

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

TIPO: Conocimientos o contenidos

- ✓ CN1 - Conocimiento de una lengua extranjera de interés científico.
- ✓ CN2 - Conocimientos básicas de informática aplicada al ámbito científico.
- ✓ CN3 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- ✓ CN4 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- ✓ CN5 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- ✓ CN6 - 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.
- ✓ CN7 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- ✓ CN8 - Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- ✓ CN9 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- ✓ CN10 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- ✓ CN11 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- ✓ CN12 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- ✓ CN13 - 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.
- ✓ CN14 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de la alimentación.

- ✓ CN15 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- ✓ CN16 - Conocer la composición química de los alimentos, 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.
- ✓ CN17 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- ✓ CN18 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- ✓ CN19 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- ✓ CN20 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos con respeto a la gastronomía tradicional.
- ✓ CN21 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- ✓ CN22 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- ✓ CN23 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- ✓ CN24 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- ✓ CN25 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- ✓ CN26 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- ✓ CN27 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- ✓ CN28 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.

TIPO: Habilidades o destrezas

- ✓ HA1 - Capacidad de análisis y síntesis de información.
- ✓ HA2 - Capacidad de organización y planificación.
- ✓ HA3 - Capacidad de una correcta comunicación oral y escrita en lengua nativa.
- ✓ HA4 - Capacidad de reunir e interpretar datos relevantes y gestionar la información. Orientación hacia la obtención de resultados y motivación por la calidad.
- ✓ HA5 - Capacidad de resolución de problemas.

- ✓ HA6 - Capacidad para la reflexión y la toma de decisiones.
- ✓ HA7 - Desarrollar habilidades personales de autocontrol y seguridad en sí mismo.
- ✓ HA8 - Desarrollar habilidades de relaciones interpersonales que permitan realizar trabajo en equipo en contextos internacionales e interdisciplinarios.
- ✓ HA9 - Desarrollar la capacidad de razonamiento crítico en la elaboración y defensa de argumentos.
- ✓ HA10 - Iniciativa y espíritu emprendedor.
- ✓ HA11 - Capacidad para la adaptación a situaciones nuevas.
- ✓ HA12 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- ✓ HA13 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- ✓ HA14 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- ✓ HA15 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en el estado de salud y en situaciones patológicas.
- ✓ HA16 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- ✓ HA17 - Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario de ingredientes.
- ✓ HA18 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- ✓ HA19 - 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.
- ✓ HA20 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal, relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutricional.
- ✓ HA21 - Interpretar y manejar bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- ✓ HA22 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

- ✓ HA23 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- ✓ HA24 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- ✓ HA25 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- ✓ HA26 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- ✓ HA27 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- ✓ HA28 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- ✓ HA29 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.
- ✓ HA30 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- ✓ HA31 - Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
- ✓ HA32 - 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.
- ✓ HA33 - Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

TIPO: Competencias

- ✓ CP1 - Capacidad de reflexión y juicio sobre temas relevantes de índole social, científica o ética, tales como el reconocimiento y valoración de la diversidad y la multiculturalidad. Sensibilidad hacia temas medioambientales.
- ✓ CP2 - Responsabilidad social y laboral.
- ✓ CP3 - Capacidad de adquirir y aplicar conocimientos procedentes de la vanguardia científica. Iniciativa y espíritu emprendedor.
- ✓ CP4 - Capacidad de integrarse, participar e innovar en el seno de un equipo profesional cuya actividad se desarrolle en el marco de la Nutrición Humana y Dietética.
- ✓ CP5 - Conocer los elementos esenciales de la profesión de 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.

- ✓ CP6 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- ✓ CP7 - 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.
- ✓ CP8 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- ✓ CP9 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud de 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.
- ✓ CP10 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietísta- Nutricionista.
- ✓ CP11 - 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.
- ✓ CP12 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- ✓ CP13 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio. TIPO: Competencias
- ✓ CP14 - 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.
- ✓ CP15 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- ✓ CP16 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- ✓ CP17 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- ✓ CP18 - Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- ✓ CP19 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- ✓ CP20 - Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- ✓ CP21 - Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

- ✓ CP22 - Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- ✓ CP23 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- ✓ CP24 - Colaborar en la protección dl consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- ✓ CP25 - Participar en el diseño de estudios de dieta total TIPO: Competencias
- ✓ CP26 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- ✓ CP27 - Elaborar interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- ✓ CP28 - Planificar, implantar y valorar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- ✓ CP29 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria TIPO: Competencias
- ✓ CP30 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- ✓ CP31 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- ✓ CP32 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- ✓ CP33 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- ✓ CP34 - 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.
- ✓ CP35 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- ✓ CP36 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.