



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

Curso 2020/2021

---

## 1.– Organización y desarrollo

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

### Oferta/Matrícula

Año académico: 2020/2021

**Estudio:** Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Centro:** Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Datos a fecha:** 16-01-2022

Número de plazas de nuevo ingreso	56
Número de preinscripciones en primer lugar	143
Número de preinscripciones	882
Estudiantes nuevo ingreso	56

En el curso 2020-21, la demanda de la titulación ha sido superior al curso anterior, siendo, nuevamente, el número de preinscripciones bastante más elevado que el número de plazas ofertadas. Por ello, se ha cubierto por octava vez consecutiva el número total de plazas ofertadas. 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 que no alcanza el 10%.

Cabe destacar que del alumnado de nuevo ingreso, un 65,4% fueron mujeres, y en cuanto a la CCAA de procedencia, la mitad correspondían a Aragón, mientras que 18 estudiantes procedían de Navarra, 9 de Castilla y León, 9 de La Rioja, 5 de Andalucía y 4 de Castilla La Mancha.

1.2.– Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

## Estudio previo de los estudiantes de nuevo ingreso

Año académico: 2020/2021

**Estudio:** Graduado en Nutrición Humana y Dietética  
**Centro:** Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte  
**Datos a fecha:** 16-01-2022

Concepto	Número de estudiantes	Porcentaje
EvAU (*)	45	80,4 %
COU	(no definido)	0,0 %
FP	9	16,1 %
Titulados	2	3,6 %
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 proceden de la EvAU (Evaluación para el Acceso a la Universidad). Sin embargo, un porcentaje importante tienen como estudios previos Formación Profesional (FP), contando estos alumnos con el reconocimiento de los créditos correspondientes. El porcentaje de alumnado procedente de otras titulaciones sigue siendo minoritario, en relación a las opciones previamente comentadas.

### 1.3.— Nota media de admisión

#### Nota media de admisión

Año académico: 2020/2021

**Estudio:** Graduado en Nutrición Humana y Dietética  
**Centro:** Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte  
**Datos a fecha:** 16-01-2022

Nota media de acceso EvAU (*)	9.795
Nota media de acceso COU	(no definido)
Nota media de acceso FP	8.996
Nota media de acceso Titulados	8.585
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	7.56
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 (9.224), manteniéndose la tendencia observada desde la implantación del Grado. Del mismo modo, la nota media de admisión a través de FP y otras titulaciones ha incrementado respecto al curso previo (8.597 y 8.25 respectivamente).

#### 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.

Debido a la pandemia de COVID-19, durante el curso 2020/2021, se estableció la turnicidad del alumnado, generando dos grupos de teoría y más de los previstos habitualmente, en relación al desarrollo de las prácticas, adaptándolos a los aforos permitidos por las autoridades sanitarias en las aulas y otros espacios de la Facultad. El alumnado que no acudía presencialmente a la Facultad, podía seguir la teoría en "streaming", gracias a la tecnología implantada. En relación a las prácticas, cada asignatura adaptó la organización de las mismas en base a sus circunstancias particulares.

## 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...

En las guías docentes relativas al curso 2020/2021 se llevaron a cabo las modificaciones necesarias para adaptar la docencia a la situación excepcional derivada de la alerta sanitaria por el COVID-19. El profesorado modificó aquellos aspectos que pudieran verse afectados por esta situación, como las actividades de evaluación, planteando alternativas en caso de que la evolución de la pandemia no permitiera desarrollar las actividades habitualmente previstas.

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

No ha habido modificaciones o incidencias a lo largo del curso 2020/2021.

### 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 2020/2021, 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 4,14 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. La participación de los

estudiantes y del resto de colectivos en las encuestas de satisfacción es muy baja (en torno a 20%), e incluso ha disminuido respecto al curso académico anterior (que fue de en torno a 24%), por lo que es difícil saber si la opinión es representativa.

### 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: 2020/2021

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética  
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte  
 Datos a fecha: 25-07-2021

Categoría	Total	%	En primer curso	Nº total sexenios	Nº total quinquenios	Horas impartidas	%
Cuerpo de Catedráticos de Universidad	2	3,45	0	10	12	18,0	0,31
Profesor con contrato de interinidad	1	1,72	1	0	0	60,0	1,03
Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad	11	18,97	5	21	39	1.614,2	27,66
Cuerpo de Profesores Titulares de Escuelas Universitarias	1	1,72	0	0	5	30,0	0,51
Profesor Contratado Doctor	11	18,97	4	20	0	1.393,7	23,88
Profesor Ayudante Doctor	5	8,62	3	0	0	858,8	14,71
Profesor Asociado	23	39,66	5	0	0	1.525,6	26,14
Profesor Asociado en Ciencias de la Salud	2	3,45	0	0	0	247,0	4,23
Personal Investigador en Formación	2	3,45	0	0	0	89,0	1,52
<b>Total personal académico</b>	<b>58</b>	<b>100,00</b>	<b>18</b>	<b>51</b>	<b>56</b>	<b>5.836,3</b>	<b>100,00</b>

En comparación con el curso anterior, en el curso 2020/2021, tanto el número de profesores titulares de Universidad como el de profesores ayudante doctor, se mantuvo constante, incrementando ligeramente la proporción de profesores contratado doctor. Aunque el número total fue igual al curso anterior, la proporción de profesores asociados disminuyó levemente (de 41,07% a 39,66%). De las anteriores cifras y variaciones expuestas, cabe reseñar que más de un 40% de la plantilla docente lo 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 2020/2021, 18 profesores (32,7%) han participado en cursos de formación del ICE (55 cursos) con diferentes temáticas y habiéndose incrementado notablemente, respecto al curso anterior, mientras que 7 profesores (12,7%) han estado involucrados en la puesta en marcha de 6 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 33 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 2020/2021 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, el Programa Conjunto (en Nutrición Humana y Dietética-Ciencias de la Actividad Física y del Deporte) 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. En este sentido, conviene recalcar que el material informático de muchas aulas ha sido renovado, durante el curso 2020/2021, incluyendo la instalación de cámaras para poder retransmitir las clases y prácticas en formato en "streaming", en caso de ser necesario.

### 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 2020/2021, las instituciones participantes, distribuidas entre las ciudades de Huesca y Zaragoza y las localidades de Calatayud y Ejea de los Caballeros (Zaragoza), Milagro y San Adrián (Navarra) y Santa Cruz de La Palma (Tenerife), fueron las siguientes que a continuación se especifican: Centro de Rehabilitación Psicosocial Santo Cristo de los Milagros; Hospital San Jorge; Hospital Royo Villanova; Hospital Universitario Miguel Servet; Hospital Nuestra Señora de Gracia; Hospital Ernest Lluch; Complejo Asistencial Universitario de León; Centro Médico de Especialidades San José; Centros de Atención Primaria; Colegios Públicos; Asociación Celiaca Aragonesa; Asociación Arper; Asociación Española contra el Cáncer; Grupo de Investigación Genud y Grupo de Investigación "Dieta Mediterránea y su potencial nutracéutico" (ambos pertenecientes a la Universidad de Zaragoza); Medicina Naturista Ángel Borrueel Omenat; Clínica de Nutrición Humanitas; Clínica de Nutrición Clinur; Club Baloncesto Peñas Huesca; Club Deportivo Peñas Oscenses; Centro Dietaryplus; Club Natación Zoiti 89; Cáritas; Asociación CADIS; Residencia Ciudad de Huesca; Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA); Instituto de Investigación Sanitaria Aragón (IIS Aragón); Vive! Escuela de Salud; RB. Fitnutrición; Rompiendodietas; Nutritina; Florette; NV5 S.L.; Escuela de Fútbol Huesca; Laboratorios Biotest S.L.; Axis Salud; Centro médico polivalente.

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 2020/2021 se matricularon 55 estudiantes, y las tasas de éxito y rendimiento fueron del 94,5%.

En cuanto al grado de satisfacción de los estudiantes con las Prácticas Externas Curriculares, los resultados obtenidos en las encuestas, contestadas por el 20% del alumnado, muestran una valoración global de 3,99 puntos sobre 5. Es importante recalcar que se ha observado un aumento, tanto de la tasa de respuesta como de la valoración de las prácticas por parte del estudiantado, aunque aún se considera una proporción baja de respuesta, siendo su aumento uno de los objetivos a mejorar.

#### 4.3.— Prácticas externas extracurriculares

Durante el curso 2020/2021, 7 estudiantes realizaron prácticas extracurriculares, en las siguientes empresas: IES Montes Negros (Grañén, Huesca), Osenda (Pinseque, Zaragoza), Hospital Universitario Son Espases (Palma de Mallorca), Grupo de Investigación "Dislipemias primarias" del Instituto de Investigación

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: 2020/2021

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Datos a fecha: 16-01-2022

Centro	Estudiantes enviados	Estudiantes acogidos
Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte	1	0

Durante el curso 2020/2021, sólo una alumna realizó movilidad internacional, en el marco del programa ERASMUS, a la Universidad de Fh Joanneum (Austria). Es importante destacar que la pandemia de COVID-19 condicionó, de forma muy relevante, la movilidad internacional.

## 5.— Resultados de aprendizaje

### 5.1.— Distribución de calificaciones por asignatura

#### Distribución de calificaciones

Año académico: 2020/2021

Estudio: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 16-01-2022

Curso	Código	Asignatura	No pre	% Sus	% Apr	% Not	% Sob	% MH	% Otr	%						
1	29201	Fisiología humana	6	10,7	5	8,9	29	51,8	15	26,8	0	0,0	1	1,8	0	0,0
1	29202	Bioestadística	2	4,0	0	0,0	20	40,0	25	50,0	2	4,0	1	2,0	0	0,0
1	29203	Antropología y sociología de la alimentación	3	5,5	6	10,9	18	32,7	22	40,0	4	7,3	2	3,6	0	0,0
1	29204	Anatomía humana	1	1,9	1	1,9	6	11,1	26	48,1	17	31,5	3	5,6	0	0,0
1	29205	Microbiología de los alimentos	6	10,7	0	0,0	8	14,3	41	73,2	0	0,0	1	1,8	0	0,0
1	29206	Metodología científica y epidemiología nutricional	9	15,3	1	1,7	21	35,6	27	45,8	0	0,0	1	1,7	0	0,0
1	29207	Toxicología de los alimentos	5	9,3	3	5,6	31	57,4	15	27,8	0	0,0	0	0,0	0	0,0
1	29239	Bioquímica estructural	6	11,3	4	7,5	29	54,7	12	22,6	0	0,0	2	3,8	0	0,0
1	29240	Metabolismo y expresión génica	6	11,1	5	9,3	21	38,9	21	38,9	0	0,0	1	1,9	0	0,0
2	29208	Nutrición humana	1	2,0	6	11,8	16	31,4	27	52,9	0	0,0	1	2,0	0	0,0
2	29209	Bromatología	1	1,9	3	5,8	19	36,5	29	55,8	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	29210	Bioquímica y tecnología de los alimentos	4	6,8	4	6,8	27	45,8	23	39,0	0	0,0	1	1,7	0	0,0
2	29211	Psicología y comunicación en ciencias de la salud	0	0,0	2	4,2	19	39,6	26	54,2	0	0,0	1	2,1	0	0,0
2	29212	Dietética	2	4,2	3	6,2	31	64,6	12	25,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
2	29213	Salud pública	2	3,9	0	0,0	10	19,6	36	70,6	2	3,9	1	2,0	0	0,0
2	29214	Fisiopatología	1	1,6	3	4,8	13	20,6	41	65,1	2	3,2	3	4,8	0	0,0

Curso	Código	Asignatura	No pre	11%	Sus	9%	Apro	29%	Not	45%	SoB	4%	ME	0%	OT	0%
3	29215	Metodología científica y epidemiología nutricional	5	8,5	4	6,8	27	45,8	17	28,8	5	8,5	1	1,7	0	0,0
3	29216	Tecnología culinaria	3	4,3	4	5,8	40	58,0	17	24,6	2	2,9	3	4,3	0	0,0
3	29217	Patología nutricional	0	0,0	1	1,6	10	15,6	46	71,9	4	6,2	3	4,7	0	0,0
3	29218	Nutrición y alimentación en el deporte	2	3,2	7	11,1	45	71,4	9	14,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	29219	Higiene alimentaria	0	0,0	0	0,0	26	44,8	30	51,7	2	3,4	0	0,0	0	0,0
3	29220	Organización y gestión de la empresa alimentaria	2	3,3	2	3,3	33	55,0	23	38,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0
3	29221	Promoción y educación para la salud	4	5,7	4	5,7	33	47,1	27	38,6	0	0,0	2	2,9	0	0,0
3	29222	Nutrición y alimentación infantil	2	3,6	2	3,6	18	32,1	32	57,1	0	0,0	2	3,6	0	0,0
3	29223	Gestión de servicios de alimentación	3	5,5	0	0,0	1	1,8	19	34,5	30	54,5	2	3,6	0	0,0
4	29224	Prácticum	1	1,9	0	0,0	30	55,6	19	35,2	2	3,7	2	3,7	0	0,0
4	29225	Nutrición clínica y farmacología	0	0,0	0	0,0	17	32,1	30	56,6	4	7,5	2	3,8	0	0,0
4	29226	Bioética y deontología	8	14,5	0	0,0	4	7,3	15	27,3	23	41,8	5	9,1	0	0,0
4	29227	Trabajo fin de Grado	0	0,0	0	0,0	4	36,4	4	36,4	2	18,2	1	9,1	0	0,0
4	29229	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud	0	0,0	1	4,8	1	4,8	11	52,4	7	33,3	1	4,8	0	0,0
4	29230	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales	1	5,3	0	0,0	0	0,0	10	52,6	6	31,6	2	10,5	0	0,0
4	29231	Biología molecular y nutrición humana	0	0,0	1	3,8	6	23,1	12	46,2	6	23,1	1	3,8	0	0,0
4	29233	Alimentos funcionales	2	7,7	1	3,8	10	38,5	11	42,3	1	3,8	1	3,8	0	0,0
4	29235	Inglés aplicado en dietética y nutrición														

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 tasa de suspensos similar al curso académico anterior, con tal sólo tres asignaturas presentando 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: 2020/2021

Titulación: Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Datos a fecha: 16-01-2022

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									

Curso	Cód As	Asignatura	Mat	Rec Equi Conv	Apro	Susp	No pre	Tasa éxito	Tasa rend
1	29201	Fisiología humana	56	3	45	5	6	90.00	80.36
1	29202	Bioestadística	50	5	48	0	2	100.00	96.00
1	29203	Antropología y sociología de la alimentación	55	1	46	6	3	88.46	83.64
1	29204	Anatomía humana	54	4	52	1	1	98.11	96.30
1	29205	Microbiología de los alimentos	56	1	50	0	6	100.00	89.29
1	29206	Metodología científica y epidemiología nutricional	59	0	49	1	9	98.00	83.05
1	29207	Toxicología de los alimentos	54	2	46	3	5	93.88	85.19
2	29208	Nutrición humana	51	0	44	6	1	88.00	86.27
2	29209	Bromatología	52	1	48	3	1	94.12	92.31
2	29210	Bioquímica y tecnología de los alimentos	59	0	51	4	4	92.73	86.44
2	29211	Psicología y comunicación en ciencias de la salud	48	1	46	2	0	95.83	95.83
2	29212	Dietética	48	5	43	3	2	93.48	89.58
2	29213	Salud pública	51	0	49	0	2	100.00	96.08
2	29214	Fisiopatología	63	0	59	3	1	95.16	93.65
3	29215	Dietoterapia	62	7	49	6	7	89.09	79.03
3	29216	Tecnología culinaria	59	0	50	4	5	92.59	84.75
3	29217	Patología nutricional	69	0	62	4	3	93.85	89.71
3	29218	Nutrición y alimentación en el deporte	64	0	63	1	0	98.44	98.44
3	29219	Higiene alimentaria	63	0	54	7	2	88.52	85.71
3	29220	Organización y gestión de la empresa alimentaria	58	1	58	0	0	100.00	100.00
3	29221	Promoción y educación para la salud	60	7	56	2	2	96.55	93.33
3	29222	Nutrición y alimentación infantil	70	0	62	4	4	93.94	88.57
3	29223	Gestión de servicios de alimentación	56	7	52	2	2	96.30	92.86
4	29224	Prácticum	55	0	52	0	3	100.00	94.44
4	29225	Nutrición clínica y farmacología	54	0	53	0	1	100.00	98.15
4	29226	Bioética y deontología	53	0	53	0	0	100.00	100.00
4	29227	Trabajo fin de Grado	55	0	47	0	8	100.00	85.45
4	29229	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud	11	0	11	0	0	100.00	100.00
4	29230	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales	21	0	20	1	0	95.00	95.00
4	29231	Biología molecular y nutrición humana	19	0	18	0	1	100.00	94.74
4	29233	Alimentos funcionales	26	0	25	1	0	96.15	96.15
4	29235	Inglés aplicado en dietética y nutrición	26	0	23	1	2	95.65	88.00
1	29239	Bioquímica estructural	53	3	43	4	6	91.49	81.13
1	29240	Metabolismo y expresión génica	54	2	43	5	6	89.58	79.63

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 heterogénea, habiendo mejorado unas mientras que otras han empeorado. En ambas circunstancias, el cambio ha sido ligero. 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 pudiera fomentar la participación del alumnado redundando positivamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje:

- Código:PIIDUZ\_19\_426; Título: Red Interuniversitaria para el desarrollo de herramientas y metodologías destinadas a mejorar el proceso de aprendizaje de la práctica dietética (Estudio de Nutrición Humana y Dietética).

- Código:PIIDUZ\_19\_489; Título: Optimización y aplicación de mejoras en las estrategias de evaluación de competencias transversales diseñadas desde la visión multidisciplinar de AprenRED (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:** 16-01-2022

Curso	Éxito	Rendimiento	Eficiencia
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	94.44	93.74
2020-2021	95.24	90.01	89.02

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 disminuido, respecto al curso anterior, pero son superiores a los del curso 2018/2019. Es importante resaltar que la pandemia de COVID-19, acontecida durante el curso 2019/2020 pudo haber influido en los datos que se obtuvieron entonces, así como a los obtenidos durante el curso 2020/2021, y a la interpretación y valoración de su tendencia.

## 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: 16-01-2022

Curso de la cohorte de nuevo ingreso (*)	Abandono	Graduación
2014-2015	21.67	55.00
2015-2016	20.69	46.55
2016-2017	16.39	75.41
2017-2018	10.53	64.91

(\*) 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 2020/2021, de los estudiantes correspondientes a la cohorte del curso 2017/2018, fue ligeramente inferior en comparación con el curso académico anterior, aunque superior a los cursos precedentes. En cuanto a la tasa de abandono, siguió la tendencia observada previamente, con una disminución significativa respecto a cursos anteriores. Cabe destacar que las tasas de abandono y graduación estipuladas en la memoria de verificación del Grado se encuentran en 10% y 70%, respectivamente, acercándose las tasas del curso 2017/2018 a este objetivo.

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 4,14 y 4,5 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.

En relación al Programa Conjunto de Nutrición Humana y Dietética – Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, que se instauró de forma novedosa en el curso 2019/2020, se obtuvo una nota media en la titulación de 3,87 (evaluación de la enseñanza) y 3,99 (evaluación de la docencia) sobre 5 puntos, siendo ligeramente inferior a la referida el curso académico pasado. 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 3,72 sobre 5 puntos, valor obtenido en la encuesta que hacen los estudiantes al finalizar el último curso del Grado. Esta calificación ha incrementado ligeramente respecto al curso anterior. Los puntos peor valorados son los relativos al equipamiento de aulas y seminarios y, en la misma línea, los recursos informáticos y tecnológicos.

Cabe destacar que la participación del alumnado en las encuestas se ha mantenido similar a la de cursos previos, 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, en algunas asignaturas, no así en otras, por lo que 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 3,79 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 3,49 puntos sobre 5, lo que también implica un pequeño descenso respecto al curso anterior. 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 y los espacios para prácticas (seminarios, sala de informática, laboratorios, etc.). Esto implica que no ha habido variaciones importantes respecto a cursos anteriores.

La participación del profesorado en las encuestas ha disminuido, situándose en 38,46% en el Grado de Nutrición Humana y Dietética y en 36,17% en el Programa Conjunto de Nutrición Humana y Dietética – Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, mientras que el curso anterior superó el 58%. 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, habiendo incrementado notablemente durante el curso 2019/2020. Tras la disminución observada este curso académico, se planteará proseguir con el fomento de la participación en las encuestas por parte de este colectivo.

### 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 3,46 sobre 5, siendo una valoración ligeramente inferior a la del curso anterior. Los aspectos peor valorados son la amplitud y adecuación de los espacios donde se desarrolla el trabajo, la adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas y la organización del trabajo dentro de cada Unidad.

El índice de participación del PAS (51,35%) en esta encuesta volvió a incrementar, en relación a la tendencia observada también el curso pasado. 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)

No se obtuvo ninguna respuesta por parte del estudiantado egresado en el 2018-2019 al que se le remitió la encuesta. Así pues, parece evidente que el fomento de la cumplimentación de las encuestas por parte de este colectivo es uno de los objetivos a mejorar, y que será incluido en el Plan de Innovación y Mejora.

## 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.

- Implementar las reuniones intracurso al inicio y fin del periodo lectivo para mejorar la coordinación entre asignaturas de un mismo curso.
- Atender, en la medida de lo posible, las necesidades de infraestructuras y de material, especialmente los recursos tecnológicos.
- Promover que el profesorado cumplimente el currículum vitae en la página institucional de la Universidad.

#### 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, formentar la inclusión de las acciones encaminadas en relación al cumplimiento de los ODS, y la cumplimentación de la mayor cantidad de información en la versión en inglés.
- 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 (como una jornada en la que dietistas-nutricionistas de diferentes ámbitos laborales compartan con el alumnado su experiencia y desarrollo profesional o cursos/charlas centrados en aspectos que pudieran resultar de interés para la capacitación laboral del estudiantado). 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:

- Optimizar y adelantar, en la medida de lo posible, el proceso de asignación y gestión del Prácticum. En este sentido, se plantea centralizar todos los procesos a través de Moodle y mejorar la dinámica de asignación del Prácticum, concentrando el proceso de asignación en un sólo un día e informando al alumnado del proceso desde el comienzo de curso. Se plantea, además, la realización de charlas informativas de estos procesos a lo largo del curso académico anterior, para mejorar la información y formación del alumnado a este respecto.
- Fomentar actividades que permitan el mejor desarrollo del Trabajo fin de Grado, como la realización del curso organizado por la Biblioteca a este fin.

#### 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.
- Se debe continuar 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, 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 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. Se llevó a cabo el acondicionamiento y puesta en marcha del Laboratorio de Alimentos.

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.
- Seguimiento y mejora de la asignatura Prácticum de 4º curso: EN CURSO.
- Seguimiento y mejora de la asignatura Trabajo Fin de Grado de 4º curso: EN CURSO.
- Fomentar la participación de los distintos colectivos en las encuestas: EN CURSO.
- Optimizar los horarios de clase: EJECUTADA.
- Activación de asignaturas optativas: EJECUTADA.
- Organización y centralización de la información sobre programación de prácticas de todo el Grado: EJECUTADA.
- Reunión con estudiantes y profesorado: EJECUTADA.

- Planificar la dotación de espacios y equipamientos propios de la titulación: EN CURSO.
- Consolidación plantilla de profesores de la Titulación: EN CURSO.
- Incentivar la movilidad nacional e internacional del alumnado: EJECUTADA.
- Actividades de orientación para los alumnos del Grado: EJECUTADA.
- Evaluación de preferencias y matrícula en asignaturas optativas de 4º curso del Grado: EJECUTADA.
- Revisión de adscripción de áreas a la asignatura Prácticum de 4º curso del Grado: EJECUTADA.
- Fomentar la participación de egresados en la valoración de inserción laboral: PENDIENTE.
- Potenciar el uso del idioma inglés en las acciones académicas del Grado: EN CURSO.

## 8.— Reclamaciones, quejas, incidencias

Se recibió una queja, en relación al Programa Conjunto de Nutrición Humana y Dietética - Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, por parte de una profesora, en la que se referían dificultades logísticas y operativas en el desarrollo de la docencia, al tener que compaginar este alumnado asignaturas de ambos Grados.

## 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 2019/2020.

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)

20/12/2021

10.2.— Aprobación del informe

Asistentes:

Un profesor.

Un estudiante.

Experto externo del Rector.

Coordinadora de la titulación (presidenta).

Excusan asistencia:

Experto externo del centro.

Un estudiante.

\* 4 votos a favor.



TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)  
 AÑO: 2020-21 SEMESTRE: Global  
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
1650	331	20.06%	4.14

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Fisiología humana (29201)	57	19	33.33	4.56	4.59	4.4	4.68	4.52	9.18%
Bioestadística (29202)	54	8	14.81	3.96	4.2	4.3	3.88	4.16	0.48%
Antropología y sociología de la alimentación (29203)	58	7	12.07	3.57	3.73	3.83	3.0	3.68	-11.11%
Anatomía humana (29204)	58	11	18.97	3.42	3.89	3.49	3.09	3.59	-13.29%
Microbiología de los alimentos (29205)	56	14	25.0	3.31	3.76	3.21	2.79	3.4	-17.87%
Metodología científica y epidemiología nutricional (29206)	59	16	27.12	4.44	4.43	4.32	4.44	4.39	6.04%
Toxicología de los alimentos (29207)	54	6	11.11	4.67	4.57	4.49	4.0	4.52	9.18%
Nutrición humana (29208)	51	10	19.61	4.07	4.02	3.93	4.0	4.0	-3.38%
Bromatología (29209)	52	9	17.31	4.42	4.3	4.2	4.5	4.3	3.86%
Bioquímica y tecnología de los alimentos (29210)	59	6	10.17	4.56	4.7	4.5	4.33	4.57	10.39%
Psicología y comunicación en ciencias de la salud (29211)	48	10	20.83	4.63	4.52	4.44	4.1	4.48	8.21%
Dietética (29212)	48	6	12.5	4.53	4.76	4.58	4.8	4.65	12.32%
Salud pública (29213)	51	4	7.84	3.83	4.75	4.1	3.0	4.2	1.45%
Fisiopatología (29214)	62	5	8.06	4.27	4.28	3.56	3.0	3.93	-5.07%
Dietoterapia (29215)	63	9	14.29	4.3	4.11	4.28	4.44	4.23	2.17%
Tecnología culinaria (29216)	59	15	25.42	4.73	4.66	4.69	4.64	4.69	13.29%
Patología nutricional (29217)	70	5	7.14	3.8	3.81	3.56	3.2	3.68	-11.11%
Nutrición y alimentación en el deporte (29218)	64	14	21.88	3.83	3.99	3.24	2.79	3.6	-13.04%
Higiene alimentaria (29219)	63	17	26.98	3.96	4.09	3.74	3.71	3.91	-5.56%
Organización y gestión de la empresa alimentaria (29220)	58	10	17.24	3.5	3.75	3.41	3.4	3.55	-14.25%
Promoción y educación para la salud (29221)	60	20	33.33	4.27	4.34	4.29	4.25	4.3	3.86%
Nutrición y alimentación infantil (29222)	72	6	8.33	4.72	4.6	4.57	4.5	4.61	11.35%

TITULACIÓN: Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)  
 AÑO: 2020-21 SEMESTRE: Global  
 Centro: Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
1650	331	20.06%	4.14

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media				Asig	Desviación %
				A	B	C	D		
Gestión de servicios de alimentación (29223)	57	8	14.04	4.21	4.34	4.17	4.0	4.23	2.17%
Nutrición clínica y farmacología (29225)	55	4	7.27	4.75	4.7	4.45	4.75	4.62	11.59%
Bioética y deontología (29226)	52	11	21.15	3.69	2.97	3.65	3.36	3.4	-17.87%
Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud (29229)	10	3	30.0	3.89	3.67	4.0	3.67	3.83	-7.49%
Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales (29230)	20	4	20.0	3.28	3.05	3.75	2.5	3.31	-20.05%
Biología molecular y nutrición humana (29231)	19	10	52.63	4.53	4.52	4.42	4.5	4.49	8.45%
Alimentos funcionales (29233)	26	7	26.92	4.48	4.14	4.34	3.86	4.27	3.14%
Inglés aplicado en dietética y nutrición (29235)	25	8	32.0	4.0	4.19	3.82	3.88	4.0	-3.38%
Bioquímica estructural (29239)	56	9	16.07	4.26	4.26	4.09	4.0	4.18	0.97%
Metabolismo y expresión génica (29240)	54	40	74.07	4.4	4.36	4.26	4.08	4.31	4.11%
Sumas y promedios	1650	331	20.06	4.18	4.21	4.07	3.92	4.14	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
1	1	100.0%	4.73

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?	1	0	100%	0%				
6.¿Qué reconocimiento académico de periodo de movilidad obtuvo o piensa obtendrá de su institución de envío?	Completo 1	Parcial 0	No 0	Completo 100%	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 0	Al regreso 0	No 1	No comprobado 0	Si, antes 0%	Al regreso 0%	No 100%	No comprobado 0%

BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO									
SI	NO	No puedo juzgar	SI	NO	No puedo juzgar				
1	0	0	100%	0%	0%				
8.¿El proceso de selección en su institución de envío fue justo y transparente?									

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

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
1. Calidad de los cursos					1							100%	4.0
2. Calidad de los métodos de enseñanza						1						100%	5.0
3. Apoyo recibido en el proceso de aprendizaje						1						100%	5.0
<b>BLOQUE: CALIDAD DEL APRENDIZAJE Y DE LA DOCENCIA RECIBIDA EN LA INSTITUCIÓN DE ACOGIDA</b>													4.67
9. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de Zaragoza)				1								100%	3.0
10. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de Zaragoza						1						100%	5.0
11. Satisfacción con el Apoyo administrativo (universidad de destino)						1						100%	5.0
12. Satisfacción con la Tutorización académica en Universidad de destino						1						100%	5.0
<b>BLOQUE: PREPARATIVOS PRÁCTICOS Y ORGANIZATIVOS INFORMACIÓN Y APOYO</b>													4.5
13. Alojamiento					1							100%	4.0

# PROGRAMAS DE MOVILIDAD: ERASMUS

Año: 2020-21

17 de enero de 2022

**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
1	1	100.0%	4.73

	Frecuencias					% Frecuencias					media		
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3		4	5
14. Aulas						1						100%	5.0
15. Espacios de estudio, laboratorios o instalaciones similares						1						100%	5.0
16. Bibliotecas						1						100%	5.0
17. Acceso a ordenadores						1						100%	5.0
18. Acceso a Internet						1						100%	5.0
19. Acceso a bibliografía especializada						1						100%	5.0
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN CON ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURAS DE LA UNIVERSIDAD DE ACOGIDA</b>													4.86
21. En general, ¿cómo está de satisfecho/a con su experiencia de movilidad Erasmus+?						1						100%	5.0
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL</b>													
Sumas y promedios													4.73

*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
1	1	100.0%	4.73

Universidad de destino	Num. Respuestas	Evaluación global de su estancia (P. 21)
Fh Joanneum Gesellschaft MbH	1	5.0

Respuestas abiertas: Listados adjuntos.



**TITULACIÓN:** Graduado en Nutrición Humana y Dietética (441)

**AÑO:** 2020-21

**SEMESTRE:** Global

Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuesta	Media titulación
55	11	20.0%	3.99

Asignatura	Nº alumnos	Nº respuestas	Tasa respuestas	Media						Asig	Desv. %
				A	B	C	D	E	F		
Prácticum (29224)	55	11	20.0	3.64	4.27	4.18	4.02	3.88	3.91	3.99	0.0%
Sumas y Promedios	55	11	20.0	3.64	4.27	4.18	4.02	3.88	3.91	3.99	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	
		37					respuestas	51.35%					3.46	
		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 (fechas y		1		3	9	6		5%		16%	47%	32%	4.0
2.	Comunicación con los responsables académicos y/o administrativos en relación a tus	1	3		5	5	5	5%	16%		26%	26%	26%	3.5
3.	El profesorado del Centro (accesibilidad, comunicación...)		1	1	4	7	6		5%	5%	21%	37%	32%	3.84
4.	Estudiantes del Centro (comunicación, trato...).		1	1	3	7	7		5%	5%	16%	37%	37%	3.95
5.	Respuesta a tus sugerencias y reclamaciones, en su caso	2	4	1	4	6	2	11%	21%	5%	21%	32%	11%	3.06
<b>BLOQUE: INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN</b>													<b>3.68</b>	
6.	Amplitud y adecuación de los espacios donde desarrolla su trabajo.		7	2	6	2	2		37%	11%	32%	11%	11%	2.47
7.	Adecuación de los recursos materiales y tecnológicos para las tareas encomendadas.		2	4	4	7	2		11%	21%	21%	37%	11%	3.16
8.	Plan de Formación para el personal de Admón. y Servicios.		3	1	3	9	3		16%	5%	16%	47%	16%	3.42
9.	Servicios en materia de prevención de riesgos laborales		2	1	2	12	2		11%	5%	11%	63%	11%	3.58
<b>BLOQUE: RECURSOS</b>													<b>3.16</b>	
10.	Organización del trabajo dentro de su Unidad		5	1	2	7	4		26%	5%	11%	37%	21%	3.21
11.	Adecuación de conocimientos y habilidades al trabajo que desempeña.	2	2		1	10	4	11%	11%		5%	53%	21%	3.82
<b>BLOQUE: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>													<b>3.5</b>	
12.	Nivel de satisfacción global con la gestión académica y administrativa del Centro.		3	1	4	9	2		16%	5%	21%	47%	11%	3.32
13.	Nivel de satisfacción global con otros servicios y recursos del Centro (reprografía,		1	1	4	10	3		5%	5%	21%	53%	16%	3.68
<b>BLOQUE: SATISFACCIÓN GLOBAL</b>													<b>3.5</b>	
Sumas y promedios													<b>3.46</b>	

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
52	20	38.46%	3.79

	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	1			4	11	4	5%			20%	55%	20%	4.0
2. Distribución del Plan de estudios entre créditos teóricos, prácticos y trabajos a realizar	2	1		3	11	3	10%	5%		15%	55%	15%	3.83
3. Mecanismos de coordinación (contenidos, equilibrio cargas de trabajo del alumno,	1			6	7	6	5%			30%	35%	30%	4.0
4. Adecuación de horarios y turnos	1	2		9	6	2	5%	10%		45%	30%	10%	3.32
5. Tamaño de los grupos	1	1	1	8	7	2	5%	5%	5%	40%	35%	10%	3.42

**BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS** 3.71

6. Conocimientos previos del estudiante para comprender el contenido de su materia	1	2	2	7	8		5%	10%	10%	35%	40%		3.11
7. Orientación y apoyo al estudiante	2			5	9	4	10%			25%	45%	20%	3.94
8. Nivel de asistencia a clase de los estudiantes	1	3	7	2	3	4	5%	15%	35%	10%	15%	20%	2.89
9. Oferta y desarrollo de programas de movilidad para estudiantes	1			8	6	5	5%			40%	30%	25%	3.84
10. Oferta y desarrollo de prácticas externas	3	1		4	8	4	15%	5%		20%	40%	20%	3.82

**BLOQUE:ESTUDIANTES** 3.51

11. Disponibilidad, accesibilidad y utilidad de la información sobre el título (Web, guías	1			2	8	9	5%			10%	40%	45%	4.37
12. Atención prestada por el Personal de Administración y Servicios del Centro	1			2	5	12	5%			10%	25%	60%	4.53
13. Gestión de los procesos administrativos del título (asignación de aulas, fechas de	2		1	2	6	9	10%		5%	10%	30%	45%	4.28
14. Gestión de los procesos administrativos comunes (plazo de matriculación,	2		1	4	7	6	10%		5%	20%	35%	30%	4.0
15. Gestión realizada por los Agentes del Título (Coordinador y Comisiones).	1			2	8	9	5%			10%	40%	45%	4.37
16. Acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la Universidad de	1	2	1	8	3	5	5%	10%	5%	40%	15%	25%	3.42

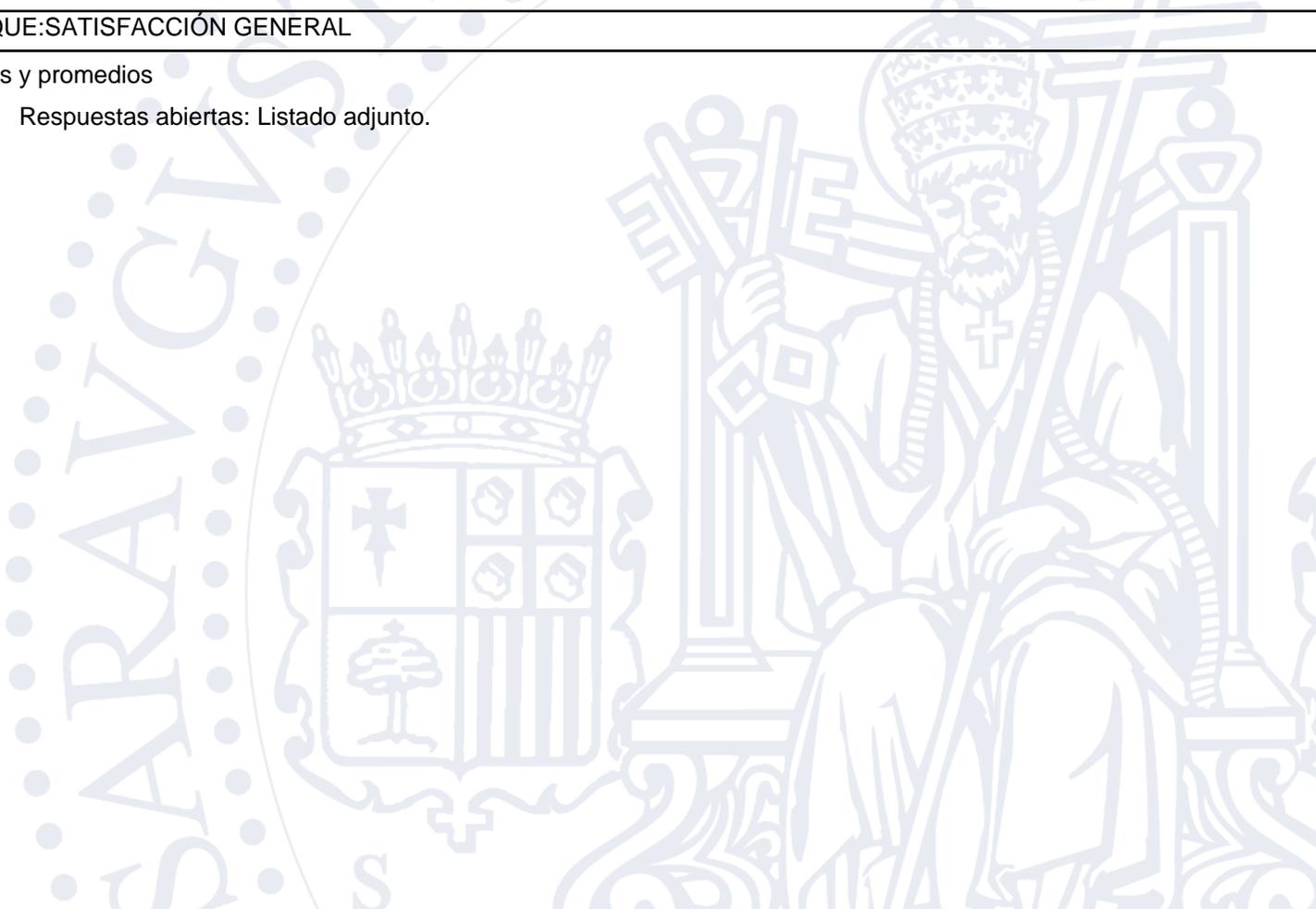
**BLOQUE:INFORMACIÓN Y GESTIÓN** 4.16

17. Aulas para la docencia teórica	2			5	2	9	2	10%		25%	10%	45%	10%	3.44
18. Recursos materiales y tecnológicos disponibles para la actividad docente (cañones de	1			6	2	9	2	5%		30%	10%	45%	10%	3.37
19. Espacios para prácticas (seminarios, salas de informática, laboratorios, etc.)	1	1		6	3	6	3	5%	5%	30%	15%	30%	15%	3.21
20. Apoyo técnico y logístico de los diferentes servicios para el desarrollo de la docencia	1		1	2	12	4		5%		5%	10%	60%	20%	4.0

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
	52					20					38.46%					3.79
	Frecuencias															media
	N/C	1	2	3	4	5	% Frecuencias									
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5				
<b>BLOQUE:RECURSOS E INFRAESTRUCTURAS</b>														3.51		
21. Nivel de satisfacción con la o las asignaturas que imparte	1			1	10	8	5%		5%	50%	40%		4.37			
22. Nivel de satisfacción con los resultados alcanzados por los estudiantes	1			7	9	3	5%		35%	45%	15%		3.79			
23. Nivel de satisfacción general con la titulación	2			6	7	5	10%		30%	35%	25%		3.94			
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GENERAL</b>														4.04		
Sumas y promedios														3.79		

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
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5					
						55							7	12.73%	3.72		
1. Procedimiento de admisión y sistema de orientación y acogida (1º Curso)		1		1	3	2		14%		14%	43%	29%			3.71		
2. Información en la página web sobre el Plan de Estudios				2	1	4				29%	14%	57%			4.29		
3. Actividades de apoyo al estudio			2	1	3	1			29%	14%	43%	14%			3.43		
4. Orientación profesional y laboral recibida	1	1	1		2	2	14%	14%	14%		29%	29%			3.5		
5. Canalización de quejas y sugerencias		1	1	1	2	2		14%	14%	14%	29%	29%			3.43		
<b>BLOQUE:ATENCIÓN AL ALUMNO</b>														<b>3.68</b>			
6. Distribución temporal y coordinación de módulos y materias a lo largo del Título				2	3	2				29%	43%	29%			4.0		
7. Correspondencia entre lo planificado en las guías docentes y lo desarrollado durante el curso.				2	3	2				29%	43%	29%			4.0		
8. Adecuación de horarios y turnos		1		1	3	2	14%		14%	43%	29%				3.71		
9. Tamaño de los grupos para el desarrollo de clases prácticas			1	1	2	3		14%	14%	29%	43%				4.0		
10. Volumen de trabajo exigido y distribución de tareas a lo largo del curso		1		1	2	3	14%		14%	29%	43%				3.86		
11. Oferta de programas de movilidad	1				5	1	14%			71%	14%				4.17		
12. Oferta de prácticas externas				2	4	1				29%	57%	14%			3.86		
13. Distribución de los exámenes en el calendario académico		1		2	3	1	14%		29%	43%	14%				3.43		
14. Resultados alcanzados en cuanto a la consecución de objetivos y competencias previstas				1	5	1				14%	71%	14%			4.0		
<b>BLOQUE:PLAN DE ESTUDIOS Y DESARROLLO DE LA FORMACIÓN</b>														<b>3.89</b>			
15. Calidad docente del profesorado de la titulación			1	1	3	2			14%	14%	43%	29%			3.86		
16. Profesionalidad del Personal de Administración y Servicios del Título			2		3	2			29%		43%	29%			3.71		
17. Equipo de Gobierno (conteste sólo en caso de conocerlo)	4	1			1	1	57%	14%		14%	14%				3.33		
<b>BLOQUE:RECURSOS HUMANOS</b>														<b>3.71</b>			
18. Fondos bibliográficos y servicio de Biblioteca	1			2	1	3	14%			29%	14%	43%			4.17		
19. Servicio de reprografía	2		2		2	1	29%		29%		29%	14%			3.4		
20. Recursos informáticos y tecnológicos		1	2		3	1		14%	29%		43%	14%			3.14		

**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
		55					7					12.73%					3.72
		Frecuencias					% Frecuencias					media					
	N/C	1	2	3	4	5	N/C	1	2	3	4	5					
21. Equipamiento de aulas y seminarios		1	2	1	2	1		14%	29%	14%	29%	14%	3.0				
22. Equipamiento laboratorios y talleres			1	2	1	3			14%	29%	14%	43%	3.86				
<b>BLOQUE:RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</b>													<b>3.5</b>				
23. Gestión académica y administrativa			2	1	2	2			29%	14%	29%	29%	3.57				
<b>BLOQUE:GESTIÓN</b>													<b>3.57</b>				
24. Cumplimiento de sus expectativas con respecto al título			1	1	3	2			14%	14%	43%	29%	3.86				
25. Grado de preparación para la incorporación al trabajo			1	1	4	1			14%	14%	57%	14%	3.71				
<b>BLOQUE:SATISFACCIÓN GLOBAL</b>													<b>3.79</b>				
Sumas y promedios													<b>3.72</b>				

Respuestas abiertas: Listado adjunto.