



Grado en Nutrición
Humana y Dietética

Presentación

Bienvenidos a la web oficial del Grado de Nutrición Humana y Dietética.

En este grado se armoniza la madurez de una Facultad con más de ciento sesenta años de historia y la modernidad de una joven titulación.

Si quieres estudiar **Nutrición Humana y Dietética**, la **Universidad de Granada** es tu mejor opción. Las numerosas ventajas que ofrece nuestra Universidad podrás encontrarlas en esta web.

Si ya eres alumno de este grado, a través de esta web tendrás acceso a toda la información que necesitas: plan de estudios, horarios, exámenes, plataformas docentes y prácticas entre otros aspectos. Este Grado se imparte en la **Facultad de Farmacia**.



- **Rama de conocimiento:** Ciencias de la Salud
- **Duración del programa (créditos/años):** 240 créditos / 4 años
- **Nivel MECES:** 2
- **Tipo de enseñanza:** Presencial
- **Lenguas utilizadas en la impartición del título:** Castellano
- **Nivel de oferta y demanda de plazas y matrícula (2022/2023):** 90/1944/82
- **Centro responsable del título:** Facultad de Farmacia

Objetivos

1. Conocer y comprender las ciencias naturales, clínicas, y sociales necesarias para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista.
2. Conocer las bases científicas para el desarrollo de su desempeño en sus ámbitos fundamentales que son: administrativo, clínico, científico y de salud pública.
3. Adquirir competencias en valores, actitudes y comportamientos profesionales y desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información, en Ciencias de los alimentos, y de la Nutrición y de la Salud, en Salud Pública y Nutrición Comunitaria, en el ámbito de la gestión, asesoría legal y científica, en gestión de la calidad y restauración colectiva.
4. Desarrollar en el alumno una capacidad de análisis crítico e iniciarse en la investigación científica, así como en los criterios para interpretar los resultados de la bibliografía científica, inculcándole una actitud proclive a la formación a lo largo de la vida.
5. Proveer al estudiante de las competencias necesarias para aplicar la ciencia de nutrición a la alimentación y educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad.

Competencias

Competencias generales

- 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
- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

- 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
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- 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
- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- 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
- 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
- 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
- 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
- Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
- Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
- Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
- 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
- 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

- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- 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
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- 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
- Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos

Competencias transversales

- Conocer y dominar una lengua extranjera
- Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento
- Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

Competencias específicas

- Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
- Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
- Conocer su composición química, 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
- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
- Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
- Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
- Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
- Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
- Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente

- Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
- Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
- Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
- Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
- Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
- Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- Participar en el diseño de estudios de dieta total
- Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano
- Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
- 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
- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
- Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria

- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
- Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica
- Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
- Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
- 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
- Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
- Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública
- Prácticas preprofesionales, 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
- Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
- 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
- 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
- Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios

