

## GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## COMPETENCIAS

## COMPETENCIAS BÁSICAS

Las competencias básicas señaladas a continuación vienen definidas en el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales

CB1 Que los estudiantes hayan demostrado 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

CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

## COMPETENCIAS GENERALES

Al finalizar los estudios de este título en la Universidad Europea Miguel de Cervantes, los alumnos serán capaces de:

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.

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.

**COMPETENCIAS**

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

**COMPETENCIAS**

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 implicado en el servicio de restauración.

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

**COMPETENCIAS**

consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

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

**COMPETENCIAS**

- 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-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

**COMPETENCIAS**

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.