

Informe de evaluación de la calidad y los resultados de aprendizaje – Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2016/2017

1.– Organización y desarrollo

1.1.– Análisis de los procesos de acceso y admisión, adjudicación de plazas, matrícula

Oferta/Matrícula

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Concepto	Número de plazas
Número de plazas de nuevo ingreso	65
Número de preinscripciones en primer lugar	237
Número de preinscripciones	863
Alumnos nuevo ingreso	65

En el curso 2016-17, la demanda de la titulación ha sufrido un aumento respecto a cursos anteriores, siendo el número de preinscripciones bastante más elevado que el número de plazas ofertadas. Por ello, se ha cubierto por cuarta vez consecutiva el número total de plazas ofertadas.

La Universidad oferta más plazas de las que se indican en la memoria de verificación (60 plazas), dentro del margen del 10% que se estima aceptable.

Se ofertaron 25 plazas para el curso de adaptación, que tuvo dos alumnos matriculados.

1.2.– Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso

Estudio previo de los alumnos de nuevo ingreso

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Concepto	Número de alumnos	Porcentaje
PAU (*)	48	73.8
COU		0.0
FP	14	21.5
Titulados	2	3.1
Mayores de 25	1	1.5
Mayores de 40	0	0.0
Mayores de 45	0	0.0
Desconocido		0.0

(*) Incluye los Estudios Extranjeros con credencial UNED: N° Alumnos: 0 Porcentaje: 0.0

Al igual que en cursos anteriores, la mayor parte de los alumnos de nuevo ingreso en la titulación proceden de PAU (Prueba de Acceso a la Universidad).

Sin embargo, un porcentaje importante tienen como estudios previos FP (Formación Profesional), estos alumnos cuentan con el reconocimiento de los créditos correspondientes.

1.3.— Nota media de admisión

Nota media de admisión

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Nota media de acceso PAU (*)	8.099
Nota media de acceso COU	
Nota media de acceso FP	7.894
Nota media de acceso Titulados	8.575
Nota media de acceso Mayores de 25	6.55
Nota media de acceso Mayores de 40	
Nota media de acceso Mayores de 45	
Nota de corte PAU preinscripción Julio	5.709
Nota de corte PAU preinscripción Septiembre	

La nota media de admisión PAU ha aumentado en relación con la del curso anterior (7.762). Manteniéndose la tendencia observada desde la implantación del Grado.

1.4.— Tamaño de los grupos

El tamaño de los grupos busca adecuarse a las actividades formativas desarrolladas dentro de las distintas asignaturas y pretende facilitar la consecución de los resultados de aprendizaje previstos.

En todos los cursos, dado el número de estudiantes, hay un sólo grupo de teoría. El tamaño de los grupos para las actividades prácticas y de seminarios difiere en las diferentes asignaturas y está condicionado por el tipo de práctica a realizar y por la capacidad de los espacios disponibles. Por lo que ha sido necesario hacer ajustes en función del uso de los espacios, adaptándolos a prácticas especiales y obligando a realizar reajustes en el horario.

2.— Planificación del título y de las actividades de aprendizaje

2.1.— Modificación o incidencias en relación con las Guías Docentes, desarrollo docente, competencias de la titulación, organización académica...

No ha habido modificaciones o incidencias.

2.2.— Relacionar los cambios introducidos en el Plan de Estudios

No ha habido cambios.

2.3.— Coordinación docente y calidad general de las actividades de aprendizaje que se ofrecen al estudiante

Los miembros de la Comisión de Evaluación, tras analizar los indicadores de los resultados del curso académico 2016-17, las encuestas de satisfacción del profesorado y de los estudiantes, las encuestas de evaluación de la actividad docente y de la enseñanza, así como la experiencia propia del profesorado y de los estudiantes (manifestada en reuniones de coordinación), revelan la existencia en líneas generales de una adecuada coordinación, distribución e integración entre las distintas materias y la calidad de las actividades de aprendizaje desarrolladas. La calidad de las actividades de aprendizaje (clases teóricas y prácticas, tanto dentro como fuera del aula, los debates, los informes de prácticas y los trabajos individuales o en equipo, presentado por escrito u oralmente) se adecúan a los objetivos, competencias y resultados previstos.

En este sentido, la evaluación de la enseñanza por parte de los estudiantes ha obtenido una nota media en la titulación de 3.71 sobre 5 puntos. Aunque los resultados varían entre asignaturas, en un número muy bajo se observan valoraciones negativas, lo que repercute en la nota media de la titulación.

En general, la participación de los estudiantes en las encuestas de satisfacción es baja y es difícil saber si la opinión es representativa de toda la clase.

3.— Personal académico

3.1.— Valoración de la adecuación de la plantilla docente a lo previsto en la memoria de verificación

Tabla de estructura del profesorado

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (plan 441)

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 05-11-2017

Categoría	Total	%	En primer curso (grado)	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Catedráticos de Universidad (CU)	1	2.1	1	3	6	90	1.8
Profesor Titular universidad (TU)	12	25.0	2	12	44	1175	23.9
Titular Escuela Universitaria (TEU, TEUL)	1	2.1	0	0	5	15	0.3
Profesor contratado doctor (COD, CODI)	12	25.0	7	17	0	1438	29.3
Ayudante doctor (AYD)	3	6.3	2	1	0	322	6.6
Profesor colaborador (COL, COLEX)	1	2.1	0	0	0	194	3.9
Asociado (AS, ASCL)	14	29.2	2	0	0	1141	23.2
Profesor asociado médico (ASCM)	3	6.3	0	0	0	525	10.7
Otros	1	2.1	1	0	0	13	0.3
Total personal académico	48	100.0	15	33	55	4913	100.0

En este punto es importante destacar que este curso académico se cuenta con un Catedrático de Universidad entre entre los profesores del Grado.

Sin embargo, cabe señalar que no se ha producido el aumento de dotación de profesorado a tiempo completo y con dedicación exclusiva a la titulación que se contemplaba en la memoria de verificación. Una de las razones es la situación económica actual y las restricciones que ha sufrido la Universidad a nivel de contrataciones de profesorado estable y a tiempo completo.

3.2.— Valoración de la participación del profesorado en cursos de formación del ICE, congresos

Durante el curso 2016-17, 14 profesores han participado en cursos de formación del ICE (33 cursos), con diferentes temáticas, y en la realización de 9 proyectos de innovación docente, así como en la presentación de cuatro trabajos en las XI Jornadas de Innovación.

La participación del profesorado del Grado en todas estas actividades se considera muy positiva, ya que van encaminadas a mejorar el proceso enseñanza-aprendizaje.

3.3.— Valoración de la actividad investigadora del profesorado del título (Participación en Institutos, grupos de investigación, sexenios, etc...) y su relación con la posible mejora de la docencia y el proceso de aprendizaje

Los 26 profesores funcionarios o con contrato indefinido son responsables del 54% de las horas de dedicación docente del Título. La calidad docente del profesorado se acredita por su experiencia, ya que cuentan con 55 quinquenios de docencia. Su perfil investigador, con 33 sexenios de investigación reconocidos, se considera suficiente y adecuado para los requerimientos del Título.

El restante 46% de la dedicación docente está asignada a profesores ayudantes doctores y al profesorado asociado que cuenta con experiencia reconocida en el ámbito profesional de la Nutrición Humana y Dietética. Estos profesores son objeto de un proceso de contratación regulado por la Universidad de Zaragoza, y de valoración a través de las Comisiones de selección de profesorado de los Departamentos implicados, y deben pasar un proceso de renovación de su contrato cada cuatro años. El baremo que se utiliza para cubrir estas plazas en el Departamento con mayor carga docente en el Título, hace hincapié en la experiencia profesional, docente y formativa. De esta forma, la formación y la experiencia profesional en el campo de Ciencias de la Salud, Ciencias de la Alimentación y de la Nutrición y Dietética tienen un valor preponderante en el perfil de acceso del profesorado del Título. No obstante, cada vez adquiere mayor peso el desarrollo de actividades de investigación.

La mayor parte de los profesores del Grado en Nutrición Humana y Dietética participan de forma activa en proyectos de I+D+i y forman parte de Grupos de Investigación reconocidos por el Gobierno de Aragón. Entre los Institutos de Investigación a los que pertenecen están el Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2), el Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón y el Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas (BIFI). Durante el curso 2016-17 han publicado artículos de investigación y revisiones científicas en revistas internacionales. Además, han participado en numerosos Congresos relacionados con su área de investigación, como ponentes o como organizadores.

4.— Personal de apoyo, recursos materiales y servicios

4.1.— Valoración de la adecuación de los recursos e infraestructura a la memoria de verificación

La Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte gestiona 4 títulos de Grado, 4 títulos de Máster y 1 curso de adaptación, los cuales comparten algunos de los recursos y materiales con los que cuenta la Facultad. El Grado en Nutrición Humana y Dietética se imparte con los recursos disponibles y, en general, los espacios aun siendo insuficientes en algunos aspectos, se consideran adecuados y se ajustan a las necesidades especificadas en la memoria de verificación.

La Facultad dispone de la infraestructura suficiente para la impartición de la docencia teórica y práctica. Además, se utilizan algunas salas y laboratorios compartidos con otros estudios de Grado de la Facultad. En líneas generales, los estudiantes valoran positivamente la calidad de los recursos y materiales utilizados por el profesorado. Sin embargo, en la encuesta de satisfacción de los estudiantes (alumnos último curso del grado) con la titulación las puntuaciones obtenidas en el Bloque Recursos Materiales y Servicios son más bajas que las del curso anterior.

Como se indicó en el Plan Anual de Innovación y Mejora, es necesaria la dotación de espacios y equipamientos propios de la titulación y la mejora de los existentes reflejados en la memoria de verificación.

Además, lo ha señalado el profesorado y se vuelve a indicar desde Coordinación, es necesario mejorar el material necesario para el desarrollo de las asignaturas (laboratorios, material, equipos informáticos), lo que contribuiría a favorecer el aprendizaje de los estudiantes y a evitar el desplazamiento de estudiantes a otros centros.

4.2.— Análisis y valoración de las prácticas externas curriculares: Número de alumnos, instituciones participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso

Para una correcta adquisición de competencias y una buena relación entre teoría y práctica, la Memoria de Verificación contempla la realización de prácticas externas curriculares que se conforman en una asignatura denominada Prácticum, obligatoria para todos los estudiantes. Esta asignatura se cursa en séptimo y octavo semestre del Grado, con una carga docente de 24 ECTS, correspondientes a 480 horas presenciales. De éstas, 340 horas corresponden a prácticas profesionales externas en centros concertados y 140 horas a prácticas clínicas en Centros de Atención Primaria.

Los estudiantes realizan sus prácticas externas (340h) en una institución elegida por ellos y asignada en función del expediente académico. Durante el curso 2016-17, las instituciones participantes, distribuidas por Huesca, Zaragoza, Barbastro, Calatayud, Lanzarote, Madrid y Barcelona, fueron:

Hospital San Jorge; Hospital Royo Villanova; Hospital Ernest Lluch; Hospital Viamed Santiago y Hospital Viamed Montecanal; Hospital Universitario Miguel Servet; Hospital Nuestra Señora de Gracia; Hospital Quirón Salud; Centros de Atención Primaria; Asociación Celiaca Aragonesa; Asociación Arper; Cruz Blanca; Proyecto Asociación Nereu; Innova Obrador S.L.; Serunión Colectividades; Residencia Sagrada Familia; Grupo de Investigación Genud; Unidad Clínica de Investigación en Lípidos y Arteriosclerosis; Imdea Alimentación; Deporclinic; Centro Deportivo J10; Farmacia Blanca Romero; Centro de Dietética y Nutrición Pirámide; Club Baloncesto Juventud Osca; Club Baloncesto Peñas; Sociedad Deportiva Huesca.

Actualmente se cuenta con más de 47 convenios con empresas o instituciones, suficiente para cubrir las necesidades de los estudiantes para la realización de las prácticas externas. Además, cada año se modifican o renuevan en función de las necesidades y de los intereses que los propios estudiantes nos manifiestan, bien por la elección del perfil solicitado, o bien por la cercanía a su lugar de residencia habitual.

Las prácticas profesionales en Centro de Atención Primaria se realizan en la Ciudad de Huesca, los alumnos se distribuyen en tres centros diferentes, donde se cuenta con un convenio de colaboración y profesionales contratados como profesores asociados en ciencias de la salud. Las 140 horas se distribuyen en 30 horas en atención pediátrica y 110 horas en atención de enfermos crónicos.

La gestión administrativa de la asignatura Prácticum la realiza la Coordinadora del Grado en colaboración con UNIVERSA. La planificación de la asignatura está publicada en la correspondiente guía docente, donde se recogen los resultados de aprendizaje, las recomendaciones para cursar la asignatura, actividades y fechas clave de la misma, contexto, competencias y objetivos, así como las fases de seguimiento y evaluación donde quedan registrados los correspondientes anexos utilizados para tal fin.

En la evaluación de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos participan tanto el tutor académico (profesor del Grado) como el tutor de la entidad colaboradora. En general, las calificaciones obtenidas por los estudiantes son elevadas, lo que pone de manifiesto la adecuación de estas prácticas para la adquisición de las competencias previstas. Concretamente, en el curso 2016-17 se matricularon 44 alumnos, y las tasas de éxito y rendimiento fueron del 100%.

En cuanto al grado de satisfacción de los estudiantes con las Prácticas Externas Curriculares, los resultados obtenidos en las encuestas muestran una valoración global de 3.6 puntos sobre 5.

4.3.— Prácticas externas extracurriculares

Son pocos los alumnos que realizan prácticas extracurriculares, generalmente lo hacen al final del segundo o tercer curso, en entidades con tutores que les acompañan de cerca para poder asegurar que realizan correctamente sus prácticas.

Durante el curso 2016-17, dos estudiantes realizaron prácticas extracurriculares, en YMCA Aragón y en el Hospital Santa Bárbara de Soria.

4.4.— Análisis y valoración del programa de movilidad: Número de alumnos enviados y acogidos, universidades participantes, rendimiento, grado de satisfacción y valoración global del proceso

Alumnos en planes de movilidad

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Datos a fecha: 07-01-2018

Centro	Alumnos enviados	Alumnos acogidos
Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte	4	1

Los datos del Grado en Nutrición Humana y Dietética en planes de movilidad durante el curso 2016-17 han sido: En el programa de movilidad nacional la Universidad de Granada recibió a dos alumnos del Grado.

En el Programa Erasmus+ dos estudiantes fueron a Hamburg University of Applied Sciences (Alemania).

En el programa UZ-Iberoamérica recibimos a una estudiante procedente de la Universidad Católica del Norte de Chile.

En el programa UZ-Prácticas de Cooperación Internacional una estudiante realizó prácticas de cooperación en la Universidad de Piura en Perú.

5.— Resultados de aprendizaje

5.1.— Distribución de calificaciones por asignatura

Distribución de calificaciones

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Curso	Código	Asignatura	No pre	%	Sus	%	Apr	%	Not	%	Sob	%	MH	%	Otr	%
1	29201	Fisiología humana	8	9.6	12	14.5	44	53.0	18	21.7	0	0.0	1	1.2	0	0.0
1	29202	Bioestadística	5	6.8	1	1.4	27	36.5	37	50.0	1	1.4	3	4.1	0	0.0
1	29203	Antropología y sociología de la alimentación	1	1.5	2	2.9	50	73.5	12	17.6	3	4.4	0	0.0	0	0.0
1	29204	Anatomía humana	0	0.0	0	0.0	27	43.5	22	35.5	10	16.1	3	4.8	0	0.0
1	29205	Microbiología de los alimentos	4	6.1	4	6.1	21	31.8	36	54.5	0	0.0	1	1.5	0	0.0
1	29206	Metodología científica y epidemiología nutricional	9	11.1	4	4.9	46	56.8	20	24.7	0	0.0	2	2.5	0	0.0
1	29207	Toxicología de los alimentos	4	6.3	0	0.0	3	4.7	51	79.7	3	4.7	3	4.7	0	0.0
1	29239	Bioquímica estructural	18	20.2	16	18.0	44	49.4	10	11.2	0	0.0	1	1.1	0	0.0

Curso	Código	Asignatura	No pre	%	Sus	%	Apr	%	Not	%	Sob	%	MH	%	Otr	%
1	29240	Metabolismo y expresión génica	18	23.1	2	2.6	10	12.8	47	60.3	0	0.0	1	1.3	0	0.0
2	29208	Nutrición humana	4	6.0	11	16.4	37	55.2	13	19.4	0	0.0	2	3.0	0	0.0
2	29209	Bromatología	11	15.9	22	31.9	28	40.6	8	11.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0
2	29210	Bioquímica y tecnología de los alimentos	14	16.9	12	14.5	36	43.4	17	20.5	1	1.2	3	3.6	0	0.0
2	29211	Psicología y comunicación en ciencias de la salud	11	16.4	6	9.0	35	52.2	14	20.9	1	1.5	0	0.0	0	0.0
2	29212	Dietética	5	9.3	5	9.3	24	44.4	18	33.3	0	0.0	2	3.7	0	0.0
2	29213	Salud pública	1	2.0	0	0.0	10	20.0	37	74.0	0	0.0	2	4.0	0	0.0
2	29214	Fisiopatología	4	6.2	8	12.3	27	41.5	22	33.8	4	6.2	0	0.0	0	0.0
3	29215	Dietoterapia	4	8.5	2	4.3	5	10.6	27	57.4	7	14.9	2	4.3	0	0.0
3	29216	Tecnología culinaria	5	9.1	6	10.9	23	41.8	18	32.7	1	1.8	2	3.6	0	0.0
3	29217	Patología nutricional	1	2.2	1	2.2	14	30.4	24	52.2	4	8.7	2	4.3	0	0.0
3	29218	Nutrición y alimentación en el deporte	2	3.5	4	7.0	22	38.6	27	47.4	0	0.0	2	3.5	0	0.0
3	29219	Higiene alimentaria	4	8.0	10	20.0	27	54.0	8	16.0	0	0.0	1	2.0	0	0.0
3	29220	Organización y gestión de la empresa alimentaria	0	0.0	0	0.0	26	57.8	18	40.0	1	2.2	0	0.0	0	0.0
3	29221	Promoción y educación para la salud	3	6.1	1	2.0	25	51.0	18	36.7	2	4.1	0	0.0	0	0.0
3	29222	Nutrición y alimentación infantil	3	6.0	4	8.0	19	38.0	22	44.0	0	0.0	2	4.0	0	0.0
3	29223	Gestión de servicios de alimentación	2	4.1	2	4.1	26	53.1	19	38.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	29224	Prácticum	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	34.9	25	58.1	3	7.0	0	0.0
4	29225	Nutrición clínica y farmacología	3	7.9	1	2.6	17	44.7	16	42.1	1	2.6	0	0.0	0	0.0
4	29226	Bioética y deontología	1	2.3	0	0.0	16	36.4	25	56.8	1	2.3	1	2.3	0	0.0
4	29227	Trabajo fin de Grado	12	24.5	0	0.0	6	12.2	18	36.7	12	24.5	1	2.0	0	0.0

Curso	Código	Asignatura	No pre	%	Sus	%	Apr	%	Not	%	Sob	%	MH	%	Otr	%
4	29229	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud	0	0.0	0	0.0	3	50.0	3	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	29230	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales	0	0.0	0	0.0	1	5.6	15	83.3	2	11.1	0	0.0	0	0.0
4	29231	Biología molecular y nutrición humana	0	0.0	0	0.0	0	0.0	10	37.0	17	63.0	0	0.0	0	0.0
4	29233	Alimentos funcionales	0	0.0	0	0.0	2	7.7	17	65.4	6	23.1	1	3.8	0	0.0
4	29235	Inglés aplicado en dietética y nutrición	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	29236	Francés aplicado en nutrición	0	0.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	29297	Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación	1	50.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	29298	Fundamentos éticos y políticos del consumo/Curso adaptación	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
4	29299	Organización de la empresa alimentaria/Curso adaptación	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0

El análisis de la evolución temporal de los indicadores de los resultados académicos, indica que el porcentaje de alumnos que se presentan a las pruebas de evaluación aumenta a lo largo del plan formativo. Sin embargo, los datos demuestran una mejora en los resultados en la mayoría de las asignaturas de primer curso.

La valoración de la distribución de calificaciones muestra que únicamente dos asignaturas superan el 20% en la tasa de no presentados, Bioquímica estructural y Metabolismo y expresión génica, las dos asignaturas de primer curso. En cuanto a la tasa de suspensos, las asignaturas Bromatología e Higiene alimentaria superan el 20%. Lo cual supone una ligera mejora en comparación con los cursos anteriores.

En general, las calificaciones mejoran conforme el estudiante avanza en la titulación, obteniéndose en tercer y cuarto curso un aumento importante de notables y sobresalientes, y una disminución significativa de suspensos, resultados acordes con la adquisición gradual de competencias por parte de los estudiantes, así como con su maduración. En estos cursos las asignaturas son más específicas del perfil del Grado que hacen que el alumno esté más motivado.

5.2.— Análisis de los indicadores de resultados del título

Análisis de los indicadores del título

Año académico: 2016/2017

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
Cód As: Código Asignatura Mat: Matriculados Apro: Aprobados Susp: Suspendidos No Pre: No presentados Tasa Rend: Tasa Rendimiento									
1	29201	Fisiología humana	83	5	63	12	8	84.00	75.90
1	29202	Bioestadística	74	6	68	1	5	98.55	91.89
1	29203	Antropología y sociología de la alimentación	68	2	65	2	1	97.01	95.59
1	29204	Anatomía humana	62	6	62	0	0	100.00	100.00
1	29205	Microbiología de los alimentos	66	3	58	4	4	93.55	87.88
1	29206	Metodología científica y epidemiología nutricional	81	2	68	4	9	94.44	83.95
1	29207	Toxicología de los alimentos	64	3	60	0	4	100.00	93.75
2	29208	Nutrición humana	67	2	52	11	4	82.54	77.61
2	29209	Bromatología	69	2	36	22	11	62.07	52.17
2	29210	Bioquímica y tecnología de los alimentos	83	2	57	12	14	82.61	68.67
2	29211	Psicología y comunicación en ciencias de la salud	67	1	50	6	11	89.29	74.63
2	29212	Dietética	54	6	44	5	5	89.80	81.48
2	29213	Salud pública	50	4	49	0	1	100.00	98.00
2	29214	Fisiopatología	65	4	53	8	4	86.89	81.54
3	29215	Dietoterapia	47	6	41	2	4	95.35	87.23
3	29216	Tecnología culinaria	55	2	44	6	5	88.00	80.00
3	29217	Patología nutricional	46	1	44	1	1	97.78	95.65
3	29218	Nutrición y alimentación en el deporte	57	4	51	4	2	92.73	89.47
3	29219	Higiene alimentaria	50	2	36	10	4	78.26	72.00
3	29220	Organización y gestión de la empresa alimentaria	45	3	45	0	0	100.00	100.00
3	29221	Promoción y educación para la salud	49	6	45	1	3	97.83	91.84
3	29222	Nutrición y alimentación infantil	50	3	43	4	3	91.49	86.00
3	29223	Gestión de servicios de alimentación	49	4	45	2	2	95.56	91.49
4	29224	Prácticum	43	1	43	0	0	100.00	100.00
4	29225	Nutrición clínica y farmacología	38	2	34	1	3	96.97	88.89
4	29226	Bioética y deontología	44	5	43	0	1	100.00	97.50
4	29227	Trabajo fin de Grado	49	0	37	0	12	100.00	75.51
4	29229	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud	6	1	6	0	0	100.00	100.00
4	29230	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales	18	0	18	0	0	100.00	100.00
4	29231	Biología molecular y nutrición humana	27	2	27	0	0	100.00	100.00

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
4	29233	Alimentos funcionales	26	2	26	0	0	100.00	100.00
4	29235	Inglés aplicado en dietética y nutrición	2	1	2	0	0	0.00	0.00
4	29236	Francés aplicado en nutrición	2	0	2	0	0	100.00	100.00
1	29239	Bioquímica estructural	89	4	55	16	18	77.46	61.80
1	29240	Metabolismo y expresión génica	78	4	58	2	18	96.67	74.36
4	29297	Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación	2	0	1	0	1	100.00	50.00
4	29298	Fundamentos éticos y políticos del consumo/Curso adaptación	1	2	1	0	0	100.00	100.00
4	29299	Organización de la empresa alimentaria/Curso adaptación	0	2	0	0	0	0.00	0.00

Los datos obtenidos en el análisis de los indicadores del título muestran que las tasas de éxito y de rendimiento, en la mayoría de asignaturas, son similares a las del curso anterior. En un alto porcentaje de asignaturas los valores son superiores al 80%.

5.3.— Acciones implementadas en el título para fomentar que los estudiantes participen activamente en su proceso de aprendizaje y que esto sea reflejado en los criterios de evaluación

Para fomentar la participación activa de los estudiantes del Grado en su proceso de aprendizaje, el Grado en Nutrición Humana y Dietética participa en el Programa Mentor, dirigido a involucrar a estudiantes de últimos cursos en el acompañamiento académico a estudiantes de nuevo ingreso.

Se ha activado el aula específica en el anillo digital docente (ADD) "Nutrición Humana y Dietética: competencias informacionales para el TFG 2016-17". Con este aula se pretende fomentar la autonomía y la participación activa de los estudiantes en una asignatura tan relevante como el TFG que es la culminación de su proceso formativo de Grado.

Se destacan cuatro proyectos de innovación docente cuya aplicación ha fomentado la participación del alumnado redundando positivamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje:

Código:PIIDUZ_16_199 Título: Elaboración de material docente multimedia que facilite el aprendizaje de los alumnos en las asignaturas de Fisiología: Aparato digestivo. Parte 2.

Código:PIIDUZ_16_250 Título: Introducción de la metodología 'Flipped Classroom' en las prácticas de Fisiología en los Grados de Medicina y Nutrición Humana y Dietética

Código:PIIDUZ_16_260 Título: Gamificación para la mejora del aprendizaje de Fisiología

Código:PIIDUZ_16_392 Título: Evaluación de competencias mediante una aplicación para dispositivo móvil: experiencia piloto en Farmacología

6.— Satisfacción y rendimiento

6.1.— Tasas globales del título

6.1.1.— Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Tasas de éxito/rendimiento/eficiencia

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2009-2010			
2010-2011	75.99	66.89	
2011-2012	86.76	78.07	
2012-2013	87.39	80.18	
2013-2014	89.46	80.77	97.55
2014-2015	88.93	81.96	92.95
2015-2016	91.04	85.12	89.59

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2016-2017	90.97	82.86	90.74
2017-2018			95.01

Los datos obtenidos en el análisis de los indicadores del título muestran que las tasas globales de éxito, rendimiento y eficiencia son, en general, satisfactorias y se han mantenido sin cambios importantes en los últimos cursos.

6.1.2.— Tasas de abandono/graduación

Tasas de abandono/graduación

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 07-01-2018

Curso	Abandono	Graduación
2009-2010		
2010-2011	22.22	57.41
2011-2012	31.11	51.11
2012-2013	20.75	50.94
2013-2014	28.30	28.30
2014-2015	0.00	0.00
2015-2016	0.00	0.00
2016-2017	0.00	0.00
2017-2018	0.00	0.00

Los datos obtenidos en el análisis de los indicadores del título muestran que la tasa de graduación se ha mantenido alrededor del 50% desde la implantación del Grado, mientras que en el caso de la tasa de abandono los datos son variables.

6.2.— Evaluación del grado de satisfacción de los diferentes agentes implicados en el título

6.2.1.— Valoración de la satisfacción de los alumnos con la formación recibida

El grado de satisfacción de los estudiantes con la enseñanza de las asignaturas impartidas en el Grado y con la actividad docente de los profesores está en valores considerados satisfactorios, cercanos a los 4 puntos.

La evaluación de la enseñanza y la evaluación de la actividad docente por parte de los estudiantes han obtenido una nota media en la titulación de 3.71 y 4.14 sobre 5 puntos, respectivamente. Valores similares a los obtenidos en cursos anteriores y en la media de las titulaciones de la Universidad.

De forma puntual, se observa que un número muy bajo de asignaturas no han sido bien valoradas la actividad docente y la enseñanza, siguen existiendo aspectos que deben mejorarse.

La satisfacción global con la titulación es de 3.05 sobre 5 puntos, valor obtenido en la encuesta que hacen los estudiantes al finalizar el último curso del Grado. Los aspectos peor valorados fueron la orientación profesional y laboral recibida, la adecuación de los horarios y turnos, y el equipamiento de aulas y seminarios. Todos estos aspectos se han incluido ya en Planes de Innovación y Mejora de cursos anteriores.

Como cumplimiento de la acción Información de salidas profesionales y cursos posgrado del Grado en Nutrición Humana y Dietética, durante el curso 2016-17 se realizó una Jornada de Orientación Profesional dirigida a alumnos de tercero y cuarto curso, en la que participaron profesionales relacionados con diferentes ámbitos de la Nutrición.

Es importante destacar que la baja participación de los estudiantes en las encuestas de satisfacción tiene como consecuencia que la opinión de unos cuantos sea considerada como representativa.

6.2.2.— Valoración de la satisfacción del Personal Docente e Investigador

La satisfacción global del 42% del profesorado que participa en la docencia del Grado es de 3.9 puntos sobre 5.

Los aspectos peor valorados han sido los conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia, el nivel de asistencia a clase de los estudiantes y los espacios para prácticas (seminarios, sala de informática, laboratorios, etc.).

6.2.3.— Valoración de la satisfacción del Personal de Administración y Servicios

La satisfacción global del 44% del Personal de Administración y Servicios de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte es de 3.53 sobre 5.

El índice de participación del PAS en esta encuesta disminuyó en relación al curso anterior.

Se observa una buena apreciación general, los aspectos peor valorados son la amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo, la adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas, la definición clara de sus funciones y responsabilidades, la suficiencia de la plantilla para atender correctamente la gestión administrativa y la atención a estudiantes y profesorado, y el reconocimiento al trabajo que realiza.

7.— Orientación a la mejora

7.1.— Aspectos susceptibles de mejora en la organización, planificación docente y desarrollo de las actividades del título derivados del análisis de todos y cada uno de los apartados anteriores

Calidad de organización y gestión del título:

- Continuar el seguimiento a las asignaturas en las cuales se han detectado, a través de las encuestas, aspectos susceptibles de mejora.
- Continuar la mejora del procedimiento de confección de los horarios de clase.
- Atender, en la medida de lo posible, las necesidades de infraestructuras y de material.

Competencias y guías docentes:

- Organizar eventos informativos sobre oferta de posgrados y orientación laboral dirigidos a los alumnos de último curso.
- Potenciar a la Biblioteca de la Facultad como espacio de información y documentación.
- Potenciar la sala de lectura como espacio para reunión de alumnos que facilite la realización de tareas como trabajos en grupo.
- Seguir y promocionar la inclusión de actividades concretas y evaluables en inglés en las asignaturas del Grado.
- Convocar de nuevo con los profesores de las asignaturas peor valoradas.
- Continuar con la revisión de las Guías Docentes. Comenzar con el procedimiento de aprobación, evaluación y revisión de las Guías Docentes con la mayor antelación posible.

Prácticum y Trabajo fin de Grado:

- Dar a conocer más información sobre las entidades de prácticas externas y adelantar lo posible el proceso de asignación.
- Introducir actividades en las diferentes asignaturas que permitan el mejor desarrollo del Trabajo fin de Grado o dedicar horas presenciales al desarrollo de la asignatura y a los aspectos metodológicos en las diferentes modalidades.
- Mejora de las rúbricas de evaluación del seguimiento y memoria del Trabajo fin de Grado con el objetivo de simplificar y facilitar el proceso llevado a cabo por el profesor tutor.

Innovación docente:

- Fomentar la participación de profesores y alumnos en proyectos de innovación docente que puedan reanudar en una mayor participación del estudiante en los procesos de enseñanza-aprendizaje.

7.2.— Aspectos especialmente positivos que se considere pueden servir de referencia para otras titulaciones (Buenas prácticas)

En esta titulación existen programas de cooperación con algunas Universidades de países Latinoamericanos donde los estudiantes del Grado tienen la posibilidad no solo de estudiar sino de llevar a cabo actividades en un entorno real relacionado con las competencias de este Grado. Además de la adquisición de conocimientos y habilidades propias del Grado, la experiencia supone una oportunidad excelente de aprendizaje de competencias y habilidades transversales que sin duda constituyen una ayuda a su progreso personal y profesional.

7.3.— Respuesta a las RECOMENDACIONES contenidas en los informes de seguimiento, acreditación (ACPUA) o verificación (ANECA)

La ACPUA en su Informe de Evaluación para la Renovación de la Acreditación del Grado recibido en febrero de 2016 realizó algunas recomendaciones y destacó los puntos débiles del Grado.

Recomendaciones:

- Deben ponerse en marcha las acciones identificadas por la titulación para aliviar la presión sobre las instalaciones y la gestión de horarios.
- Deben revisarse las guías docentes para asegurar que todas se encuentran actualizadas.
- Debe continuarse trabajando para mejorar las dotaciones de infraestructuras y equipamiento en línea con lo previsto en la memoria de verificación.

Puntos débiles:

- Falta de estabilidad del profesorado y alto volumen de profesores asociados.
- La ausencia de espacios específicos para laboratorios de investigación dificulta en gran medida la actividad investigadora en el centro, por lo que generalmente ésta se realiza en los centros del campus de Zaragoza.

7.3.1.— Valoración de cada una

De acuerdo con las propuestas del Informe de Renovación de la Acreditación, en el mes de marzo la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de la Universidad de Zaragoza realizó un plan de mejora, en el que se detallan las acciones a realizar para subsanar las deficiencias relacionadas en dicho informe. La mayor parte de las acciones propuestas se encuentran actualmente en curso.

1. La presión existente sobre las instalaciones y el perfil del profesorado, con un gran volumen de asociados, provoca una gestión de horarios compleja, con la asistencia de los estudiantes tanto en horarios de mañana como de tarde:

- Emplazar a los alumnos delegados de curso a reuniones periódicas con la Vicedecana de Ordenación Académica y con el Coordinador del Grado para escuchar y tener en cuenta sus observaciones en este sentido.
- Establecer reuniones periódicas con el profesorado, especialmente de tipo "asociado", para conocer las incidencias en cada caso y así consensuar el mejor horario para todos.
- Intentar que en los horarios de la mañana predominen más horas de clase teórica (grupo único) y que algunos grupos de prácticas (grupos más reducidos) se reserven para los horarios de tarde.
- Procurar que la gestión de las instalaciones se haga de una manera racional y coherente, y que su utilización sea ajustada y proporcional a lo que viene reflejado en el Plan de Ordenación Docente de las asignaturas, cuestión que tiene que ser revisada y aplicada de manera meticulosa por la Comisión de Garantía de la Calidad del Grado.

2. Deben revisarse las guías docentes para asegurar que todas se encuentran actualizadas:

- El Coordinador como garante de la planificación de la docencia de una titulación, hará llegar a los profesores cuantas indicaciones considere oportunas para asegurar la calidad de las guías docentes, a través del informe de guías docentes, y, llegado el caso, mediante comunicado personal al profesorado afectado, la Comisión de Garantía de la Calidad informará de las posibles deficiencias encontradas en la actualización de las guías docentes, especialmente en lo que se refiere al cumplimiento de los sistemas de evaluación, actividades y resultados de aprendizaje previstos, e inclusión de bibliografía, tanto básica como complementaria, lo más actualizada posible.
- El Coordinador, si así lo estima oportuno, convocará reuniones con todo o parte del profesorado implicado, tal y como se menciona en el procedimiento Q316 sobre la planificación de la docencia y elaboración de las guías docentes.
- La Comisión de Garantía de la Calidad revisará que se cumplen las exigencias y modificaciones propuestas por el Coordinador en el informe de guías docentes, en cuyo caso, una vez verificada su corrección, serán aprobadas por dicha Comisión.
- Se exigirá al profesorado que las guías respondan y sean coherentes con lo dispuesto por el proyecto de titulación, tal y como se recoge en los procedimientos Q214 y Q316 de la Universidad de Zaragoza.
- Si no se cumple con lo dispuesto en los procedimientos Q214, Q231 y Q316 de la Universidad de Zaragoza, se emitirán informes sobre el incumplimiento de aquellos apartados susceptibles de ser corregidos por el profesor, que serán remitidos a la dirección de los departamentos implicados.

3. La memoria de verificación incluía la dotación de una serie de espacios con los equipos y material correspondiente (Unidad de Nutrición Humana, Unidad de Consulta Dietética, Laboratorio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Laboratorio de Análisis Sensorial, Cocina), que no han sido habilitados conforme a las citadas previsiones:

- Comunicar a Rectorado, a través del Adjunto al Rector para Infraestructuras de la Universidad de Zaragoza, la conveniencia de cumplir con lo comprometido en la Memoria de Verificación con relación a la planificación y dotación de los espacios y equipos propios de la titulación indicados, y que actualmente siguen sin estar habilitados, con objeto de mejorar las competencias adquiridas por el estudiante en la titulación.

4. Falta de estabilidad del profesorado y alto volumen de profesores asociados:

- Notificar a Vicerrectorado de profesorado de la Universidad de Zaragoza la conveniencia de aumentar la plantilla de profesorado permanente, ya que hay gran número de profesores asociados lo que dificulta, por un lado la organización y planificación de los horarios y por el otro la estabilidad del profesor.
- Fomentar la contratación de profesorado con el perfil de graduado en Nutrición Humana y Dietética, o que haya realizado estudios previos relacionados con la Titulación que nos ocupa.
- Exhortar a la Universidad y al Gobierno de Aragón sobre la conveniencia de cumplir con el compromiso adquirido de contratar profesores en las áreas de conocimiento con mayor carga docente y con más vinculación al perfil de competencias del graduado. En el caso de que la coyuntura actual no siga permitiendo la contratación de profesores titulares, al menos que dichas plazas tengan carácter de profesor permanente.

5. La ausencia de espacios específicos para laboratorios de investigación dificulta en gran medida la actividad investigadora en el centro, por lo que generalmente ésta se realiza en los centros del campus de Zaragoza:

- Elaborar un plan de equipamiento y espacios necesarios para una investigación adecuada proporcional y acorde con el número de profesores contratados y estudiantes matriculados en el Centro.
- Fomentar y hacer llegar dicho plan a los órganos competentes de la Universidad de Zaragoza, así como a los responsables comprometidos con la acción de mejora. En este sentido, y con la colaboración explícita del Vicerrectorado de Huesca, se están llevando a cabo conversaciones con el Ayuntamiento de Huesca para habilitar instalaciones como laboratorios de investigación. Igualmente se está procediendo en el mismo sentido con el Parque Tecnológico Walqa y con la Escuela Politécnica Superior de Huesca.
- Cuando la actividad investigadora y el número de profesores implicados, de algunos departamentos, cumplan con la normativa exigida, solicitar la implementación de sedes departamentales en el Campus de Huesca.

7.3.2.— Actuaciones realizadas o en marcha

1. Optimizar los horarios de clases y prácticas, mediante reuniones con los representantes de alumnos de los cuatro cursos del Grado, con los profesores responsables de las asignaturas impartidas en un mismo curso y con la Vicedecana de Ordenación Académica.
2. Revisión de guías docentes por parte de la Coordinadora y de la Comisión de Garantía de la Calidad del Grado.

7.4.— Situación actual de las acciones propuestas en el Plan Anual de Innovación y Mejora.
Situación actual de cada acción: ejecutada, en curso, pendiente o desestimada

- Revisión de guías docentes. EJECUTADA
- Seguimiento sobre la adecuación de las guías docentes. EJECUTADA
- Análisis y mejora en las asignaturas con menores tasas de satisfacción en las encuestas. EN CURSO
- Potenciar el uso del idioma inglés entre los alumnos del Grado. EN CURSO
- Apoyo a la creación de proyectos de innovación docente centrados en la mejora de la calidad del Grado. EJECUTADA
- Seguimiento y mejora de la asignatura Prácticum de 4º curso. EN CURSO
- Seguimiento y mejora de la asignatura de Trabajo fin de Grado de 4º curso. EN CURSO
- Fomentar e incentivar la participación de los distintos colectivos en las encuestas de evaluación docente y de satisfacción con la titulación. EJECUTADA
- Optimizar el horario de clase. EJECUTADA
- Mejorar la coordinación entre las asignaturas de 2º curso del Grado. EN CURSO
- Planificar la dotación de espacios y equipamientos propios de la titulación reflejados en la memoria de verificación. EN CURSO
- Consolidación plantilla de profesores de la Titulación. PENDIENTE
- Actividades de orientación para los alumnos del Grado. EJECUTADA
- Potenciar la Biblioteca de la Facultad como espacio de información y documentación. EN CURSO
- Potenciar la implicación de los estudiantes en el Grado. EN CURSO

8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

No ha habido reclamaciones, quejas o incidencias.

9.— Fuentes de información

Información sobre el acceso y admisión al Grado en Nutrición Humana y Dietética.
Información de los resultados de las asignaturas y de los indicadores del Título.
Información sobre la participación del profesorado en proyectos de innovación y cursos del ICE (<http://innovaciondocente.unizar.es/master/loginLDAP.php>)
Resultados de las encuestas de satisfacción de los estudiantes, del profesorado y del PAS.
Plan anual de innovación y mejora curso 2015-16.
Guías docentes de las asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética.
Memoria de verificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.
Informe de evaluación para la renovación de la acreditación de la ACPUA.
Plan de mejora, acreditación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.
Reuniones con profesores y estudiantes.

10.— Datos de la aprobación

10.1.— Fecha de aprobación (dd/mm/aaa)

12/12/2017

10.2.— Aprobación del informe

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
 AÑO: 2016-17 SEMESTRE: Global
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
1728	636	36.81%	3.71

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Fisiología humana (29201)	83	26	31.33	3.99	4.15	4.11	4.15	4.1	10.51%
Bioestadística (29202)	76	49	64.47	3.83	3.75	3.68	3.65	3.74	0.81%
Antropología y sociología de la alimentación (29203)	68	31	45.59	3.45	3.75	3.36	3.19	3.51	-5.39%
Anatomía humana (29204)	64	31	48.44	3.25	3.45	3.28	3.03	3.32	-10.51%
Microbiología de los alimentos (29205)	66	30	45.45	3.47	3.57	3.36	3.21	3.45	-7.01%
Metodología científica y epidemiología nutricional (29206)	81	53	65.43	3.85	3.87	3.81	3.83	3.84	3.5%
Toxicología de los alimentos (29207)	64	15	23.44	3.35	3.64	3.4	3.4	3.48	-6.2%
Nutrición humana (29208)	67	30	44.78	3.72	3.52	3.72	3.55	3.64	-1.89%
Bromatología (29209)	69	16	23.19	3.79	3.56	3.36	3.44	3.53	-4.85%
Bioquímica y tecnología de los alimentos (29210)	83	23	27.71	4.31	4.34	4.25	4.3	4.3	15.9%
Psicología y comunicación en ciencias de la salud (29211)	67	10	14.93	3.63	3.66	3.77	3.5	3.68	-0.81%
Dietética (29212)	54	8	14.81	3.83	3.9	3.97	3.75	3.9	5.12%
Salud pública (29213)	51	15	29.41	3.07	3.57	3.05	2.8	3.22	-13.21%
Fisiopatología (29214)	65	5	7.69	2.33	2.04	1.84	2.0	2.03	-45.28%
Dietoterapia (29215)	47	22	46.81	3.57	3.75	3.8	3.68	3.73	0.54%
Tecnología culinaria (29216)	55	21	38.18	4.56	4.57	4.39	4.71	4.51	21.56%
Patología nutricional (29217)	46	9	19.57	2.19	2.0	2.31	1.78	2.14	-42.32%
Nutrición y alimentación en el deporte (29218)	57	35	61.4	4.07	3.89	4.03	4.23	4.0	7.82%
Higiene alimentaria (29219)	50	22	44.0	3.0	3.04	2.96	2.59	2.97	-19.95%
Organización y gestión de la empresa alimentaria (29220)	46	9	19.57	3.48	3.47	3.33	3.11	3.4	-8.36%
Promoción y educación para la salud (29221)	49	34	69.39	3.77	3.92	3.67	3.55	3.77	1.62%
Nutrición y alimentación infantil (29222)	51	14	27.45	3.83	4.01	3.61	3.79	3.82	2.96%

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
 AÑO: 2016-17 SEMESTRE: Global
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
1728	636	36.81%	3.71

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Gestión de servicios de alimentación (29223)	48	14	29.17	3.41	3.55	3.18	3.14	3.36	-9.43%
Nutrición clínica y farmacología (29225)	36	1	2.78	3.67	1.4	2.6	3.0	2.43	-34.5%
Bioética y deontología (29226)	41	14	34.15	3.39	3.39	3.03	2.93	3.23	-12.94%
Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud (29229)	6	1	16.67	4.0	4.4	3.6	4.0	4.0	7.82%
Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales (29230)	16	13	81.25	3.72	3.63	3.79	3.92	3.73	0.54%
Biología molecular y nutrición humana (29231)	25	20	80.0	3.99	4.12	3.88	3.95	3.99	7.55%
Alimentos funcionales (29233)	25	10	40.0	4.03	4.02	4.12	4.1	4.06	9.43%
Francés aplicado en nutrición (29236)	2	2	100.0	4.5	4.5	4.2	4.5	4.39	18.33%
Bioquímica estructural (29239)	89	36	40.45	4.27	4.16	4.05	3.97	4.13	11.32%
Metabolismo y expresión génica (29240)	78	17	21.79	3.8	4.09	3.82	3.81	3.91	5.39%
Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación (29297)	2	0	0.0						
Fundamentos éticos y políticos del consumo/Curso adaptación (29298)	1	0	0.0						
Sumas y promedios	1728	636	36.81	3.72	3.77	3.65	3.6	3.71	0.0%

Bloque A: Información y Planificación
 Bloque B: organización de las enseñanzas
 Bloque C: Proceso de enseñanza/aprendizaje
 Bloque D: Satisfacción Global
 Asignatura: Media de todas las respuestas
 Desviación: Sobre la media de la Titulación.

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2	2	100.0%	3.7

BLOQUE: RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

	Frecuencias				% Frecuencias			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
4.¿El Acuerdo de aprendizaje se modificó durante el periodo de movilidad?	0	2	0%	100%				
6.¿Qué reconocimiento académico de periodo de movilidad obtuvo o piensa obtendrá de su institución de envío?	Completo 0	Parcial 0	No 0	Completo 0%	Parcial 0%	No 0%		
7.¿Informó la institución de envío de cómo convertirían a su regreso notas obtenidas en la institución de acogida?	Sí, antes 0	Al regreso 2	No 0	No comprobado 0	Sí, antes 0%	Al regreso 100%	No 0%	No comprobado 0%

BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO

	SI	NO	No puedo juzgar	SI	NO	No puedo juzgar
8.¿El proceso de selección en su institución de envío fue justo y transparente?	1	0	1	50%	0%	50%

BLOQUE: COSTES

	0-25%	26-50%	51-75%	76-100%	0-25%	26-50%	51-75%	76-100%
20.¿En qué medida su beca cubrió los gastos de movilidad?	2	0	0	0	100%	0%	0%	0%

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
1. Calidad de los cursos			1		1			50%		50%			3.0
2. Calidad de los métodos de enseñanza			1	1				50%	50%				2.5
3. Apoyo recibido en el proceso de aprendizaje			1	1				50%	50%				2.5
BLOQUE: CALIDAD DEL APRENDIZAJE Y DE LA DOCENCIA RECIBIDA EN LA													2.67
9. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de Zaragoza)					1	1				50%	50%		4.5
10. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de Zaragoza						2					100%		5.0
11. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de destino)					1	1				50%	50%		4.5
12. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de destino					1	1				50%	50%		4.5
BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO													4.62
13. Alojamiento					1	1				50%	50%		4.5

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
 CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2	2	100.0%	3.7

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
14. Aulas				1		1				50%		50%	4.0
15. Espacios de estudio, laboratorios o instalaciones similares					1	1					50%	50%	4.5
16. Bibliotecas	1				1		50%				50%		4.0
17. Acceso a ordenadores	1				1		50%				50%		4.0
18. Acceso a Internet				2						100%			3.0
19. Acceso a bibliografía especializada	2						100%						
BLOQUE:SATISFACCIÓN CON ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURAS DE LA													4.0
21. En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad						2						100%	5.0
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL													5.0
Sumas y promedios													3.7

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
 CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

Alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
2	2	100.0%	3.7

Universidad de destino	Num. Respuestas	Evaluación global de su estancia (P.
HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE WISSENSCHAFTEN HAMBURG	2	3.0

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.



TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)

AÑO: 2016-17

SEMESTRE: Global

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
43	5	11.63%	3.51

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media						Asig	Desv. %
				A	B	C	D	E	F		
Prácticum (29224)	43	5	11.63	2.6	4.08	3.53	3.67	3.67	4.0	3.51	0.0%
Sumas y Promedios	43	5	11.63	2.6	4.08	3.53	3.67	3.67	4.0	3.51	0.0%

Bloque A: Información y asignación de programas de prácticas externas

Bloque B: Centro o Institución

Bloque C: Tutor Académico Universidad

Bloque D: Tutor Externo

Bloque E: Formación Adquirida

Bloque F: Satisfacción Global.



CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	35					12					34.29%					3.55
	Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1. Información sobre las titulaciones que se imparten en el Centro, para el desarrollo de sus labores de gestión y administrativas (fechas, requisitos matrícula, planificación docencia, organización aulas, horarios....)			1	3	5	3			8%	25%	41%	25%	3.83			
2. Comunicación con los responsables académicos (Decano o director del Centro, Director de Departamento, Coordinadores de Titulación y otros)			1	7	2	2			8%	58%	16%	16%	3.42			
3. Relaciones con el profesorado del Centro.			1	3	5	3			8%	25%	41%	25%	3.83			
4. Relaciones con el alumnado del Centro				1	6	5				8%	50%	41%	4.33			
5. Sistema para dar respuesta a las sugerencias y reclamaciones			2	2	6	2			16%	16%	50%	16%	3.67			
BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN													3.82			
6. Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.			4	5	2	1			33%	41%	16%	8%	3.0			
7. Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas.			1	4	6	1			8%	33%	50%	8%	3.58			
8. Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.			1	6	3	2			8%	50%	25%	16%	3.5			
9. Servicios en materia de prevención de riesgos laborales				2	7	3				16%	58%	25%	4.08			
BLOQUE: RECURSOS													3.54			
10. Organización del trabajo dentro de su Unidad			2	4	4	2			16%	33%	33%	16%	3.5			
11. Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.				1		7	4		8%		58%	33%	4.17			
12. Definición clara de sus funciones y responsabilidades		1		5	4	2			8%		41%	33%	3.5			
13. Suficiencia de la plantilla para atender correctamente la gestión administrativa y la atención a estudiantes y profesorado		3	2	4	3				25%	16%	33%	25%	2.58			
14. Reconocimiento al trabajo que realiza		1	2	5	4				8%	16%	41%	33%	3.0			
BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO													3.35			
15. Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del Centro.		2		3	6	1			16%		25%	50%	8%	3.33		
BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL													3.33			
Sumas y promedios													3.55			



TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	48					12					25.0%					3.95
	Frecuencias										% Frecuencias					media
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1. Distribución temporal y coordinación de módulos y/o materias a lo largo del título				3	9					25%	75%				3.75	
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar por el alumno.	1			3	6	2	8%			25%	50%	16%			3.91	
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno, entrega de actividades, evaluaciones, etc.).				4	7	1				33%	58%	8%			3.75	
4. Adecuación de horarios y turnos			1	5	5	1		8%	41%	41%	8%				3.5	
5. Tamaño de los grupos				4	5	3				33%	41%	25%			3.92	
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS															3.76	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia			5	3	3	1			41%	25%	25%	8%			3.0	
7. Orientación y apoyo al estudiante				1	8	3				8%	66%	25%			4.17	
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes		1	3	2	4	2	8%	25%	16%	33%	16%				3.25	
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	2				7	3	16%			58%	25%				4.3	
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	2				5	5	16%			41%	41%				4.5	
BLOQUE:ESTUDIANTES															3.8	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías docentes, datos)				1	4	7				8%	33%	58%			4.5	
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro			1		3	8			8%		25%	66%			4.5	
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de exámenes, etc.)				1	5	6				8%	41%	50%			4.42	
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación, disponibilidad de actas, etc.)	1	1			4	6	8%	8%		33%	50%				4.27	
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).					1	11				8%	91%				4.92	
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de Zaragoza.	2	1	1	2	4	2	16%	8%	8%	16%	33%	16%			3.5	
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN															4.38	
17. Aulas para la docencia teórica			1	3	8				8%	25%	66%				3.58	
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de proyección, pizarras digitales, campus virtual, etc.).				1	9	2				8%	75%	16%			4.08	
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)	1	1		7	3		8%	8%		58%	25%				3.09	
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia	2			5	4	1	16%			41%	33%	8%			3.6	

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

Posibles	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
48	12	25.0%	3.95

Frecuencias						% Frecuencias					media	
N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	

BLOQUE: RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS

21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte				7	5				58%	41%		4.42
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			4	7	1			33%	58%	8%		3.75
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				10	2			83%	16%			4.17

BLOQUE: SATISFACCIÓN GENERAL

Sumas y promedios												4.11
												3.95

Respuestas abiertas: Listado adjunto.



TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

		Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
		49					17					34.69%					3.13
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
1.	Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)			2	9	6				12%	53%	35%		3.24			
2.	Información en la página web sobre el Plan de Estudios			2	3	6	6			12%	18%	35%	35%	3.94			
3.	Actividades de apoyo al estudio			2	11	4				12%	65%	24%		3.12			
4.	Orientación profesional y laboral recibida		5	4	5	2	1			29%	24%	29%	12%	6%	2.41		
5.	Canalización de quejas y sugerencias	2	1	5	5	4				12%	6%	29%	29%	24%	2.8		
BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO														3.11			
6.	Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título			6	5	4	2			35%	29%	24%	12%	3.12			
7.	Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.				8	7	2				47%	41%	12%	3.65			
8.	Adecuación de horarios y turnos		4	6	7					24%	35%	41%		2.18			
9.	Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas		1		4	7	5			6%		24%	41%	29%	3.88		
10.	Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso				12	4	1					71%	24%	6%	3.35		
11.	Oferta de programas de movilidad			5	3	7	2			29%	18%	41%	12%	3.35			
12.	Oferta de prácticas externas		2	4	4	6	1			12%	24%	24%	35%	6%	3.0		
13.	Distribución de los exámenes en el calendario académico			4	3	9	1			24%	18%	53%	6%	3.41			
14.	Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas			1	7	6	3			6%	41%	35%	18%	3.65			
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN														3.29			
15.	Calidad docente del profesorado de la titulación		2		2	11	2			12%		12%	65%	12%	3.65		
16.	Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título	1	2	2	5	5	2			6%	12%	12%	29%	29%	12%	3.19	
17.	Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	15		2						88%		12%			2.0		
BLOQUE:RECURSOS HUMANOS														3.34			
18.	Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca				3	12	2					18%	71%	12%	3.94		
19.	Servicio de reprografía		6	3	2	6				35%	18%	12%	35%	2.47			
20.	Recursos informáticos y tecnológicos		1	6	8	2				6%	35%	47%	12%	2.65			

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)

	Posibles					Nº respuestas					Tasa respuesta					Media
	Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
21. Equipamiento de aulas y seminarios		5	4	5	3		29%	24%	29%	18%			2.35			
22. Equipamiento laboratorios y talleres		2	5	1	7	2	12%	29%	6%	41%	12%		3.12			
BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS													2.91			
23. Gestión académica y administrativa		2		7	7	1	12%		41%	41%	6%		3.29			
BLOQUE:GESTIÓN													3.29			
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título		2		7	8		12%		41%	47%			3.24			
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo		3		3	11		18%		18%	65%			3.29			
BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL													3.26			
Sumas y promedios													3.13			

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

