

GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES

Al finalizar los estudios de Grado de Nutrición Humana y Dietética en la Universidad Europea Miguel de Cervantes, los graduados serán capaces de:

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

CG1 Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, 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.

CG2 Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

CG3 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

CG4 Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma 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.

CG5 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG6 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

CG7 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CG8 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

CG9 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

CG10 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en

COMPETENCIAS

situaciones patológicas.

CG11 Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG12 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG13 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG14 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 multidisciplinar.

CG15 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

CG16 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.

CG17 Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.

CG18 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.

F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

CG19 Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CG20 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.

CG21 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG22 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG23 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG24 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal

COMPETENCIAS

implicado en el servicio de restauración.

H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.

CG25 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El alumno a lo largo de sus estudios en la Universidad Europea Miguel de Cervantes, irá desarrollando de manera secuencial y acumulativa la comprensión y el uso pertinente de los siguientes conocimientos, capacidades y habilidades:

CE1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE2 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.

CE3 Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.

CE4 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CE5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE8 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.

CE9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE10 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

CE11 Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

COMPETENCIAS

- CE12 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE13 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE14 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE15 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE16 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
- CE17 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE18 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE19 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE20 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE21 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE22 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE23 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE24 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- CE25 Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE26 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE27 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29 Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos,

COMPETENCIAS

tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE32 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE33 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE34 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE35 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE36 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE37 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE38 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE39 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE40 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

CE41 Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE42 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE43 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

CE44 Conocer los fundamentos básicos de la fisiología del ejercicio físico.

CE45 Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.

CE46 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.

CE47 Conocer los distintos tipos de ayudas ergogénicas, con especial hincapié en las farmacológicas y nutricionales.

CE48 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE49 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE50 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

CE51 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-

COMPETENCIAS

nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE52 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista

CE53 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.

CE54 Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

CE55 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

CE56 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE57 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CE58 Realizar prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

CE59 Desarrollar un Trabajo Fin de Grado el cual irá asociado a distintas materias.