

## 3. Nutrition humaine et diététiques

### 3.1. Information générale

Programme

Caractéristiques académiques

Les études en Nutrition humaine et diététiques se composent de 6 modules :

**1. Enseignement basique** (60 ECTS). Le premier module est centré sur les bases de la structure et des fonctions du corps humain, les aspects biochimiques de la nutrition humaine, les bases statistiques en sciences de la santé et les aspects psychologiques, sociaux et culturels de la nutrition.

**2. Sciences de l'alimentation** (18 ECTS). Le deuxième module est axé sur la classification, la composition chimique et la valeur nutritionnelle de la nourriture, leurs propriétés physiques, chimiques et fonctionnelles, les modifications des aliments dans les processus technologiques et leur analyse sensorielle.

**3. Hygiène, Sécurité alimentaire et Gestion de la qualité** (18 ECTS). Ce module est centré sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, l'organisation et la gestion des services de restauration, la traçabilité des aliments et la gestion des entreprises alimentaires.

**4. Nutrition et Sciences de la santé** (36 ECTS). Ce module est axé sur les nutriments et la nutrition humaine, la conception des régimes alimentaires pour les personnes en bonne santé et pour les malades, l'évaluation de l'état nutritionnel, les maladies nutritionnelles, ainsi que la législation et la déontologie en diététique.

**5. Santé publique et nutrition communautaire** (18 ECTS). Ce module se concentre sur la relation entre la santé et la nutrition, les études épidémiologiques et les programmes d'intervention nutritionnelle, l'éducation nutritionnelle, ainsi que la planification et le développement de projets de nutrition et de santé.

**6. Stage externe, et Projet de Fin d'Études (TFG)**. Le dernier module consiste en un stage en entreprise (Prácticas en Empresa) et le Projet de Fin d'Études (Trabajo de Fin de Grado).

### 3.2. Compétences

#### Compétences spécifiques

##### Sciences basiques :

1. Bases de la chimie inorganique et organique.
2. Structure et fonction du corps humain, en se concentrant sur l'anatomie, l'histologie et la physiologie de l'organisme. Les systèmes liés à l'alimentation et à la nutrition seront notamment pris en compte.
3. Biologie et fonctionnement des cellules, et la cellule en tant qu'unité de tissus.
4. Bases de la génétique humaine.
5. La biochimie, en ayant plus de considération pour les composés chimiques et les processus métaboliques liés à l'alimentation, à la nutrition et à la santé.
6. Les sciences méthodologiques, particulièrement les principes de la biostatistique et la méthodologie de la recherche scientifique.
7. Les facteurs psychologiques et sociaux qui ont une influence sur l'alimentation et la santé ou l'état de maladie d'un individu ou d'un groupe de la population. Les facteurs liés à la transmission d'informations sur les aliments et à leur relation avec la santé, ainsi qu'à la perception des consommateurs. La dynamique de groupe.

##### Sciences alimentaires

1. Composition chimique des aliments d'un point de vue bromatologique, nutritionnel et fonctionnel.
2. Propriétés physiques et chimiques des aliments et l'analyse.
3. Opérations basiques dans l'industrie alimentaire, et processus d'élaboration et de conservation des aliments.
4. Transformation et modification des aliments.
5. Biotechnologie alimentaire.

Hygiène, Sécurité alimentaire et gestion de la qualité. L'étudiant doit connaître le domaine de la sécurité alimentaire et de la gestion des entreprises alimentaires. Par conséquent, l'étudiant doit acquérir les connaissances suivantes :

1. Microbiologie et parasitologie alimentaire.
2. Toxicologie alimentaire.
3. Hygiène, produits et processus.
4. Évaluation de la qualité des aliments dans différents domaines.
5. Systèmes de qualité des aliments utilisés dans les commerces alimentaires.
6. Législation alimentaire.
7. Gestion des commerces alimentaires, particulièrement les entreprises liées à la restauration collective. Les facteurs économiques qui ont une influence sur comment les groupes particuliers de la population mangent et sur les commerces de restauration.

#### Nutrition et Sciences de la Santé :

1. Les fonctions des nutriments et autres composants alimentaires dans l'organisme, les besoins nutritionnels en fonction des caractéristiques individuelles, les différentes étapes de la vie et les situations physiologiques. L'intégration des fonctions métaboliques. L'évaluation de l'état nutritionnel. La biodisponibilité des nutriments. Les techniques d'analyse et de recherche en nutrition.
2. La base d'un régime alimentaire équilibré. La conception et la planification des régimes alimentaires individuels ou collectifs dans les différentes étapes de la vie, ainsi que les situations physiologiques.
3. La physiopathologie et la pathologie nutritionnelles, en portant une attention particulière aux maladies liées à l'alimentation.
4. Pharmacologie appliquée à la nutrition, y compris les interactions possibles entre les médicaments et les nutriments.

5. La conception, la programmation et le suivi des régimes alimentaires individuels ou collectifs en fonction de leurs différents états pathologiques, en soins élémentaires et soins hospitaliers. La nutrition orale, entérale et parentérale.

6. Stratégies culinaires qui assurent les qualités nutritionnelles, organoleptiques et de texture dans chacun des états physiologiques ou pathologiques.

## Santé publique et Nutrition Communautaire :

1. Les systèmes de santé et les politiques alimentaires. Les politiques alimentaires et de santé ont un impact dans la pratique professionnelle des diététiciens nutritionnistes.

2. L'épidémiologie nutritionnelle. La consommation et les habitudes alimentaires de la population. Les méthodes d'évaluation de l'état nutritionnel des différents groupes de la population.

3. La relation entre l'alimentation et la culture. Les facteurs historiques et culturels liés à l'alimentation.

4. La méthodologie de l'éducation nutritionnelle. Les théories d'apprentissage et les méthodes pédagogiques à appliquer dans l'éducation pour la santé dans le domaine de la nutrition. Les conseils diététiques.

5. Les principes éthiques et professionnels de la profession.

## Compétences professionnelles (savoir-faire). À la fin de ces études, l'étudiant aura la capacité de développer les compétences professionnelles suivantes :

1. Développer et interpréter une analyse de d'apport alimentaire. Interpréter un dossier médical.

2. Identifier les facteurs qui influencent l'alimentation et la nutrition.

3. Calculer et établir des lignes directrices pour une alimentation équilibré pour des individus et des groupes : développer un contrôle diététique et nutritionnel approprié, chez des personnes saines, ainsi que pour les malades, en prenant en considération leurs besoins physiologiques ou pathologiques, leur pharmacothérapie, leur préférences personnelles, ainsi que les aspects socio-économiques, religieux et culturels.

4. Évaluer l'état nutritionnel des individus et des groupes de la population.
5. Concevoir et interpréter des enquêtes alimentaires.
6. Planifier, introduire et évaluer les régimes thérapeutiques et faire un suivi de ceux-ci.
7. Planifier des menus pour des groupes de personnes : participer à la gestion du service alimentaire.
8. Gérer la sécurité alimentaire (les aspects hygiéniques et nutritionnels).
9. Évaluer la qualité des aliments et développer des systèmes de qualité et d'autocontrôle.
10. Planifier et mener des programmes d'éducation à la santé centrés sur l'alimentation et la nutrition. Participer à l'élaboration de guides alimentaires et de protocoles de consensus.
11. Développer des programmes de promotion de la santé et de prévention de maladies.
12. Intégrer les connaissances sur la nutrition et leur relation avec la santé.
13. Continuer à se former et s'entraîner : coordonner et participer à une formation continue sur la qualité, la sécurité alimentaire et la promotion de la santé.
14. Fournir des conseils techniques au secteur de la restauration et aux consommateurs.
15. Développer des méthodes pédagogiques pour l'enseignement.
16. Faciliter la communication dans les médias par le biais des systèmes convenables.
17. Connaître et utiliser les outils qui facilitent la pratique professionnelle à travers les nouvelles technologies.
18. Savoir utiliser les outils informatiques basiques sur la communication et l'information.
19. Pouvoir s'adapter à l'évolution des connaissances scientifiques, ainsi qu'aux changements sociaux et culturels.
20. Participer à des groupes multidisciplinaires de recherche, d'innovation et de développement.