

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Módulo de Formación Básica

- *Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética*
- *Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano*
- *Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad*
- *Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana*
- *Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana*
- *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*
- *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*
- *Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación*

Módulo de Ciencias de los Alimentos

- *Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios*
- *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*
- *Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos*
- *Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios*
- *Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos*
- *Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos*
- *Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional*

Módulo de Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad

- *Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente*
- *Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación*
- *Colaborar en la implantación de sistemas de calidad*
- *Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria*
- *Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias*
- *Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento*
- *Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables*
- *Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria*

Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

- *Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética*
- *Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación*
- *Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital*
- *Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)*
- *Participar en el diseño de estudios de dieta total*
- *Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional*
- *Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos*
- *Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas*
- *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*
- *Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional*
- *Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia*
- *Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos*
- *Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación*
- *Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria*
- *Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.*
- *Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional*

- *Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos*
- *Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes*
- *Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética*
- *Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética*
- *Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista*
- *Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica*

Módulo de Salud Pública y Nutrición Comunitaria

- *Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud*
- *Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas*
- *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*
- *Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética*
- *Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población*
- *Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública*

Módulo de Practicum y Trabajo Fin de Grado

- *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*
- *Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias*

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL MODULO DE COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

- *Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.*
- *Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.*
- *Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.*
- *Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.*
- *Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.*
- *Adquirir la capacidad para intervenir en programas de prevención y protección contra el cáncer.*
- *Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.*
- *Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en enfermos sometidos a tratamiento anti-tumoral.*
- *Ampliación de conocimientos en la planificación y puesta en marcha de programas de educación nutricional en sujetos sanos y enfermos.*
- *Ampliación de conocimientos en el diseño, intervención y ejecución de programas de educación nutricional.*
- *Colaborar en la planificación de políticas nutricionales para la educación nutricional de la población.*
- *Adquirir competencias específicas de las ciencias de la educación en campos afines a la salud, alimentación y nutrición humana.*
- *Conocer los aspectos generales de la patología relacionada con la fisioterapia de todos los aparatos y sistemas con sus tratamientos.*
- *Conocer los cambios estructurales, fisiológicos, funcionales y de conducta que se producen como consecuencia de la intervención de la Fisioterapia.*
- *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.*
- *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.*
- *Conocer las diferentes estructuras normo funcionales, que puedan ser susceptibles de intervención fisioterápica.*
- *Conocer un sistema de actuación en el tratamiento fisioterápico.*
- *Conocer los principios generales de intervención en Fisioterapia.*
- *Conocer las habilidades y destrezas necesarias para la correcta aplicación de los métodos, procedimientos y técnicas de aplicación en las diferentes patologías.*
- *Identificar el papel de la Fisioterapia en la evolución del paciente.*
- *Saber y conocer los programas de intervención fisioterápica en la prevención de enfermedades y en la promoción de la salud.*
- *Conocer las distintas patologías endocrino-metabólicas y la actuación de la fisioterapia en las mismas.*
- *Saber reconocer las técnicas y su actuación en las distintas enfermedades endocrino-metabólicas.*

- Conocer la afectación de la articulación temporomandibular (ATM) y su repercusión sobre el paciente.
- Conocer el tratamiento fisioterápico aplicado en la afectación de la articulación temporomandibular.
- Conocer la parálisis cerebral infantil, los distintos tipos de afectación, así como los grados.
- Conocer los distintos métodos de actuación fisioterápica y de preeducación.
- Diseñar y realizar valoraciones físicas para identificar las necesidades de reeducación.
- Conocer la enfermedad de Alzheimer y los trastornos físicos que conlleva.
- Conocer los tratamientos de reeducación física el Alzheimer y los distintos tipos de parálisis.
- Adquirir formación del método científico y de la actividad investigadora, especialmente en el ámbito de la NHyD.
- Adquirir formación para diseñar un informe y un trabajo de investigación científica.
- 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.
- Adquirir formación en las técnicas de interpretación de resultados para la elaboración de informes y trabajos de investigación, enfocado a la NHyD.
- 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.
- Conocer críticamente los medios de difusión internacionales del conocimiento científico, especialmente en el ámbito de la NHyD.
- Aprender a comentar y hacer un análisis crítico de informes y trabajos científicos.
- Adquirir habilidades en la exposición oral y en el debate, de informes e investigaciones científicas.
- Explotación de la ciencia. Conocer los medios de explotación económica de la ciencia.
- Historia y responsabilidad social de la ciencia, especialmente aplicada a la NHyD.
- Conocer básicamente la estructura administrativa y las posibilidades de la carrera profesional investigadora, con orientación a la NHyD.
- Conocer la fisiología del proceso gestacional.
- Conocer la nutrición del huevo en los estadios iniciales de la gestación.
- Conocer la estructura y función placentaria y los mecanismos de intercambio materno-fetales.
- Conocer las características específicas de la mujer gestante: cambios fisiológicos maternos.
- Conocer el metabolismo materno y fetal de los principios inmediatos.
- Conocer las necesidades nutricionales de la mujer gestante y de la madre lactante.
- Conocer los grupos de riesgo de aporte inadecuado de nutrientes.
- Conocer la ganancia de peso materno ideal en función de las características de la embarazada.
- Conocer los efectos de la ganancia de peso materno sobre el resultado perinatal.
- Conocer los requerimientos energéticos del proceso reproductivo.
- Conocer las repercusiones de la nutrición materna sobre el crecimiento fetal. ^{CE.54} Conocer las alteraciones en el crecimiento fetal: riesgos a corto y largo plazo. Teoría del origen fetal de las enfermedades.
- Conocer la nutrición en la mujer lactante.
- Conocer las vitaminas, minerales y oligoelementos en la gestación y la lactancia.

- *Conocer la nutrición en las gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad; repercusiones de las desviaciones ponderales maternas sobre el resultado perinatal.*
- *Conocer la nutrición en el embarazo de las adolescentes.*
- *Conocer la nutrición en el embarazo múltiple.*
- *Conocer el manejo nutricional de la diabetes mellitus.*
- *Conocer las repercusiones del consumo de alcohol y cafeína durante el embarazo y lactancia.*
- *Valorar el estado nutricional de una gestante/ lactante.*
- *Cuantificar las necesidades de nutrientes de una gestante/lactante en función de sus características.*
- *Establecer los patrones de ganancia ponderal ideal en una gestante concreta.*
- *Calcular los requerimientos energéticos apropiados para una gestante/lactante en función de sus características particulares.*
- *Recomendar intervenciones nutricionales para reducir la tasa de recién nacidos de bajo peso en poblaciones de riesgo. CE.67 Confeccionar dietas para embarazadas normales en función de las necesidades específicas, incluyendo dietas en gestantes vegetarianas.*
- *Recomendar suplementación dietética o farmacológica de vitaminas, minerales y oligoelementos.*
- *Calcular las necesidades y confeccionar dietas para gestantes delgadas o con sobrepeso/obesidad.*
- *Consejo preconcepcional en pacientes con sobrepeso/obesidad.*
- *Asesoramiento nutricional en gestantes adolescentes o con embarazo múltiple.*
- *Consejo preconcepcional en pacientes diabéticas.*
- *Manejo nutricional de la gestante con diabetes mellitus.*
- *Conocer la relación cerebro-mente y nutrición: factores neurobiológicos, psicológicos, psicopatológicos, psiquiátricos y sociales del proceso de la alimentación humana.*
- *Conocer, identificar y evaluar las características psicológicas, psicopatológicas y psiquiátricas del proceso de alimentación en las diferentes etapas de la vida.*
- *Conocer e interpretar la historia clínica integrando los aspectos biológicos, psicológicos y sociales. Comprender y utilizar la terminología específica empleada en Psiquiatría.*
- *Conocer los principales Trastornos de Personalidad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.*
- *Conocer los Trastornos de Ansiedad y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.*
- *Conocer los Trastornos Afectivos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.*
- *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.*
- *Conocer los Trastornos Esquizofrénicos y Delirantes y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su tratamiento psicofarmacológico y psicoterapéutico.*
- *Conocer las Demencias y otros Trastornos Mentales Orgánicos y sus implicaciones en la conducta alimentaria. Comprender su plan terapéutico.*
- *Conocer, identificar y evaluar la Anorexia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.*
- *Conocer, identificar y evaluar la Bulimia Nerviosa atendiendo a aspectos etiopatogénicos,*

clínicos, terapéuticos y preventivos.

- *Conocer, identificar y evaluar los aspectos psiquiátricos de la Obesidad atendiendo a determinantes etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.*
- *Conocer, identificar y evaluar otros trastornos de la conducta alimentaria atendiendo a aspectos etiopatogénicos, clínicos, terapéuticos y preventivos.*
- *Conocer e identificar las interacciones entre psicofármacos y nutrición en la clínica psiquiátrica*
- *Reconocer la relación nutricionista-paciente como instrumento evaluador, diagnóstico y terapéutico en la práctica profesional.*
- *Aprender modos de abordaje terapéutico en situaciones complejas: resistencia y falta de adherencia al tratamiento.*
- *Reconocer los rasgos lingüísticos del Inglés científico y académico a nivel morfológico, sintáctico y léxico.*
- *Comprender de forma fluida textos relacionados con el área de la Nutrición.*
- *Capacidad de comprensión auditiva y comunicación oral en lengua inglesa en el campo de la Nutrición.*

