

**Grado de
Nutrición
Humana y
Dietética
(interuniversitario:
UOC, UPF)**

Grado de Nutrición Humana y Dietética (interuniversitario: UOC, UPF)

Inicio
25 sept.
2025

Hasta 8% dto.
Matrícula
anticipada

240
Créditos

Idiomas: Español, Catalán

Titulación oficial

[Solicita información](#)



Metodología 100% online



1.ª universidad online del mundo



Acompañamiento personalizado

Presentación

Fórmate con el grado semipresencial de Nutrición Humana y Dietética (interuniversitario: UOC, UPF). Dirige tu carrera profesional hacia el ámbito de la salud, planificando dietas especializadas que impactarán en una mayor calidad de vida de la población.

Mayoritariamente, este grado se cursa de manera online, en línea, y contiene **prácticas presenciales asociadas a algunas asignaturas**. En total y según las asignaturas que matricule el estudiantado, es necesario realizar de **entre una y tres sesiones presenciales en el semestre en la ciudad de Barcelona** (sede de la UPF). En el apartado de "Ver asignaturas" se indican aquellas que requieren de alguna sesión presencial.

¿Por qué estudiar el grado de Nutrición Humana y Dietética semipresencial de la UOC y la UPF?

La profesión de dietista-nutricionista está cada vez más demandada en diferentes sectores de nuestra sociedad, debido al creciente interés por la influencia de la alimentación sobre la salud humana y la sostenibilidad del planeta.

El grado de Nutrición Humana y Dietética proporciona una base sólida de conocimientos y competencias para que te formes como profesional. Adquirirás experiencia en alimentación, nutrición y salud. Tendrás la capacidad para intervenir sobre la alimentación de personas tanto sanas como con alguna patología. También podrás hacer frente a los nuevos retos de salud y sostenibilidad alimentaria.

Cursar este grado te habilita para ejercer como dietista-nutricionista y llevar a cabo las siguientes funciones:

- Intervenir en la evaluación del estado nutricional y el desarrollo de pautas y hábitos nutricionales elaborando dietas basadas en una alimentación sostenible y saludable, adaptadas a características individuales.
- Incidir en la educación nutricional como herramienta de promoción de la salud y prevención de patologías.
- Contribuir al desarrollo de la industria alimentaria y la seguridad alimentaria.

Si quieres contribuir a la mejora de la salud tanto de personas sanas como con patologías, este es tu grado. Podrás hacerlo a través de la educación nutricional, elaborando dietas personalizadas o adaptadas a diferentes colectivos. También podrás formar parte del proyecto de una mejor industria alimentaria y más justa, teniendo en cuenta la alimentación sostenible.

La nutrición y la alimentación son imprescindibles para mantener una buena salud

La investigación sobre nutrición y salud ha experimentado una importante evolución en los últimos años. Por eso, el grado de Nutrición Humana y Dietética semipresencial de la UOC y la UPF ha tenido en cuenta los avances tecnológicos en el sector de la alimentación.

A través de este grado podrás formarte en nutrición con la seguridad de estar al día de las novedades del conocimiento científico en este ámbito. No en vano, la evidencia científica apoya el papel fundamental de la nutrición como determinante de la salud.

El grado de Nutrición Humana y Dietética semipresencial está ideado para que te formes como profesional con un conocimiento sólido respecto de las implicaciones que una adecuada nutrición tiene en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades.

Titulación oficial

Los títulos universitarios oficiales de la UOC tienen validez en todo el territorio español, surten efectos académicos plenos y habilitan, en su caso, para la realización de actividades profesionales reguladas, de acuerdo con la normativa que en cada caso resulte de aplicación.

Estos títulos se expiden juntamente con el suplemento europeo al título (SET), que facilita información sobre los estudios cursados por el estudiante, los resultados obtenidos, las capacidades profesionales logradas y el nivel de la titulación en el sistema español de educación superior, con el fin de facilitar su reconocimiento y promover la movilidad de estudiantes y titulados dentro del espacio europeo de educación superior (EEES).

La validez en otros países de los títulos universitarios oficiales expedidos por la UOC vendrá determinada en cada caso por las leyes de educación de cada país.

Consulta más detalles sobre:

+ [Homologación](#)

+ [Legalización](#)

4a



LA CUARTA UNIVERSIDAD ESPAÑOLA DE MENOS DE 50 AÑOS



Calidad de la titulación

La calidad de este programa está avalada por la [AQU](#) (Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya) la cual asegura el rigor y el cumplimiento de los estándares exigidos en el [EEES](#).

+ [Calidad de la titulación](#)

Juntamente con:



Plan de estudios

240 ECTS	60 ECTS Básica	30 ECTS Optativa
120 ECTS Obligatoria	6 ECTS Trabajo final	24 ECTS Prácticas

Asignaturas del programa

Este programa tiene tres tipos de asignaturas: de formación básica, obligatorias y optativas. Consulta los detalles de las asignaturas que te interese cursar para adaptar los estudios a tu ritmo, según la disponibilidad y los requisitos de matrícula de cada asignatura y el tiempo de dedicación por el que hayas optado.

La UOC es una universidad de servicio público que quiere facilitar el acceso y el seguimiento de los estudios universitarios al máximo número de personas, por eso **no se requiere un número mínimo de créditos por matrícula**.

Carga lectiva

Para obtener el grado de Nutrición Humana y Dietética deben superarse **240 créditos ECTS**.

El número de créditos ECTS por asignatura es una estimación del tiempo que puede invertirse para alcanzar las competencias asociadas a dicha asignatura.

Cada crédito ECTS equivale, aproximadamente, a 25 horas de dedicación por parte del estudiante.

La UOC ofrece un cuadro de asignaturas repartidas de forma progresiva, diseñado de acuerdo con las competencias adquiridas en el transcurso de cada semestre. Esta distribución de asignaturas facilita que el estudiantado disponga de un criterio sólido de elección, orientado hacia sus preferencias y cualidades personales.

Sin embargo, la **flexibilidad de la normativa académica** de la UOC permite que cada persona pueda ajustar la duración y el ritmo de los estudios a sus posibilidades de dedicación y a su disponibilidad de tiempo. De esta manera, el estudiantado cada semestre puede decidir las asignaturas que quiere cursar. Para ello, en el momento de la matrícula, la UOC pone a su disposición una **tutora o tutor** que le ofrecerá asistencia directa y el asesoramiento necesario.

Prácticas

Tipología de la asignatura

El grado de Nutrición Humana y Dietética tiene tres asignaturas obligatorias de prácticas: el Prácticum I, el Prácticum II y el Prácticum III.

Son prácticas académicas curriculares.

Cada asignatura (Prácticum I, Prácticum II y Prácticum III) consta de 8 créditos ECTS, que equivalen a 200 horas.

Por lo tanto, al conjunto de las tres asignaturas se dedican un total de 600 horas.

Duración

Modalidad

Presencial o semipresencial.

Requisitos

Para cursar las asignaturas de prácticas es necesario haber superado e incorporado al expediente las asignaturas básicas y obligatorias que corresponden a los primeros seis semestres de la titulación del grado.

Durante la realización de las prácticas, el estudiante cuenta con un seguimiento docente personalizado, con un profesional que actúa como tutora o tutor del centro de prácticas y el profesorado que tutoriza académicamente. Estas figuras garantizan que las prácticas se llevan a cabo siguiendo el proyecto formativo.

Acompañamiento

Las prácticas se ofrecen en diferentes lugares del país, pero el estudiantado puede buscar y proponer un centro en su zona de residencia.

Nota: la disponibilidad concreta de la oferta de prácticas en estos centros puede encontrarse en la herramienta de gestión de prácticas. La lista de empresas con convenios de prácticas puede variar desde el momento en que el estudiantado se apunta hasta que se empiezan las prácticas.

Empresas colaboradoras

Encontraréis más información sobre el funcionamiento de las prácticas en el plan docente de la asignatura. Esta información se actualiza cada semestre, por lo que la explicación concreta de la asignatura de prácticas siempre se refiere al semestre en curso.

El procedimiento y las fechas para solicitar las prácticas se exponen en el espacio del Campus Virtual *Trámites / Prácticas curriculares*.

[+ Consultar más detalles sobre las prácticas.](#)



Prácticas

Con la UOC, todo son ventajas a la hora de realizar tus prácticas. Dispones de más de 10.000 empresas colaboradoras en las que realizar prácticas. Las prácticas curriculares y no curriculares representan una oportunidad única para encontrar trabajo o mejorar tu situación actual.

Trabajo final

Los estudios de grado finalizan con la elaboración de un trabajo final. En el grado de Nutrición Humana y Dietética, el trabajo final tiene 6 créditos ECTS.

El trabajo final de grado consiste en elaborar un proyecto o estudio individual de síntesis de los conocimientos adquiridos en otras asignaturas del grado de Nutrición Humana y Dietética. Es una asignatura que el estudiantado debe cursar para finalizar el programa y está orientada a la evaluación de las competencias asociadas al título. Por eso, para matricularse de esta asignatura es necesario haber superado un número determinado de créditos del programa.

En el grado de Nutrición Humana y Dietética se ofrece la posibilidad de llevar a cabo un trabajo final en alguno de los ámbitos establecidos. El estudiantado deberá elegir el ámbito de conocimiento en el que quiere hacer su trabajo de final de grado durante el plazo de matrícula. Para matricularse del trabajo final, previamente hay que haber superado las asignaturas básicas y obligatorias. El equipo de tutoría académica de la UOC tiene un papel clave en la orientación, la información y la gestión del proceso de selección de los trabajos finales.

El trabajo final es un trabajo individual que se hace con la tutorización y la guía de la dirección del trabajo final, que realiza el acompañamiento necesario para que el estudiantado pueda llevarlo a cabo con éxito. La dirección del trabajo final es la encargada de hacer el seguimiento del proyecto, de orientar al estudiantado y de asesorarlo en cada uno de estos aspectos: conceptualización, fundamentación, metodología, redacción de los resultados y defensa.

El trabajo final termina con una defensa, en la que el estudiantado debe hacer una exposición del trabajo, que se realiza de forma virtual ante una comisión de evaluación formada por tres miembros, que lo evalúan.

La calificación del trabajo final consta de tres partes:

1. el seguimiento y la elaboración del trabajo,
2. la memoria final y
3. la defensa del trabajo.

La defensa se hará de forma virtual y síncrona.

Para más información sobre la docencia y el proceso de solicitud, debe consultarse el plan docente en la secretaría del Campus Virtual, una vez se ha requerido el acceso al programa.

+ [Consultar más detalles sobre los trabajos finales.](#)

Recursos para el aprendizaje

La UOC ofrece un **modelo flexible** que permite al estudiantado **aprender en cualquier lugar y en cualquier momento**. El alumnado puede adaptar el proceso de aprendizaje en función de su estilo de vida y consultar e interaccionar con los recursos de aprendizaje en diferentes formatos y desde múltiples dispositivos.

En las aulas se trabaja en una modalidad de acción formativa compacta construida a partir de una situación definida en torno a un **reto**, basada en competencias y que tiene como núcleo una actividad.

Esta modalidad permite un aprendizaje:

- flexible,
- cercano al ritmo y al esfuerzo del estudiantado,
- contextualizado en la realidad socioprofesional que da sentido a la titulación.

Se proporciona una **selección de recursos (NIU)** para la resolución de los retos que se plantean en las aulas. El NIU tiene una estructura tipo mosaico y permite integrar recursos producidos por la UOC, otros que la UOC tiene en la Biblioteca o recursos de la red. Cada recurso se acompaña de información que ayuda al estudiantado a planificar y organizar el trabajo.

La UOC se plantea el reto de hacer evolucionar el concepto de módulo didáctico con la intención de ofrecer **diversidad de formatos en función de las necesidades pedagógicas**. De este modo, el abanico de recursos se amplía con contenidos innovadores y atractivos para responder a los diferentes estilos de aprendizaje y de generaciones de aprendices, incorporando las nuevas tendencias en aprendizaje en línea.

En este sentido, los recursos pueden estar presentes en diferentes idiomas (español o inglés), en función de su tipología.

+ [¿Quieres consultar más información sobre los recursos de aprendizaje de la UOC?](#)

Duración

El **grado de Nutrición Humana y Dietética** tiene una **duración estimada de cuatro años** académicos distribuidos en semestres. Sin embargo, la flexibilidad de la normativa académica de la UOC permite que cada persona pueda ajustar la duración y el ritmo de los estudios a sus posibilidades de dedicación y a su disponibilidad de tiempo. De esta forma, cada semestre el estudiantado puede decidir las asignaturas que quiere cursar.

Reconocimiento de créditos

Reconocimiento de créditos

La UOC permite convalidar o adaptar los estudios que se han cursado anteriormente y reconocer asignaturas o prácticas en función de la experiencia profesional. El reconocimiento de créditos permite reducir el tiempo de estudio.

Ante cualquier duda, rellenad el formulario de solicitud de información y contactaremos con vosotros.

Ventajas de solicitar un reconocimiento de créditos.

No debéis cursar en vuestro programa de estudios las asignaturas reconocidas mediante la evaluación de estudios previos (EEP) o del reconocimiento académico de la experiencia profesional (RAEP). Una vez se han incorporado a la matrícula, los créditos reconocidos se descuentan del total de créditos que hay que cursar para obtener el título.

En el caso de los grados, la UOC reconoce créditos de formación básica de la misma rama de conocimiento, siempre que los estudios aprobados sean de enseñanzas universitarias oficiales (excepto en el caso del máster universitario) y pertenezcan a la misma rama de conocimiento que el grado de destino.

Cómo puede solicitarse el reconocimiento de créditos

El trámite puede hacerse cada semestre y el resultado se comunica antes de que empiece la docencia. La tramitación de la solicitud debe hacerse desde el Campus Virtual. El estudiantado de nueva incorporación deberán haber solicitado previamente la solicitud de acceso.

Una vez que tengáis acceso al Campus Virtual, podéis consultar las tablas de equivalencias con un gran número de titulaciones de otras universidades, que muestran una simulación de los créditos que podéis convalidar. Si no encontráis en él la tabla de equivalencias propia de los estudios que habéis realizado, una comisión analizará vuestra solicitud de manera personalizada.

La evaluación de los estudios previos y el reconocimiento de la experiencia profesional pueden solicitarse durante toda la vida académica en la UOC, y siempre podéis actualizarlos si aportáis más estudios o nueva experiencia profesional.

En el buzón personal recibiréis el resultado del reconocimiento de créditos y, en caso de que no estéis de acuerdo, dispondréis de un periodo de tiempo para realizar alegaciones.

Evaluación de estudios previos

La evaluación de estudios previos (EEP) es el trámite que deben solicitar los estudiantes que quieran convalidar los estudios que han cursado en la UOC o en cualquier otra universidad.

Estudios y actividades que pueden ser susceptibles de reconocimiento de créditos:

- Titulaciones oficiales
- Titulaciones propias cursadas en universidades o centros de enseñanza superior
- Titulaciones de idiomas
- Ciclos formativos de grado superior
- Actividades universitarias en caso de que se curse un grado

Para saber los detalles, rellenad el formulario de acceso y consultad al tutor.

Convalidaciones CFGS

Con un ciclo formativo de grado superior podrás convalidar algunos créditos de los grados online de la UOC.

Consulta si tu ciclo formativo está entre los que permiten esta convalidación y cuantos créditos puedes llegar a convalidar.

Reconocimiento académico de la experiencia profesional

La UOC ofrece la posibilidad de reconocer algunas asignaturas o prácticas en función de la experiencia profesional demostrada. Para conseguirlo es necesario solicitar el Reconocimiento académico de la experiencia profesional (RAEP), un trámite en el que es necesario acreditar documentalmente este bagaje profesional.

De esta manera se pueden convalidar hasta el 15 % de los créditos de la titulación.

✚ [Consulta las convalidaciones RAEP](#)

Profesorado

Dirección de programa

Marina Bosque Prous

Dirección de Estudios

Salvador Macip Maresma

Profesorado

Alicia Aguilar Martinez

Anna Bach Faig

Antoni Baena Garcia

Carme Carrion Ribas

Diana Alicia Diaz Rizzolo

Francesc Saigí Rubió

Francesc Xavier Medina Luque

Gemma Chiva Blanch

Jacqueline Robbins

Joseph Hopkins

Laura Esquiús de la Zarza

Marie Christine Appel

Marta Massip Salcedo

Salidas profesionales

Salidas profesionales

El estudiantado graduado en Nutrición Humana y Dietética UOC-UPF puede ejercer la profesión de dietista-nutricionista (D-N) de acuerdo con la normativa vigente ([Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo](#)).

Puede desarrollar su profesión en los siguientes ámbitos:

- **Nutrición clínica:** en instituciones o centros sociosanitarios públicos o privados (centros de atención primaria, hospitales, clínicas, residencias, centros médicos especializados, entidades deportivas, etc.).
- **Salud pública o nutrición comunitaria:** en programas de prevención y promoción de la salud en instituciones gubernamentales (ayuntamientos, ministerios, consejerías, etc.) y organizaciones no gubernamentales de cooperación, escuelas, asociaciones, etc.
- **Industria alimentaria:** un sector en crecimiento y altamente relevante en términos sociales y económicos, en el que es importante asesorar en el desarrollo de nuevos productos o en la mejora de los existentes en los aspectos relacionados con la salud y la sostenibilidad.
- **Restauración:** a través de la participación en la organización y gestión de los servicios y menús, no solo en los servicios en local, sino también en los cada vez más demandados "a domicilio" o "para llevar".
- **Investigación y docencia:** centros de investigación y universidades.
- **Ejercicio libre de la profesión** y generación de nuevos modelos de negocio.



Empleabilidad

La empleabilidad de nuestros estudiantes es clave para el éxito de la UOC. Identificamos las competencias clave que demanda el mercado laboral y las incluimos en los planes de estudios. También te empoderamos para que seas tú quien decida y gestione tu carrera

Objetivos

La principal finalidad del grado es formar a profesionales de la nutrición con unos niveles muy altos de conocimientos, competencias y actitudes para ejercer la profesión de dietista-nutricionista (D-N), de acuerdo con la normativa vigente ([Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo](#)).

Además de cumplir con la normativa vigente, el grado pretende:

- Contribuir a la formación de perfiles adaptados a los retos de salud actuales.
- Fomentar la investigación en nutrición considerando la sostenibilidad del sistema alimentario.
- Potenciar la iniciativa emprendedora.

Perfiles

La persona graduada en Nutrición Humana y Dietética es experta en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para actuar sobre la alimentación de personas sanas o con patologías.

El perfil de este grado es el de una persona polivalente con una base sólida de conocimientos suficientemente amplios para convertirse en una o un profesional versátil, adaptable a desarrollar tareas relacionadas con el sector de la dietética, la nutrición y la salud en los diferentes ámbitos en los que tiene competencias.

El perfil académico del estudiantado del grado tiene como objetivo promover la incorporación de la figura de D-N en ámbitos con importante proyección de futuro, como son el sector de la industria alimentaria y el de I+D+i sostenible, la restauración y gastronomía, y la promoción de la salud a través de una alimentación coherente con los aspectos sociales, económicos y de desarrollo sostenible.

Competencias

Competencias básicas

- Demostrar poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Saber aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y poseer las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de la propia área de estudio.
- Tener la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro del área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de índole social, científica o ética.
- Poder transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales

- Aprender a aprender: conducir el propio aprendizaje de forma autorregulada y consciente de las propias habilidades, capacidades y motivaciones, con un objetivo determinado y en función del contexto específico (académico, profesional y personal).
- Adoptar actitudes y comportamientos emprendedores para solucionar de forma viable y sostenible cualquier tipo de situación surgida en la práctica profesional.
- Trabajar en equipo en red.

Competencias transversales

- Demostrar un nivel B2 (Marco común europeo de referencia para las lenguas) de un idioma moderno en la comprensión y producción de textos orales y escritos en un contexto académico y profesional.
- Utilizar y aplicar las tecnologías digitales en el ámbito académico y profesional.
- Actuar de forma honesta, ética, sostenible, socialmente responsable y respetuosa con los derechos humanos y la diversidad, tanto en la práctica académica como en la profesional.

Competencias específicas

- Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular hasta el organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- Conocer la estadística aplicada a ciencias de la salud.
- Conocer las bases psicológicas y los factores biopsicosociales que inciden en el comportamiento humano.
- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma unidisciplinaria, multidisciplinaria e interdisciplinaria los profesionales y demás miembros del personal relacionados con la evaluación diagnóstica y el tratamiento en dietética y nutrición.
- Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- Reconocer los elementos esenciales de la profesión de dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, las responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, dando especial importancia al aprendizaje, de forma autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuándo es necesario un tratamiento interdisciplinario o la derivación a otro profesional.
- Realizar la comunicación de forma efectiva, tanto oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación, especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.
- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, las características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- Aplicar los conocimientos científicos de fisiología, fisiopatología, nutrición y alimentación a la planificación y el consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria,

identificando y desarrollando las funciones del dietista-nutricionista dentro del equipo multidisciplinario.

- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
- Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionados con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria y nutricional de la población.
- Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo con las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.
- Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación con un producto alimentario e ingredientes.
- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
- Conocer los tipos de fármacos, comprender la farmacología clínica y las interacciones farmacológicas con nutrientes.

Más de 25 años de experiencia de e-learning

El año 1995, la UOC se convirtió en la **primera universidad en línea del mundo**. 25 años después, seguimos siendo pioneros en e-learning.

El **eLearning Innovation Center** hace evolucionar el modelo de aprendizaje para garantizar una formación de calidad, única, conectada y en red.

Requisitos de acceso obtenidos en el Estado español

- Prueba de acceso (PAU / [Mayores de 25 años](#) / [Mayores de 45 años](#))
¿Quieres presentarte a las pruebas de acceso de mayores de 25 o 45 años? Prepárate con nuestros [cursos online de acceso a la universidad](#).
- Formación profesional (CFGS / FP2 / MP3)
- Título universitario o asimilado
- Experiencia laboral ([información](#), [fechas y calendario de acceso para mayores de 40 años](#))

Requisitos de acceso obtenidos en la Unión Europea

Requisitos de acceso obtenidos en la Unión Europea o en un estado que haya suscrito acuerdos internacionales en régimen de reciprocidad:

- Estudios preuniversitarios: [acreditación UNED para el acceso](#)
- Estudios universitarios (finalizados o no): [convalidación parcial de unos estudios extranjeros por unos estudios españoles](#).
- Título universitario con la [equivalencia de título extranjero o la homologación ministerial en el Estado español](#)
- Experiencia laboral ([información](#), [fechas y calendario de acceso para mayores de 40 años](#))

Requisitos de acceso obtenidos en Latinoamérica u otros países no europeos

- Estudios preuniversitarios: [bachillerato homologado](#)
- [Acceso](#) a un grado de la UOC desde Colombia: en el caso de Colombia, los estudiantes que tengan un bachillerato y el resultado, con un mínimo de 200 puntos, de la Prueba Saber 11, deberán acceder a la UOC mediante la [Acreditación UNED Asiss](#).
- Estudios universitarios (finalizados o no): [convalidación parcial de unos estudios extranjeros por unos estudios españoles](#)
- Título universitario con la [equivalencia de título extranjero o la homologación ministerial en el Estado español](#)
- Experiencia laboral ([información](#), [fechas y calendario de acceso para mayores de 40 años](#))

Requisitos de acceso

Conocimientos previos

Se recomienda acceder al grado de Nutrición Humana y Dietética desde la modalidad de **Ciencias y Tecnología del bachillerato**, sin perjuicio de otras modalidades. En todo caso, también es recomendable tener conocimientos previos de:

- Biología,
- Química,
- Matemáticas,
- Trabajo en equipo,
- Organización,
- Pensamiento crítico,
- Uso de la tecnología y
- Actitud ética, empática y respetuosa con la diversidad y el entorno.



Opciones válidas para acceder a estudios de grado oficial

Con esencia 100 % *online*, la UOC es una universidad que no tiene notas de corte para acceder a sus grados universitarios. Puedes consultar tu opción de acceso a la universidad, según de dónde hayas obtenido los requisitos de acceso.



Para más información, solicita el acceso y contacta con tu tutor

Concepto	Precio
Precio por crédito	20,42 €/cr*
Precio por crédito herramientas y recursos para el aprendizaje	16,10 €/cr*
Precio por crédito de asignaturas convalidadas	4,08 €/cr*

* Precios vigentes en el momento de formalizar la matrícula. Sujetos a revisión anual.

Matrícula y precio

Estos precios están sujetos a los descuentos (familia numerosa, discapacidades...) e incrementos (titulados universitarios en centros públicos, estudiantes con nacionalidad de fuera de la Unión Europea no residentes en España...) estipulados en el Decreto de precios. Para más información, consulta los apartados "Descuentos" y "Recargos".

Rellena el formulario lateral *¿Quieres más información?* y nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para ofrecerte un presupuesto a medida con los descuentos, las bonificaciones y las facilidades de pago que te correspondan, así como el detalle de tasas y recargos que puedan aplicar a tu caso.

La UOC es una universidad de servicio público que quiere facilitar el acceso y seguimiento de los estudios universitarios al máximo número de personas, por eso **no se requiere un número mínimo de créditos por matrícula**.

* Precios públicos. La Generalitat de Catalunya fija los precios públicos de los créditos y otros servicios académicos para las universidades públicas de Catalunya y la UOC. Puedes consultar los precios aprobados para el curso 2023-2024 en el [Decreto 125/2023](#), de 20 de junio.

** El concepto de Herramientas y recursos para el aprendizaje corresponde a los contenidos y herramientas tecnológicas necesarias para desarrollar las actividades de aprendizaje que la UOC pone al alcance de sus estudiantes desde las aulas y por medio de la Biblioteca y los entornos virtuales de aprendizaje. Pueden ser creados exprofeso por la UOC o bien externos, de propiedad ajena a la UOC con adquisición previa o gestión de derechos o licencias.

Se priorizan los recursos de aprendizaje digitales, pero algunos recursos de proveedores ajenos a la UOC solo están en soporte analógico. En este caso, están sometidos a un IVA del 4 %, asociado al envío, a diferencia de los recursos digitales que están exentos. Sí, excepcionalmente, hay que mandar los recursos en soporte físico, no hay costo añadido.

*** El concepto de Servicios de soporte al aprendizaje corresponde al mantenimiento de todos los servicios indispensables para el desarrollo de la docencia, de las infraestructuras físicas y tecnológicas y la atención personalizada que la UOC pone a disposición del estudiante a lo largo del semestre (entorno virtual, pruebas de evaluación, etc.).

Precios por matrícula

Gestión de la matrícula y del expediente	54,54 € *
Servicios de apoyo al aprendizaje	111,62 € ***
Seguro escolar obligatorio (menores 28 años residentes Estado español)	1,12 € - Anual

Proceso de matrícula

Estos son los pasos que debes seguir si quieres empezar unos estudios oficiales en la UOC. Si ya has empezado estudios con nosotros y quieres continuarlos, debes dirigirte al espacio *Trámites* del Campus Virtual.

1 Solicita el acceso

Solicitud de acceso

La solicitud de acceso es un trámite gratuito y sin compromiso que te proporcionará un nombre de usuario y una contraseña que te permitirán entrar en el Campus Virtual de la UOC, desde donde podrás:

1. Contactar con tutoría, que te asesorarán y orientarán en la elección de asignaturas.
2. Consultar en el espacio *Trámites* del Campus la información relativa a convalidaciones, el detalle de los precios de la matrícula, la solicitud de becas...
3. Formalizar una propuesta de matrícula, que el tutoría analizará para que con su apoyo puedas matricularte en línea.

Requisitos de acceso

Antes de solicitar el acceso, comprueba que cumples los [requisitos](#) necesarios para el programa al que quieres acceder.

Formulario de acceso

En el formulario de acceso debes registrar tus datos personales y el nivel de estudios conseguido.

Documentación de acceso

Encontrarás detallada la documentación que necesitas cuando solicites el acceso y puedas consultar en el espacio *Trámites* del Campus.

Tendrás que mandar esta documentación en el plazo de los diez días siguientes a la formalización de la matrícula.

2 Accede al Campus y contacta con tutoría

Campus virtual

Una vez solicitado el acceso, recibirás un nombre de usuario y una contraseña que te permitirán acceder al Campus Virtual, donde encontrarás toda la información y los recursos que te pueden ser necesarios.

Tutoría

Una vez en el Campus Virtual, tendrás acceso al apoyo permanente de la tutora o tutor, que te asesorará y orientará en la elección de asignaturas, de acuerdo con tu bagaje académico previo, tus intereses y el tiempo de que dispones.

Espacio de trámites

El Campus dispone de un espacio de trámites, donde podrás consultar y gestionar todas las cuestiones de carácter académico, como por ejemplo matricularte, consultar las formas de pago y los descuentos disponibles, pedir una beca o convalidar los estudios anteriores.

3 Formaliza una propuesta de matrícula

Desde el Campus Virtual podrás hacer una propuesta de matrícula habiendo elegido las asignaturas que quieres cursar durante el semestre, que tutoría analizará para que puedas acabar matriculándote con su asesoramiento. Se trata de un paso previo antes de formalizar la matrícula.

4 Matricúlate

Una vez tutoría haya validado tu propuesta de matrícula, podrás formalizarla, para lo que tendrás que escoger la forma de pago que prefieras entre las que están disponibles. En caso de que puedas disfrutar de alguno de los descuentos contemplados en el Decreto de precios, deberás presentar la documentación correspondiente siguiendo las indicaciones del Campus Virtual.

Recuerda que, una vez te hayas matriculado, tendrás diez días para hacer llegar la documentación de acceso.

A partir de la formalización de la matrícula, dispones de catorce días para ejercer tu derecho de desistimiento de matrícula.

¿Cuándo te puedes matricular?

En la UOC te puedes matricular en dos momentos diferentes del año. Elige la opción que mejor se adapte a tus necesidades. Consulta el plazo de matriculación y el inicio de curso en la página de los estudios que te interesen cursar.



Matriculación a partir de noviembre

Para los grados que inician docencia en el mes de febrero



104.500 graduados y graduadas



90 % de estudiantes que estudian y trabajan



84 % volvería a escoger la UOC

Descuentos

Descuento por matrícula anticipada

Para facilitar la incorporación y asesoramiento al estudiantado, las matrículas efectuadas hasta el 18 de junio tendrán un descuento en concepto de matrícula anticipada del 20 % sobre los precios de "Recursos para el aprendizaje" y "Servicios de apoyo al aprendizaje". En una primera matrícula semestral estándar este descuento puede representar hasta un 8 % del precio total de la matrícula.



Matriculación a partir de abril

Para los grados que inician docencia en el mes de septiembre

Descuentos para colectivos

Familia numerosa

El estudiantado beneficiario del título de familia numerosa reconocido por el Estado español tiene derecho a los siguientes descuentos, en función de la categoría:

- Familias numerosas de categoría especial: exención total de los precios de los servicios académicos de carácter docente (créditos de la matrícula) y de la gestión del expediente del precio fijado por el Decreto de precios de la Generalitat de Cataluña.
- Familias numerosas de categoría general: bonificación del 50 % de los servicios académicos de carácter docente (créditos de la matrícula) y de la gestión del expediente del precio fijado por el Decreto de precios de la Generalitat de Cataluña.

El estudiantado beneficiario del título de familia numerosa reconocido por el resto de países tiene derecho a los siguientes descuentos, en función de la categoría:

- Familias numerosas de categoría especial: descuento del 15 % sobre los precios de los recursos para el aprendizaje y los servicios de apoyo al aprendizaje.
- Familias numerosas de categoría general: descuento del 7,5 % sobre los precios de los recursos para el aprendizaje y los servicios de apoyo al aprendizaje.

Personas con discapacidad

El estudiantado con un grado de discapacidad igual o superior al 33 % reconocido por el Estado español tiene derecho a la exención total de los precios de los servicios académicos de carácter docente (créditos de la matrícula) y de la gestión del expediente del precio fijado por el Decreto de precios de la Generalitat de Cataluña.

El estudiantado con un grado de discapacidad equivalente reconocido por el organismo competente de cualquier otro país tiene derecho a un descuento del 15 % sobre los precios de los recursos para el aprendizaje y los servicios de apoyo al aprendizaje.

En caso de que la discapacidad sea reconocida de forma retroactiva, puedes presentar la documentación en el plazo máximo de 15 días naturales desde el momento en el que se reconozca oficialmente.

Igualmente, según el [Decreto 822/202](#), del 28 de septiembre, el estudiantado que acredite una discapacidad igual o superior al 33 % tiene una reserva de un 5 % de las plazas de grado y máster universitario. Si es vuestro caso y os queréis matricular de un **programa con plazas limitadas** que ya se han agotado y no tiene proceso de admisión, podéis hacernos la consulta a través de [este formulario](#).

Víctimas de actos terroristas

El estudiantado (o sus hijos, hijas o cónyuges) con reconocimiento como víctimas de actos terroristas por el organismo competente en el Estado español tiene derecho a la exención total de los precios de los servicios académicos de carácter docente (créditos de la matrícula) y de la gestión del expediente del precio fijado por el Decreto de precios de la Generalitat de Cataluña.

El estudiantado (o sus hijos, hijas o cónyuges) con reconocimiento como víctimas de actos terroristas por el organismo competente en cualquier otro país tiene derecho a un descuento del 15 % sobre los precios de los recursos para el aprendizaje y los servicios de apoyo al aprendizaje.

Víctimas de violencia machista en el ámbito de la pareja

El estudiantado (y sus hijos o hijas dependientes) con reconocimiento como víctimas de violencia machista en el ámbito de la pareja por el organismo competente en el Estado español tiene derecho a la exención total de los precios de los servicios académicos de carácter docente (créditos de la matrícula) y de la gestión del expediente del precio fijado por el Decreto de precios de la Generalitat de Cataluña.

El estudiantado (y sus hijos o hijas dependientes) con reconocimiento como víctimas de violencia machista en el ámbito de la pareja por el organismo competente en cualquier otro país tiene derecho a un descuento del 15 % sobre los precios de los recursos para el aprendizaje y los servicios de apoyo al aprendizaje.

Víctimas de violencia machista fuera del ámbito de la pareja

El estudiantado de grado, máster universitario o doctorado víctimas de violencia machista fuera del ámbito de la pareja puede disfrutar de una exención del pago del precio de los servicios académicos de carácter docente (los créditos de matrícula) y de la tasa de gestión del expediente y la matrícula durante el curso 2023-2024.

Solo puedes optar a esta exención si resides o trabajas en Cataluña.

Beneficiarios de la prestación del ingreso mínimo vital

Los estudiantes beneficiarios del ingreso mínimo vital quedan exentos del pago del precio de los servicios académicos de carácter docente (créditos de matrícula) y de la tasa de gestión del expediente y la matrícula.

Asignaturas convalidadas

El estudiantado que haya obtenido la convalidación, la adaptación o el reconocimiento de créditos por razón de estudios o actividades llevadas a cabo en cualquier centro universitario tiene un descuento del 80 % del precio de crédito.

Matrícula de honor o premio extraordinario en el bachillerato o Ciclo Formativo de Grado Superior

El estudiantado con matrícula de honor o premio extraordinario en el bachillerato o Ciclo Formativo de Grado Superior que se matricule para cursar enseñanzas universitarias oficiales en centros docentes sostenidos con fondos públicos tiene derecho a la exención total del precio de los servicios académicos de carácter docente durante su primer año académico. El descuento por matrícula de honor o premio extraordinario en el bachillerato solo puede pedirse la primera vez que los estudiantes se matriculen de unos estudios universitarios.

Comunidad UOC Alumni

El estudiantado que forme parte de la comunidad Alumni tiene derecho a un descuento sobre los servicios de apoyo al aprendizaje y los recursos para el aprendizaje.

Este descuento no es compatible con los destinados a empresas. Benefíciate del que te sea más provechoso.

- **UOC Alumni: 10 % de descuento**

Puedes disfrutar de este descuento si has obtenido un título oficial (de grado, licenciatura, diplomatura, ingeniería o máster universitario) o un máster o posgrado propio en la UOC.

Si puedes acogerte a este descuento, en el momento de hacer la matrícula debes indicar un código en el apartado «Condiciones». Puedes encontrar los códigos de descuento en la web de Alumni.

Si, además de poder optar a este descuento, te matriculas durante el periodo de matrícula anticipada, en primer lugar, se aplicará el descuento de matrícula anticipada, y sobre el importe resultante, el otro descuento.

Descuentos para empresas

La UOC ofrece descuentos a las empresas que participan y apoyan la formación de sus profesionales, previo acuerdo con la UOC.

Profesionales con vínculos a toda empresa o institución que mantenga un acuerdo de colaboración con la UOC pueden beneficiarse de ventajas y descuentos en el coste de las matrículas de los programas formativos del catálogo de la UOC.

Estos descuentos no son compatibles con los destinados a UOC Alumni. Benefíciate del que te sea más provechoso.

+ [Consulta las condiciones de los descuentos para empresas](#)

Programa UOC de acompañamiento al deportista de competición

Los estudiantes considerados deportistas de competición, tienen derecho a un descuento sobre el importe de la matrícula.

+ [Consulta la información del programa](#)

Becas

Estas becas están dirigidas a personas que quieran cursar titulaciones oficiales. De esta forma, se garantiza la igualdad de oportunidades para acceder a estudios superiores.

Existe una amplia oferta de becas para los estudiantes de la UOC. Su finalidad es poner al alcance de todo el mundo un gran futuro profesional.

- **Becas del Ministerio de Educación del Estado Español:** para estudiantes de nacionalidad española que cursen titulaciones oficiales.

[Consulta las becas disponibles](#)

Seguro gratuito de matrícula

La UOC ofrece, por defecto, un **seguro de matrícula gratuito** al estudiantado que curse unos estudios de duración mínima de un semestre y que residan en el Estado español (es decir, a quienes en el DNI o NIE tenga una dirección española). De este modo, si después de matricularos os encontráis en una situación prevista por el seguro, la Universidad os ayudará a continuar con vuestros estudios.

El seguro cubre al estudiantado de grados, másteres universitarios, especializaciones, posgrados y másteres propios, Asignaturas para cursar libremente y del Centro de Idiomas Modernos, diplomaturas, ingenierías y licenciaturas.

+ [Consulta el seguro gratuito de paro o enfermedad para continuar estudiando](#)

Incrementos

Incremento por segundas matrículas y siguientes

El estudiantado que no supere una asignatura y se matriculan por segunda vez tiene un incremento en el precio del crédito. Este incremento es el resultado de multiplicar por 1,2 el precio del crédito público.

En el caso de matricularse por tercera vez en una asignatura, hay que multiplicar el precio del crédito por 2,6. A partir de la cuarta matrícula, el precio de crédito se multiplica por 3,6.

Este recargo no aplica a las matrículas del grado de Traducción, interpretación y lenguas aplicadas (UOC-UVic).

Incremento para estudiantado con nacionalidad de fuera de la Unión Europea

El estudiantado de nacionalidad de fuera de la Unión Europea, países con regimen comunitario o fuera de Andorra, que no tenga concedida la residencia en el Estado español tendrá un incremento del 45 % en el precio final de la matrícula.

Formas de pago

Formas de pago exclusivas para residentes en el Estado español

Pago fraccionado UOC

La UOC pone a vuestra disposición la posibilidad de fraccionar en cuotas el pago de vuestra matrícula. Con esta opción, se abona una cuota inicial del importe total de la matrícula mediante tarjeta en línea, y el resto se cobra por **domiciliación bancaria** (residentes en el Estado español) o **domiciliación en tarjeta** (residentes fuera del territorio español) en cinco cuotas como máximo en función de la fecha de matriculación.

Para los nuevos estudiantes de grados y másters, la primera cuota será del 10 % del importe.

Esta forma de pago tiene un **importe por gestión de 31 euros** y solo es válida para **matrículas superiores a 350 euros**.

Fechas aproximadas del pago de las cuotas, en función de la fecha de matrícula. [Consulta la tabla de fraccionamientos.](#)

Primer Semestre

1er pago	1a semana de septiembre	1a semana de octubre	1a semana de noviembre	1a semana de diciembre
Con tarjeta en el momento de hacer la matrícula	2a cuota	3a cuota	4a cuota	5a cuota

Las fechas de pago son aproximadas. El número de cuotas está determinado por la fecha de matriculación: a medida que avanza el periodo de matrícula, el número de cuotas disminuye.

Segundo semestre

1er pago	1a semana de febrero	1a semana de marzo	1a semana de abril	1a semana de mayo
Con tarjeta en el momento de hacer la matrícula	2a cuota	3a cuota	4a cuota	5a cuota

Las fechas de pago son aproximadas. El número de cuotas está determinado por la fecha de matriculación: a medida que avanza el periodo de matrícula, el número de cuotas disminuye.

Pago en línea con tarjeta de crédito o de débito

Pago con una tarjeta de crédito o de débito de cualquier entidad financiera mediante el TPVV (terminal de punto de venta virtual), al que accederéis directamente desde el Campus en el momento en el que os matriculéis.

Pago fraccionado con el préstamo de interés cero Caixabank (solo disponible para estudiantado de nacionalidad española o de otro país miembro de la Unión Europea)

Los clientes de Caixabank tenéis la posibilidad de fraccionar en cuotas el pago de la matrícula (entre tres y siete cuotas según la formalización). Durante el proceso de matriculación se enlazará con el servicio de Línea Abierta y se contratará un préstamo de coste cero (comisión por apertura 0 %, comisión de estudio 0 %, comisión de amortización 0 % y tipo de interés 0 %).

Esta forma de pago únicamente está disponible si:

- Sois clientes de Caixabank i tenéis activado el servicio de Línea Abierta.
- Tenéis más de dieciocho años, nacionalidad española y o de otro país miembro de la UE y residís en el Estado español.
- El importe de cada cuota supera los 30 euros.

Pago fraccionado - AGAUR

La Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación (AGAUR) ofrece un programa de ayudas en formato de crédito para el pago fraccionado por mensualidades de la matrícula universitaria.

Podéis consultar las condiciones y los plazos para este curso en el [web de la AGAUR](#).

Formas de pago exclusivas para residentes en el extranjero

Pago fraccionado UOC

La UOC pone a vuestra disposición la posibilidad de fraccionar en cuotas el pago de vuestra matrícula. Con esta opción, se abona una cuota inicial del importe total de la matrícula mediante tarjeta en línea, y el resto se cobra por **domiciliación bancaria** (en caso de tener cuenta bancaria SEPA) o **domiciliación en tarjeta** (en caso de no tener cuenta bancaria SEPA) en cinco cuotas como máximo en función de la fecha de matriculación. Consulta [aquí](#) si tu entidad bancaria dispone de cuenta SEPA.

Esta forma de pago tiene un **importe por gestión de 31 euros** y sólo es válida para **matrículas superiores a 350 euros**.

Para los nuevos estudiantes de grados y másters, la primera cuota será del 10 % del importe.

Fechas aproximadas del pago de las cuotas, en función de la fecha de matrícula. Consulta la tabla de fraccionamientos.

Primer Semestre

	1a semana de septiembre	1a semana de octubre	1a semana de noviembre	1a semana de diciembre
1r pago				
Con tarjeta en el momento de hacer la matrícula	2a cuota	3a cuota	4a cuota	5a cuota

Las fechas de pago son aproximadas. El número de cuotas está determinado por la fecha de matriculación: a medida que avanza el periodo de matrícula, el número de cuotas disminuye.

Segundo semestre

	1a semana de febrero	1a semana de marzo	1a semana de abril	1a semana de mayo
1r pago				
Con tarjeta en el momento de hacer la matrícula	2a cuota	3a cuota	4a cuota	5a cuota

Las fechas de pago son aproximadas. El número de cuotas está determinado por la fecha de matriculación: a medida que avanza el periodo de matrícula, el número de cuotas disminuye.

Para los residentes en Colombia interesados en esta forma de pago y que no disponéis de un tarjeta de crédito, os informamos de que la entidad Bancolombia ofrece la [Tarjeta Virtual e-Prepago](#). Para solicitarla, es necesario disponer de una cuenta de ahorros o corriente en esta entidad.

Pago en línea con tarjeta de crédito o de débito

Pago con una tarjeta de crédito o de débito de cualquier entidad financiera mediante el TPVV (terminal de punto de venta virtual), al que accederéis directamente desde el Campus en el momento en el que os matriculéis.

Pago por transferencia (solo disponible para estudiantado residente en el extranjero)

El estudiantado residente fuera del Estado español puede hacer una transferencia del importe total de la matrícula en euros. Los datos para hacer efectivo el pago de la matrícula son:

Si hacéis la docencia en catalán:

- Banco: Caixabank
- Dirección: Avda. Diagonal, 647 08028 Barcelona España
- Swift: CAIX ES BB
- IBAN: ES02-2100-3648-98-2200022920

Si hacéis la docencia en español:

- Bank: BANCO SANTANDER CENTRAL HISPANO
- Adress: Passeig de Gràcia, 5 08007 BARCELONA - SPAIN
- Swift: BSCHESMMXXX
- IBAN: ES98-0049-1806-9726-1188-9588

Una vez hecho el pago, se tendrá que enviar el comprobante.

UOC

Consulta la oferta formativa de la UOC uoc.edu/es/estudios



Universitat Oberta
de Catalunya