

COMPETENCIAS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Competencias Generales

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.
13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.
14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
15. Lengua Extranjera: Los estudiantes deberán acreditar la posesión del Nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en lengua inglesa, por considerarse esta la lengua de trabajo internacional.
16. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
17. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
18. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

Competencias Específicas

a) Competencias disciplinares (saber).

1. Ciencias básicas:

- 1.1. Fundamentos de química inorgánica y orgánica.
- 1.2. La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.
- 1.3. La biología y el funcionamiento de las células como unidad integrante de los tejidos.
- 1.4. Las bases de la genética humana.

- 1.5. Bioquímica, destacando aquellos compuestos químicos y procesos metabólicos estrechamente relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud.
- 1.6. Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.
- 1.7. Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.

2. Ciencias de los Alimentos:

- 2.1. La composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos.
- 2.2. Las propiedades físico-químicas de los alimentos y análisis.
- 2.3. Las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos.
- 2.4. El procesado y las modificaciones de los alimentos.
- 2.5. La biotecnología alimentaria.

3. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad:

- 3.1. Microbiología y parasitología de los alimentos.
- 3.2. Toxicología alimentaria.
- 3.3. Higiene del personal, productos y procesos.
- 3.4. La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.
- 3.5. Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias.
- 3.6. La normalización y legislación alimentaria.
- 3.7. La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.

4. Ciencias de la Nutrición y la Salud:

- 4.1. Las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. La valoración del estado nutricional. La biodisponibilidad de los nutrientes. Las técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
- 4.2. Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
- 4.3. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.
- 4.4. La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.
- 4.5. El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.

4.6. Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.

5. Salud Pública y Nutrición Comunitaria

5.1. Los sistemas de salud y las políticas alimentarias. El impacto de las políticas de alimentación y de salud en la práctica profesional del dietista-nutricionista. La organización de los Sistemas de Salud.

5.2. La epidemiología nutricional. El consumo y los hábitos alimentarios en la población. Los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.

5.3. La relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.

5.4. La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del aprendizaje y los métodos didácticos a aplicar en la educación para la salud en el ámbito nutricional. El consejo dietético.

5.5. Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.

6. Prácticum, Trabajo Fin de Grado y/o Reconocimiento de otras Actividades

Periodo de estancias tuteladas en los ámbitos de trabajo propios del dietista-nutricionista y elaboración de un protocolo de investigación como trabajo de fin de carrera, de forma que consolide las competencias específicas señaladas, y complete la adquisición de competencias de procedimiento (habilidades) y de actitudes.

b) Competencias profesionales-habilidades (saber hacer)

1. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
2. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
3. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
4. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
5. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas y realizar su seguimiento.
7. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.
8. Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales).
9. Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.
10. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
11. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.
12. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
13. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

14. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.
15. Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia.
16. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.
17. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.
18. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.
19. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.
20. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

c) Competencias de actitudes (como debe ser y actuar).

1. Ser un profesional competente, con actitud constante de superación y formación continua.
2. Saber guardar el secreto profesional.
3. Trabajar con responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.
4. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.
5. Manifestar respeto y valoración hacia el trabajo de los demás.
6. Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.
7. Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.
8. Inspirar confianza y seguridad y tener capacidad de motivación evitando adoptar actitudes autoritarias y paternalistas.
9. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/ usuario.
10. Defender siempre la sinceridad y veracidad.
11. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.
12. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.
13. Ser un ejemplo de salud.
14. Tener capacidad de crítica y autocrítica.
15. Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones.
16. Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.
17. Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.
18. Tener compromiso ético.
19. Tener preocupación por la calidad.
20. Tener habilidad para adaptarse a las nuevas situaciones.