

BRANCA CONEIXEMENT	ENSENYAMENT	DEDICACIÓ	CRÈDITS	PLACES	CENTRE
Ciències de la Salut	presencial	temps complet / temps parcial	240 ECTS	100	Facultat de Ciències de la Salut

OBJECTIUS GENERALS DEL TÍTOL

Els objectius, recollits en l'ordre ministerial que regula la titulació Ordre CIN/730/2009, de 18 de març, per la qual s'estableixen els requisits per a la verificació dels títols universitaris oficials que habiliten per a l'exercici de la professió de dietista nutricionista són:

- A) **Valors professionals, actituds i comportaments:** reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista. S'ha de tenir en compte els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió i s'ha d'aplicar el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant-la amb respecte a les persones, els seus hàbits, creences i cultures. Desenvolupar la professió amb respecte als altres professionals de la salut, adquirint habilitats per a treballar en equip. Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, com també la motivació per la qualitat. Conèixer els límits de la professió i les seues competències, identificant quan és necessari un tractament interdisciplinari o la derivació a un altre professional.
- B) **Habilitats de comunicació i d'utilització de la informació:** comunicar-se de manera efectiva, tant oralment com per escrit, amb les persones, als professionals de la salut o la indústria i als mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida. Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris. Tenir la capacitat d'elaborar informes i emplenar registres relatius a la intervenció professional del dietista nutricionista.
- C) **Conèixer i aplicar les Ciències dels aliments:** identificar i classificar els aliments i productes alimentaris. Saber analitzar i determinar-ne la seua composició, les propietats, el valor nutritiu, la biodisponibilitat dels nutrients, les característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris. Conèixer els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal. Elaborar, interpretar i utilitzar les taules i bases de dades de composició d'aliments. Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
- D) **Conèixer i aplicar les Ciències de la Nutrició i de la Salut:** conèixer els nutrients, la seua funció i biodisponibilitat en l'organisme, i les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional. Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en estat de salut i en situacions patològiques. Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i consell dietètic en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant en persones sanes com malaltes. Dissenyar i desenvolupar protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc nutricional. Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica. Conèixer l'estructura dels serveis d'alimentació i unitats d'alimentació i nutrició hospitalàries. Això permet identificar i desenvolupar les funcions del dietista nutricionista dins de l'equip multidisciplinari. Intervenir en l'organització, la gestió i la implementació de les diferents modalitats d'alimentació i suport nutricional hospitalari i del tractament dietètic-nutricional ambulatori.
- E) **Conèixer els fonaments de la Salut Pública i Nutrició Comunitària:** conèixer les organitzacions de salut, nacionals i internacionals, a més dels diferents sistemes de salut. Reconèixer el paper que hi té el dietista nutricionista. Conèixer i intervenir en el disseny, el desenvolupament i validació d'estudis epidemiològics nutricionals, i participar en la planificació, anàlisi i avaluació de programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àmbits. Ser capaç de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida. El dietista nutricionista s'encarrega de l'educació alimentària-nutricional de la població. Col·laborar en la planificació i desenvolupament de polítiques en matèria d'alimentació, nutrició i seguretat alimentària basades en les necessitats de la població i la protecció de la salut.
- F) **Adquirir capacitat de gestió i assessoria legal i científica:** assessorar en el desenvolupament, la comercialització, l'etiquetatge, la comunicació i el màrqueting dels productes alimentaris d'acord amb a les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent. Interpretar els informes i expedients administratius en relació amb un producte alimentari i ingredients.
- G) **Adquirir capacitat per a gestionar la qualitat i restauració col·lectiva:** participar en la gestió, l'organització i el desenvolupament dels serveis d'alimentació. Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptats a les característiques del col·lectiu al qual van destinats. Intervenir en la qualitat i seguretat alimentària dels productes, instal·lacions i processos. Proporcionar la formació higienicosanitària i dietèticonutricional adequada al personal implicat en el servei de restauració.
- H) **Desenvolupar capacitat d'anàlisi crític i investigació:** adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora. Els dietistes nutricionistes han de ser capaços de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a resoldre de problemes seguint el mètode científic, i han de comprendre la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

PERFIS PROFESSIONALS

Professió regulada per a l'exercici de la professió: dietista nutricionista.

ESTRUCTURA DEL PLA D'ESTUDIS PER TIPUS DE MATÈRIA

TIPUS DE MATÈRIA	CRÈDITS
Formació bàsica (FB)	60
Obligatòries incloses pràctiques tutelades/ clíniques (OB)	147 (126+21)
Optatives (OP)	24
Treball Final de Grau	9
Total crèdits	240

DISTRIBUCIÓ PER CURSOS

PRIMER CURS		SEGON CURS		TERCER CURS		QUART CURS	
Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Anatomia 6 ECTS	Fisiologia 6 ECTS	Bromatologia Descriptiva 6 ECTS	Gestió de la Qualitat 6 ECTS (4tp+2pe)	Nutrició Clínica I 6 ECTS (3tp+3pe)	Trastorns del Comportament Alimentari 6 ECTS (5tp+1pe)	Bioètica i Dret 6 ECTS	Educació Nutricional 6 ECTS
Biologia 6 ECTS	Bioquímica 6 ECTS	Higiene dels Aliments 9 ECTS (8tp+1pe)	Ciència i Tecnologia Culinària 6 ECTS	Dietoteràpia i Farmacologia 9 ECTS	Salut Pública 6 ECTS	Assignatura Optativa d'Itinerari ⁽²⁾ 6 ECTS	Metodologia de la Investigació i Pràctica Basada en l'Evidència 9 ECTS (6tp+3pe)
Química Aplicada 6 ECTS	Psicologia 6 ECTS		Tecnologia dels Aliments 6 ECTS				
Introducció a les Ciències de la Salut 6 ECTS	Bioestadística 6 ECTS	Fonaments de la Nutrició i la Dietètica 7,5 ECTS	Riscos Químics i Biològics dels Aliments 6 ECTS	Nutrició Comunitària 6 ECTS (3tp+3pe)	Assignatura Optativa d'Itinerari ⁽²⁾ 6 ECTS	Treball de Fi de Grau ⁽¹⁾ 9 ECTS (3tp+6pe)	
Alimentació i Cultura 6 ECTS	Tècniques d'Entrevista i Consell Nutricional 6 ECTS	Fisiologia Nutricional i Fisiopatologia 7,5 ECTS	Alimentació en el Cicle Vital 6 ECTS	Nutrició Clínica II 6 ECTS (3tp+3pe)	Pràcticum de Nutrició Comunitària 6 ECTS	Assignatura Optativa ⁽²⁾ 6 ECTS	Pràcticum d'Educació Nutricional 6 ECTS

tp: crèdits teòrics **pe:** crèdits de pràctiques externes

⁽¹⁾ Prèviament a l'avaluació del treball de final de grau, l'estudiant ha d'acreditat les competències en un idioma estranger. Entre altres formes d'acreditació, a la Universitat d'Alacant es considera necessari superar com a mínim, el nivell B1 del Marc de Referència Europeu per a les Llengües Modernes, que podrà ser elevat en el futur.

⁽²⁾ L'oferta **optativa** s'ha estructurat en quatre itineraris de tres assignatures cadascun: **Nutrició en l'Esport; Alimentació, Nutrició i Població; Noves Demandes en Nutrició i Situacions Especials;** i finalment, **Qualitat dels Aliments**. Els 6 crèdits ECTS optatius restants seran elegits entre les assignatures corresponents a alguns dels itineraris no escollits.

ITINERARI 1: NUTRICIÓ EN L'ESPORT		ITINERARI 2: ALIMENTACIÓ, NUTRICIÓ I POBLACIÓ		ITINERARI 3: NOVES DEMANDES EN NUTRICIÓ I SITUACIONS ESPECIALS		ITINERARI 4: QUALITAT DELS ALIMENTS	
Nutrició en l'Activitat Física i l'Esport	6 ECTS	Transicions Alimentàries i Nutricionals	6 ECTS	Nutrició i Dietètica en Persones amb Discapacitat Física Psíquica, Malalties Rares i altres Situacions Especials	6 ECTS	Control Químic de la Qualitat d'Aliments	6 ECTS
Planificació Dietètica Esportiva	6 ECTS	Gastronomia, Tradicions Culinàries i Salut	6 ECTS	Control de Pes, Imatge Corporal i Qualitat de Vida	6 ECTS	Control de Qualitat Microbiològica dels Aliments	6 ECTS
Cineantropometria i Composició Corporal	6 ECTS	Participació Comunitària i Consum Responsable	6 ECTS	Fàrmacs Naturals i Fitoteràpia	6 ECTS	Desenvolupament de Nous Productes Alimentaris	6 ECTS

Les pràctiques externes es realitzaran en finalitzar el segon semestre de cadascú dels cursos on s'inclouen en rotatoris independents pel nombre de crèdits que tinguen. Les pràctiques es faran en el sector sanitari i comunitari (centres de salut, escoles, geriàtrics, etc.).