

## 2.1 Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo:

Desde la antigüedad, la inquietud sobre la influencia que ejerce la alimentación en la salud humana se ha incrementado en los últimos tiempos en todos los sectores sociales, debido a las recientes alarmas alimentarias. Simultáneamente, los avances en el campo de la Biomedicina están abriendo posibilidades insospechadas, hace algunos años, para el mantenimiento y prevención de la salud y prevención de ciertas patologías, lo que de forma secundaria esta proporcionando un aumento de la esperanza de vida, para la cual una nutrición adecuada tiene una influencia significativa tanto en la propia calidad de vida como en el bienestar físico, psíquico y social. Además la mayoría de las enfermedades crónicas se pueden prevenir o tratar mediante un abordaje dietético y el colectivo de dietistas-nutricionistas es el más cualificado para realizar dicho abordaje, por lo que resulta de vital importancia la formación universitaria de estos dietistas-nutricionistas. ⇄

Por otra parte, la creciente preocupación que existe hoy en día en nuestra sociedad, no solo por la salud sino también la imagen corporal, proporciona a los profesionales en nutrición una importante proyección socio-sanitaria. ⇄

Los estudios universitarios en el ámbito de la nutrición y la dietética son recientes tanto en España (RD 433/1988, de 20 de Marzo, BOE: 15 de abril de 1998; por el que se establece el Título Universitario Oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética), como en nuestra Universidad (Resolución de 29 de Enero de 2003; BOE:26 de febrero de 2003) donde se iniciaron en el curso 2002-03. Sin embargo en los países europeos, estos estudios están consolidados y tienen una larga tradición, como demuestra la existencia de la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EDAF), constituida por las asociaciones de dietistas de los países que integran el Consejo de Europa y que tiene entre sus objetivos fomentar el desarrollo de la dietética y su evolución científica y profesional para favorecer los intereses comunes en esta materia. ⇄

La EDAF ha elaborado varios informes relacionados con la formación y el trabajo que deben desarrollar los dietistas (1986, 1987, 1990, 1991, 1999, 2003). Además, en junio de 2005 emitió el informe relativo a "Estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de dietética", que resulta coherente con la aplicación de los objetivos de la Declaración de Bolonia que refuerza la necesidad de establecer criterios comunes para toda Europa y que están recogidos en la presente propuesta del nuevo plan de estudios para Nutrición Humana y Dietética. ⇄

La legislación española también reconoce la actividad de estos profesionales en la Ley de ordenación de profesiones sanitarias (LOPS), Ley 44/2003, de 21 de noviembre de 2003 (BOE de 22 de noviembre de 2003). Así, en el apartado g) del artículo 7 (Diplomados Sanitarios) del Título I (Del ejercicio de las profesiones sanitarias) dice: "los Diplomados universitarios en Nutrición Humana y Dietética desarrollan actividades orientadas a la alimentación de la persona o de grupos de personas, adecuadas a las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas de las mismas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública." Adicionalmente, el 26 de marzo de 2009 se publicó en el BOE, la orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, que recoge los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. ⇄

Además la legislación vigente conforme la profesión de Dietista-Nutricionista como profesión regulada cuyo ejercicio requiere estar en posesión del correspondiente título oficial de Grado, de acuerdo con el previsto en el artículo 12.9 del Real Decreto 1393/2007, conforme a las condiciones establecidas en el Acuerdo de Consejo de Ministros de 23 de enero de 2009, publicadas en el BOE de 17 de febrero de 2009. ⇄

En cuanto a los datos disponibles de inserción laboral de los actuales titulados, sitúan al 60% de los mismos en trabajos relacionados con sus estudios, del 41% restante, el 12% trabaja en temas relacionados con otras titulaciones, el 17% trabaja en temas no relacionados con sus estudios universitarios y el 12% restante está desempleado (Libro Blanco). Es previsible que se incremente la demanda de estos profesionales a medida que estos estudios, relativamente recientes, se consoliden como una oferta estable en el ámbito de las Ciencias de la Salud. ⇄

De los datos de inserción disponibles cabe citar que los principales ámbitos donde desarrollan su actividad profesional los actuales titulados son: Educación alimentaria-nutricional (14,53%), Nutrición clínica (11,90%), Docencia y formación (11,51%), Deporte, estética y salud (9,80%), Restauración colectiva social/comercial (8,46%). ⇄

Con respecto a la demanda de plazas en esta titulación, se ha superado sobradamente la oferta desde el primer año de su implantación, en el curso 2003/2004, habiéndose cubierto en todos los cursos académicos, las 100 plazas ofertadas por la UGR para esta titulación referentes al ingreso de alumnos

del primer curso de la misma, lo cual demuestra el gran interés por estos estudios en nuestra universidad, a pesar de ofertarse en un elevado número de centros de todo el Estado. La Universidad de Granada, respecto del total de solicitudes de primera preferencia dirigidas al resto de universidades españolas para la misma titulación, representa un 60% (año 2005). Esta continuada y elevada demanda justifica el título de grado que aquí se presenta como continuidad de estos estudios en la Universidad de Granada. ÷÷

La propuesta que aquí se presenta se ha desarrollado conforme a las normas reguladoras del ejercicio profesional (Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación del título que habilita para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista publicada el 26 de marzo de 2009 - Orden Ministerial CIN/730/2009, de 18 de marzo). ÷

## 2.2 Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas

La propuesta de nuevo Título Oficial de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética que se presenta en esta memoria, se ha elaborado a partir de los referentes que se detallan a continuación y que, avalan la adecuación de la propuesta a criterios nacionales e internacionales para títulos de similares características académicas. †††

### Nacionales: †

Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. †

Libro Blanco "Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y dietética". Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, Programa de Convergencia Europea (2005) (<http://www.aneca.es>). Perfil de las competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética. Documento de consenso elaborado en el año 2003 por las universidades españolas que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN). †

Recomendaciones elaboradas por la Conferencia Española de Decanos y Directores de centros que imparten la titulación en Nutrición Humana y Dietética fruto del consenso de la Asamblea General celebrada en Murcia (Febrero de 2007). †

Planes de estudios de universidades españolas, europeas, de otros países o internacionales de calidad o interés contrastado. †

Recomendaciones de la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas (AEDN) sobre el Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética y el proceso de convergencia europea de las titulaciones universitarias en España (Septiembre de 2007). †

Documento del Ministerio de Educación y Ciencia sobre la propuesta de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster del 21 de Diciembre de 2006. †

Documento del Ministerio de Educación y Ciencia en forma de anexo del documento de Directrices para la Elaboración de Títulos Universitarios de Grado y Máster sobre Materias Básicas por Rama de Conocimiento del 15 de Febrero de 2007. †

Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. †

Real Decreto 55/2005, de 21 de enero, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias y se regulan los estudios universitarios oficiales de grado. †

Ley Orgánica 4/2007, de 12 de Abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de Diciembre, de Universidades. †

Real decreto por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, 26 de junio de 2007. †

Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. †

Conferencia sobre el Significado y Estado Actual del Espacio Europeo de Educación Superior, (presentado en la Facultad de Medicina UCM por la Prof<sup>a</sup> Raffaella Pagani). Curso 2004/2005. †

Evaluación de la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada en los cursos académicos 2004/05 y 2005/06, estableciendo un plan de mejora. El informe final de dicha evaluación se publicó por la Universidad de Granada en el año 2007. ††

### Internacionales: ††

Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de septiembre de 2005, relativa al

reconocimiento de cualificaciones profesionales

([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/europea/directiva200536ce/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/europea/directiva200536ce/))

Documento de la EFAD (Federación Europea de Asociaciones de Dietistas) sobre los estándares europeos para la formación y actuación profesional en materia de Dietética (Junio 2005).

Subject benchmark statements: Health care programmes. Dietetics. The Quality Assurance Agency for Higher Education, 2001. (Reino Unido).

DIETS Thematic Network (Dietitians Improving the Education and Training Standards) Octubre de 2006.

Se ha consultado mediante el envío de una encuesta y una carta con la descripción del proceso de elaboración del plan de estudios a asociaciones profesionales, hospitales, empresas, organizaciones y organismos relacionados con alguno de los aspectos del ámbito de la nutrición y la dietética. Para llevar a cabo esta consulta se ha contado con la colaboración de la Fundación Empresa Universidad de la Universidad de Granada (FEUGR).

### 2.3 Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios:

En el 2º punto del orden del día de la sesión ordinaria de Junta de Facultad celebrada el día 10 de octubre de 2008 se aprobó por unanimidad la propuesta de la Comisión de Ordenación Académica para la composición del Equipo Docente encargado de elaborar el Plan de Estudios de Nutrición Humana y Dietética (EDN).

El criterio fundamental era que la composición del EDN fuese lo más amplia posible, de forma que no se quedasen departamentos sin representación, quedando de la siguiente forma:

- Profesorado: 1 representante por área de conocimiento con asignaturas troncales u obligatorias de universidad en el actual plan de estudios.
- 3 alumnos.
- 2 PAS.

El EDN se constituyó el día 14 de octubre de 2008, con los miembros propuestos por los departamentos, alumnos de Junta y PAS de la Facultad, apoyando la propuesta del equipo decanal de que el plan de estudios se elaborase inicialmente en subcomisiones del EDN por módulos.

Las subcomisiones del EDN comenzaron inmediatamente sus reuniones, que fueron 19 en total, todas ellas coordinadas por el vicedecano de ordenación académica. Se celebraron 2 reuniones de la subcomisión para el módulo de Formación Básica, 2 para el módulo de Ciencias de los Alimentos, 7 para el módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad, 5 para el módulo de Ciencias de la Nutrición y la Salud y 3 para el módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

Las subcomisiones se encargaron de elaborar una propuesta de las asignaturas troncales que deberían de incluirse en cada módulo y sus ECTS. Incluso se estudiaron los programas de cada una de ellas, con objeto de evitar repeticiones y ajustarlos a los ECTS previstos.

Finalizadas las reuniones de las subcomisiones, se iniciaron las del EDN en pleno, que se reunió en 11 ocasiones, por lo que para la elaboración del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética han sido necesarias 30 reuniones del EDN, ya sea en subcomisiones o en pleno.

Terminadas las reuniones del EDN, se debatió la propuesta de plan de estudios en Junta de Facultad celebrada el día 23 de junio de 2009, siendo necesarias 2 reuniones del EDN para efectuar algunos cambios. La aprobación definitiva de la propuesta tuvo lugar en Junta de fecha 7 de julio de 2009, por mayoría absoluta. Antes de cada una de las Juntas citadas se envió a los miembros la propuesta completa elaborada por el EDN, estableciéndose un plazo de presentación de enmiendas en el registro de la Facultad. Las enmiendas fueron estudiadas por el EDN, para que los miembros de Junta de Facultad tuviesen conocimiento de su grado de aceptación por el equipo docente. La propuesta definitiva contaba con el apoyo por unanimidad de los miembros del EDN.

### 2.4 Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios:

Se ha consultado, mediante el envío de una encuesta previamente consensuada en Junta de Centro y

una carta con la descripción del proceso de elaboración del plan de estudios, a las siguientes asociaciones profesionales, hospitales, empresas, organizaciones y organismos relacionados con alguno de los aspectos del ámbito de la nutrición y la dietética.✚

La relación de todas las entidades colaboradoras a las que se les envió la encuesta se relaciona a continuación:✚✚✚✚

**TABLA 2.4.1 - ENTIDADES COLABORADORAS✚**

<b>ASOCIACIONES PROFESIONALES, HOSPITALES, EMPRESAS, ORGANIZACIONES Y ORGANISMOS COLABORADORES COMO REFERENTES EXTERNOS</b>
Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia y Bulimia (ADANER)✚✚
Asociación de Diplomados Universitarios en Nutrición Humana y Dietética de Andalucía (ADUNDA): :
Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD)
✚
Puleva Biotech
✚
Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea de la Junta de Andalucía
✚
Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de Granada (San Cecilio)
✚
Servicio de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario de Granada (Virgen de la Nieves)
✚
Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (AEDN)

✚  
Las encuestas fueron estudiadas por la Comisión procediéndose posteriormente a su consideración en la elaboración de la propuesta de Plan de Estudios.✚✚

Una vez elaborado el anteproyecto y aprobado por la Junta de Centro, éste ha sido enviado a la Comisión del Planes de Estudio del Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado, donde se ha sometido a su análisis y se ha completado la "Memoria para la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales". La composición de esta comisión es la siguiente:✚✚

- Vicerrectora de Enseñanzas de Grado y Posgrado, que preside la comisión.✚
- Director del Secretariado de Planes de Estudio, del Vicerrectorado de Enseñanzas de Grado y Posgrado.✚
- Directora del Secretariado de Evaluación de la Calidad, del Vicerrectorado para la Garantía de la Calidad.✚
- Director del Secretariado de Organización Docente, del Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado.✚
- Un miembro del personal de administración y servicios del Vicerrectorado de Grado y Posgrado.✚
- Coordinador del Equipo Docente de la titulación.✚
- Decano o Director del Centro donde se imparte la titulación.✚
- Un representante de un colectivo externo a la Universidad de relevancia en relación con la Titulación (D. Manuel Martínez Peinado - responsable del área técnica del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, Málaga - miembro del Comité Asesor Externo de los estudios de Nutrición Humana y Dietética).✚✚

Esta "Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales", se ha expuesto durante 10 días en la página web de la UGR, teniendo acceso a dicha información todo el personal de la UGR, a través del acceso identificado. Este periodo de exposición coincide con el periodo de alegaciones.✚✚

Finalizado el periodo de 10 días, la "Memoria para la solicitud de Verificación de Títulos Oficiales" ha pasado a la Comisión de Títulos de Grado, comisión delegada del Consejo de Gobierno, que atiende las posibles alegaciones, informa las propuestas recibidas de las Juntas de Centro, y las eleva, si procede, al Consejo de Gobierno. A dicha Comisión ha sido invitado un miembro del Consejo Social de la UGR.✚

La aprobación definitiva de la memoria en la UGR ha tenido lugar en el Consejo Social y en el Consejo de Gobierno.✚

Por otro lado, en Junta de Centro de la Facultad de Farmacia, en sesión ordinaria de 19 de diciembre de 2014, se aprobó por unanimidad la documentación necesaria para la actualización de la memoria verificada en la aplicación actual de gestión de títulos universitarios (así como algunas modificaciones menores). Así mismos, en virtud del trámite para la adecuación de los títulos de Grado de la Universidad

de Granada, aprobado por unanimidad en Consejo de Gobierno de 17 de diciembre de 2014, se procede a la actualización de la memoria verificada del Grado en Nutrición Humana y Dietética al modelo actual de la citada aplicación.

### 3.1 Objetivos

Los dietistas-nutricionista tienen como finalidad profesional supervisar el consumo de los alimentos para garantizar y promover una buena salud entre todos los grupos de edad. Proporcionan consejos sobre la dieta para tratar enfermedades y mejorar la salud. Su cometido es promover los hábitos de alimentación saludables de la población proporcionando asesoramiento sobre políticas alimentario-nutricionales trabajando en la nutrición comunitaria.

El objetivo fundamental del Título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética es conseguir que los estudiantes adquieran los conocimientos, las actitudes, las habilidades, y destrezas que le permitan ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista para la que habilita el título.

Ésta es una profesión regulada en España por la Ley de Ordenación de las Profesiones Sanitarias, cuyo núcleo común consiste en la aplicación de la ciencia de la nutrición a la alimentación y la educación de colectivos y personas en materia de salud y enfermedad.

Las enseñanzas de grado en Nutrición Humana y Dietética deben tener como finalidad la obtención por parte del estudiante de una formación general en una o varias disciplinas, orientada a la preparación para el ejercicio de actividades de carácter profesional.

El objetivo general del título de Nutrición Humana y Dietética, de acuerdo al Libro blanco publicado por la ANECA, es formar profesionales capacitados para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación y la nutrición de personas o colectivos en distintas situaciones fisiológicas y/o patológicas, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise, incluyendo los principios deontológicos y legales que le permitan ejercer su práctica profesional con autonomía, conciencia de renovación de los conocimientos y capacidad de colaboración con otros profesionales del ámbito sanitario.

#### **Los objetivos de la titulación son:**

- Conocer y comprender las ciencias naturales, las clínicas y las sociales necesarias para el desarrollo de la profesión de Dietista-Nutricionista.
- Conocer las bases científicas para el desarrollo de su desempeño en sus ámbitos fundamentales que son: el administrativo, el clínico, el científico y el de la Salud Pública.
- Adquirir competencias en valores, actitudes y comportamientos profesionales y desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información, en Ciencias de los alimentos, en Ciencias de la Nutrición y de la Salud, en Salud Pública y Nutrición Comunitaria, en el ámbito de la gestión y asesoría legal y científica y en gestión de la calidad y restauración colectiva.
- 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.
- 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.
- Adquirir los conocimientos y habilidades para desarrollar actitudes de respeto a los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades de hombres y mujeres, al principio de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos.

Estos objetivos se basan en los derechos fundamentales de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres conforme a la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres; en los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad (Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad); en los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos (Ley 27/2005, de 30 de noviembre, de fomento de la educación y la cultura de la paz) y en el compromiso con los principios éticos y deontológicos de la profesión de dietista-nutricionista.

### **3.2 Competencias:**

## **BÁSICAS:**

CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

## **GENERALES:**

CG.1.1: 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
CG.2.1.2: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
CG.3.1.3: 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
CG.4.1.4: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
CG.5.2.1: 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
CG.6.2.2: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
CG.7.2.3: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
CG.8.3.1: 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
CG.9.3.2: Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
CG.10.3.3: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
CG.11.3.4: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CG.12.4.1: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
CG.13.4.2: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
CG.14.4.3: 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
CG.15.4.4: Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
CG.16.4.5: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
CG.17.4.6: 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
CG.184.7: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio
CG.195.1: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista
CG.205.2: 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
CG.215.3: 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
CG.225.4: 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
CG.236.1: 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
CG.246.2: Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes
CG.257.1: Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación
CG.267.2: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados
CG.277.3: Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos
CG.287.4: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio de restauración
CG.298.1: 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

### **TRANSVERSALES:**

CT.1: Conocer y dominar una lengua extranjera
CT.2: Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
CT.3: Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento

### **ESPECÍFICAS:**

CE.1M.1.1: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética
CE.2M.1.2: Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida
CE.3M.1.3: 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
CE.4M.1.4: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad
CE.5M.1.5: Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
CE.6M.1.6: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
CE.7M.1.7: 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
CE.8M.1.8: 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
CE.9M.1.9: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación

CE.10M.2.1: Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios
CE.11M.2.2: 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
CE.12M.2.3: Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos
CE.13M.2.4: Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios
CE.14M.2.5: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
CE.15M.2.6: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos
CE.16M.2.7: Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional
CE.17M.3.1: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
CE.18M.3.2: Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
CE.19M.3.3: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad
CE.20M.3.4: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria
CE.21M.3.5: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
CE.22M.3.6: Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
CE.23M.3.7: Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
CE.24M.3.8: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
CE.25M.4.1: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
CE.26M.4.2: Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
CE.27M.4.3: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
CE.28M.4.4: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
CE.29M.4.5: Participar en el diseño de estudios de dieta total
CE.30M.4.6: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
CE.31M.4.7: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
CE.32M.4.8: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
CE.33M.4.9: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
CE.34M.4.10: 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
CE.35M.4.11: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
CE.36M.4.12: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
CE.37M.4.13: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
CE.38M.4.14: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación
CE.39M.4.15: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
CE.40M.4.16: Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional
CE.41M.4.17: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos
CE.42M.4.18: Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
CE.43M.4.19: Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética

<u>CE.44M.4.20: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética</u>
<u>CE.45M.4.21: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista</u>
<u>CE.46M.4.22: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica</u>
<u>CE.47M.5.1: Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud</u>
<u>CE.48M.5.2: Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas</u>
<u>CE.49M.5.3: 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</u>
<u>CE.50M.5.4: Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética</u>
<u>CE.51M.5.5: Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población</u>
<u>CE.52M.5.6: Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública</u>
<u>CE.53M.6.1: 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</u>
<u>CE.54M.6.2: Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias</u>

### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS MODULO COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN:**

<u>CE.1: Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.</u>
<u>CE.2: Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.</u>
<u>CE.3: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.</u>
<u>CE.4: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.</u>
<u>CE.5: Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.</u>
<u>CE.6: Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer.</u>
<u>CE.7: Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.</u>
<u>CE.8: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral.</u>
<u>CE.9: Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.</u>
<u>CE.10: Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.</u>
<u>CE.11: Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.</u>
<u>CE.12: Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.</u>
<u>CE.13: Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos.</u>
<u>CE.14: Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia de la intervención de la Fisioterapia.</u>
<u>CE.15: Conocer los procedimientos fisioterapéuticos basados en métodos y técnicas específicas de actuaciones fisioterapéuticas a aplicar en las diferentes patologías de todos los aparatos y sistemas.</u>
<u>CE.16: Conocer las metodologías de investigación y de evaluación que permitan la integración de perspectivas teóricas y experiencias de investigación en el diseño e implantación de una fisioterapia efectiva.</u>
<u>CE.17: Conocer las diferentes estructuras normo-funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica.</u>
<u>CE.18: Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico.</u>
<u>CE.19: Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia.</u>
<u>CE.20: Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos,</u>

<u>procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías;</u>
<u>CE.21: Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente;</u>
<u>CE.22: Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud;</u>
<u>CE.23: Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas;</u>
<u>CE.14: Saber reconocer las técnicas y su actuación en las distintas enfermedades endocrino-metabólicas;</u>
<u>CE.25: Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente;</u>
<u>CE.26: Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular;</u>
<u>CE.27: Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados;</u>
<u>CE.28: Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación;</u>
<u>CE.29: Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación;</u>
<u>CE.30: Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva;</u>
<u>CE.31: Conocer los tratamientos de reeducación física en Alzheimer y los distintos tipos de parálisis;</u>
<u>CE.32: Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD;</u>
<u>CE.33: Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica;</u>
<u>CE.34: Adquirir habilidades para realizar búsquedas de información, realizar muestreos y seleccionar procedimientos metodológicos para la elaboración de informes y trabajos de investigación científica, especialmente en el ámbito de la NHyD;</u>
<u>CE.35: Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD;</u>
<u>CE.36: Adquirir formación para la redacción de informes y trabajos de investigación incluyendo diseño de tablas, figuras y gráficos, como forma de comunicación con las personas, profesionales, instituciones y entidades diversas así como con los medios de comunicación;</u>
<u>CE.37: Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD;</u>
<u>CE.38: Aprender a comentar y hacer un análisis crítico de informes y trabajos científicos;</u>
<u>CE.38: Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas;</u>
<u>CE.40: Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia;</u>
<u>CE.41: Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD;</u>
<u>CE.42: Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD;</u>
<u>CE.43: Conocer la fisiología del proceso gestacional;</u>
<u>CE.44: Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación;</u>
<u>CE.45: Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales;</u>
<u>CE.46: Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos;</u>
<u>CE.47: Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos;</u>
<u>CE.48: Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante;</u>
<u>CE.49: Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes;</u>
<u>CE.50: Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada;</u>
<u>CE.51: Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal;</u>
<u>CE.52: Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo;</u>
<u>CE.53: Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal;</u>
<u>CE.54: Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades;</u>
<u>CE.55: Conocer la nutrición en la mujer lactante;</u>
<u>CE.56: Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia;</u>
<u>CE.57: Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad; repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal;</u>
<u>CE.58: Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes;</u>
<u>CE.59: Conocer la nutrición en el embarazo múltiple;</u>
<u>CE.60: Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus;</u>
<u>CE.61: Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia;</u>
<u>CE.62: Valorar el estado nutricional de una gestante/lactante;</u>
<u>CE.63: Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características;</u>
<u>CE.64: Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta;</u>
<u>CE.65: Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares;</u>
<u>CE.66: Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo;</u>

<u>CE.67: Confeccionar dietas para embarazadas normales en función de las necesidades específicas, incluyendo dietas en gestantes vegetarianas.</u>
<u>CE.68: Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos.</u>
<u>CE.69: Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad.</u>
<u>CE.70: Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad.</u>
<u>CE.71: Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple.</u>
<u>CE.72: Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas.</u>
<u>CE.73: Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus.</u>
<u>CE.74: Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.</u>
<u>CE.75: Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida.</u>
<u>CE.76: Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría.</u>
<u>CE.77: Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u>
<u>CE.78: Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u>
<u>CE.79: Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u>
<u>CE.80: Conocer los Trastornos mentales debidos al consumo de Alcohol y otras sustancias psicótropas y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u>
<u>CE.81: Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.</u>
<u>CE.82: Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico.</u>
<u>CE.83: Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u>
<u>CE.84: Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u>
<u>CE.85: Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u>
<u>CE.86: Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.</u>
<u>CE.87: Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la clínica psiquiátrica</u>
<u>CE.88: Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional.</u>
<u>CE.89: Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.</u>
<u>CE.90: Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.</u>
<u>CE.91: Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.</u>
<u>CE.92: Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.</u>