

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

OBJETIVOS

- ✓ Formar profesionales desde una perspectiva generalista con preparación práctica y científica que les capacite para ejercer la profesión regulada de Dietista-Nutricionista.
- ✓ Formar profesionales capaces de desarrollar actividades orientadas a promover hábitos saludables y una correcta nutrición en personas o colectivos en distintas situaciones, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud y prevención de enfermedades. Así como profesionales competentes para tratamiento dietético-nutricional de personas con diferentes patologías. Para ello, deberán profundizar en el conocimiento del cuerpo humano desde el punto de vista biológico, psicológico y social, que permita al estudiante abordar su actividad desde diferentes perspectivas relacionadas directamente con la Ciencia de la Nutrición.
- ✓ Posibilitar la incorporación del dietista-nutricionista a otros ámbitos de trabajo en los que tienen competencias reguladas, además del clínico-sanitario, como es la industria alimentaria, la docencia, la investigación y el ámbito comunitario y de salud pública.
- ✓ Proporcionar un notable grado de especialización en ámbitos emergentes y consolidados, demandados por la sociedad como la nutrición aplicada a la actividad física y el deporte, a la oncología y a la geriatría.

PERFILES DE EGRESO

- ✓ Profesionales capaces de desempeñar tareas de promoción de la salud e intervención nutricional a nivel individual y colectivo, con un perfil generalista y flexible, preparadas para adaptarse e integrarse en equipos de trabajo multidisciplinares, trabajando bajo los principios éticos y legales que regulan la profesión y aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus necesidades, sus hábitos, creencias y culturas, basándose en la evidencia científica.
- ✓ Profesionales capaces de evaluar y calcular las necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital, que les permite planificar, implantar, prescribir y evaluar dietas terapéuticas y menús para sujetos y/o grupos y colectividades sanos o enfermos, así como participar en el diseño, ejecución y evaluación de estudios e investigaciones que relacionen la salud y la alimentación.
- ✓ Profesionales capaces de elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente, así como evaluar y controlar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria, y participar en el diseño y gestión de distintos servicios de alimentación.
- ✓ Profesionales capaces de participar en el diseño, análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos, políticas alimentarias y programas de promoción de la salud y programas de educación dietético-nutricional con un enfoque comunitario en diferentes áreas y colectivos.