

3. COMPETENCIAS

A continuación, se especifican las competencias que el graduado en Nutrición Humana y Dietética adquirirá durante su formación.

En este sentido, el objetivo que pretende conseguir el título de Grado en Nutrición Humana y Dietética es proporcionar al graduado la formación suficiente que le capacite para el ejercicio de las salidas laborales vinculadas a su ámbito de estudio; le sitúe en condiciones óptimas para acceder, en su caso, a la posterior formación especializada profesional o investigadora, y siempre desde el fomento de los derechos humanos, los valores democráticos, la igualdad de oportunidades y la accesibilidad universal.

3.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- a) En primer lugar, tal como se indica en el Real Decreto 861/2010, se garantizarán las siguientes competencias básicas:

Código	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.

- b) Competencias comunes a la mayoría de los Títulos, pero adaptadas al contexto específico de cada uno, a continuación las competencias generales:

Código	COMPETENCIAS GENERALES
CG1	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.
CG2	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
CG3	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.
CG4	Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG5	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.
CG6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG8	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.
CG9	Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
CG10	Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
CG11	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG12	Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG14	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.
CG15	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
CG16	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17	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.
CG18	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG19	Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
CG20	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.
CG21	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.
CG22	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.
CG23	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.
CG24	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG25	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CG26	Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG27	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
CG29	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.

3.2. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Los alumnos de la Universidad Europea del Atlántico, una vez terminados los estudios, con independencia del grado que hayan cursado, han de ser capaces de:

Código	COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1	Respetar, aceptar y aprovechar la diversidad de personas, ideas y contextos.
CT2	Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito académico y profesional.
CT3	Colaborar y trabajar en equipos multidisciplinares y multiculturales.
CT5	Poseer iniciativa y espíritu emprendedor.
CT6	Planificar, gestionar, dirigir, impulsar y realizar proyectos.

3.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Competencias propias del grado y orientadas a la consecución de un perfil específico de egresado:

Código	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE01	Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE02	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
CE03	Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
CE04	Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
CE05	Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE06	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE07	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE08	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.
CE09	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.
CE10	Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
CE11	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
CE12	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.
CE13	Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
CE14	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
CE15	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
CE16	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CE17	Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
CE18	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
CE19	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
CE20	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
CE21	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
CE22	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE23	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

CE24	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE25	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
CE26	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
CE27	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE28	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE29	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE30	Participar en el diseño de estudios de dieta total.
CE31	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE32	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE33	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
CE34	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE35	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.
CE36	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE41	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CE42	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE43	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
CE44	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
CE45	Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la alimentación, Nutrición y la Dietética.
CE46	Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
CE47	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
CE48	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
CE49	Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
CE50	Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
CE51	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.
CE52	Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
CE53	Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
CE54	Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.
CE55	Prácticas pre profesionales, 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.
CE56	Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.