

SALIDAS PROFESIONALES DEL DOBLE GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA-CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

En este Doble Grado se aúnan las salidas profesionales de ambos grados. La profesión de Dietista-Nutricionista está regulada por la Orden CIN/730/2009. Los futuros egresados y egresadas podrán ejercer su profesión en distintos ámbitos: sanitario, científico y académico.

En el ámbito sanitario podrán proporcionar consejo dietético individual o colectivo a personas sanas o enfermas, en diferentes momentos del ciclo vital y teniendo en cuenta preferencias personales, nivel socioeconómico, opciones culturales y religiosas, etc.

En el ámbito de la restauración colectiva podrán gestionar servicios de restauración proponiendo programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos y proporcionando formación al personal implicado.

En el ámbito de la nutrición comunitaria y la salud pública podrán participar en estudios epidemiológicos y en actividades de promoción de la salud y educación nutricional.

En el ámbito de la industria alimentaria, podrán participar en Departamentos de Producción, Gestión/Control de Calidad y Análisis de Alimentos, I+D+i y Marketing, principalmente para el desarrollo de nuevos productos y para satisfacer las necesidades de los consumidores.

En el ámbito de la seguridad alimentaria podrán evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de alimentos e ingredientes, identificando posibles causas de deterioro de los alimentos.

En el ámbito de la consultoría podrán colaborar en la implantación y seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y en áreas relacionadas con la composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, en el desarrollo de tecnologías de elaboración y conservación de alimentos, etc.

En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica podrán estudiar e interpretar informes y expedientes administrativos en relación a un producto.

En los ámbitos docente e investigador, los graduados y graduadas en el doble grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de Alimentos podrán participar en los procesos de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; diseñar proyectos de investigación; identificar problemas y proponer soluciones.