



Grado en Nutrición Humana y Dietética

**COMPETENCIAS**

**COMPETENCIAS POR MÓDULOS**

**MÓDULO: FORMACIÓN BÁSICA**

Conocer y comprender las bases y fundamentos de todas aquellas disciplinas necesarias para el desarrollo efectivo y seguro de la práctica profesional en el campo de la alimentación, la nutrición y la dietética.

Adquirir la capacidad de reflexión sobre los fundamentos básicos del pensamiento occidental.

Procurar al alumno capacidad de análisis y síntesis sobre las realidades sociales y corrientes de pensamiento que afectan al devenir histórico de la Humanidad.

Capacitar al alumno para reflexionar sobre el significado profundo de la existencia del hombre.

**MÓDULO: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS**

Conocer y comprender las bases y fundamentos de todas aquellas disciplinas necesarias para el desarrollo efectivo y seguro de la práctica profesional en el campo de la alimentación, la nutrición y la dietética.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, la alimentación, los estilos de vida y los aspectos sanitarios.

Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional antes de desarrollar la respuesta dietética más apropiada.

Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional, para la promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de la enfermedad relacionada con la alimentación.

Colaborar con 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, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.

**MÓDULO: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD**

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, la alimentación, los estilos de vida y los aspectos sanitarios.

Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista–nutricionista, incluyendo los principios éticos, las responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de la justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar.

Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios y en la modificación de los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como en su estado nutricional, actuando en todos los ámbitos relacionados con la alimentación, tanto a nivel social como comercial o político.

Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional, para la promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de la enfermedad relacionada con la alimentación.

Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación, soporte nutricional hospitalario y tratamiento dietético nutricional ambulatorio en procesos patológicos.

Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de los servicios de alimentación colectiva, actuando en la planificación de menús, en lo relativo a la calidad y seguridad alimentaria y proporcionando la formación higiénico–sanitaria y dietético nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio.

Colaborar en la planificación y el 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, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.

Participar en y actuar como asesor, evaluador y comunicador en materias relacionadas con la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.



**MÓDULO: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD**

Conocer y comprender las bases y fundamentos de todas aquellas disciplinas necesarias para el desarrollo efectivo y seguro de la práctica profesional en el campo de la alimentación, la nutrición y la dietética.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, la alimentación, los estilos de vida y los aspectos sanitarios.

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 la justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar.

Comprender la necesidad de influir en y contribuir a todas aquellas actividades que permiten que el individuo o la colectividad adquieran hábitos alimentarios apropiados y saludables.

Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios y en la modificación de los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como en su estado nutricional, actuando en todos los ámbitos relacionados con la alimentación, tanto a nivel social, como comercial o político.

Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional antes de desarrollar la respuesta dietética más apropiada.

Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y la recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional, para la promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de la enfermedad relacionada con la alimentación.

Planificar menús para personas sanas y ser capaz de modificarlos y adaptarlos a todos los grupos de edad, a las personas enfermas, a diferentes grupos culturales, teniendo siempre presente el respeto a las personas, sus circunstancias personales y sus recursos económicos.

Planificar, aplicar, evaluar y revisar los programas dietéticos nutricionales para individuos y grupos poblacionales, integrando en ellos los programas de educación sanitaria y promoción de la salud en el contexto de un programa general de la atención sanitaria.

Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación, soporte nutricional hospitalario y tratamiento dietético nutricional ambulatorio en procesos patológicos.

Colaborar en la planificación y el 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, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y la legislación vigente.

**MÓDULO: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA**

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 la justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, con otros profesionales de la salud, con profesionales de la alimentación o los medios de comunicación, en temas relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud de las personas.

Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar.

Reconocer el papel y la contribución del dietista nutricionista a los sistemas y servicios de salud, nacionales e internacionales, a través del conocimiento de las políticas sanitarias, la organización de los sistemas sanitarios, educativos y sociales, el conocimiento y participación en programas de promoción de la salud, el reconocimiento de los servicios sociales disponibles y la legislación aplicable a los servicios de nutrición y dietética.

Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios y en la modificación de los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como en su estado nutricional, actuando en todos los ámbitos relacionados con la alimentación, tanto a nivel social, como comercial o político.



<p>Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional antes de desarrollar la respuesta dietética más apropiada.</p>
<p>Ser un referente para la elaboración, el desarrollo y la implementación de programas educativos y formativos en materia de alimentación y nutrición.</p>
<p>Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y la recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional, para la promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de la enfermedad relacionada con la alimentación.</p>
<p>Planificar menús para personas sanas y ser capaz de modificarlos y adaptarlos a todos los grupos de edad, a las personas enfermas, a diferentes grupos culturales, teniendo siempre presente el respeto a las personas, sus circunstancias personales y sus recursos económicos.</p>
<p>Planificar, aplicar, evaluar y revisar los programas dietéticos nutricionales para individuos y grupos poblacionales, integrando en ellos los programas de educación sanitaria y promoción de la salud en el contexto de un programa general de la atención sanitaria.</p>
<p>Conocer e intervenir en el diseño, la realización y la validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, el análisis y la evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p>
<p>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.</p>
<p><b>MÓDULO: PRÁCTICUM Y TRABAJO DE FIN DE GRADO</b></p>
<p>Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, las responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de la justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p>
<p>Reconocer las propias limitaciones y 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.</p>
<p>Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, con otros profesionales de la salud, con profesionales de la alimentación o los medios de comunicación, en temas relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud de las personas.</p>
<p>Reconocer, contribuir y promocionar la investigación en temas relacionados con la alimentación, la nutrición y la práctica dietética, así como compartir y comunicar los resultados de la práctica dietética y la investigación con otros profesionales y la comunidad científica.</p>
<p>Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar.</p>
<p>Reconocer la necesidad y ser capaz de establecer planes para el desarrollo profesional, incluyendo métodos para actualizarse en conocimientos y práctica profesional.</p>
<p>Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional antes de desarrollar la respuesta dietética más apropiada.</p>
<p><b>MÓDULO: IDIOMA MODERNO</b></p>
<p>Dominar instrumentalmente una lengua moderna y adquirir la capacidad de comunicación oral y escrita.</p>
<p>Saber utilizar, en el contexto propio de la disciplina y del desempeño profesional, una lengua moderna y su terminología específica.</p>
<p><b>MÓDULO: FORMACIÓN HUMANÍSTICA</b></p>
<p>Adquirir la capacidad de reflexión sobre los fundamentos básicos del pensamiento occidental.</p>
<p>Procurar al alumno capacidad de análisis y síntesis sobre las realidades sociales y corrientes de pensamiento que afectan al devenir histórico de la humanidad.</p>
<p>Capacitar al alumno para reflexionar sobre el significado profundo de la existencia del hombre.</p>