

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
CON1	Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CON2	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CON3	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.
CON4	Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CON5	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CON6	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CON7	Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CON8	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
CON9	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CON10	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CON11	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CON12	Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CON13	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CON14	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CON15	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.

CON16	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CON17	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CON18	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CON19	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CON20	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CON21	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CON22	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.
CON23	Identificar las herramientas fundamentales para gestionar equipos y desarrollar proyectos.
CON24	Conocer las herramientas fundamentales utilizadas en la planificación estratégica del marketing especializado en alimentación y nutrición.
CON25	Conocer la base científica y los mecanismos que acreditan la modulación de la función del sistema inmunitario a través de la dieta, tanto en salud como en enfermedad.
CON26	Conocer las tendencias en investigación y desarrollo de nuevos productos e ingredientes alimentarios.
HAB1	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
HAB2	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
HAB3	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
HAB4	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
HAB5	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
HAB6	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
HAB7	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.
HAB8	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

HAB9	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
HAB10	Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
HAB11	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
HAB12	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.
HAB13	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
HAB14	Desarrollar un pensamiento crítico entorno a las grandes cuestiones que plantea el Grado en Nutrición Humana y Dietética.
HAB15	Describir y ejercitar el contenido y proceder de las herramientas del trabajo universitario del Grado en Nutrición Humana y Dietética: comentario de texto, análisis, síntesis y elaboración de un trabajo de investigación.
HAB16	Desarrollar criterios para la resolución de problemas y la toma de decisiones tanto en el ámbito profesional del Dietista-Nutricionista como en el ámbito personal.
HAB17	Cultivar actitudes de liderazgo y responsabilidad social en el desempeño profesional del Dietista-Nutricionista.
HAB18	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.
HAB19	Identificar las moléculas y/o genes que pudiesen ser dianas moleculares con potencial terapéutico y/o sensibles a la regulación nutricional.
HAB20	Identificar y describir las pautas nutricionales asociadas a distintas disciplinas deportivas.
HAB21	Identificar los principales nutrientes empleados en cosmética y describir sus propiedades saludables certificadas en el marco de una dieta equilibrada.
COMP1	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
COMP2	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
COMP3	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
COMP4	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

COMP5	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
COMP6	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
COMP7	Participar en el diseño de estudios de dieta total.
COMP8	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
COMP9	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
COMP10	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
COMP11	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
COMP12	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
COMP13	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
COMP14	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
COMP15	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
COMP16	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
COMP17	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.
COMP18	Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.
COMP19	Aplicar principios y valores éticos en la vida personal y en el ámbito profesional de la Nutrición y adquirir un compromiso ético para la mejora de la profesión.
COMP20	Desarrollar actitudes de respeto y diálogo frente a otras religiones y culturas en relación con los hábitos alimentarios.
COMP21	Emitir recomendaciones dietéticas aplicables a distintas disciplinas deportivas en situación de salud y enfermedad.

COMP22	Diseñar e implementar un plan de negocio en el sector de la nutrición y la salud.
COMP23	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

