



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

Curso 2019/2020

1.– Organización y desarrollo

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

Oferta/Matrícula

Año académico: 2019/2020

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 17-01-2021

Número de plazas de nuevo ingreso	56
Número de preinscripciones en primer lugar	122
Número de preinscripciones	714
Estudiantes nuevo ingreso	57

En el curso 2019-20, la demanda de la titulación ha sido ligeramente inferior al curso anterior, no obstante, el número de preinscripciones continúa siendo bastante más elevado que el número de plazas ofertadas. Por ello, se ha cubierto por séptima vez consecutiva el número total de plazas ofertadas. Es importante reseñar que, en este curso académico, por primera vez, se ha establecido el Programa Conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte que ha conllevado 10 alumnos de nuevo ingreso. Las plazas ofertadas han sido deducidas de ambos Grado, siendo 56 el número de estudiantes de nuevo ingreso en el Grado en Nutrición Humana y Dietética que, junto con los estudiantes de nuevo ingreso del Programa Conjunto en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, completan las 66 plazas ofertadas.

De esta forma, la oferta real de plazas es superior a la que aparece en la memoria de verificación (60 plazas), lo que implica una desviación con respecto a las previsiones de la memoria del 10%.

1.2.– Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Año académico: 2019/2020

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Datos a fecha: 17-01-2021

Concepto	Número de estudiantes	Porcentaje
EvAU (*)	44	77,2 %
COU	(no definido)	0,0 %
FP	10	17,5 %
Titulados	3	5,3 %
Mayores de 25	0	0,0 %
Mayores de 40	0	0,0 %
Mayores de 45	0	0,0 %
Desconocido	(no definido)	0,0 %

(*) Incluye los Estudios Extranjeros con credencial UNED: Nº estudiantes: 0 Porcentaje: 0%

Al igual que en cursos anteriores, la mayor parte de los alumnos de nuevo ingreso en la titulación procedente de la EvAU (Evaluación para el Acceso a la Universidad). Sin embargo, un porcentaje importante tienen como estudios previos Formación Profesional (FP), estos alumnos cuentan con el reconocimiento de los créditos correspondientes. Además, se ha observado un ligero incremento de alumnado procedente de otras titulaciones universitarias, en comparación con el curso académico anterior.

1.3.— Nota media de admisión

Nota media de admisión

Año académico: 2019/2020

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Datos a fecha: 17-01-2021

Nota media de acceso EvAU (*)	9.224
Nota media de acceso COU	(no definido)
Nota media de acceso FP	8.597
Nota media de acceso Titulados	8.25
Nota media de acceso Mayores de 25	(no definido)
Nota media de acceso Mayores de 40	(no definido)
Nota media de acceso Mayores de 45	(no definido)
Nota de corte EvAU preinscripción Julio	7.44
Nota de corte EvAU preinscripción Septiembre	(no definido)

La nota media de admisión a través de la EvAU ha aumentado en relación con la del curso anterior (8.895), 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...

A lo largo del curso 2019-20 se han llevado a cabo las modificaciones necesarias para adaptar la docencia a la situación excepcional derivada de la alerta sanitaria por el COVID-19. Las guías docentes fueron modificadas mediante adendas, en las que el profesorado incluyó aquellos aspectos que requerían modificación, como la evaluación, dada la imposibilidad de llevar a cabo algunas acciones previstas, debido a la pandemia.

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

No ha habido modificaciones o incidencias a lo largo del curso 2019-20.

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 2019-20, 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 4,08 sobre 5 puntos, superior a la media obtenida en cursos anteriores. 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. Aunque ha mejorado ligeramente, en general, la participación de los estudiantes y del resto de colectivos en las encuestas de satisfacción es muy baja y es difícil saber si la opinión es representativa.

Es esencial reseñar que el desarrollo de la docencia del segundo semestre ha estado severamente condicionado e influenciado por la pandemia de COVID-19, que conllevó la suspensión de toda la docencia física durante casi todo el periodo lectivo. A modo alternativo, se programaron diferentes actividades docentes, llevadas a cabo de forma telemática, impartiendo tanto el contenido teórico como práctico en presentaciones que se desarrollaron a través de diferentes plataformas, como Google Meet. La evaluación de las asignaturas se planteó de forma telemática, incluyendo diferentes criterios y herramientas o mediante la elaboración de trabajos, tal y como se recogió en las adendas que el profesorado elaboró, de forma anexa a las guías docentes. Las adendas establecidas para cada asignatura del Grado se pueden

consultar en el siguiente link: <https://academico.unizar.es/grado-y-master-adendas-guias-docentes/grados-csalud/g-nutricion-humana>. Del mismo modo, los trabajos fin de grado se evaluaron de acuerdo al procedimiento simplificado establecido por la normativa de la Universidad.

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: 2019/2020

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
Datos a fecha: 15-11-2020

Categoría	Total	%	En primer curso	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	1	1,79	0	5	5	13,5	0,21
No Informado	1	1,79	0	0	0	4,5	0,07
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	11	19,64	5	23	46	1.537,7	24,28
Profesor Contratado Doctor	10	17,86	5	15	0	1.622,4	25,62
Profesor Ayudante Doctor	5	8,93	3	2	0	625,0	9,87
Profesor Asociado	23	41,07	4	0	0	2.215,0	34,98
Profesor Asociado en Ciencias de la Salud	3	5,36	0	0	0	274,0	4,33
Personal Investigador en Formación	2	3,57	0	0	0	40,0	0,63
Total personal académico	56	100,00	17	45	51	6.332,1	100,00

En comparación con el curso anterior, en el curso 2019-20, hubo una disminución relevante en el número de profesores titulares de Universidad (de 28,85% a 19,64%) y ligero en el de profesores contratado doctor. Sin embargo, incrementó levemente el número de profesores ayudante doctor y de forma más marcada el de profesores asociados (de 36,54% a 41,07%). De forma novedosa, se han incorporado durante este curso académico, 2 personas en calidad de Personal Investigador en Formación.

De las anteriores cifras y variaciones expuestas, cabe reseñar que casi la mitad de la plantilla docente la constituyen profesores asociados (incluyendo los profesores asociados en ciencias de la salud).

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

Durante el curso 2019-20, 12 profesores han participado en cursos de formación del ICE (18 cursos) con diferentes temáticas y 7 profesores en la realización de 9 proyectos de innovación docente. La participación del profesorado de la titulación 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 27 profesores con contrato a tiempo completo son responsables del 60% de las horas de dedicación docente de la titulación. La calidad docente del profesorado se acredita por su experiencia, ya que cuentan con 51 quinquenios de docencia. Su perfil investigador, con 45 sexenios de investigación reconocidos, se considera suficiente y adecuado para los requerimientos de la titulación. El restante 40% de la dedicación docente está asignada a profesores asociados, que cuentan 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 la titulación 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 de la titulación. 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 (IIS Aragón) y el Instituto de Biocomputación y Física de Sistemas (BIFI). Durante el curso 2019-20 han publicado artículos de investigación y revisiones científicas en revistas internacionales. Además, han participado en 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 y 4 títulos de Máster, 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 aptos y cubren las necesidades especificadas en la memoria de verificación.

La Facultad dispone de la infraestructura suficiente para la impartición de la docencia teórica y práctica. Se utilizan algunas salas y laboratorios compartidos con otros estudios de Grado de la Facultad. 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 urgente 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.

Es importante recalcar que, tras el comienzo de la pandemia de COVID-19, y con el objetivo de poder desarrollar parte de la docencia de forma telemática, se realizó una renovación y una adaptación de la infraestructura informática y audiovisual de la Facultad. En este sentido, se han incorporado cámaras para poder retransmitir las clases en "streaming" y se han renovado la mayor parte de dispositivos informáticos de las aulas, optimizando así el proceso de impartición de la docencia, tanto físicamente como en formato telemático.

4.2.— Análisis y valoración de las prácticas externas curriculares: Número de estudiantes, 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 2019-20, las instituciones participantes, distribuidas por Huesca, Zaragoza, Teruel, Logroño, Córdoba y tres localidades de Navarra (Peralta, San Adrián y Tudela), fueron: Centro de Rehabilitación Psicosocial Santo Cristo de los Milagros; Hospital San Jorge; Hospital Royo Villanova; Hospital Universitario Miguel Servet; Hospital Nuestra Señora de Gracia; Centros de Atención Primaria; Colegios Públicos; Asociación Celiaca Aragonesa; Asociación Arper; Cruz Roja; Asociación Española contra el Cáncer; Aramark; Serunió Colectividades; Cores; Grupo de Investigación Genud; Medicina Naturista Angel Borrueal Omenat; Clínica de Nutrición Humanitas; Clínica de Nutrición Clinur; Club Baloncesto Peñas Huesca; Club Baloncesto Boscos; Club Deportivo Peñas Oscenses; Sociedad Deportiva Huesca; Hospital San Pedro; Centro Dietaryplus; Ferroatlántica del Cinca S.L.; Federación Aragonesa de Deportes de Invierno; Nutricionista María Riart Sala; Club Natación Zoiti 89; Cáritas; Asociación CADIS; Hospital Sagrado Corazón de Jesús; INNOVA Obrador S.L.; Universidad de Córdoba; Hospital La Arruzafa; Hospital Obispo Polanco; Centro Médico Blasco; Eurorest Colectividades; Residencia Ciudad de Huesca; Bioglobal S.L.; Asociación de Comercio y Servicios de Huesca; Centro de Atención a Personas con Discapacidad Intelectual (IASS); Centro Insular de Rehabilitación; Residencia Sagrada Familia; Mediterránea de Catering; Centro de Nutrición con S de Salud; Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA); Baloncesto Clavijo; Instituto de Investigación Sanitaria Aragón (IIS Aragón).

Cabe reseñar que durante el curso 2019-20, debido a la pandemia de COVID-19, las prácticas curriculares tuvieron que ser suspendidas a comienzos de marzo de 2020. La Universidad estipuló que, dadas las circunstancias excepcionales, se autorizaba la aprobación de las prácticas habiendo superado un 50% de las horas estipuladas en las mismas. Las entidades sustituyeron las actividades presenciales previstas en el marco de las prácticas, por tareas telemáticas que pudiera realizar el alumno en su domicilio. Además, el alumnado tuvo la posibilidad de realizar un curso online con el objetivo de cubrir el 50% de las horas requeridas, entre ambos planteamientos.

Actualmente se cuenta con más de 50 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 de los propios estudiantes, 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 2019-20 se matricularon 61 estudiantes, 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, contestadas únicamente por el 8,2% de los estudiantes, muestran una valoración global de 3,57 puntos sobre 5. Es importante recalcar que una buena proporción de las

prácticas no se pudieron realizar, de acuerdo a los planteamientos y objetivos inicialmente establecidos, por lo que el bajo ratio de participación así como el valor obtenido pudieron estar directamente influenciados por las circunstancias.

4.3.— Prácticas externas extracurriculares

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

Durante el curso 2019-20, sólo un estudiante realizó prácticas extracurriculares, en la empresa Mazana Piensos Compuestos. La pandemia de COVID-19 ha podido constituir un condicionante esencial en la posibilidad de la realización de este tipo de prácticas por parte del alumnado, pues muchas entidades no pudieron reanudar su actividad habitual durante la totalidad del periodo del curso académico.

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

Estudiantes en planes de movilidad

Año académico: 2019/2020

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
Datos a fecha: 17-01-2021

Centro	Estudiantes enviados	Estudiantes acogidos
Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte	13	8

Los datos del Grado en Nutrición Humana y Dietética en planes de movilidad durante el curso 2019-20 han sido:

* Alumnado saliente a otras Universidades en el Programa Sicue/Séneca*

- Universidad de Granada (2 alumnos).
- Universidad Autónoma de Madrid (1 alumno).

* Alumnado saliente a otras Universidades en el Programa Erasmus+*

- Universidad de Eastern (Finlandia) (2 alumnos).
- Universidad de Gent (Bélgica) (1 alumno).
- Universidad "Hochschule für Angewandte Wissenschaften", en Hamburgo (Alemania) (4 alumnos).
- Universidad de Porto (Portugal) (3 alumnos).

* Alumnado procedente de otras Universidades en el Programa Sicue/Séneca*

- Universidad del País Vasco (1 alumno).

* Alumnado procedente de otras Universidades en el Programa Erasmus+*

- Universidad Harakopio de Atenas (Grecia) (2 alumnos).
- Universidad de Gent (Bélgica) (2 alumnos).
- Universidad "Hochschule für Angewandte Wissenschaften", en Hamburgo (Alemania) (1 alumno).

* Alumnado procedente de otras Universidades en el programa de movilidad con Latinoamérica*

- Universidad Intercontinental de México (1 alumno).
- Universidad de Colima (México) (1 alumno).

En general, los programas de movilidad cuentan con un alto grado de satisfacción por parte de los estudiantes. Específicamente en la encuesta de Programas de movilidad - Erasmus, la valoración del estudiantado fue de 4,14 puntos sobre 5, habiendo contestado el 100% de los alumnos.

La titulación cuenta con un número elevado de acuerdos bilaterales firmados con otras universidades y cabe destacar que este curso académico se ha producido un incremento muy significativo en el número de estudiantes que participan en programas de movilidad.

5.— Resultados de aprendizaje

5.1.— Distribución de calificaciones por asignatura

Distribución de calificaciones

Año académico: 2019/2020

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
 Datos a fecha: 17-01-2021

Curso	Código	Asignatura	No pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%
1	29201	Fisiología humana	3	4,4	3 4,4	24 35,3	34 50,0	2 2,9	2 2,9	0 0,0
1	29202	Bioestadística	0	0,0	3 5,3	17 29,8	31 54,4	4 7,0	2 3,5	0 0,0
1	29203	Antropología y sociología de la alimentación	3	5,3	0 0,0	30 52,6	22 38,6	0 0,0	2 3,5	0 0,0
1	29204	Anatomía humana	3	5,4	0 0,0	7 12,5	23 41,1	20 35,7	3 5,4	0 0,0
1	29205	Microbiología de los alimentos	3	4,9	0 0,0	19 31,1	39 63,9	0 0,0	0 0,0	0 0,0
1	29206	Metodología científica y epidemiología nutricional	10	15,4	0 0,0	19 29,2	32 49,2	3 4,6	1 1,5	0 0,0
1	29207	Toxicología de los alimentos	4	6,7	0 0,0	4 6,7	43 71,7	6 10,0	3 5,0	0 0,0
1	29239	Bioquímica estructural	3	3,8	2 2,6	64 82,1	6 7,7	0 0,0	3 3,8	0 0,0
1	29240	Metabolismo y expresión génica	5	7,0	0 0,0	8 11,3	55 77,5	0 0,0	3 4,2	0 0,0
2	29208	Nutrición humana	3	4,6	4 6,2	31 47,7	26 40,0	0 0,0	1 1,5	0 0,0
2	29209	Bromatología	3	4,6	1 1,5	32 49,2	29 44,6	0 0,0	0 0,0	0 0,0
2	29210	Bioquímica y tecnología de los alimentos	3	3,8	7 9,0	43 55,1	24 30,8	0 0,0	1 1,3	0 0,0
2	29211	Psicología y comunicación en ciencias de la salud	4	5,6	1 1,4	54 75,0	13 18,1	0 0,0	0 0,0	0 0,0
2	29212	Dietética	1	1,6	2 3,2	42 67,7	16 25,8	0 0,0	1 1,6	0 0,0
2	29213	Salud pública	1	1,8	0 0,0	5 8,8	50 87,7	1 1,8	0 0,0	0 0,0
2	29214	Fisiopatología	0	0,0	4 6,3	20 31,7	32 50,8	4 6,3	3 4,8	0 0,0
3	29215	Dietoterapia	2	3,3	2 3,3	20 32,8	28 45,9	7 11,5	2 3,3	0 0,0
3	29216	Tecnología culinaria	1	1,5	2 3,0	41 62,1	13 19,7	6 9,1	3 4,5	0 0,0
3	29217	Patología nutricional	1	1,8	0 0,0	6 10,7	44 78,6	3 5,4	2 3,6	0 0,0
3	29218	Nutrición y alimentación en el deporte	1	1,7	0 0,0	20 34,5	34 58,6	1 1,7	2 3,4	0 0,0
3	29219	Higiene alimentaria	1	1,6	4 6,5	43 69,4	13 21,0	0 0,0	1 1,6	0 0,0
3	29220	Organización y gestión de la empresa alimentaria	0	0,0	0 0,0	29 53,7	20 37,0	5 9,3	0 0,0	0 0,0
3	29221	Promoción y educación para la salud	1	1,8	6 10,9	18 32,7	28 50,9	2 3,6	0 0,0	0 0,0

Curso	Código	Asignatura	No pre	1% Sus	0% Apr	7% Not	57% Sáb	26% M	5% O	0%						
3	29222	Nutrición y alimentación infantil														
3	29223	Gestión de servicios de alimentación	2	3,5	2	3,5	19	33,3	30	52,6	3	5,3	1	1,8	0	0,0
4	29224	Prácticum	0	0,0	0	0,0	1	1,7	11	18,6	47	79,7	0	0,0	0	0,0
4	29225	Nutrición clínica y farmacología	1	1,4	1	1,4	27	38,0	37	52,1	2	2,8	3	4,2	0	0,0
4	29226	Bioética y deontología	0	0,0	0	0,0	15	25,9	38	65,5	4	6,9	1	1,7	0	0,0
4	29227	Trabajo fin de Grado	6	8,5	0	0,0	2	2,8	19	26,8	37	52,1	7	9,9	0	0,0
4	29228	Comunicación y marketing en nutrición	0	0,0	0	0,0	7	35,0	12	60,0	1	5,0	0	0,0	0	0,0
4	29230	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales	0	0,0	1	3,3	5	16,7	18	60,0	4	13,3	2	6,7	0	0,0
4	29231	Biología molecular y nutrición humana	0	0,0	0	0,0	0	0,0	19	76,0	5	20,0	1	4,0	0	0,0
4	29233	Alimentos funcionales	0	0,0	0	0,0	3	9,7	22	71,0	5	16,1	1	3,2	0	0,0
4	29235	Inglés aplicado en dietética y nutrición	0	0,0	0	0,0	15	53,6	10	35,7	2	7,1	1	3,6	0	0,0
4	29297	Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	100,0	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	0	0,0	1	100,0	0	0,0	0	0,0
4	29299	Organización de la empresa alimentaria/Curso adaptación	1	100,0	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 ha sido especialmente alto este curso académico y aumenta a lo largo del plan formativo, tendencia también observada en años previos.

La valoración de la distribución de calificaciones muestra que únicamente la asignatura de primer curso Metodología científica y epidemiología nutricional supera el 15% en la tasa de no presentados. Cabe destacar que en este curso, se ha observado una disminución en la tasa de suspensos, siendo tan sólo la asignatura de Promoción y educación para la salud la que presenta una tasa superior al 10%.

En general, las calificaciones mejoran conforme el estudiante avanza en la titulación, obteniéndose en tercer y cuarto curso un ligero aumento 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 de la titulación 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: 2019/2020

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 17-01-2021

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	68	5	62	3	3	95.38	91.18
1	29202	Bioestadística	57	5	54	3	0	94.74	94.74
1	29203	Antropología y sociología de la alimentación	57	4	54	0	3	100.00	94.74

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
1	29204	Anatomía humana	56	5	53	0	3	100.00	94.64
1	29205	Microbiología de los alimentos	61	2	58	0	3	100.00	95.08
1	29206	Metodología científica y epidemiología nutricional	65	1	55	0	10	100.00	84.62
1	29207	Toxicología de los alimentos	60	2	56	0	4	100.00	93.33
2	29208	Nutrición humana	65	2	58	4	3	93.44	89.06
2	29209	Bromatología	65	2	61	1	3	98.39	93.85
2	29210	Bioquímica y tecnología de los alimentos	78	2	68	7	3	90.41	86.84
2	29211	Psicología y comunicación en ciencias de la salud	72	0	67	1	4	98.53	93.06
2	29212	Dietética	62	5	59	2	1	96.72	95.16
2	29213	Salud pública	57	3	56	0	1	100.00	98.25
2	29214	Fisiopatología	63	4	59	4	0	93.44	93.44
3	29215	Dietoterapia	61	4	57	2	2	96.23	92.73
3	29216	Tecnología culinaria	66	2	63	2	1	96.61	95.00
3	29217	Patología nutricional	56	2	55	0	1	100.00	98.04
3	29218	Nutrición y alimentación en el deporte	58	2	57	0	1	100.00	98.21
3	29219	Higiene alimentaria	62	2	57	4	1	92.73	91.07
3	29220	Organización y gestión de la empresa alimentaria	54	2	54	0	0	100.00	100.00
3	29221	Promoción y educación para la salud	55	5	48	6	1	87.50	85.71
3	29222	Nutrición y alimentación infantil	52	2	51	0	1	100.00	97.92
3	29223	Gestión de servicios de alimentación	57	3	53	2	2	95.56	91.49
4	29224	Prácticum	59	2	59	0	0	100.00	100.00
4	29225	Nutrición clínica y farmacología	71	2	69	1	1	100.00	98.53
4	29226	Bioética y deontología	58	3	58	0	0	100.00	100.00
4	29227	Trabajo fin de Grado	71	0	65	0	6	100.00	91.55
4	29228	Comunicación y marketing en nutrición	20	0	20	0	0	100.00	100.00
4	29230	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales	30	0	29	1	0	100.00	100.00
4	29231	Biología molecular y nutrición humana	25	1	25	0	0	100.00	100.00
4	29233	Alimentos funcionales	31	1	31	0	0	100.00	100.00
4	29235	Inglés aplicado en dietética y nutrición	28	2	28	0	0	100.00	100.00
1	29239	Bioquímica estructural	78	3	73	2	3	97.33	93.59
1	29240	Metabolismo y expresión génica	71	3	66	0	5	100.00	92.96
4	29297	Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación	2	0	2	0	0	100.00	100.00
4	29298	Fundamentos éticos y políticos del consumo/Curso adaptación	1	1	1	0	0	100.00	100.00
4	29299	Organización de la empresa alimentaria/Curso adaptación	1	1	0	0	1	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, observándose una tendencia de ligera mejora. En todas las asignaturas los valores son superiores al 80% y en la mayor parte, incluso, se encuentran por encima del 90%. Cabe destacar que en algunas asignaturas se observa una mejora considerable en estos indicadores.

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

Código: PIIDUZ_19_143 **Título:** Nuevo enfoque en los casos clínicos: Escape room (*Estudio de Nutrición Humana y Dietética*).

Código: PIIDUZ_19_379 **Título:** “Presentación de una patología de Endocrinología y Nutrición en sesiones presenciales por parte del alumnado” (*Estudio de Nutrición Humana y Dietética*).

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: 17-01-2021

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
2013-2014	89.46	80.77	97.55
2014-2015	88.93	81.96	92.95
2015-2016	91.04	85.12	89.59
2016-2017	90.97	82.86	90.74
2017-2018	91.81	85.72	93.51
2018-2019	91.60	87.58	91.25
2019-2020	97.66	94.40	93.74

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. Los valores han incrementado significativamente, respecto al curso académico anterior, especialmente en cuanto a tasas de éxito y rendimiento se refiere.

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: 17-01-2021

Curso de la cohorte de nuevo ingreso (*)	Abandono	Graduación
2013-2014	28.30	52.83
2014-2015	21.67	55.00
2015-2016	20.69	46.55
2016-2017	16.39	63.93

(*) El curso de la cohorte de nuevo ingreso muestra el curso académico de inicio de un conjunto de estudiantes que acceden a una titulación por preinscripción. Los datos de la tasa de graduación y abandono de una cohorte en el curso académico 'x' estarán disponibles a partir del curso 'x+n', donde 'n' es la duración en años del plan de estudios.

Los datos obtenidos en el análisis de los indicadores del título muestran que la tasa de graduación al finalizar el curso 2019-20, de los estudiantes correspondientes a la cohorte del curso 2016-17, fue significativamente mayor en comparación con los cursos anteriores, muy especialmente con el curso anterior, mientras que la tasa de abandono disminuyó de forma relevante.

Los valores obtenidos están cercanos a la media de las titulaciones de la Universidad.

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

6.2.1.— Valoración de la satisfacción de los estudiantes 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 4,08 y 4,35 sobre 5 puntos, respectivamente. Estos valores son ligeramente superiores 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, lo que deja entrever que siguen existiendo aspectos que deben mejorarse.

De forma novedosa, este curso 2019-20 se inició el Programa Conjunto de Nutrición Humana y Dietética – Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. La evaluación de la enseñanza y la evaluación de la actividad docente por parte de los estudiantes que cursaron el primer curso de este Programa han obtenido una nota media en la titulación de 4,03 y 4,23 sobre 5 puntos, respectivamente. Es importante recalcar que esta evaluación hace referencia al total de asignaturas y profesorado, que incluyen ambos Grados.

La satisfacción global con la titulación es de 3,26 sobre 5 puntos, valor obtenido en la encuesta que hacen los estudiantes al finalizar el último curso del Grado. Esta calificación ha disminuido ligeramente respecto al curso anterior. El punto peor valorado continúa siendo la adecuación de los horarios y turnos. Este aspecto se ha incluido ya en Planes de Innovación y Mejora de cursos anteriores y se plantea continuar trabajando en él. Además, el alumnado refiere una mala valoración del equipamiento de aulas y seminarios, así como de los recursos informáticos y tecnológicos.

Cabe destacar que la participación del alumnado en las encuestas ha incrementado ligeramente, situándose en torno al 20-25%, aunque sigue siendo una tasa baja por lo que la consecuencia de ello es que la opinión de unos cuantos es considerada como representativa.

Entre las acciones propuestas en los Planes de Innovación y Mejora de cursos anteriores se encuentra el fomentar la participación de los estudiantes en las encuestas y, aunque se ha observado una mejora ligera en este aspecto, se prorrogarán las acciones al respecto para intentar conseguir mejores tasas.

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

La satisfacción global del profesorado que participa en la docencia de la Titulación es de 3,95 puntos sobre 5, valor ligeramente inferior al del curso anterior.

Entre el profesorado que imparte docencia en el Programa Conjunto de Nutrición Humana y Dietética – Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, la satisfacción global ha sido de 3,91 puntos sobre 5. Nuevamente, es importante recalcar que esta evaluación hace referencia al profesorado que imparte docencia en ambos Grados durante el primer curso.

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, las aulas para la docencia teórica, los recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente y los espacios para prácticas (seminarios, sala de informática, laboratorios, etc.). Esto implica que no ha habido variaciones importantes respecto a cursos anteriores.

Cabe destacar que la participación del profesorado en las encuestas ha incrementado de forma notable, situándose en 58,82%. Entre las acciones propuestas en los Planes de Innovación y Mejora de cursos anteriores se incluyó el fomento de la participación del profesorado en las encuestas y, a la luz de los presentes resultados, se podría valorar que el objetivo ha sido alcanzado. Sin embargo, dada la importancia de este aspecto, se seguirá incluyendo esta acción en los mencionados Planes, con el objetivo de que esta tasa siga incrementando.

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

La satisfacción global del Personal de Administración y Servicios de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte es de 3,94 sobre 5, siendo una valoración ligeramente superior a la del curso anterior.

Observándose una buena valoración de la mayor parte de los ítems, cabe reseñar que el aspecto peor valorado es la adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas. La amplitud y adecuación de los espacios donde se desarrolla el trabajo, el plan de formación para el personal de Administración y Servicios, así como la organización del trabajo dentro de cada Unidad son aspectos que también han obtenido una baja puntuación.

El índice de participación del PAS (41,67%) en esta encuesta aumentó de forma muy notable, en relación al curso anterior. Entre las acciones propuestas en los Planes de Innovación y Mejora de cursos anteriores se encuentra el fomentar la participación de todos los colectivos en las encuestas. Teniendo en cuenta los presentes resultados, se podría concluir que el objetivo ha sido alcanzado en relación a este aspecto entre el PAS. Sin embargo, dada la importancia de este aspecto, se seguirá incluyendo esta acción en los mencionados Planes, con el objetivo de que esta tasa siga incrementando.

6.2.4.– Valoración de la satisfacción de los egresados (inserción laboral)

Es esencial recalcar que tan sólo 2 egresados (lo que ha supuesto un 5,88% del total), del curso 2017-18, realizaron la encuesta de valoración por lo que su valoración no resulta representativa y es inviable extraer conclusiones sólidas sobre ello.

La Comisión de Garantía de Calidad del Centro, analizó la información recogida en los cuestionarios de inserción laboral y adecuación de formación enviada desde el Centro a los egresados titulados en el curso 2018-19, y se obtuvieron los siguientes datos de los 11 egresados que participaron:

EMPLEABILIDAD

- El 81% de la muestra entrevistada se encuentra en activo. De ellos:

- El 27% consiguió su empleo gracias a las prácticas realizadas en el Grado, el 27% fueron emprendedores y desarrollaron su propia empresa, el 36% obtuvieron su trabajo mediante entrevistas y curriculum vitae y 9% no contesta adecuadamente.

- El 55% trabaja a tiempo parcial.

- El 70% valora con 4 y 5, en una escala de 1 a 5, el grado de satisfacción con su trabajo actual.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- El 63% considera que son necesarios sus conocimientos universitarios para desarrollar su trabajo.

- El 66% ha tenido que adquirir algún tipo de conocimiento o habilidad específica para desarrollar su trabajo.
- El 91% se siguió formando cuando terminó sus estudios de Grado, la mayoría eligió cursos de especialización.
- El 91% volvería a cursar la misma titulación si pudiera volver a elegir, y de ellos, el 60% lo haría en la misma Facultad, un 30% no contesta y sólo un 10% cambiaría de Facultad.

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 para su inclusión en el PAIM

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.
- Promover la organización y centralización de la información sobre la programación de prácticas, por parte de los órganos administrativos.
- Atender, en la medida de lo posible, las necesidades de infraestructuras y de material, especialmente los recursos tecnológicos.

Competencias y guías docentes:

- 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 a 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.
- Promover las actividades de orientación profesional y laboral del estudiantado, muy especialmente en aquellos que se encuentran en último curso, a través del programa de POUZ y otras iniciativas de interés. En este sentido, se potenciarán ámbitos de desarrollo laboral y académico, como el de la investigación, optimizando y diversificando las salidas profesionales de los estudiantes.

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.

Innovación docente:

- Fomentar la participación de profesores y estudiantes en proyectos de innovación docente que puedan redundar 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 la titulación. 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 recomendación

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.

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 estudiantes 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.

3. Puesta a punto de un espacio para su futuro acondicionamiento como Laboratorio de Alimentos.

4. El número de profesores con el perfil de graduado en Nutrición Humana y Dietética ha incrementado.

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

- Análisis asignaturas con bajas tasas de satisfacción en encuestas. EJECUTADA
- Optimizar los horarios de clase. EJECUTADA
- Seguimiento y mejora de la asignatura Trabajo Fin de Grado de 4º curso. EJECUTADA
- Revisión de la normativa de Centro sobre Trabajos Fin de Grado. EJECUTADA
- Seguimiento y mejora de la asignatura Prácticum de 4º curso. EJECUTADA
- Activación de asignaturas optativas. EJECUTADA
- Planificar la dotación de espacios y equipamientos propios de la titulación. EN CURSO
- Consolidación plantilla de profesores de la Titulación. EN CURSO
- Apoyo a la creación de proyectos de innovación docente. EN CURSO
- Fomentar la participación de los distintos colectivos en las encuestas. EN CURSO
- Movilidad nacional e internacional del alumnado. PENDIENTE
- Análisis organización de la Titulación. EN CURSO
- Inserción laboral y empleabilidad egresados. EJECUTADA
- Asignatura Prácticum. EN CURSO
- Organización prácticas y reserva de espacios. EN CURSO

8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

No se recibieron 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 2017-18.

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/aaaa)

11/01/2021

10.2.– Aprobación del informe

Asistentes:

- Dos profesores.
- Dos estudiantes.
- Experto externo del Rector.
- Coordinadora de la titulación (presidente).

Excusan asistencia:

- Experto externo del centro.
- Un estudiante.

6 votos a favor.

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)

AÑO: 2019-20 **SEMESTRE:** Global

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
1769	426	24.08%	4.08

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Fisiología humana (29201)	68	18	26.47	4.08	4.06	3.78	3.72	3.94	-3.43%
Bioestadística (29202)	57	47	82.46	4.01	4.11	3.93	4.06	4.02	-1.47%
Antropología y sociología de la alimentación (29203)	57	13	22.81	3.31	3.65	3.26	2.77	3.37	-17.4%
Anatomía humana (29204)	56	15	26.79	3.65	3.7	3.5	3.33	3.59	-12.01%
Microbiología de los alimentos (29205)	61	24	39.34	4.36	4.5	4.26	4.29	4.37	7.11%
Metodología científica y epidemiología nutricional (29206)	67	18	26.87	4.55	4.53	4.35	4.28	4.45	9.07%
Toxicología de los alimentos (29207)	61	14	22.95	4.0	3.99	3.71	3.79	3.88	-4.9%
Nutrición humana (29208)	64	11	17.19	4.12	4.35	4.05	4.0	4.17	2.21%
Bromatología (29209)	65	10	15.38	4.67	4.7	4.54	4.78	4.64	13.73%
Bioquímica y tecnología de los alimentos (29210)	76	9	11.84	4.56	4.62	4.42	4.44	4.52	10.78%
Psicología y comunicación en ciencias de la salud (29211)	72	9	12.5	4.07	3.93	3.71	3.44	3.85	-5.64%
Dietética (29212)	63	5	7.94	5.0	4.88	4.56	5.0	4.8	17.65%
Salud pública (29213)	61	8	13.11	3.58	4.05	3.63	3.12	3.73	-8.58%
Fisiopatología (29214)	63	6	9.52	3.71	3.97	3.8	4.0	3.85	-5.64%
Dietoterapia (29215)	56	13	23.21	4.64	4.45	4.48	4.62	4.51	10.54%
Tecnología culinaria (29216)	60	14	23.33	4.67	4.7	4.49	4.5	4.6	12.75%
Patología nutricional (29217)	54	11	20.37	3.09	3.09	2.4	2.4	2.79	-31.62%
Nutrición y alimentación en el deporte (29218)	56	17	30.36	3.43	3.21	2.93	2.35	3.1	-24.02%
Higiene alimentaria (29219)	58	23	39.66	4.3	4.27	4.01	4.0	4.17	2.21%
Organización y gestión de la empresa alimentaria (29220)	50	11	22.0	3.67	4.0	3.51	3.55	3.72	-8.82%
Promoción y educación para la salud (29221)	50	18	36.0	4.17	4.23	4.16	4.0	4.17	2.21%
Nutrición y alimentación infantil (29222)	51	10	19.61	4.7	4.64	4.54	4.6	4.61	12.99%

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)
 AÑO: 2019-20 SEMESTRE: Global
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media
1769	426	24.08%	4.08

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Gestión de servicios de alimentación (29223)	50	9	18.0	4.67	4.71	4.47	4.33	4.59	12.5%
Nutrición clínica y farmacología (29225)	68	3	4.41	3.89	4.33	4.0	2.67	4.0	-1.96%
Bioética y deontología (29226)	51	6	11.76	3.56	3.73	3.7	4.0	3.7	-9.31%
Comunicación y marketing en nutrición (29228)	15	3	20.0	4.22	4.6	4.33	4.0	4.38	7.35%
Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales (29230)	26	7	26.92	3.57	3.66	3.6	3.5	3.61	-11.52%
Biología molecular y nutrición humana (29231)	25	18	72.0	3.98	4.03	3.96	3.82	3.98	-2.45%
Alimentos funcionales (29233)	29	4	13.79	4.17	4.15	4.4	4.5	4.27	4.66%
Inglés aplicado en dietética y nutrición (29235)	25	12	48.0	4.17	4.28	4.06	4.0	4.16	1.96%
Bioquímica estructural (29239)	78	23	29.49	4.61	4.42	4.25	4.26	4.39	7.6%
Metabolismo y expresión génica (29240)	72	17	23.61	4.78	4.75	4.6	4.59	4.69	14.95%
Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación (29297)	2	0	0.0						
Fundamentos éticos y políticos del consumo/Curso adaptación (29298)	1	0	0.0						
Organización de la empresa alimentaria/Curso adaptación (29299)	1	0	0.0						
Sumas y promedios	1769	426	24.08	4.14	4.19	3.97	3.92	4.08	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
10	10	100.0%	4.14

BLOQUE: RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

	Frecuencias				% Frecuencias			
4. ¿El Acuerdo de aprendizaje se modificó durante el periodo de movilidad?	SI 8		NO 2		SI 80%		NO 20%	
6. ¿Qué reconocimiento académico de periodo de movilidad obtuvo o piensa obtendrá de su institución de envío?	Completo 5	Parcial 0	No 0		Completo 50%	Parcial 0%	No 0%	
7. ¿Informó la institución de envío de cómo convertirían a su regreso notas obtenidas en la institución de acogida?	Si, antes 7	Al regreso 0	No 2	No comprobado 1	Si, antes 70%	Al regreso 0%	No 20%	No comprobado 10%

BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO

8. ¿El proceso de selección en su institución de envío fue justo y transparente?	SI 10	NO 0	No puedo juzgar 0		SI 100%	NO 0%	No puedo juzgar 0%	
--	----------	---------	----------------------	--	------------	----------	-----------------------	--

BLOQUE: COSTES

20. ¿En qué medida su beca cubrió los gastos de movilidad?	0-25% 4	26-50% 6	51-75% 0	76-100% 0	0-25% 40%	26-50% 60%	51-75% 0%	76-100% 0%
--	------------	-------------	-------------	--------------	--------------	---------------	--------------	---------------

	Frecuencias					% Frecuencias					media	
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4
1. Calidad de los cursos			2	4	1	3		20%	40%	10%	30%	3.5
2. Calidad de los métodos de enseñanza			3	1	5	1		30%	10%	50%	10%	3.4
3. Apoyo recibido en el proceso de aprendizaje			3	2	2	3		30%	20%	20%	30%	3.5
BLOQUE: CALIDAD DEL APRENDIZAJE Y DE LA DOCENCIA RECIBIDA EN LA												3.47
9. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de Zaragoza)				3	3	4			30%	30%	40%	4.1
10. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de Zaragoza					2	4	4		20%	40%	40%	4.2
11. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de destino)		1		2	4	3		10%	20%	40%	30%	3.8
12. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de destino		1		2	2	5		10%	20%	20%	50%	4.0
BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO												4.03
13. Alojamiento			1		2	7		10%		20%	70%	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
10	10	100.0%	4.14

	Frecuencias					% Frecuencias					media			
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5	
14. Aulas				1	4	5				10%	40%	50%	4.4	
15. Espacios de estudio, laboratorios o instalaciones similares	1				5	4	10%				50%	40%	4.44	
16. Bibliotecas	1				4	5	10%				40%	50%	4.56	
17. Acceso a ordenadores	1				5	4	10%				50%	40%	4.44	
18. Acceso a Internet				1	3	6				10%	30%	60%	4.5	
19. Acceso a bibliografía especializada	1				6	3	10%				60%	30%	4.33	
BLOQUE:SATISFACCIÓN CON ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURAS DE LA													4.45	
21. En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad Erasmus+?			1		2	7				10%		20%	70%	4.5
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL													4.5	
Sumas y promedios													4.14	

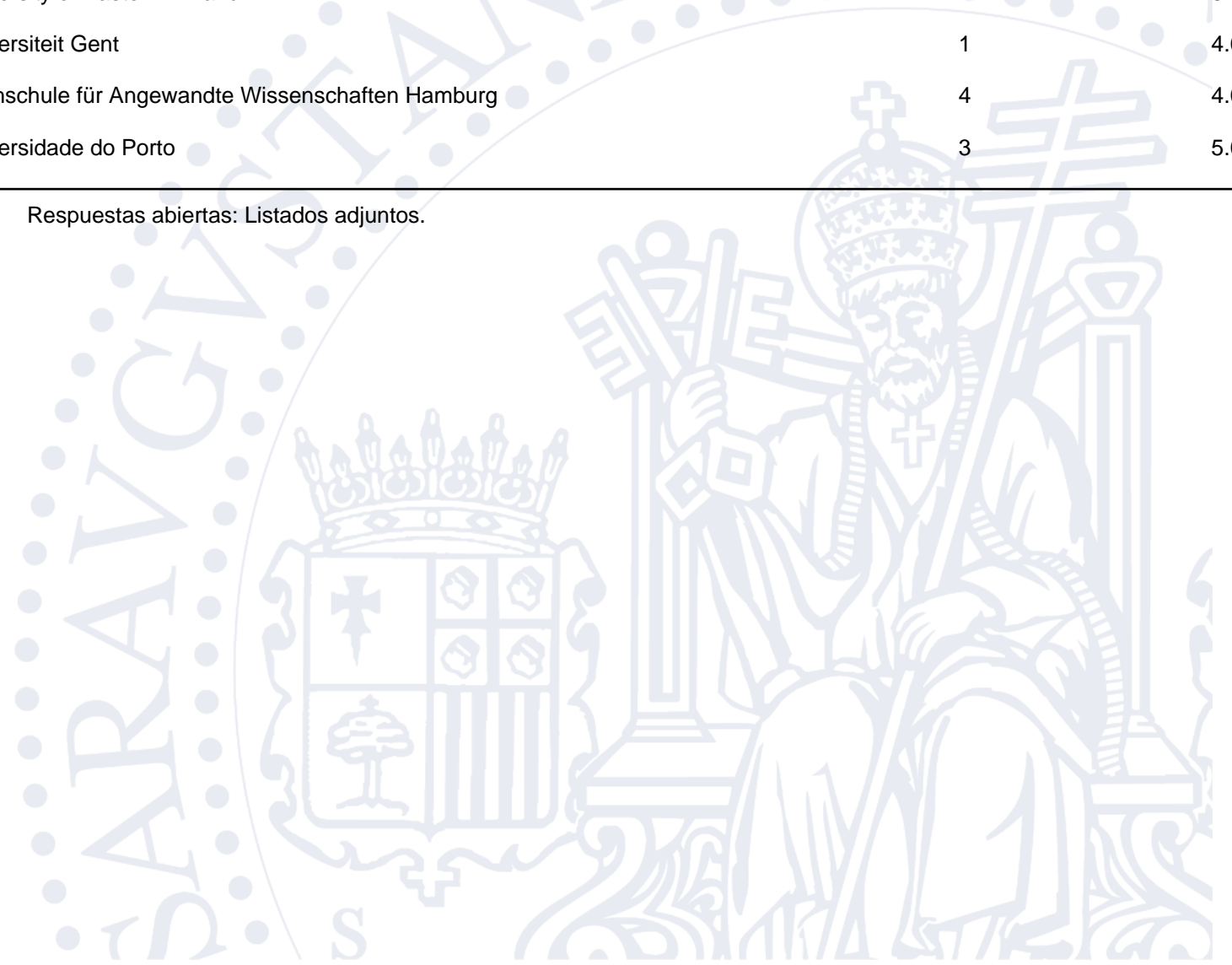
Respuestas abiertas: Listados adjuntos.

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
10	10	100.0%	4.14

Universidad de destino	Num. Respuestas	Evaluación global de su estancia (P. 21)
University of Eastern Finland	2	5.0
Universiteit Gent	1	4.0
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg	4	4.0
Universidade do Porto	3	5.0

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.



TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)

AÑO: 2019-20

SEMESTRE: Global

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
61	5	8.2%	3.57

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media						Asig	Desv. %
				A	B	C	D	E	F		
Prácticum (29224)	61	5	8.2	2.84	4.12	3.33	3.85	3.73	3.5	3.57	0.0%
Sumas y Promedios	61	5	8.2	2.84	4.12	3.33	3.85	3.73	3.5	3.57	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	Tasa					Media	
		36					respuestas	41.67%					3.94	
		Frecuencias					% Frecuencias					media		
		N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	
1.	Información disponible sobre las titulaciones que se imparten en el Centro				4	3	8			27%	20%	53%		4.27
2.	Comunicación con los responsables académicos y/o administrativos en relación			2	3	3	7		13%	20%	20%	47%		4.0
3.	El profesorado del Centro (accesibilidad, comunicación...)			1	2	6	6		7%	13%	40%	40%		4.13
4.	Estudiantes del Centro (comunicación, trato...).			1	1	6	7		7%	7%	40%	47%		4.27
5.	Respuesta a tus sugerencias y reclamaciones, en su caso	1		1	5	1	7	7%		7%	33%	7%	47%	4.0
BLOQUE:INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN													4.14	
6.	Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.			3	4	4	4		20%	27%	27%	27%		3.6
7.	Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas			2	7	4	2		13%	47%	27%	13%		3.4
8.	Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.			2	4	7	2		13%	27%	47%	13%		3.6
9.	Servicios en materia de prevención de riesgos laborales			1	4	5	5		7%	27%	33%	33%		3.93
BLOQUE:RECURSOS													3.63	
10.	Organización del trabajo dentro de su Unidad		2	3		4	6		13%	20%		27%	40%	3.6
11.	Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.				4	4	7				27%	27%	47%	4.2
BLOQUE:GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO													3.9	
12.	Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del	1		1	4	2	7	7%		7%	27%	13%	47%	4.07
13.	Nivel de satisfacción global con otros servicios y recursos del Centro	1			3	5	6	7%			20%	33%	40%	4.21
BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL													4.14	
Sumas y promedios													3.94	

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

TITULACIÓN:	Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)		Posibles					Nº respuestas		Tasa respuesta					Media
CENTRO:	Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte (229)		51					30		58.82%					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						7	16	7				23%	53%	23%	4.0
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a			1			3	18	8	3%			10%	60%	27%	4.17
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del			1	1		5	15	8	3%	3%		17%	50%	27%	4.03
4. Adecuación de horarios y turnos			2		1	12	11	4	7%		3%	40%	37%	13%	3.64
5. Tamaño de los grupos					2	7	15	6			7%	23%	50%	20%	3.83
BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS														3.94	
6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su				1	4	16	8	1		3%	13%	53%	27%	3%	3.13
7. Orientación y apoyo al estudiante			2		1	3	18	6	7%		3%	10%	60%	20%	4.04
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes				1	5	8	12	4		3%	17%	27%	40%	13%	3.43
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes			3		1	4	12	10	10%		3%	13%	40%	33%	4.15
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas			1	1	3	2	11	12	3%	3%	10%	7%	37%	40%	4.03
BLOQUE:ESTUDIANTES														3.74	
11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web,						2	9	19				7%	30%	63%	4.57
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro						1	9	20				3%	30%	67%	4.63
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas			2			2	12	14	7%			7%	40%	47%	4.43
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación,			1		1	2	11	15	3%		3%	7%	37%	50%	4.38
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).			1		1		13	15	3%		3%		43%	50%	4.45
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la			2		4	8	10	6	7%		13%	27%	33%	20%	3.64
BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN														4.36	
17. Aulas para la docencia teórica			1	1	8	5	12	3	3%	3%	27%	17%	40%	10%	3.28
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente				1	4	11	11	3		3%	13%	37%	37%	10%	3.37
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)			1		9	12	6	2	3%		30%	40%	20%	7%	3.03
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la					1	5	18	6			3%	17%	60%	20%	3.97

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
	51					30					58.82%					3.95
	Frecuencias															media
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5	% Frecuencias			
BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS																3.42
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte				1	17	12			3%	57%	40%				4.37	
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes			1	7	15	7		3%	23%	50%	23%				3.93	
23. Nivel de satisfacción general con la titulación				1	20	9		3%	67%	30%					4.27	
BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL																4.19
Sumas y promedios															3.95	

Respuestas abiertas: Listado adjunto.

