036	100%	2036	100%	584	28,68%
Professor agregat	956	956	100%	956	100%	956	100%
Professor titular d'escola U	72	72	100%	72	100%	72	100%



<b>Professor Col·laborador</b>	36	0	0%	36	100%	36	100%
<b>Professor Lector</b>	509	509	100%	509	100%	473	92,93%
<b>Professor associat</b>	1813	1189	65,58%	0	0%	757	41,75%
<b>Investigador</b>	353	353	100%	353	100%	127	35,98%
<b>Altres</b>	116	40	34,48%	0	0%	0	0%
<b>No disponible</b>	80	0	0%	0	0%	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>6911</b>	<b>6095</b>	<b>88,19%</b>	<b>4902</b>	<b>70,93%</b>	<b>3154</b>	<b>45,64%</b>

Taula CTA-4.3 Percentatge d'hores impartides de docència (HIDA) segons trams. Grau de CTA

Curs	trams de recerca			trams de docència		
	sense	tram no viu	tram viu	sense	tram no viu	tram viu
<b>2014 - 2015</b>	44,29%	13,16%	42,55%	48,03%	8,04%	43,93%
<b>2015 - 2016</b>	42,28%	16,89%	40,83%	45,67%	47,58%	6,76%

Taula CTA-4.4 Relació d'estudiants CTA a temps complet (ETC) per PDI a temps complet (ETC)

Curs	Alumnes ETC i PDI ETC	Alumnes ETC	Professors ETC
<b>10-11</b>	0	75	0
<b>11-12</b>	11,9	148,8	12,5
<b>12-13</b>	11,7	201,4	17,2
<b>13-14</b>	10,1	263,7	26,2
<b>14-15</b>	10,6	297,1	28
<b>15-16</b>	10,3	296,1	28,9

Taula CTA-4.5. Enquestes de satisfacció

2015 Assignatura	n	% resposta	Satisfacció global	Activitat formativa	Activitats d'avaluació	Càrrega treball	Material	Activitat professorat
<b>Anàlisi d'Aliments I</b>	76	30.26%	6.70	7.17	7.04	6.95	7.13	7.29
<b>Anàlisi Instrumental</b>	68	27.94%	6.84	7.16	7.32	7.00	7.63	7.55
<b>Antropologia i Psicologia</b>	91	24.18%	5.86	6.50	5.77	6.18	6.45	6.60
<b>Bioestadística i Matemàtica Aplicada</b>	11 0	28.18%	6.32	6.47	7.06	6.84	6.45	5.91
<b>Biologia Cel·lular i Genètica</b>	90	23.33%	6.57	6.52	5.95	6.48	7.05	6.68
<b>Biologia Molecular i Genòmica</b>	10 4	33.65%	6.40	6.17	6.03	7.31	6.35	6.51
<b>Bioquímica</b>	11	26.32%	7.10	7.30	6.70	7.20	7.20	7.78

	4							
<b>Composició i Propietats dels Aliments</b>	77	24.68%	5.53	5.53	5.37	5.84	6.21	6.54
<b>Experimentació al Laboratori</b>	83	30.12%	6.00	5.44	5.60	6.04	6.92	7.14
<b>Física i Físicoquímica</b>	11	38.39%	6.26	6.31	5.47	6.79	5.74	6.93
	2							
<b>Fisiologia Humana</b>	90	40%	7.33	7.43	7.00	7.83	7.44	7.56
<b>Fonaments de Tecnologia</b>	76	26.32%	7.00	7.20	6.90	6.90	7.00	7.55
<b>Gestió de Qualitat i Normativa Alimentària</b>	69	7.25%	3.80	3.20	3.80	3.60	4.00	5.25
<b>Higiene en la Indústria Alimentària APPC</b>	58	22.41%	6.00	6.23	6.62	6.08	6.77	6.83
<b>Ingredients i Formulació d'Aliments</b>	67	29.85%	8.15	8.05	7.65	7.80	7.95	8.53
<b>Microbiologia General</b>	72	45.83%	7.00	6.73	6.58	7.55	5.36	7.27
<b>Microbiologia i Parasitologia d'Aliments</b>	75	30.67%	7.35	7.48	7.57	7.43	7.48	8.00
<b>Nutrició Humana</b>	73	19.18%	6.00	5.36	6.00	6.57	6.43	6.74
<b>Nutrició i Salut</b>	63	7.94%	5.00	4.60	4.60	4.80	4.80	5.00
<b>Operacions Unitàries I</b>	73	31.51%	8.52	8.78	8.83	8.78	8.61	9.09
<b>Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments</b>	53	20.75%	8.09	8.18	8.00	7.91	8.18	-
<b>Producció de Primeres Matèries</b>	82	26.83%	6.50	6.36	6.27	6.32	5.95	6.65
<b>Química dels Aliments</b>	85	17.65%	6.47	7.00	6.47	6.80	6.60	7.34
<b>Química General i Inorgànica</b>	11	20.72%	6.35	6.09	6.09	6.87	5.70	6.00
	1							
<b>Química Orgànica</b>	10	32.11%	6.80	7.11	7.26	7.20	6.66	7.39
	9							
<b>Seguretat Alimentària II</b>	66	18.18%	6.67	6.67	6.50	6.92	6.75	7.27
<b>Tecnologia dels Aliments</b>	62	14.52%	6.67	6.89	7.33	7.22	6.33	7.59
<b>PROMIG</b>		<b>25.88%</b>	<b>6.57</b>	<b>6.59</b>	<b>6.51</b>	<b>6.79</b>	<b>6.63</b>	<b>7.04</b>

**Taula CTA-4.6** Cursos de formació realitzats pel professorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació que imparteix docència al grau de CTA. Dades corresponents al curs 2015-16

<b>Professor</b>	<b>Títol</b>
<b>ABELLANA, R.</b>	XIV Jornades de Docència dels ensenyaments de la Facultat de Medicina
<b>AMAT, C.</b>	V Seminari de Bones Pràctiques en Avaluació per Competències: la perspectiva de les primeres promocions de graduats
<b>AMAT, C.</b>	Seminari de grup de treball: CASOS
<b>AMAT, C.</b>	Activitats d'aprenentatge per a la millora en l'adquisició de competències transversals i específiques en l'àmbit de pràctiques externes (2015PID-UB/20)
<b>ANDRÉS, C.</b>	Activitats d'aprenentatge per a la millora en l'adquisició de competències transversals i específiques en l'àmbit de pràctiques externes (2015PID-UB/20)

<b>BASTIDA, J.</b>	La gestió universitària a la UB. La gestió creativa del caos
<b>BENEDI, C.</b>	L'avaluació continuada: Funcions i possibilitats a partir de l'anàlisi d'experiències
<b>BENEDÍ, C.</b>	Seminari de grup de treball: CASOS
<b>BERLANGA, M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Identitat Digital
<b>BERLANGA, M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Cicle píndoles d'actuació i innovació docents
<b>BONFILL, M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016). Cicle: Docència universitària
<b>CAMBRAS, T</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Identitat Digital
<b>CAMPANERA, J.</b>	Seminari de grup de treball: CASOS
<b>CAMPOS, M. B.</b>	XIV Jornades de Docència dels ensenyaments de la Facultat de Medicina
<b>CANELA, J.</b>	Basic skills and tools to teach content subjects in English
<b>CANELA, J.</b>	XIV Jornades de Docència dels ensenyaments de la Facultat de Medicina
<b>DE LECUONA, I.</b>	Humanitats i Ciències Socials: innovació, empresa i societat
<b>DE MONTOLIU, I.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Cicle píndoles d'actuació i innovació docents
<b>DELGADO, A.</b>	Com treure partit a la teva aula virtual: Dissenya i configura una "llició" a Moodle
<b>DIEZ, A. M.</b>	Jornada: Aprenre fent: Aprenentatge Servei (ApS)
<b>DÍEZ, A. M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Identitat Digital
<b>DÍEZ, A. M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016). Cicle: Docència universitària
<b>DOMÈNECH, Ò.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Identitat Digital
<b>FARFÁN, M. I.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Identitat Digital
<b>GRIERA, R.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016). Cicle: Docència universitària
<b>ILLAN, M.</b>	Jornada: Aprenre fent: Aprenentatge Servei (ApS)
<b>ILLAN, M.</b>	Aprenre fent: Aprenentatge Servei (ApS)
<b>ILLAN, M.</b>	Activitats d'aprenentatge per a la millora en l'adquisició de competències transversals i específiques en l'àmbit de pràctiques externes (2015PID-UB/20)
<b>IZQUIERDO, M.</b>	La formació centrada en l'alumne a través de l'aula invertida
<b>IZQUIERDO, M.</b>	Taller: La formació centrada en l'alumne a través de l'aula invertida
<b>IZQUIERDO, M.</b>	V Trobada de divulgadors de la UB
<b>LLOBET, J. M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Cicle píndoles d'actuació i innovació docents
<b>LLORACH, R.</b>	Activitats d'aprenentatge per a la millora en l'adquisició de competències transversals i específiques en l'àmbit de pràctiques externes (2015PID-UB/20)
<b>MIRÓ, LL.</b>	Activitats de l'Aula de Formació del Professorat (2016): Identitat Digital
<b>PLANAS, J. M.</b>	V Seminari de Bones Pràctiques en Avaluació per Competències: la perspectiva de les primeres promocions de graduats
<b>PLANAS, J. M.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Cicle píndoles d'actuació i innovació docents
<b>RIERA, C.</b>	La formació centrada en l'alumne a través de l'aula invertida
<b>TAULER, A.</b>	#mAprenentatge: Introducció a l'ús dels mòbils a les aules
<b>TORRADO, X.</b>	Activitats d'aprenentatge per a la millora en l'adquisició de competències transversals i específiques en l'àmbit de pràctiques externes (2015PID-UB/20)
<b>URPÍ, M.</b>	Activitats d'aprenentatge per a la millora en l'adquisició de competències transversals i específiques en l'àmbit de pràctiques externes (2015PID-UB/20)
<b>VIDAL, M.C.</b>	La gestió universitària a la UB. La gestió creativa del caos
<b>VINARDELL, P.</b>	Activitats de l'Aula de Formació (2016): Cicle píndoles d'actuació i innovació docents

## Estàndard 4 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

Documentació referida a la categoria i formació del professorat	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Distribució del professorat per categoria                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dades corresponents al curs 2014-15</li> <li>– Dades corresponents al curs 2015-16</li> </ul> </li> </ul>	Figura NHD-4.1 Taula NHD-4.1a Taula NHD-4.1b
♣ <i>Currículum vitae</i> del professorat. Enllaç <a href="https://webgrec.ub.edu/webpages/000003/cat/indexos/index.html">https://webgrec.ub.edu/webpages/000003/cat/indexos/index.html</a>	
♣ Distribució de la docència entre departaments	E4-NHD-01
♣ Situació de la docència de la matèria de Dietètica	E4-NHD-02
Documentació referida a la distribució de la docència	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Hores de docència impartides. Distribució segons la categoria del professorat                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dades corresponents al curs 2014-15</li> <li>– Dades corresponents al curs 2015-16</li> </ul> </li> </ul>	Figura NHD-4.2 Taula NHD-4.2a Taula NHD-4.2b
♣ Percentatge d'hores impartides de docència (HIDA) segons trams	Taula NHD-4.3
♣ Relació d'estudiants a temps complet (ETC) per PDI a temps complet (ETC)	Taula NHD-4.5
Indicadors de satisfacció dels estudiants	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Opinió sobre l'actuació docent del professorat:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Curs 2014-15 primer semestre</li> <li>– Curs 2014-15 segon semestre</li> <li>– Curs 2015-16 primer semestre</li> <li>– Curs 2015-16 segon semestre</li> </ul> </li> </ul>	E4-NHD-03 E4-NHD-04 E4-NHD-05 E4-NHD-06
Documentació referida a la formació del professorat en docència i a la seva activitat d'innovació en docència	
♣ Distribució dels cursos de formació rebuts (curs 2015-16)	Taula NHD-4.4
♣ Projectes d'innovació docent	E4-NHD-07
♣ Publicacions i comunicacions a congressos de docència	E4-NHD-08

**Taula NHD-4.1a** Distribució del professorat per categoria. Dades corresponents al curs 2014-15

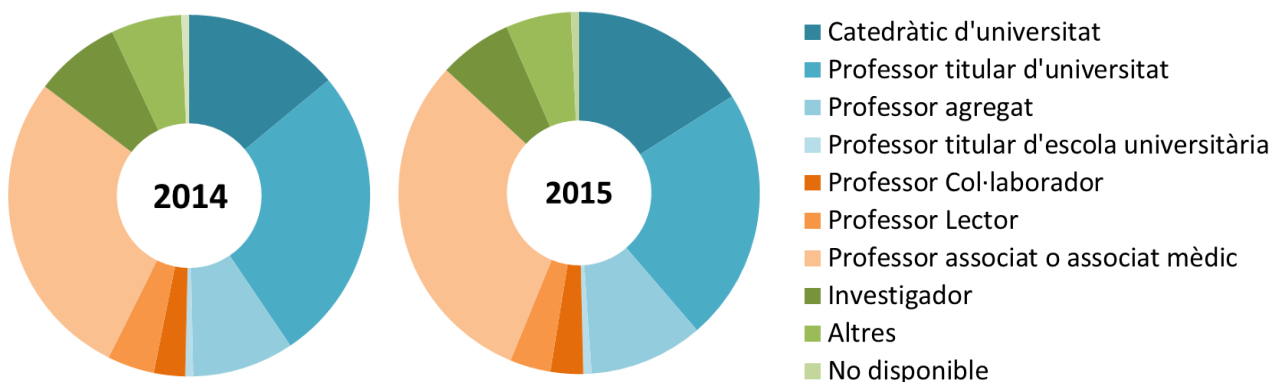
Categoria	PDI	Doctors	% Doctors	TC	% TC	Acreditat	% Acreditat
Catedràtic d'universitat	20	20	100%	20	100%	20	100%
Professor titular d'universitat	38	38	100%	38	100%	38	100%
Professor agregat	13	13	100%	13	100%	12	92,31%
Professor titular d'escola universitària	1	1	100%	1	100%	1	100%
Professor Col·laborador	4	1	25%	4	100%	4	100%
Professor Lector	6	6	100%	6	100%	6	100%
Professor associat o associat mèdic	40	21	52,50%	0	0%	13	32,50%

Investigador	11	10	90,91%	11	100%	6	54,55%
Altres	9	3	33,33%	0	0%	0	0%
No disponible	1	0	0%	0	0%	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>143</b>	<b>113</b>	<b>79,02%</b>	<b>93</b>	<b>65,03%</b>	<b>100</b>	<b>69,93%</b>

**Taula NHD-4.1b** Distribució del professorat per categoria. Dades corresponents al curs 2015-16

Categoria	PDI	Doctors	% Doctors	TC	% TC	Acreditat	% Acreditat
Catedràtic d'universitat	22	22	100%	22	100%	9	40,91%
Professor titular d'universitat	31	31	100%	31	100%	11	35,48%
Professor agregat	14	14	100%	14	100%	14	100%
Professor titular d'escola universitària	1	1	100%	1	100%	1	100%
Professor Col·laborador	4	1	25%	4	100%	4	100%
Professor Lector	5	5	100%	5	100%	4	80%
Professor associat o associat mèdic	42	27	64,29%	0	0%	15	35,71%
Investigador	9	8	88,89%	9	100%	3	33,33%
Altres	8	3	37,50%	0	0%	0	0%
No disponible	1	0	0%	0	0%	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>137</b>	<b>112</b>	<b>81,75%</b>	<b>86</b>	<b>62,77%</b>	<b>61</b>	<b>44,53%</b>

**Figura NHD-4.1** Distribució del professorat (PDI) per categoria



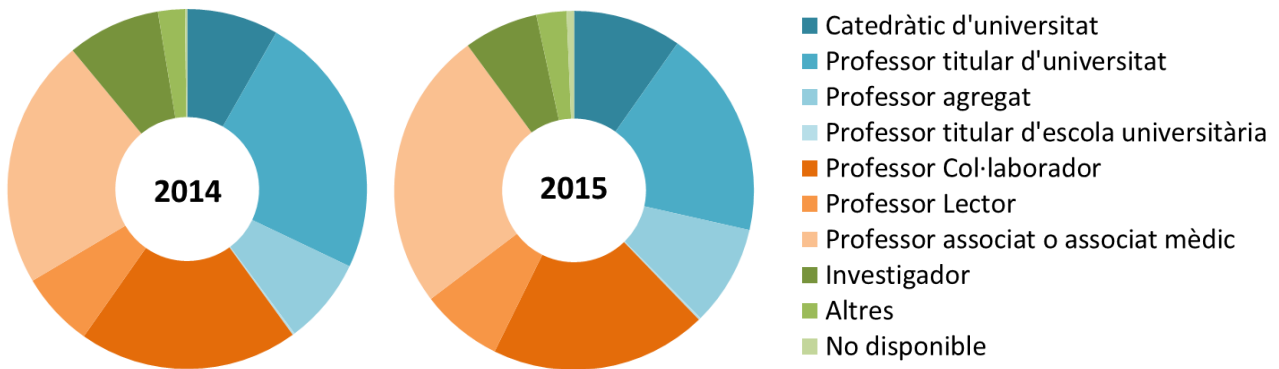
**Taula NHD-4.2a** Hores de docència impartides. Distribució segons la categoria del professorat. Dades corresponents al curs 2014-15

Categoria	PDI	Doctors	% Doctors	TC	% TC	Acr	% Acr
Catedràtic d'universitat	494	494	100%	494	100%	494	100%
Professor titular d'universitat	1426	1426	100%	1426	100%	1426	100%
Professor agregat	464	464	100%	464	100%	444	95,69%
Professor titular d'escola universitària	12	12	100%	12	100%	12	100%
Professor Col·laborador	1182	316	26,73%	1182	100%	1182	100%
Professor Lector	404	404	100%	404	100%	404	100%
Professor associat o associat mèdic	1347	685	50,85%	0	0%	427	31,70%
Investigador	502	462	92,03%	502	100%	364	72,51%
Altres	145	44	30,34%	0	0%	0	0%
No disponible	12	0	0%	0	0%	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>5988</b>	<b>4307</b>	<b>71,93%</b>	<b>4484</b>	<b>74,88%</b>	<b>4753</b>	<b>79,38%</b>

**Taula NHD-4.2b** Hores de docència impartides. Distribució segons la categoria del professorat. Dades corresponents al curs 2015-16

Categoria	PDI	Doctors	% Doctors	TC	% TC	Acr	% Acr
Catedràtic d'universitat	582	582	100%	582	100%	191	32,82%
Professor titular d'universitat	1123	1123	100%	1123	100%	496	44,17%
Professor agregat	540	540	100%	540	100%	540	100%
Professor titular d'escola universitària	12	12	100%	12	100%	12	100%
Professor Col·laborador	1164	296	25,43%	1164	100%	1164	100%
Professor Lector	441	441	100%	441	100%	415	94,10%
Professor associat o associat mèdic	1509	868	57,52%	0	0%	479	31,74%
Investigador	399	359	89,97%	399	100%	206	51,63%
Altres	162	33	20,37%	0	0%	0	0%
No disponible	40	0	0%	0	0%	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>5972</b>	<b>4254</b>	<b>71,23%</b>	<b>4261</b>	<b>71,35%</b>	<b>3503</b>	<b>58,66%</b>

**Figura NHD-4.2** Distribució de les hores de docència impartides segons la categoria del professorat



**Taula NHD-4.3** Percentatge d'hores impartides de docència (HIDA) segons trams

Curs	trams de recerca			trams de docència		
	sense	tram no viu	tram viu	sense	tram no viu	tram viu
2014 - 2015	57,36%	8,07%	34,57%	41,93%	10,25%	47,81%
2015 - 2016	60,93%	7,92%	31,15%	47,10%	48,93%	3,97%

**Taula NHD-4.4** Cursos de formació realitzats pel professorat de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació que imparteix docència al grau de NHD. Dades corresponents al curs 2015-16

Nom del professor	Nombre de cursos fets
Amat Miralles, Conxita	4
Andrés Lacueva, M. Cristina	2
Bastida Armengol, Jaime	1
Benedí González, Carles	1
Berlanga Herranz, Mercedes	2
Bonfill Baldrich, Mercè	1
Caelles Franch, M. Carme	2
Cambras Riu, Trinitat	1
Domènech Cabrera, Òscar	3
Farfan Sellarès, M. Isabel	2
Farran Codina, Andrés	1
Gracenea Zugarramurdi, Mercedes	6
Griera Farrés, Rosa	2
Illan Villanueva, Montserrat	1

Izquierdo Pulido, Maria	3
Lizarraga Dallo, M. Antonia	1
Llobet Mallafré, Joan M.	1
Llorach Asunción, Rafael	1
Miró Martí, Lluïsa	1
Mitjans Arnal, Montserrat	1
Montes López, M. Jesús	2
Montoliu Sanllehy, Isabel de	1
Pérez Cano, Francisco José	1
Planas Rosselló, Juana M.	2
Torrado Prat, Francisco Javier	1
Urpí Sardà, Mireia	1
Vázquez Carrera, Manel	2

**Taula NHD-4.5** Relació d'estudiants a temps complet (ETC) per PDI a temps complet (ETC)

	2014 - 2015	2015 - 2016
<b>Estudiants ETC / PDI ETC</b>	11,4	11,4



## Estàndard 6 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

<b>Documentació referida als resultats d'aprenentatge</b>	
♣ Pla docent de <a href="#">pràctiques externes</a>	E6-CTA-01
♣ Pla d'estudis de CTA	E6-CTA-02
♣ <a href="#">PEQ 070</a>	<a href="#">Enllaç</a>
<b>Documentació referida a activitats formatives, metodologia i avaluació</b>	
♣ Metodologia i avaluació dels aprenentatges	<a href="#">PEQ 060</a>
♣ Fitxa activitats per assolir resultats d'aprenentatge d'assignatures de CTA	E6-CTA-03
♣ Resultats d'assignatures de 1r curs (bàsiques) de CTA	Taula CTA-6.1
♣ Taxa de rendiment a 1r curs de CTA	Taula CTA-6.2
♣ Normativa de TFG de CTA	<a href="#">Enllaç</a>
♣ Normativa de pràctiques externes de CTA	<a href="#">Enllaç</a>
♣ Llistat de TFG de CTA presentats al curs 14-15 i 15-16	E6-CTA-04
♣ Llistat de Pràctiques externes de CTA realitzades al curs 14-15 i 15-16	E6-CTA-05
<b>Documentació referida a indicadors acadèmics</b>	
♣ Indicadors de rendiment acadèmic de CTA	Taula CTA-6.3
♣ Qualificacions i rendiment d'assignatures CTA	Taula CTA-6.4a Taula CTA-6.4b
– Curs 2014-15	
– Curs 2015-16	
<b>Documentació referida a indicadors d'inserció laboral</b>	
♣ Enquestes de satisfacció dels graduats CTA	Taula CTA-6.5a Taula CTA-6.5b
– Curs 2014-15	
– Curs 2015-16	
♣ Satisfacció de la inserció laboral dels titulats CTA	Taula CTA-6.6

**Taula CTA-6.1** Resultats d'assignatures de 1r curs

Antropologia	Taxa de			Biologia molecular genòmica	Taxa de			
	Curs	rendiment	Taxa d'èxit		Taxa no presentats	Curs	rendiment	Taxa d'èxit
	2016	88,61%	93,33%	5,06%	2016	79,25%	81,55%	2,83%
	2015	86,81%	91,86%	5,49%	2015	50,50%	55,43%	8,91%
	2014	89,89%	93,02%	3,37%	2014	66,33%	73,86%	10,20%
	2013	90,63%	94,57%	4,17%	2013	73,83%	81,44%	9,35%
	2012	79,38%	90,59%	12,37%	2012	69,42%	83,17%	16,53%
Bio cel·lular i genètica	Taxa de			Física i fisicoqca	Taxa de			
	Curs	rendiment	Taxa d'èxit		Taxa no presentats	Curs	rendiment	Taxa d'èxit
	2016	76,92%	78,65%	2,20%	2016	81,91%	87,50%	6,38%
	2015	67,74%	69,23%	2,15%	2015	66,96%	73,53%	8,93%

	2014	85,44%	88%	2,91%		2014	58,06%	62,07%	6,45%
	2013	66,02%	70,10%	5,83%		2013	54,62%	61,74%	11,54%
	2012	76,67%	87,62%	12,50%		2012	50%	59,46%	15,91%
Bioquímica		<b>Taxa de rendiment</b>	<b>Taxa d'èxit</b>	<b>Taxa presentats</b>	Fisiologia humana		<b>Taxa de rendiment</b>	<b>Taxa d'èxit</b>	<b>Taxa no presentats</b>
	2016	52,94%	53,47%	0,98%		2016	70%	73,68%	5%
	2015	61,54%	64,29%	4,27%		2015	74,16%	86,84%	14,61%
	2014	53,47%	54,55%	1,98%		2014	71,43%	86,42%	17,35%
	2013	72,13%	75,86%	4,92%		2013	69%	75,82%	9%
	2012	52,63%	56,07%	6,14%		2012	63,87%	73,08%	12,61%
Experiment. laboratori		<b>Taxa de rendiment</b>	<b>Taxa d'èxit</b>	<b>Taxa no presentats</b>	Bioestad. Matemàt.		<b>Taxa de rendiment</b>	<b>Taxa d'èxit</b>	<b>Taxa no presentats</b>
	2016	97,40%	100%	2,60%		2016	80,61%	84,95%	5,10%
	2015	94,19%	100%	5,81%		2015	62,73%	73,40%	14,55%
	2014	92,94%	100%	7,06%		2014	56,41%	64,71%	12,82%
	2013	94,19%	98,78%	4,65%		2013	59,32%	67,96%	12,71%
	2012	89,66%	100%	10,34%		2012	58,46%	69,09%	15,38%
Química general		<b>Taxa de rendiment</b>	<b>Taxa d'èxit</b>	<b>Taxa no presentats</b>	Química orgànica		<b>Taxa de rendiment</b>	<b>Taxa d'èxit</b>	<b>Taxa no presentats</b>
	2016	69,90%	71,29%	1,94%		2016	77,66%	84,88%	8,51%
	2015	57,89%	76,74%	24,56%		2015	64,22%	72,92%	11,93%
	2014	57,03%	57,03%	0%		2014	61,48%	63,03%	2,46%
	2013	45,31%	58%	21,88%		2013	60,29%	64,57%	6,62%
	2012	40,91%	41,67%	1,82%		2012	51,75%	53,24%	2,80%

Taula CTA-6.2 Taxa de rendiment a primer curs

Curs	Crèdits matriculats ordinariis 1er curs	Crèdits superats ordinariis 1er curs	Taxa de rendiment a primer curs
10-11	45	19.56	43.47%
11-12	58.92	32.16	54.58%
12-13	52.26	34.62	66.25%
13-14	52.35	36.12	69.00%
14-15	50.16	35.28	70.33%
15-16	51.18	36.18	70.69%

Taula 6.3 Indicadors de rendiment acadèmic

	2012 - 2013	2013 - 2014	2014 - 2015	2015 - 2016	2016 - 2017
Taxa de rendiment	74,18%	79,28%	82,11%	84,74%	87,78%

<b>Taxa d'eficiència</b>	-	95,98%	92,40%	91,16%	91,22%
<b>Durada mitjana dels estudis</b>	-	3,78	4,38	4,58	4,62
<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	51,28%	38,38%	-
<b>Taxa de graduació</b>	-	-	38,46%	42,42%	57,47%

**Taula 6.4a** Qualificacions assignatures Curs 2014-15

<b>Assignatures</b>	<b>A</b>	<b>N</b>	<b>E</b>	<b>MH</b>	<b>S</b>	<b>n</b>	<b>NP</b>	<b>Exit</b>	<b>Rendiment</b>	<b>Taxa no presentats</b>
Aliments Funcionals i Nous Aliments	6	42	5	3	0	56	0	100%	100%	0%
Al·lèrgies i Intoleràncies	6	30	2	0	0	38	0	100%	100%	0%
Anàlisi d'Aliments I	43	10	1	0	10	66	2	84,38%	81,82%	3,03%
Anàlisi d'Aliments II	49	8	0	0	12	69	0	82,61%	82,61%	0%
Anàlisi Instrumental	39	18	1	1	9	71	3	86,76%	83,10%	4,23%
Antropologia i Psicologia	72	7	0	1	6	89	3	93,02%	89,89%	3,37%
Bioestadística i Matemàtica	40	26	0	0	36	117	15	64,71%	56,41%	12,82%
Bioinformàtica i Modelització	0	8	0	1	0	9	0	100%	100%	0%
Biologia Cel·lular i Genètica	66	20	0	2	12	103	3	88%	85,44%	2,91%
Biologia Molecular i Genòmica	47	15	2	1	23	98	10	73,86%	66,33%	10,20%
Bioquímica	46	7	0	1	45	101	2	54,55%	53,47%	1,98%
Biotecnologia Alimentària	15	33	4	3	0	55	0	100%	100%	0%
Composició i Propietats	31	35	2	2	11	84	3	86,42%	83,33%	3,57%
Control de Qualitat de Processos i Productes	28	12	7	2	1	50	0	98%	98%	0%
Economia i Gestió a l'Empresa	20	27	3	1	0	51	0	100%	100%	0%
Experimentació al Laboratori	18	57	2	2	0	85	6	100%	92,94%	7,06%
Física i Físicoquímica	53	15	2	2	44	124	8	62,07%	58,06%	6,45%
Fisiologia Humana	39	28	1	2	11	98	17	86,42%	71,43%	17,35%
Fonaments de Tecnologia	35	14	0	1	19	71	2	72,46%	70,42%	2,82%
Gestió Ambiental	34	22	0	0	4	60	0	93,33%	93,33%	0%
Gestió Qualitat i Normativa	40	20	0	0	0	62	2	100%	96,77%	3,23%
Higiene i APPCC	53	5	1	0	0	59	0	100%	100%	0%
Ingredients i Formulació	28	27	0	2	1	60	2	98,28%	95%	3,33%
Innovació, Màrqueting i Comunicació	27	15	0	0	0	44	2	100%	95,45%	4,55%
Microbiologia General	37	17	3	0	10	70	3	85,07%	81,43%	4,29%
Microbiologia i Parasitologia	26	29	1	2	6	69	5	90,63%	84,06%	7,25%
Nutrició Humana	55	7	1	0	15	84	6	80,77%	75%	7,14%
Nutrició i Salut	44	18	0	2	2	67	1	96,97%	95,52%	1,49%

Operacions Unitàries I	47	16	1	0	11	81	6	85,33%	79,01%	7,41%
Operacions Unitàries II	33	14	0	1	1	50	1	97,96%	96%	2%
Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments	9	51	1	3	0	65	1	100%	98,46%	1,54%
Pràctiques Externes	0	2	40	2	0	44	0	100%	100%	0%
Producció Primeres Matèries	48	20	0	1	18	88	1	79,31%	78,41%	1,14%
Química dels Aliments	56	11	0	0	18	87	2	78,82%	77,01%	2,30%
Química General i Inorgànica	67	5	0	1	55	128	0	57,03%	57,03%	0%
Química Orgànica	65	10	0	0	44	122	3	63,03%	61,48%	2,46%
Salut Pública i Epidemiologia	22	28	0	0	0	50	0	100%	100%	0%
Seguretat Alimentària I	47	21	1	0	2	71	0	97,18%	97,18%	0%
Seguretat Alimentària II	48	15	1	0	1	65	0	98,46%	98,46%	0%
Tècniques de Separació	7	9	4	1	1	22	0	95,45%	95,45%	0%
Tecnologia dels Aliments	23	25	3	2	2	55	0	96,36%	96,36%	0%
Tecnologies de Conservació	1	2	40	2	0	45	0	100%	100%	0%
Treball Dirigit	0	8	5	0	0	13	0	100%	100%	0%
Treball Final de Grau	5	28	10	2	0	45	0	100%	100%	0%

**Taula 6.4b** Qualificacions assignatures Curs 2015-16

Assignatures	A	N	E	MH	S	n	NP	Exit	Rendiment	Taxa no presentats
Aliments Funcionals i Nous Aliments	13	31	9	2	1	56	0	98,21%	98,21%	0%
Al·lèrgies i Intoleràncies	7	24	1	2	0	34	0	100%	100%	0%
Anàlisi d'Aliments I	42	21	3	1	6	76	3	91,78%	88,16%	3,95%
Anàlisi d'Aliments II	52	15	0	0	1	70	2	98,53%	95,71%	2,86%
Anàlisi Instrumental	20	40	0	2	5	69	2	92,54%	89,86%	2,90%
Anàlisi Sensorial	0	7	5	1	0	13	0	100%	100%	0%
Antropologia i Psicologia	64	15	0	0	7	91	5	91,86%	86,81%	5,49%
Bioestadística i Matemàtica	37	30	0	2	25	110	16	73,40%	62,73%	14,55%
Bioinformàtica i Modelització	2	9	0	1	0	12	0	100%	100%	0%
Biologia Cel·lular i Genètica	47	15	0	1	28	93	2	69,23%	67,74%	2,15%
Biologia Molecular i Genòm.	45	2	1	3	41	101	9	55,43%	50,50%	8,91%
Bioquímica	54	15	0	3	40	117	5	64,29%	61,54%	4,27%
Biotecnologia Alimentària	19	35	0	2	3	59	0	94,92%	94,92%	0%
Composició i Propietats	31	20	3	0	16	73	3	77,14%	73,97%	4,11%
Control de Qualitat	35	18	5	2	1	61	0	98,36%	98,36%	0%
Economia i Gestió	36	14	5	0	0	59	4	100%	93,22%	6,78%

Experimentació al Laboratori	22	57	0	2	0	86	5	100%	94,19%	5,81%
Física i Físicoquímica	61	10	1	3	27	112	10	73,53%	66,96%	8,93%
Fisiologia Humana	34	25	2	5	10	89	13	86,84%	74,16%	14,61%
Fonaments de Tecnologia	51	19	1	1	2	77	3	97,30%	93,51%	3,90%
Gestió Ambiental	43	5	1	0	9	58	0	84,48%	84,48%	0%
Gestió Qualitat i Normativa	40	26	0	0	0	67	1	100%	98,51%	1,49%
Higiene i APPCC	36	17	0	1	2	57	1	96,43%	94,74%	1,75%
Ingredients i Formulació	14	50	0	2	0	66	0	100%	100%	0%
Innovació, Màrqueting i Comunicació	8	9	0	0	1	18	0	94,44%	94,44%	0%
Microbiologia General	35	24	3	2	5	72	3	92,75%	88,89%	4,17%
Microbiologia i Parasitologia	41	27	1	2	2	75	2	97,26%	94,67%	2,67%
Nutrició Humana	56	9	0	0	5	73	3	92,86%	89,04%	4,11%
Nutrició i Salut	22	30	5	2	0	60	1	100%	98,33%	1,67%
Operacions Unitàries I	26	34	2	3	0	73	8	100%	89,04%	10,96%
Operacions Unitàries II	48	20	1	0	4	73	0	94,52%	94,52%	0%
Pràctiques d'Anàlisi d'Aliments	1	51	0	1	0	53	0	100%	100%	0%
Pràctiques Externes	0	5	49	5	0	60	1	100%	98,33%	1,67%
Producció Primeres Matèries	37	31	0	1	4	75	2	94,52%	92%	2,67%
Química dels Aliments	61	6	0	0	16	85	2	80,72%	78,82%	2,35%
Química General i Inorgànica	59	7	0	0	20	114	28	76,74%	57,89%	24,56%
Química Orgànica	51	14	3	2	26	109	13	72,92%	64,22%	11,93%
Salut Pública i Epidemiologia	54	3	0	1	0	59	1	100%	98,31%	1,69%
Seguretat Alimentària I	39	6	0	0	7	52	0	86,54%	86,54%	0%
Seguretat Alimentària II	45	19	1	0	1	66	0	98,48%	98,48%	0%
Tècniques de Separació	7	9	4	1	1	22	0	95,45%	95,45%	0%
Tecnologia Culinària	0	8	3	1	0	12	0	100%	100%	0%
Tecnologia dels Aliments	0	19	1	0	0	20	0	100%	100%	0%
Tecnologies de Conservació	26	31	2	0	3	62	0	95,16%	95,16%	0%
Treball Dirigit	1	34	3	2	0	40	0	100%	100%	0%
Treball Final de Grau	0	9	12	3	0	25	1	100%	96%	4%

**Taula 6.5a** Enquestes de satisfacció 2014-15 (Valoració sobre 4)

	UB	Facultat	Grau
<b>Graduats</b>	<b>6</b>	<b>355</b>	<b>18</b>
<b>Nombre respostes</b>	<b>1</b>	<b>67</b>	<b>8</b>
<b>Participació</b>	<b>21,14 %</b>	<b>18,87 %</b>	<b>44,44 %</b>
1 - L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	3,22	3,33	3,75
2 - Hi ha hagut una bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments	2,88	2,72	2,50
3 - El volum de treball exigít ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures	3,20	2,87	4,13
4 - Estic satisfet/a amb el professorat	3,41	3,45	4,00
5 - La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge	3,17	3,31	3,88
6 - La tutorització ha estat útil i ha contribuít a millorar el meu aprenentatge	2,69	2,10	3,67
7 - El campus virtual ha facilitat el meu aprenentatge	3,52	3,85	3,86
8 - Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge	2,99	2,83	3,63
9 - Les pràctiques externes m'han permès aplicar coneixements adquirits durant la titulació	3,58	3,83	3,63
10 - Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	3,37	4,09	3,00
11 - El treball de fi de grau m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	3,27	3,13	3,14
12 - Les instal·lacions (aules i espais docents) han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge	3,11	3,34	3,63
13 - Els recursos facilitats pel serveis de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats	3,64	3,85	3,86
14 - Els serveis de suport a l'estudiant (informació, matriculació, tràmits acadèmics, beques, orientació, etc.) m'han ofert un bon assessorament i atenció	2,81	2,84	3,14
15 - He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments	2,72	2,65	3,40
16 - La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil	3,29	3,49	3,57
17 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives	3,48	3,34	3,75
18 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències personals (nivell de confiança, aprenentatge autònom, presa de decisions, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, etc.)	3,65	3,45	3,86
19 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per a l'activitat professional	3,50	3,80	4,57
20 - Estic satisfet amb la titulació	3,60	3,79	4,25
21 - Si tornés a començar, triaria la mateixa titulació	75,90	82,09	87,50
22 - Si tornés a començar, triaria la mateixa universitat	66,84	76,12	75,00

**Taula 6.5b** Enquestes de satisfacció 2015-16 (Valoració sobre 4)

	UB	Facultat	Grau
<b>Graduats</b>	<b>7</b>	<b>367</b>	<b>40</b>
<b>Nombre respostes</b>	<b>1</b>	<b>60</b>	<b>7</b>
<b>Participació</b>	<b>18,51 %</b>	<b>16,35 %</b>	<b>17,50 %</b>
1 - L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	3,35	3,40	2,86
2 - Hi ha hagut una bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments	2,90	2,98	1,86
3 - El volum de treball exigít ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures	3,28	2,95	3,57
4 - Estic satisfet/a amb el professorat	3,48	3,58	3,86
5 - La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge	3,20	3,28	3,71
6 - La tutorització ha estat útil i ha contribuít a millorar el meu aprenentatge	2,70	2,27	2,00
7 - El campus virtual ha facilitat el meu aprenentatge	3,76	4,29	4,14
8 - Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge	2,99	2,90	3,00
9 - Les pràctiques externes m'han permès aplicar coneixements adquirits durant la titulació	3,52	3,79	3,00
10 - Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	3,25	3,51	2,67
11 - El treball de fi de grau m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	3,48	3,37	3,43
12 - Les instal·lacions (aules i espais docents) han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge	3,16	3,53	3,00
13 - Els recursos facilitats pel servei de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats	3,79	4,07	3,71
14 - Els serveis de suport a l'estudiant (informació, matriculació, tràmits acadèmics, beques, orientació, etc.) m'han ofert un bon assessorament i atenció	2,90	2,98	2,57
15 - He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments	2,71	2,77	2,86
16 - La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil	3,36	3,61	3,71
17 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives	3,50	3,29	3,57
18 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències personals (nivell de confiança, aprenentatge autònom, presa de decisions, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, etc.)	3,64	3,59	3,29
19 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per a l'activitat professional	3,59	4,00	4,14
20 - Estic satisfet amb la titulació	3,68	3,95	3,29
21 - Si tornés a començar, triaria la mateixa titulació	74,10	70,00	28,57
22 - Si tornés a començar, triaria la mateixa universitat	68,83	73,33	28,57

**Taula CTA-6.6** Satisfacció de la inserció laboral dels titulats de grau

	Enquesta 2017		Enquesta 2014		Enquesta 2011		Enquesta 2008	
	UB	CAT	UB	CAT	UB	CAT	UB	CAT
Taxa d'ocupació	66.67%	82.80%	85.71%	89.30%	83.87%	92.50%	92.59%	94.10%
Taxa d'atur	33.33%	13.79%	7.14%	6.67%	6.45%	3.77%	0.00%	1.18%
Taxa d'inactivitat	0.00%	3.45%	7.14%	4.00%	9.68%	3.77%	7.41%	4.71%
Taxa d'adequació (funcions específiques de la titulació)	33.33%	51.72%	42.50%	52.05%	45.16%	50.94%	52.00%	60.49%
Taxa d'adequació (funcions universitàries)	33.33%	37.93%	42.50%	38.36%	41.94%	38.68%	28.00%	27.16%
Taxa d'adequació (funcions no universitàries)	33.33%	10.34%	15.00%	9.59%	12.90%	10.38%	20.00%	12.35%
Grau de satisfacció amb la feina	7.5	8.06	7.27	7.06	7.05	7.04	6.8	6.81
Mitjana de valoració de la formació teòrica rebuda	4.72	5.8	5.21	5.39	5.05	5.36	5.6	5.66
Mitjana de valoració de la formació pràctica rebuda	4.17	5.29	4.5	4.73	5.32	4.78	4.67	4.98
Nombre de titulats	11	52	58	106	41	139	43	134
Nombre de respostes	6	29	42	75	31	106	27	85
% respostes	54.60%	55.80%	72.41%	70.70%	75.60%	76.30%	62.80%	63.40%



## Estàndard 6 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

<b>Documentació associada al PEQ-060 sobre el desenvolupament dels ensenyaments</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Acord del Consell d'estudis de la validació dels plans docents <ul style="list-style-type: none"> <li>– Acords del Consell d'estudis de 2014</li> <li>– Acords del Consell d'estudis de 2015</li> </ul> </li> </ul>	E6-NHD-01 E6-NHD-02
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Plans docents de les assignatures (<a href="https://www.ub.edu/portal/web/farmacia/graus/-/ensenyament/detall/Ensenyament/483741/37">https://www.ub.edu/portal/web/farmacia/graus/-/ensenyament/detall/Ensenyament/483741/37</a>)</li> </ul>	Enllaç
<b>Competències, activitats d'aprenentatge, activitats d'avaluació</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Competències de l'ensenyament</li> </ul>	Taula NHD-6.1
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Relació de competències treballades i avaluades a les diferents assignatures</li> </ul>	Taula NHD-6.2
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Pràctiques Externes: Portafoli</li> </ul>	E6-NHD-03
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Pràctiques Externes: Diari reflexiu</li> </ul>	E6-NHD-04
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Pràctiques Externes: Avaluació de competències professionals</li> </ul>	E6-NHD-05
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Pràctiques Externes: Curs de formació en competències transversals</li> </ul>	E6-NHD-06
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Pràctiques Externes: Formació de tutors</li> </ul>	E6-NHD-07
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Relació dels TFG defensats el curs 2014-15</li> <li>♣ Relació dels TFG defensats el curs 2015-16</li> </ul>	Taula NHD-6.3 Taula NHD-6.4
<b>Resultats acadèmics i indicadors de satisfacció dels estudiants</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Resultats acadèmics de la titulació</li> </ul>	Taula NHD-6.5a Taula NHD-6.5b
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Evolució temporal dels indicadors sobre resultats acadèmics</li> </ul>	Taula NHD-6.6
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Resultats de les enquestes de satisfacció sobre les assignatures del grau: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Curs 2014-15 primer semestre</li> <li>– Curs 2014-15 segon semestre</li> <li>– Curs 2015-16 primer semestre</li> <li>– Curs 2015-16 segon semestre</li> </ul> </li> </ul>	E6-NHD-08 E6-NHD-09 E6-NHD-10 E6-NHD-11
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Resultats globals del primer curs. Evolució temporal</li> </ul>	E6-NHD-12
<b>Inserció laboral</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Satisfacció dels graduats (curs 2014-15)</li> </ul>	Taula NHD-6.7
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Satisfacció dels graduats (curs 2015-16)</li> </ul>	Taula NHD-6.8
<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ Evolució temporal dels indicadors d'ocupació laboral</li> </ul>	Taula NHD-6.9

**Taula NHD-6.1** Llistat de competències de la titulació (perfil de formació)

<b>Competències bàsiques</b>
CB1. Que els estudiants hagin demostrat tenir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general i que sol trobar-se en un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.

CB2. Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una manera professional i posseïxin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi.

CB3. Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants de caire social, científic i ètic.

CB4. Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions tant a un públic especialitzat com no especialitzat.

CB5. Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau elevat d'autonomia.

### Competències generals

CG1. 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.

### Competències generals/transversals

CT1-122028 TRANSV. Capacitat de mostrar actitud coherent amb les concepcions ètiques i deontològiques.

CT2-122029 TRANSV. Capacitat d'anàlisi, de síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica.

CT3-122030 TRANSV. Capacitat de presa de decisions i d'adaptació a noves situacions.

CT4-122031 TRANSV. Capacitat per treballar en equips interdisciplinaris i multiculturals.

CT5-122032 TRANSV. Capacitat creativa i emprenedora, i d'integrar nous coneixements i actituds.

CT6-122033 TRANSV. Capacitat per valorar l'impacte social i mediambiental de les actuacions en el seu àmbit.

### Competències específiques

CE1-122039 ESPECIF. Tenir criteri sobre la qualitat i seguretat dels aliments i saber interpretar els informes al respecte.

CE2-122049 ESPECIF. Aplicar els coneixements de l'estadística, l'epidemiologia nutricional i la legislació a la salut pública.

CE3-122212 ESPECIF. Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.

CE4-122204 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.

CE5-122205 ESPECIF. Desenvolupar la professió amb respecte cap a altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.

CE6-122206 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.

CE7-122207 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.

CE8-122208 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.

CE9-122209 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.

CE10-122210 ESPECIF. Tenir la capacitat d'elaborar informes i complimentar registres relatius a la intervenció professional del Dietista-Nutricionista.

CE11-122036 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.

CE12-122037 ESPECIF. Conèixer els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE13-122038 ESPECIF. Elaborar, interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.

CE14-122211 ESPECIF. Conèixer la microbiologia, la parasitologia i la toxicologia dels aliments.

CE15-122044 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.

CE16-122043 ESPECIF. Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en l'estat de salut i en situacions patològiques.

CE17-122042 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.

CE18-122045 ESPECIF. Dissenyar i portar a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc nutricional.

CE19-122046 ESPECIF. Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.

CE20-122047 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.

CE21-122048 ESPECIF. Intervenir en l'organització de les diferents modalitats d'alimentació i suport nutricional hospitalari i del tractament dietètic-nutricional ambulatori.

CE22-122050 ESPECIF. Conèixer les organitzacions de salut, nacionals i internacionals, així com els diferents sistemes de salut, reconeixent el paper del Dietista-Nutricionista.

CE23-122051 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.

CE24-122053 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.

CE25-122052 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.

CE26-122040 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.

CE27-122041 ESPECIF. Interpretar els informes i expedients administratius en relació als productes alimentaris i ingredients.

CE28-122054 ESPECIF. Participar en la gestió, l'organització i el desenvolupament dels serveis d'alimentació.

CE29-122055 ESPECIF. Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les característiques del col·lectiu al que van destinats.

CE30-122056 ESPECIF. Intervenir en la qualitat i seguretat alimentària dels productes, instal·lacions i processos.

CE31-122057 ESPECIF. Proporcionar la formació higiènic-sanitària i dietètic-nutricional adequades al personal implicat en el servei de restauració.

CE32-122035 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.

**Taula NHD-6.2** Relació de competències adquirides i avaluades en les diferents matèries i assignatures del grau

TIPUS DE CRÈDITS MATÈRIA	Crèdits de Formació Bàsica							
	Estadística	Química	Experimentació al laboratori	Física	Biologia	Bioquímica	Fisiologia	Psicologia
<b>COMPETÈNCIES</b>								
CB1								
CB2								
CB3								
CB4								
CB5								
CG1								
CT1								
CT2								
CT3								
CT4								
CT5								
CT6								
CE1								
CE2								
CE3								
CE4								
CE5								
CE6								
CE7								
CE8								
CE9								
CE10								
CE11								
CE12								
CE13								
CE14								
CE15								
CE16								
CE17								
CE18								
CE19								
CE20								
CE21								



CE10												
CE11												
CE12												
CE13												
CE14												
CE15												
CE16												
CE17												
CE18												
CE19												
CE20												
CE21												
CE22												
CE23												
CE24												
CE25												
CE26												
CE27												
CE28												
CE29												
CE30												
CE31												
CE32												

TIPUS DE CRÈDITS MATÈRIA	Crèdits Optatius	Crèdits Pràctiques Externes Obligatòries	Crèdits Treball Fi de Grau
	Matèries Optatives	Pràctiques Externes	Treball Fi de Grau
<b>COMPETÈNCIES</b>			
CB1			
CB2			
CB3			
CB4			
CB5			
CG1			
CT1			
CT2			
CT3			
CT4			
CT5			

CT6			
CE1			
CE2			
CE3			
CE4			
CE5			
CE6			
CE7			
CE8			
CE9			
CE10			
CE11			
CE12			
CE13			
CE14			
CE15			
CE16			
CE17			
CE18			
CE19			
CE20			
CE21			
CE22			
CE23			
CE24			
CE25			
CE26			
CE27			
CE28			
CE29			
CE30			
CE31			
CE32			

**Taula NHD-6.3** Relació dels Treballs de Fi de Grau presentats i defensats el curs 2014-15

	Nom del TFG	Àmbit de treball	Nota
<b>PRIMER SEMESTRE</b>			
1	La lactancia materna en la prevenció de enfermedades de gran prevalencia	Nutrició i bromatologia	9.2
2	Estudis nutricionals i confecció de menús aplicat a "textures toves" dins un projecte general d'Alimentació i salut	Nutrició i bromatologia	9.5
3	Estudis nutricionals i confecció de menús aplicat a "textures toves" dins un projecte general d'Alimentació i salut	Bullipèdia	8.3

4	Ingredientes sustitutos de sal	Nutrició i bromatologia	8.1
<b>SEGON SEMESTRE</b>			
5	Aproximació teòrico-pràctica a les dietes vegetarianes. Cap a un model alimentari ètic	Salut pública	8.9
6	"Envejecimiento, restricción calórica y longevidad"	Fisiologia	8.6
7	Nutrigenètica i Esport	Nutrició i bromatologia	8.5
8	"Avaluació de les barreres en el consum de fruita en la població catalana actual. Estudi pilot"	Nutrició i bromatologia	8.7
9	Interés y características de la melatonina	Nutrició i bromatologia	7.6
10	Disseny i elaboració d'un pla de comunicació per a la promoció de l'alimentació i estil de vida saludables	Economia i Organització d'Empreses	9.0
11	Compostos bioactius d'origen vegetal i nutracèutics com a agents naturals anti-obesitat	Nutrició i bromatologia	7.7
12	RENUNCIA Estratègies per a l'adherència al tractament dietètic de l'obesitat	Medicina	NP
13	Estudi observacional sobre el canvi d'hàbits de peruans autòctons amb peruans residents a Espanya durant un període de més de deu anys en relació a la prevalença de síndrome metabòlic	Nutrició i bromatologia	8.1
14	Desperdicio alimentario	Nutrició i Bromatologia	8.9
15	Biotecnologia de fenols. Aplicació de l'enginyeria metabòlica per a l'obtenció de plantes altament productives en compostos naturals antioxidants	Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia	7.0
16	Compostos bioactius d'origen vegetal i nutracèutics com a agents naturals anti-obesitat	Nutrició i bromatologia	8.2
17	Barreras en el consumo de hortalizas	Nutrició i bromatologia	8.0
18	Toxoplasma Gondii i la toxoplasmosi. Importància de l'alimentació en la transmissió	Microbiologia i parasitologia	8.0
19	Codi ètic de la professió	Salut pública	NP
20	Nutrició Parenteral Domiciliària en pacients amb Síndrome de budell curt	Fisiologia	9.5
21	Dieta cetogénica en pacientes pediátricos con epilepsia refractaria	Nutrició i Bromatologia	9.6
22	Com podem adaptar les plantes d'ús alimentari al canvi climàtic?	Productes naturals, biologia vegetal i edafologia. Unitat de fisiologia vegetal.	8.3
23	Efectes de la dieta mediterrània en la prevenció de les malalties cardiovasculars i el càncer	Medicina	8.2
24	Beta-alanina como ayuda ergogénica	Ciències Fisiològiques	8.0
25	Microbiota, diabetes y nutrición	Microbiologia i Parasitologia	9.6
26	Estudi de viabilitat empresarial de la integració dels serveis dietètics en un centre esportiu	Economia i Organització d'Empreses	8.7
27	Importància de la crononutrició en la intervenció dietètica	Fisiologia	9.8
28	Nutrició i complicacions cròniques de la Diabetis Mellitus	Medicina	8.7
29	Alimentació de 0 a 3 anys en pacients amb Fenilcetonúria (PKU)	Nutrició i bromatologia	9.4
30	Efectes del vi i de la cervesa en la prevenció de malalties cardiovasculars	Medicina	7.4
31	Aspectos nutrigénomicos de los ácidos grasos	Bioquímica i biologia molecular	8.5



32	Food Metabolome biomarkers associated to dietary patterns in healthy volunteers	Nutrició i Bromatologia	9.6
33	Papel de la vitamina D en la funcion pulmonar del paciente con Fibrosis Quistica	Medicina	8.9
34	Study of mitochondrial dynamics in CPT1AM expressing cells	Bioquímica i biologia molecular	8.3
35	NutritionFood: Una empresa de servei a domicili que combina dietètica amb restauració.	Economia i Organització d'Empreses	8.4
36	Nutrició i Metabolòmica en el Creixement Intrauterí Restringit (CIR)	Nutrició i Bromatologia	9.0
37	Hepcidina: nuevo enfoque de la anemia en el deporte	Ciències Fisiològiques	7.7
38	Coaching de salud: efectividad del coaching en la modificación de hábitos alimentarios en personas con obesidad	Nutrició i bromatologia	8.9
39	La metabolòmica com a eina per a una nutrició personalitzada	Nutrició i Bromatologia	8.7
40	Evolució de les Toxinfeccions alimentàries per Norovirus	Salut Pública	9.0
41	Nutrició impuls vital	Nutrició i bromatologia	6.2
42	La cooperació alimentària en els països desenvolupats al segle XXI	Nutrició i Bromatologia	7.9
43	Riscs associats a la migració de substàncies tòxiques de l'envàs a l'aliment	Farmacologia i Química Terapèutica	8.5
44	Microbiota i malalties inflamatòries intestinals	Microbiologia i Parasitologia	9.1
45	coevolució genético-cultural y alimentación humana. La dieta que nos ha hecho humanos	Bioquímica i Biologia Molecular	8.4
46	Diseño de una aplicación móvil para la detección precoz de posibles brotes y deficiencias nutricionales en pacientes con enfermedad inflamatoria intestinal	Nutrició i bromatologia	9.3
47	Efecte dels nutrients sobre l'expressió gènica en el context d'obesitat i diabetis mellitus tipus 2	Bioquímica i Biologia Molecular	8.5
48	Nutrició i cuina en l'exercici	BULLIPÈDIA	8.7
49	Aspectes ètics, jurídics i socials de la nutrició humana	Salut pública	NP
50	Paper de la lactància materna en la prevenció de les malalties de caràcter immunitari	Ciències Fisiològiques	8.9
51	Ingesta de fruits secs i deteriorament cognitiu en població envellida	Nutrició i bromatologia	8.9
52	Canvis i continuïtats de l'alimentació i la nutrició a Catalunya entre els segles XIX i XXI	Antropologia Cultural H <sup>a</sup> d'Amèrica i Africa	7.2
53	Els aminoàcids ramificats com a suplementos nutricionals	Nutrició i Bromatologia	8.1
54	Nutriepigènica de la síndrome metabòlica	Bioquímica i biologia molecular	7.7
55	TDAH i alimentació	Nutrició i bromatologia	8.3
56	Tractament dietètic en el pacient amb obesitat mòrbida: existeix un estàndard?	Medicina	8.9
57	Nutrició preventiva contra el càncer de colon	Medicina	8.6
58	Biomarcadors de consum d'aliments, components dels aliments i patrons d'ingesta alimentària. Moment actual de la metabolòmica aplicada a la nutrició.	Nutrició i Bromatologia	8.1
59	Análisis Microbiológico de Alimentos mediante Métodos Moleculares: ¿Una muestra positiva es realmente infecciosa?	Microbiologia i parasitologia	8.4
60	Aplicaciones biotecnológicas para aumentar el valor nutritivo de los alimentos	Nutrició i Bromatologia	7.4

**Taula NHD-6.4** Relació dels Treballs de Fi de Grau presentats i defensats el curs 2015-16

	Nom del TFG	Àmbit de treball	Nota
<b>PRIMER SEMESTRE</b>			
1	PERCEPCIÓN DE LOS EFECTOS DEL CONSUMO DE BEBIDAS ENERGÉTICAS EN LA PRÁCTICA DEL EJERCICIO FÍSICO	Salut Pública	<b>7.3</b>
2	Efectes de la globalització sobre l'epidemiologia dels virus de l'hepatitis A i E	Salut Pública- Facultat de Medicina	<b>8.7</b>
3	VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS Y NIÑAS CON FISURA LABIOPALATINA EN UNA CAMPAÑA DE CIRUGÍA SOLIDARIA EN PERÚ	Nutrició i Bromatologia	<b>8.3</b>
4	Efecte dels nutrients sobre l'expressió gènica i la salut. El gen FGF21 i la seva relació amb la dieta mediterrània. Efecte dels polifenols Epigallocatequina i Resveratrol	Bioquímica i Biologia Molecular	<b>8.6</b>
5	App's en el control del sobrepes i obesitat.	Medicina	<b>8.3</b>
6	Revisió dels menús actuals de disfàgia i proposta culinària per incrementar la variabilitat de plats en aquestes dietes	Nutrició i Bromatologia	<b>8.7</b>
7	El cafè: botànica i salut	Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia	<b>NP</b>
8	Complements dietètics i aliments funcionals.	Nutrició i Bromatologia	<b>7.7</b>
<b>SEGON SEMESTRE</b>			
9	Evaluación de la eficacia de los mensajes de texto con contenido motivacional para ayudar al cambio de conducta de los padres o cuidadores en el ofrecimiento de azúcar a sus niños de 2 a 11 años.	Nutrició i Bromatologia	<b>8.1</b>
10	Definició i simplificació dels objectius nutricionals en l'exercici físic i propostes de preparats casolans	Nutrició i Bromatologia	<b>9.4</b>
11	MOLÈSTIES GASTROINTESTINALS EN ESPORTISTES DE RESISTÈNCIA	Nutrició i Bromatologia	<b>8.0</b>
12	Suplementación nutricional coadyuvante en QUIMIO Y RADIOTERAPIA	Ciencias Fisiologicas II Campus Bellvitge ( Medicina)	<b>Anul·lat</b>
13	DIETA MEDITERRÁNEA, ACEITE DE OLIVA Y CÁNCER COLORRECTAL	Fisiología	<b>8.7</b>
14	Sistema nerviós entèric: el segon cervell	Fisiología	<b>7.4</b>
15	Enterotipos , grupos sanguíneos y rendimiento deportivo.	Dept Ciències Fisiològiques II	<b>7.2</b>
16	BIOTECNOLOGIA DE FENOLS	Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia	<b>5.6</b>
17	Modulación del estado anímico a través de la Microbiota intestinal	Ciencias Fisiologicas II Campus Bellvitge ( Medicina)	<b>7.4</b>
18	Sistemes d'alliberament selectius al tracte gastrointestinal: aplicacions nutracèutiques	Fisiología	<b>NP</b>
19	ESTUDI DE L'ADAPTACIÓ DEL MENÚ DEL MENJADOR DE L'ESCOLA MERCÈ RODOREDA DAVANT L'INCREMENT D'ALUMNES IMMIGRANTS	Nutrició i Bromatologia	<b>8.1</b>
20	ALTERACIÓN EN LA ABSORCIÓN DE NUTRIENTES EN PACIENTES SOMETIDOS A CIRUGÍA BARIÁTRICA	Nutrició i Bromatologia	<b>8.7</b>

21	CERTIFICAT DE QUALITAT DE LES APPS EN DIETES HIPOCALÒRIQUES	Nutrició i Bromatologia	<b>5.9</b>
22	OCRATOXINA A Y EL VINO	Farmacologia i Química Terapèutica	<b>8.3</b>
23	ESTUDI OBSERVACIONAL COMPARATIU DE L'ALIMENTACIÓ I PARÀMETRES ANTROPOMÈTRICS EN ALPINISTES AMB I SENSE DIABETIS MELLITUS TIPUS 1	Nutrició i Bromatologia	<b>8.1</b>
24	PREFERÈNCIES I AVERSIONS ALIMENTÀRIES AL LLARG DE LA VIDA	Antropologia Cultural Hª d'Amèrica i Africa	<b>8.3</b>
25	CRONODISRUPCIÓ, ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR Y DIETA MEDITERRÁNEA	Fisiología	<b>7.6</b>
26	Intestino y deporte: Gut athlete	Ciències Fisiològiques II	<b>9.1</b>
27	DESTÍ SALUT: Estudio observacional de la població escolar de Mataró	Nutrició i Bromatologia	<b>9.1</b>
28	EFFECTE DE LA NUTRICIÓ INFANTIL SOBRE EL DESENVOLUPAMENT DE RISC CARDIOVASCULAR	Nutrició i Bromatologia	<b>9.5</b>
29	Els efectes de la nutrició en l'expressió de la proteïna FGF21. Estudi bibliogràfic	Dept Bioquímica i Biologia Molecular (Farmàcia)	<b>8.6</b>
30	La Stevia rebaudiana Bertoni. Revisión bibliográfica	Nutrició i Bromatologia	<b>7.7</b>
31	NOVES ESTRATÈGIES PER A LA PÈRDUA DE PES EN OBESOS ADULTS: MOMENT DE L'ÀPAT	Nutrició i Bromatologia	<b>9.3</b>
32	Microbiota en dones gestants i nounats	Microbiologia i Parasitologia Sanitàries	<b>9.0</b>
33	FEN: Físico, Emoción y Nutrición	Economia i Organització d'Empreses	<b>8.1</b>
34	La variant P479L de CPT1A en l'adaptació de les poblacions àrtiques a la dieta rica en greixos	Bioquímica i Biologia Molecular	<b>8.4</b>
35	Influencia de la dieta Paleolítica en atletas de CrossFit	Ciències Fisiològiques II	<b>8.0</b>
36	EFFECTES DELS NUTRIENTS SOBRE L'EXPRESSIÓ GÈNICA I LA SALUT. EFFECTES DEL SOFREGIT SOBRE L'EXPRESSIÓ DE FGF21 EN TEIXIT ADIPÓS I HEPÀTIC EN RATES ZUCKER	Bioquímica i Biologia Molecular	<b>9.6</b>
37	COMPARISON OF NUTRITIONAL, FOOD AND COCOA-RELATED METABOLITES DATA BETWEEN A FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRE AND A 3-DAY FOOD RECORD	Dept Nutrició i Bromatologia	<b>6.6</b>
38	EFFECTOS DEL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA EN LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES Y DEL CÁNCER	Medicina	<b>8.0</b>
39	Contribució dels aliments processats al desenvolupament de l'obesitat mundial.	Bioquímica i Biologia Molecular	<b>8.1</b>
40	Coevolución genètica y cultural. Adaptación genética ante los cambios de ingesta. Persistencia a la lactasa	Bioquímica i Biologia Molecular	<b>9.0</b>
41	Disseny d'un estudi d'intervenció per valorar l'acceptació d'un menú gelificat davant d'un menú triturat	Nutrició i Bromatologia	<b>8.5</b>
42	Prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos/as mexicanos/as y sus factores de riesgo asociados a comorbilidades en el SNTE (Sindicato Nacional de Trabajadores en la Educacion), sección Jalisco	Bioquímica i Biologia Molecular	<b>TFG presentat a Mèxic</b>
43	Diabetes dietetical tratment: From metformin to insulin injections	Medicina	<b>7.6</b>
44	PREDIMED PLUS: Effect of hypocaloric Mediterranean diet and	Medicina	<b>9.4</b>

	physical activity promotion on Metabolic Syndrome status and weight loss after one year of intervention		
45	Treatment against Refractory Epilepsy: Diet, medication and possible interactions	Nutrició i Bromatologia	7.6
46	La recerca amb animals i el nutricionista dietista investigador: proposta de millora docent per al grau de Nutrició Humana i Dietètica	Salut Pública- Facultat de Medicina	9.1
47	Últimes evidències sobre els efectes del consum moderat de vi en malalties cardiovasculars	Medicina	7.9
48	Dèficit de ferro en la cirurgia bariàtrica	Medicina	7.5
49	Coronavirus MERS: Zoonosis por transmisión alimentaria	Microbiologia	8.1
50	Efectes d'una pauta dietètica amb suplementació sobre la composició corporal i el rendiment físic en jugadors amateurs d'hoquei herba	Dept Ciències Fisiològiques II	7.1
51	La metabolómica aplicada a la investigación de las enfermedades inflamatorias intestinales	Nutrició i Bromatologia	8.5
52	El nutricionista dins els trastorns de la conducta alimentària	Metodologia de les Ciències del Comportament	6.8
53	La metabolómica como herramienta para una nutrición personalizada	Nutrició i Bromatologia	6.6
54	Els beneficis del consum de crucíferes en la prevenció del càncer de mama	Bioquímica i Biologia Molecular	8.9
55	Disfàgia orofaríngia en ancians hospitalitzats	Nutrició i Bromatologia	7.7
56	Percepció olfactiva dels aliments	Antropologia Cultural H <sup>a</sup> d'Amèrica i Africa	8.3
57	Marcadores metabolómicos de la exposición a alimentos o dietas	Nutrició i Bromatologia	8.2

Taula NHD-6.5a Resultats acadèmics de la titulació (curs 2014-15)

ASSIGNATURA	Curs	Cr	MH	EXC	NOT	APR	SUSP	NP	Matric	Tx èxit	Tx rend	Tx NP
Biologia Cel·lular i	1	6	1	2	24	39	5	5	76	93%	87%	6,6%
Química General i In	1	6	0	0	9	52	52	1	114	54%	54%	0,9%
Experimentació al La	1	6	2	2	62	8	0	1	75	100%	99%	1,3%
Bioquímica	1	6	5	0	11	42	22	0	80	73%	73%	0,0%
Antropologia i Psico	1	6	0	0	12	59	4	3	78	95%	91%	3,9%
Bioestadística i Mat	1	6	2	0	36	36	20	9	103	79%	72%	8,7%
Química Orgànica	1	6	1	0	12	54	32	6	105	68%	64%	5,7%
Física i Físicoquími	1	6	3	3	12	59	24	7	108	76%	71%	6,5%
Biologia Molecular i	1	6	3	3	10	59	12	5	92	86%	82%	5,4%
Fisiologia Humana	1	6	2	3	30	34	7	4	80	91%	86%	5,0%
Ampliació de Fisiolo	2	6	3	5	22	34	3	2	69	96%	93%	2,9%
Bromatologia I	2	6	3	0	31	33	2	0	69	97%	97%	0,0%
Nutrició Bàsica	2	6	0	3	20	51	7	1	82	91%	90%	1,2%

Eines i Estratègies	2	6	0	0	40	28	9	2	79	88%	86%	2,5%
Microbiologia i Para	2	6	2	1	20	43	2	3	71	97%	93%	4,2%
Bromatologia II	2	6	0	0	12	44	12	3	71	82%	79%	4,2%
Tècniques Culinàries	2	6	0	0	24	47	0	2	73	100%	97%	2,7%
Regulació del Metabo	2	6	3	0	27	31	5	3	69	92%	88%	4,4%
Nutrició i Dietètica	2	6	0	0	24	36	1	4	65	98%	92%	6,2%
Deontologia i Dret A	2	6	2	0	48	13	0	3	66	100%	95%	4,6%
Patologia Nutricional	3	6	0	0	35	25	1	0	61	98%	98%	0,0%
Seguretat Alimentari	3	6	0	4	20	41	0	2	67	100%	97%	3,0%
Restauració Col·lect	3	6	0	0	25	35	0	0	60	100%	100%	0,0%
Psicologia i Educaci	3	6	1	1	33	32	1	3	71	99%	94%	4,2%
Salut Pública	3	6	2	3	41	0	0	3	49	100%	94%	6,1%
Patologia Cardiovasc	3	6	2	9	32	18	0	1	62	100%	98%	1,6%
Patologia General i	3	9	0	0	7	45	6	2	60	90%	87%	3,3%
Nutrició Comunitària	3	9	1	1	38	21	0	3	64	100%	95%	4,7%
Complements Dietètic	4	6	2	0	32	26	0	3	63	100%	95%	4,8%
Nutrició Molecular	4	6	3	22	39	4	0	1	69	100%	99%	1,5%
Nutrició Hospitalari	4	6	0	0	24	33	0	0	57	100%	100%	0,0%
Qualitat i Gestió a	4	6	2	2	21	36	0	1	62	100%	98%	1,6%
Pràctiques Externes	4	24	3	18	34	2	0	1	58	100%	98%	1,7%
Treball Final de Gra	4	6	4	9	43	1	0	3	60	100%	95%	5,0%
Alimentació i Immigr	opt	3	1	3	18	3	0	1	26	100%	96%	3,9%
Investigació Experim	opt	3	2	14	28	5	0	0	49	100%	100%	0,0%
Treball Dirigit	opt	6	1	6	9	0	0	1	17	100%	94%	5,9%
Nutrició i Activitat	opt	3	0	0	29	13	0	2	44	100%	95%	4,6%
Plantes d'Ús Aliment	opt	3	1	1	19	5	0	3	29	100%	90%	10,3%
Interacció entre Ali	opt	3	1	9	15	3	0	1	29	100%	97%	3,5%
Fitoteràpia	opt	3	3	2	18	18	2	1	44	95%	93%	2,3%

Taula NHD-6.5b Resultats acadèmics de la titulació (curs 2015-16)

ASSIGNATURA	Curs	Cr	MH	EXC	NOT	APR	SUSP	NP	Matric	Tx èxit	Tx rend	Tx NP
Biologia Cel·lular i	1	6	4	0	11	45	11	2	73	85%	82%	3%
Química General i In	1	6	1	2	5	69	30	4	111	72%	69%	4%
Experimentació al La	1	6	2	0	50	6	0	4	62	100%	94%	6%
Bioquímica	1	6	5	0	17	37	17	2	78	78%	76%	3%
Antropologia i Psico	1	6	0	0	25	39	2	3	69	97%	93%	4%
Bioestadística i Mat	1	6	2	1	27	32	14	8	84	82%	74%	10%

Química Orgànica	1	6	3	0	26	47	10	10	96	88%	79%	10%
Física i Físicoquími	1	6	3	3	17	36	14	9	82	81%	72%	11%
Biologia Molecular i	1	6	3	2	21	32	10	6	74	85%	78%	8%
Fisiologia Humana	1	6	4	10	27	19	0	4	64	100%	94%	6%
Ampliació de Fisiolo	2	6	3	0	19	44	10	5	81	87%	81%	6%
Bromatologia I	2	6	4	2	25	39	4	6	80	95%	88%	8%
Nutrició Bàsica	2	6	2	2	26	35	4	4	73	94%	89%	5%
Eines i Estratègies	2	6	0	4	28	50	2	3	87	98%	94%	3%
Microbiologia i Para	2	6	1	1	25	35	4	4	70	94%	89%	6%
Bromatologia II	2	6	1	0	18	56	7	5	87	91%	86%	6%
Tècniques Culinàries	2	6	0	1	56	23	0	2	82	100%	98%	2%
Regulació del Metabo	2	6	5	0	30	35	13	4	87	84%	80%	5%
Nutrició i Dietètica	2	6	0	2	28	42	4	3	79	95%	91%	4%
Deontologia i Dret A	2	6	0	4	46	24	1	3	78	99%	95%	4%
Patologia Nutricional	3	6	0	0	26	36	4	1	67	94%	93%	1%
Seguretat Alimentària	3	6	2	0	19	41	3	1	66	95%	94%	2%
Restauració Col·lect	3	6	0	4	37	25	0	1	67	100%	99%	1%
Psicologia i Educaci	3	6	0	0	42	25	2	0	69	97%	97%	0
Salut Pública	3	6	2	1	50	6	0	1	60	100%	98%	2%
Patologia Cardiovasc	3	6	4	6	36	26	0	1	73	100%	99%	1%
Patologia General i	3	9	0	0	18	55	1	1	75	99%	97%	1%
Nutrició Comunitària	3	9	2	2	50	13	0	1	68	100%	99%	1%
Complements Dietètic	4	6	3	1	37	21	1	0	63	98%	98%	0
Nutrició Molecular	4	6	3	11	33	7	0	0	54	100%	100%	0
Nutrició Hospitalari	4	6	0	0	33	22	2	0	57	96%	96%	0
Qualitat i Gestió a	4	6	2	8	19	28	0	1	59	98%	97%	2%
Pràctiques Externes	4	24	2	18	33	2	0	1	57	98%	96%	2%
Treball Final de Gra	4	6	3	8	38	5	0	2	57	98%	95%	4%
Alimentació i Immigr	opt	3	1	7	17	3	0	0	28	100%	100%	0
Investigació Experim	opt	3	1	7	20	3	0	0	31	100%	100%	0
Treball Dirigit	opt	6	1	5	3	0	0	0	9	100%	100%	0
Nutrició i Activitat	opt	3	2	0	32	12	0	2	48	100%	96%	4%
Plantes d'Ús Aliment	opt	3	0	0	3	10	1	0	14	93%	93%	0
Interacció entre Ali	opt	3	2	9	23	6	0	1	41	100%	98%	2%
Fitoteràpia	opt	3	2	0	12	20	1	3	38	97%	89%	8%

**Taula NHD-6.6** Evolució temporal dels indicadors sobre resultats acadèmics

	2012 - 2013	2013 - 2014	2014 - 2015	2015 - 2016
<b>Taxa de rendiment</b>	83,26%	84,50%	88,45%	90,56%
<b>Taxa d'eficiència</b>	-	97,72%	95,39%	93,73%
<b>Durada mitjana dels estudis (anys)</b>	-	3,75	4,21	4,44
<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	46,99%	26,14%
<b>Taxa de graduació</b>	-	-	40,96%	61,36%

**Taula NHD-6.7** Satisfacció dels graduats (curs 2014-15)

	UB	Facultat	Ensenyament
<b>Graduats</b>	<b>6</b>	<b>355</b>	<b>24</b>
<b>Nombre respostes</b>	<b>1</b>	<b>67</b>	<b>8</b>
<b>Participació</b>	<b>21,14 %</b>	<b>18,87 %</b>	<b>33,33 %</b>
1 - L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	3,22	3,33	2,88
2 - Hi ha hagut una bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments	2,88	2,72	1,88
3 - El volum de treball exigut ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures	3,20	2,87	3,00
4 - Estic satisfet/a amb el professorat	3,41	3,45	3,63
5 - La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge	3,17	3,31	3,13
6 - La tutorització ha estat útil i ha contribuït a millorar el meu aprenentatge	2,69	2,10	2,29
7 - El campus virtual ha facilitat el meu aprenentatge	3,52	3,85	4,00
8 - Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge	2,99	2,83	3,00
9 - Les pràctiques externes m'han permès aplicar coneixements adquirits durant la titulació	3,58	3,83	4,38
10 - Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	3,37	4,09	-
11 - El treball de fi de grau m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	3,27	3,13	4,63
12 - Les instal·lacions (aules i espais docents) han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge	3,11	3,34	3,00
13 - Els recursos facilitats pel servei de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats	3,64	3,85	4,38
14 - Els serveis de suport a l'estudiant (informació, matriculació, tràmits acadèmics, beques, orientació, etc.) m'han ofert un bon assessorament i atenció	2,81	2,84	3,00
15 - He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments	2,72	2,65	2,86
16 - La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil	3,29	3,49	3,86
17 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives	3,48	3,34	4,00
18 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències	3,65	3,45	3,88

personals (nivell de confiança, aprenentatge autònom, presa de decisions, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, etc.)			
19 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per a l'activitat professional	3,50	3,80	3,88
20 - Estic satisfet amb la titulació	3,60	3,79	3,50
21 - Si tornés a començar, triaria la mateixa titulació	75,90	82,09	100,00
22 - Si tornés a començar, triaria la mateixa universitat	66,84	76,12	75,00
<b>Escala de valoració d'1 a 4</b>			

**Taula NHD-6.8** Satisfacció dels graduats (curs 2015-16)

	UB	Facultat	Ensenyament
<b>Graduats</b>	<b>7</b>	<b>367</b>	<b>56</b>
<b>Nombre respostes</b>	<b>1</b>	<b>60</b>	<b>9</b>
<b>Participació</b>	<b>18,51%</b>	<b>16,35%</b>	<b>16,07%</b>
1 - L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	3,35	3,4	3,33
2 - Hi ha hagut una bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments	2,9	2,98	3,22
3 - El volum de treball exigut ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures	3,28	2,95	3,5
4 - Estic satisfet/a amb el professorat	3,48	3,58	4,22
5 - La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge	3,2	3,28	3,89
6 - La tutorització ha estat útil i ha contribuït a millorar el meu aprenentatge	2,7	2,27	3
7 - El campus virtual ha facilitat el meu aprenentatge	3,76	4,29	4,56
8 - Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge	2,99	2,9	3,11
9 - Les pràctiques externes m'han permès aplicar coneixements adquirits durant la titulació	3,52	3,79	4,89
10 - Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	3,25	3,51	2,67
11 - El treball de fi de grau m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	3,48	3,37	3,44
12 - Les instal·lacions (aules i espais docents) han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge	3,16	3,53	3,44
13 - Els recursos facilitats pel servei de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats	3,79	4,07	4,33
14 - Els serveis de suport a l'estudiant (informació, matriculació, tràmits acadèmics, beques, orientació, etc.) m'han ofert un bon assessorament i atenció	2,9	2,98	3
15 - He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments	2,71	2,77	3,25
16 - La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil	3,36	3,61	3,56
17 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives	3,5	3,29	3,33
18 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències personals (nivell de confiança, aprenentatge autònom, presa de decisions, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, etc.)	3,64	3,59	3,67
19 - La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per a	3,59	4	3,67



**l'activitat professional**

20 - Estic satisfet amb la titulació	3,68	3,95	3,89
21 - Si tornés a començar, triaria la mateixa titulació	74,1	70	77,78
22 - Si tornés a començar, triaria la mateixa universitat	68,83	73,33	55,56

**Escala de valoració d'1 a 4**

**Taula NHD-6.9** Evolució temporal dels indicadors d'ocupació laboral

	Enquesta 2017	Enquesta 2014	Enquesta 2011	Enquesta 2008
	UB	Catalunya	UB	Catalunya
Taxa d'ocupació	88,89%	85,4%	84%	78,3%
Taxa d'atur	11,11%	5,21%	16,00%	16,15%
Taxa d'inactivitat	0,00%	9,38%	0,00%	5,59%
Taxa d'adequació (funcions específiques de la titulació)	40,74%	45,26%	62,50%	48,98%
Taxa d'adequació (funcions universitàries)	29,63%	25,26%	8,33%	17,69%
Taxa d'adequació (funcions no universitàries)	29,63%	29,47%	29,17%	33,33%
Grau de satisfacció amb la feina (sobre 10)	7,01	7,76	7,86	7,45
Mitjana de valoració de la formació teòrica rebuda (sobre 10)	4,74	5,00	6,18	5,63
Mitjana de valoració de la formació pràctica rebuda (sobre 10)	5,19	5,30	5,00	4,84
Nombre de titulats	50	159	38	241
Nombre de respostes	27	96	25	161
% respostes	54%	60,38%	65,79%	66,80%