

| RAMA CONOCIMIENTO    | ENSEÑANZA  | DEDICACIÓN                       | CRÉDITOS | PLAZAS | CENTRO                           |
|----------------------|------------|----------------------------------|----------|--------|----------------------------------|
| Ciencias de la Salud | Presencial | tiempo completo / tiempo parcial | 240 ECTS | 100    | Facultad de Ciencias de la Salud |

### OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO

Los objetivos se recogen en la orden ministerial que regula la titulación Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista son:

- A) **Valores profesionales, actitudes y comportamientos:** 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. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. 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.
- B) **Habilidades de comunicación y de manejo de la información:** 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.
- C) **Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos:** 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. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- D) **Conocer y aplicar las ciencias de la nutrición y de la salud:** 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.
- E) **Conocer los fundamentos de la salud pública y nutrición comunitaria:** conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista. 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.
- F) **Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica:** 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.
- G) **Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva:** 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 calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- H) **Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación:** 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.

### PERFILES PROFESIONALES

Profesión regulada para el ejercicio de la profesión: dietista - nutricionista.

**ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR TIPO DE MATERIA**

| TIPO DE MATERIA  | CRÉDITOS        |
|--|-----------------|
| Formación básica (FB)                                    | 60              |
| Obligatorias incluidas prácticas tuteladas/clínicas (OB) | 147<br>(126+21) |
| Optativas (OP)   | 24              |
| Trabajo Fin de Grado                                     | 9               |
| <b>Total créditos</b>                                    | <b>240</b>      |

**DISTRIBUCIÓN POR CURSOS**

| PRIMER CURSO                                      |  | SEGUNDO CURSO  |  | TERCER CURSO                               |  | CUARTO CURSO   |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Semestre 1  | Semestre 2   | Semestre 3   | Semestre 4   | Semestre 5                                 | Semestre 6   | Semestre 7   | Semestre 8   |
| Anatomía<br>6 ECTS                                | Fisiología<br>6 ECTS                                   | Bromatología Descriptiva<br>6 ECTS                     | Gestión de la Calidad<br>6 ECTS<br>(4tp+2pe)             | Nutrición Clínica I<br>6 ECTS<br>(3tp+3pe) | Trastornos del Comportamiento Alimentario<br>6 ECTS<br>(5tp+1pe) | Bioética y Derecho<br>6 ECTS                               | Educación Nutricional<br>6 ECTS  |
| Biología<br>6 ECTS                                | Bioquímica<br>6 ECTS                                   | Higiene de los Alimentos<br>9 ECTS<br>(8tp+1pe)        | Ciencia y Tecnología Culinaria<br>6 ECTS                 | Dietoterapia y Farmacología<br>9 ECTS      | Salud Pública<br>6 ECTS  | Asignatura Optativa de Itinerario <sup>(2)</sup><br>6 ECTS | Metodología de la Investigación y Práctica Basada en la Evidencia<br>9 ECTS<br>(6tp+3pe) |
| Química Aplicada<br>6 ECTS                        | Psicología<br>6 ECTS                                   |  | Tecnología de los Alimentos<br>6 ECTS                    |  |  |  |  |
| Introducción a las Ciencias de la Salud<br>6 ECTS | Bioestadística<br>6 ECTS                               | Fundamentos de la Nutrición y la Dietética<br>7,5 ECTS | Riesgos Químicos y Biológicos de los Alimentos<br>6 ECTS | Prácticum de Nutrición Clínica<br>9 ECTS   | Nutrición Comunitaria<br>6 ECTS<br>(3tp+3pe)                     | Asignatura Optativa de Itinerario <sup>(2)</sup><br>6 ECTS | Trabajo Fin de Grado <sup>(1)</sup><br>9 ECTS<br>(3tp+6pe)                               |
| Alimentación y Cultura<br>6 ECTS                  | Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional<br>6 ECTS | Fisiología Nutricional y Fisiopatología<br>7,5 ECTS    | Alimentación en el Ciclo Vital<br>6 ECTS                 |  |  |  |  |

tp: créditos teóricos prácticos; pe: créditos de prácticas externas

<sup>(1)</sup> Previamente a la evaluación del Trabajo Fin de Grado, el estudiante debe acreditar las competencias en un idioma extranjero. Entre otras formas de acreditación, en la Universidad de Alicante se considera necesario superar como mínimo, el nivel B1 del Marco de Referencia Europeo para las lenguas modernas, que podrá ser elevado en el futuro.

<sup>(2)</sup> La oferta **optativa** se ha estructurado en cuatro itinerarios de tres asignaturas cada uno: **Nutrición en el Deporte; Alimentación, Nutrición y Población; Nuevas Demandas en Nutrición y Situaciones Especiales**; y, por último, **Calidad de los Alimentos**. Los 6 créditos ECTS optativos restantes serán elegidos entre las asignaturas correspondientes a algunos de los itinerarios no elegidos.

| ITINERARIO 1: NUTRICIÓN EN EL DEPORTE         |        | ITINERARIO 2: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y POBLACIÓN |        | ITINERARIO 3: NUEVAS DEMANDAS EN NUTRICIÓN Y SITUACIONES ESPECIALES   |        | ITINERARIO 4: CALIDAD DE LOS ALIMENTOS             |        |
|---|--------|---|--------|---|--------|--|--------|
| Nutrición en la Actividad Física y el Deporte | 6 ECTS | Transiciones Alimentarias y Nutricionales         | 6 ECTS | Nutrición y Dietética en Personas con Discapacidad Física Psíquica, Enfermedades Raras y otras Situaciones Especiales | 6 ECTS | Control Químico de la Calidad de Alimentos         | 6 ECTS |
| Planificación Dietética Deportiva             | 6 ECTS | Gastronomía, Tradiciones Culinarias y Salud       | 6 ECTS | Control de Peso, Imagen Corporal y Calidad de Vida  | 6 ECTS | Control de Calidad Microbiológica de los Alimentos | 6 ECTS |
| Cineantropometría y Composición Corporal      | 6 ECTS | Participación Comunitaria y Consumo Responsable   | 6 ECTS | Fármacos Naturales y Fitoterapia  | 6 ECTS | Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios        | 6 ECTS |

Las prácticas externas se realizarán al finalizar el segundo cuatrimestre de cada curso que las incluya en rotatorios independientes por el número de créditos de que consten. Las prácticas se harán en el sector sanitario y comunitario (centros de salud, escuelas, geriátricos, etc.).