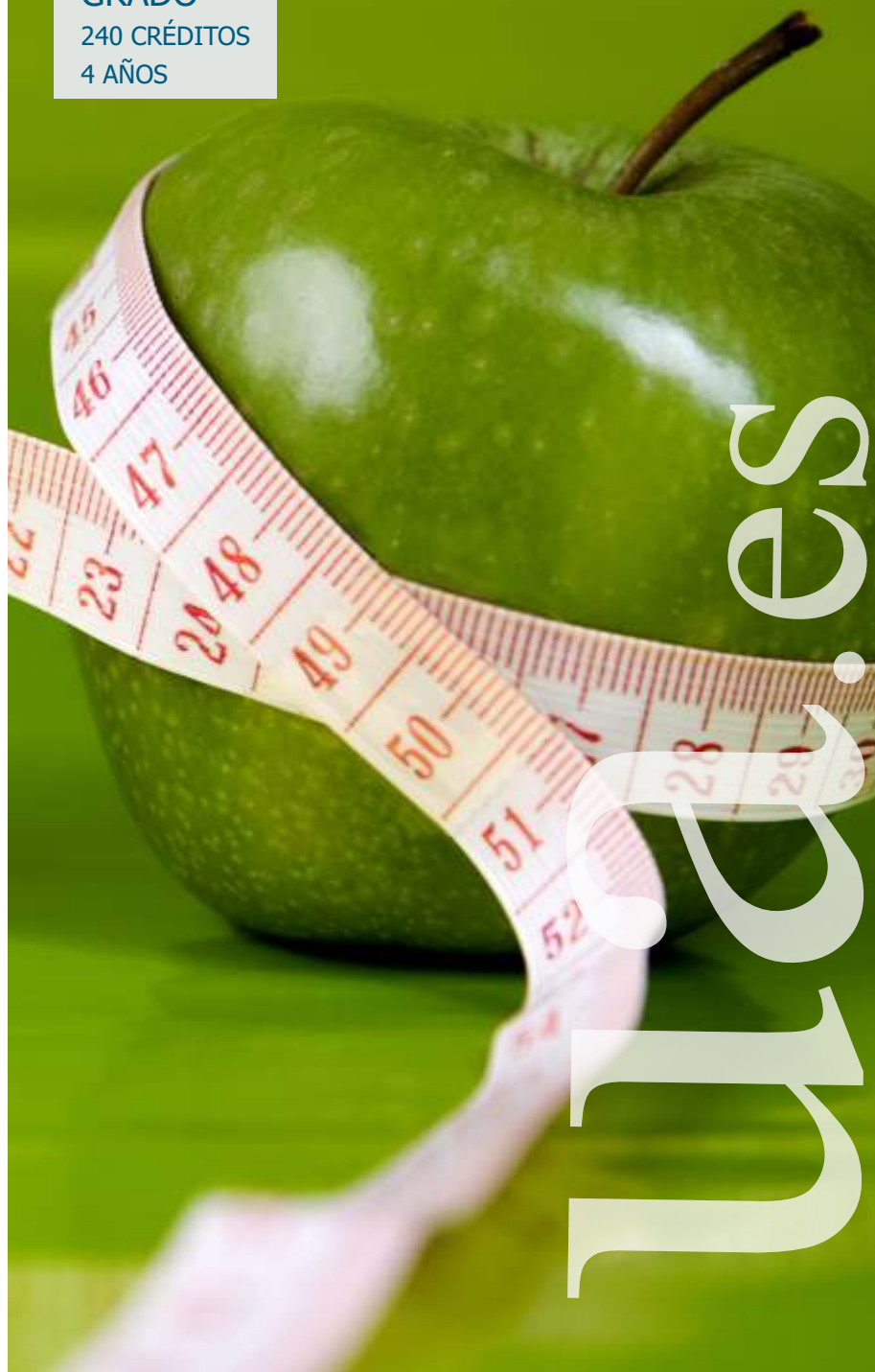




Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Nutrición Humana y Dietética

GRADO
240 CRÉDITOS
4 AÑOS



UCL.es

Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Alicante



INFORMACIÓN GENERAL

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Enseñanza: presencial

Número de créditos: 240 ECTS

Número de plazas: 100

Lenguas utilizadas: español, valenciano (académicamente catalán), inglés.

OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos se recogen en la orden ministerial Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, que regula la titulación, 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.



COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO

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.
- Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- Conocer las bases psicológicas y los 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.
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

- 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 TIC's 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 Prácticum y Trabajo Fin de Grado

- 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.
- Trabajo Fin de Grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Conocer la anatomía del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida.
- Conocer las bases anatómicas de la antropometría.
- Conocer y manejar material y técnicas básicas de laboratorio en Anatomía humana.
- Establecer relaciones entre las propiedades de las sustancias y su composición química.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las transformaciones químicas: Estequiometría, termoquímica, termodinámica y equilibrio.
- Conocer las propiedades más relevantes del agua y su importancia a nivel químico y bioquímico, así como de las disoluciones y coloides.
- Conocer los fundamentos de la cinética química.
- Comprender y caracterizar los principales tipos de reacciones químicas (ácido-base, oxidación-reducción, etc.) así como sus principales aplicaciones.
- Resolver problemas cualitativos y cuantitativos sobre aspectos fundamentales y aplicados de la química.
- Adquirir habilidades prácticas de experimentación, incluyendo el manejo correcto de reactivos e instrumentación química, así como la valoración de riesgos en el trabajo de laboratorio y la gestión adecuada de residuos.
- Analizar e interpretar los resultados de la experimentación en el laboratorio, relacionándolos con las propiedades y reactividad de los compuestos orgánicos e inorgánicos.
- Realizar la comunicación de manera efectiva, 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 capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a intervención profesional del dietista-nutricionista.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (cont.)

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión dietista-nutricionista y desarrollar la profesión con respecto a otros profesionales de la salud.
- Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de la alimentación.
- Identificar los procesos psicológicos básicos relacionados con el comportamiento alimentario.
- Integrar los conocimientos psicológicos aprendidos, en el contexto alimentario-nutricional, a fin de ser utilizados en la práctica profesional optimizando la gestión de recursos en la atención de pacientes, familias y/o grupos humanos.
- Disponer de estrategias y habilidades psicosociales que permitan la promoción de un mayor bienestar y calidad vida en el contexto nutricional.
- Basar las intervenciones de los profesionales de las Ciencias de la Salud en la evidencia científica y en los medios disponibles.
- Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científicos, técnicos y de calidad.
- Conocer los sistemas de información sanitaria.
- Aplicar los métodos y procedimientos necesarios en su ámbito para identificar los problemas de salud.
- Plantear la secuencia global para el estudio cuantitativo y estadístico del estado nutricional y de salud de una población.
- Analizar los datos estadísticos referidos a estudios poblacionales.
- Utilizar los recursos informáticos para el análisis de cuestionarios y otras herramientas de evaluación del estado nutricional y de salud de una población.
- Interpretar y comunicar los resultados de los estudios nutricionales.
- Establecer una relación empática y respetuosa con el paciente/usuario/cliente, acorde con la situación de la persona, problema de salud y etapa del desarrollo. Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con pacientes/usuarios/clientes, familias y grupos sociales, así como la expresión de sus preocupaciones e intereses.
- Desarrollar la profesión desde la perspectiva centrada en el paciente/usuario/cliente.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- Conocer las estrategias de entrevista y de consejo para diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en dietética y nutrición.
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.
- 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.
- Reconocer los objetivos y particularidades de la producción industrial de alimentos.
- Conocer los principales efectos de la aplicación del calor y la humedad causa sobre las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- Utilizar la ciencia para explicar algunos de los fenómenos que ocurren en cocina.
- Conocer las distintas fuentes (bibliográficas, Internet, etc.) de conocimiento relacionadas con la ciencia y tecnología de alimentos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre toxicología y el fenómeno tóxico.
- Conocer las principales bases datos y fuentes de información sobre las propiedades toxicológicas de sustancias químicas.
- Identificar los distintos tipos de sustancias tóxicas presentes en los alimentos y sus riesgos.
- Evaluar la exposición a través de la dieta a una determinada sustancia química.
- Conocer, comprender y aplicar el proceso de evaluación de los riesgos tóxicos de las sustancias químicas.
- Aplicar el Proceso Administrativo como herramienta de gestión en un Servicio de Dietética y Nutrición.
- Adquirir las habilidades pertinentes para trabajar en equipo como unidad en las que se estructura de forma uni o multidisciplinar los profesionales y demás personal, relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamientos en Dietética y Nutrición.
- Conocer aquellos aspectos básicos del Sistema Sanitario Español relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente aquellos que están relacionados con factores nutricionales.
- Conocer que canales de comunicación interna o externa, deben implantarse en toda organización para que el Servicio de Nutrición logre el objetivo de que todos los profesionales conozcan sus proyectos.
- Conocer los sistemas de Acreditación de implantación de Circuitos de Calidad.
- Diferenciar entre Calidad Real y Calidad Percibida.
- Identificar y discriminar a nivel clínico-diagnóstico los distintos trastornos del comportamiento alimentario.
- Identificar, desde una perspectiva biopsicosocial integradora, las variables relacionadas con los trastornos del comportamiento alimentario.
- Disponer de los conocimientos psicológicos necesarios para actuar de forma precisa y fiable en la prevención, detección, valoración, diagnóstico y tratamiento multidisciplinar de los trastornos del comportamiento alimentario.



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (cont.)

- Desarrollar una visión empática y receptiva con el paciente y su entorno a la hora de abordar el tratamiento de posibles desórdenes alimentarios.
- 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. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- 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.
- 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.
- Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- Conocer los sistemas de información sanitaria.
- 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.
- Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- 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.
- Desarrollar las habilidades personales necesarias para realizar intervenciones de educación nutricional de modo óptimo.
- Diseñar planificar, y ejecutar un programa de educación dietético-nutricional tanto en individuos sanos como enfermos, aplicando los métodos de recuperación de la información, las habilidades de comunicación y las tecnologías de la información y comunicación de un modo crítico y efectivo.
- Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los alimentos para analizar, en una situación real, las modificaciones que sufren los alimentos y productos alimenticios, como consecuencia de los procesos tecnológicos, culinarios y de los sistemas de producción, elaboración, transformación y conservación, y que pueden afectar a su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus características organolépticas.
- Aplicar los conocimientos de las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud para diseñar y llevar a cabo, en una situación real, tanto en individuos sanos como enfermos, y teniendo en cuenta las condiciones inherentes al ciclo vital, el protocolo de evaluación dietética del estado nutricional, la interpretación del diagnóstico nutricional, la evaluación de los aspectos nutricionales de una historia clínica y el plan de actuación dietética.
- Aplicar los conocimientos de la Epidemiología Nutricional, la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria para diseñar y planificar programas de intervención en alimentación y nutrición, que incorporen actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida.
- Diseñar y planificar un protocolo de investigación en materia sanitaria, nutricional y dietética, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de investigación, y adquiriendo capacidad para el análisis crítico del pensamiento científico.
- Conocer las propiedades más relevantes del agua y su importancia a nivel bioquímico como disolvente universal y como reactivo.
- Conocer la estructura y función de las diferentes biomoléculas y comprender su función en los procesos biológicos.
- Reconocer y valorar los procesos bioquímicos en la nutrición.
- Conocer el diseño general del metabolismo celular, los principales mecanismos de regulación, los principios de la termodinámica y sus aplicaciones en bioenergética, la forma de obtención de energía y las transformaciones que ocurren en las vías del metabolismo intermediario.
- Conocer los principios de la catálisis enzimática, el uso de cofactores y coenzimas y su relación con vitaminas como precursores.
- Analizar e interpretar los resultados de la experimentación en el laboratorio, relacionándolos con las propiedades y reactividad de las biomoléculas.
- Adquirir habilidades prácticas de experimentación, incluyendo el manejo correcto de reactivos bioquímicos, muestras biológicas e instrumentación, así como la valoración de riesgos en el trabajo de laboratorio y gestión adecuada de residuos biológicos.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES ESPECÍFICAS DE TITULACIÓN

- Competencias en un idioma extranjero: Leer y comprender textos en un idioma extranjero.
- Competencias informáticas e informacionales: Demostrar destrezas y habilidades en informática y sistemas informacionales.
- Competencias en comunicación oral y escrita: Demostrar habilidades en comunicación oral y escrita.



CONTENIDOS: MÓDULOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Las enseñanzas se han estructurado considerando los siguientes módulos o materias:

- Módulo de Formación básica (60 créditos – 10 asignaturas).
- Módulo de Ciencias de los alimentos (18 créditos – 3 asignaturas).
- Módulo de Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad (24 créditos – 4 asignaturas).
- Módulo de Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud (60 créditos – 10 asignaturas).
- Módulo de Salud pública y nutrición comunitaria (24 créditos – 4 asignaturas).
- Módulo de Prácticum y Trabajo Fin de Grado (30 créditos – 4 asignaturas).

ACCESO

REQUISITOS DE ACCESO

1. BACHILLERATO LOMCE Y PRUEBA DE ACCESO A LA UNIVERSIDAD (PAU): Aunque se pueda acceder desde cualquier modalidad de bachillerato, se recomienda haber cursado la modalidad Ciencias. Se puede mejorar la nota de admisión para este grado examinándose en la PAU de asignaturas que ponderarán según la tabla siguiente:

ASIGNATURA	PONDERACIONES
BIOLOGÍA	0.2
FÍSICA	0.2
GEOLOGÍA	0.2
MATEMÁTICAS II	0.2
QUÍMICA	0.2

2. BACHILLERATOS ANTERIORES CON O SIN PAU SUPERADA: Los estudiantes que hayan cursado estudios de bachillerato de acuerdo a planes anteriores con selectividad superada mantendrán su nota de acceso, aunque podrán mejorarla presentándose a asignaturas de la fase voluntaria de la PAU y/o a la fase obligatoria, en este caso realizando la fase obligatoria completa.

Los estudiantes procedentes del antiguo sistema de BUP y COU mantendrán la calificación de acceso que obtuvieron en su prueba de selectividad. Podrán mejorar su nota de admisión presentándose a la fase voluntaria de la actual PAU. Solo los que superaron el COU con anterioridad al curso 74/75 (año de implantación de la selectividad) podrán acceder sin superar pruebas de acceso.

Los estudiantes procedentes de sistemas educativos españoles más antiguos (estudios de bachillerato plan anterior al 1953, estudios de bachillerato superior, curso preuniversitario y pruebas de madurez) pueden acceder a estudios oficiales de grado con la nota de acceso que obtuvieron, podrán mejorarla a través de fase voluntaria de la PAU.

3. FORMACIÓN PROFESIONAL: títulos de técnico superior de Formación Profesional, técnico superior de Artes Plásticas y Diseño, o técnico Deportivo superior: se puede acceder desde cualquier familia profesional.

Se puede mejorar la nota de admisión examinándose en las PAU de un máximo de cuatro asignaturas de las que ponderen de acuerdo con la tabla de ponderaciones del apartado 1.

4. ESTUDIANTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS DE PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA O DE OTROS ESTADOS CON LOS QUE ESPAÑA HAYA SUSCRITO ACUERDOS INTERNACIONALES AL RESPECTO. Se requiere acreditación de acceso, expedida por la UNED. Pueden reconocer o examinarse de asignaturas en las Pruebas de Competencias Específicas (PCE) que organiza la UNED para mejorar su nota de admisión hasta 14 puntos de acuerdo con el sistema de ponderaciones de la tabla del punto 1.

5. ESTUDIANTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS EXTRANJEROS, previa solicitud de homologación del título de origen al título español de bachillerato podrán examinarse de un máximo de 6 asignaturas de las ofertadas en las Pruebas de Competencias Específicas (PCE) de la UNED (al menos, una asignatura troncal común).

Se les aplicará la tabla de ponderaciones del punto 1 en caso de haberse examinado y superado asignaturas troncales de modalidad y/o de opción.

6. OTROS: titulados universitarios y asimilados, pruebas de acceso para mayores de 25 años (opción preferente: Ciencias de la Salud), acceso para mayores de 45 años mediante prueba.

TRÁMITES PARA SOLICITAR PLAZA

- Límite admisión de plazas: 100.
- Preinscripción: mediados de junio – primeros de julio.
- Publicación de resultados de admisión y espera: mediados de julio.
- Matrícula: los que resulten admitidos tras la publicación de los resultados se matricularán en los plazos que se establezcan a través de Internet.



PERFILES PROFESIONALES DEL TÍTULO

Profesión regulada para el ejercicio de la profesión:

dietista - nutricionista

CENTRO

Facultad de Ciencias de la Salud
Campus de San Vicente del Raspeig
Ctra. de Alicante s/n 03690 San Vicente del Raspeig (Alicante)
Teléfono: 96 590 3512 Fax: 96 590 3935
facu.salut@ua.es fcsalud.ua.es/es/



ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR TIPO DE MATERIA

TIPO DE MATERIA	ECTS
Formación básica (FB)	60
Obligatorias incluidas prácticas tuteladas/clínicas (OB)	162 (138+24)
Optativas (OP)	12
Trabajo Fin de Grado	6
Total créditos	240

DISTRIBUCIÓN POR CURSOS

PRIMER CURSO							
SEMESTRE 1 (30 ECTS)				SEMESTRE 2 (30 ECTS)			
CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS
27501	ANATOMÍA	FB	6	27507	BIOQUÍMICA	FB	6
27502	BIOLOGÍA	FB	6	27506	FISIOLOGÍA I	FB	6
27503	QUÍMICA APLICADA	FB	6	27509	BIOESTADÍSTICA	FB	6
27546	FUNDAMENTOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	OB	6	27508	PSICOLOGÍA	FB	6
27504	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD	FB	6	27505	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	FB	6
SEGUNDO CURSO							
SEMESTRE 3 (30 ECTS)				SEMESTRE 4 (30 ECTS)			
CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS
27513	BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	OB	6	27516	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	OB	6
27549	FISIOLOGÍA II	FB	6	27551	RIESGOS QUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS	OB	6
27550	FISIOPATOLOGÍA	OB	6	27511	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	OB	6
27515	CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA	OB	6	27547	ELABORACIÓN Y PLANIFICACIÓN DIETÉTICA	OB	6
27519	ALIMENTACIÓN EN EL CICLO VITAL	OB	6	27510	TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	OB	6
TERCER CURSO							
SEMESTRE 5 (30 ECTS)				SEMESTRE 6 (30 ECTS)			
CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS
27554	FARMACOLOGÍA	OB	6	27552	RIESGOS BIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS	OB	6
27553	DIETOTERAPIA I	OB	6	27527	SALUD PÚBLICA	OB	6
27528	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	OB	6	27522	DIETOTERAPIA II	OB	6
27521	NUTRICIÓN CLÍNICA INFANTIL	OB	6	27517	GESTIÓN DE LA CALIDAD	OB	6
27524	TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	OB	6	27525	NUTRICIÓN COMUNITARIA	OB	6
CUARTO CURSO							
SEMESTRE 7 (30 ECTS)				SEMESTRE 8 (30 ECTS)			
CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	CODI	ASIGNATURA	TIPO	ECTS
27529	BIOÉTICA Y DERECHO	OB	6	27541	PRÁCTICUM EDUCACIÓN ALIMENTARIA	OB	6
27539	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA	OB	6	27555	PRÁCTICUM NUTRICIÓN CLÍNICA	OB	12
27540	EDUCACIÓN ALIMENTARIA	OB	6	27526	PRÁCTICUM NUTRICIÓN COMUNITARIA	OB	6
OPTATIVA 1		OP	6	27557	TRABAJO FIN DE GRADO	OB	6
OPTATIVA 2		OP	6				

⁽¹⁾ 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.

PLAN DE ESTUDIOS GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

PRIMER CURSO - SEMESTRE 1 (30 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27501	ANATOMÍA	FB	6	Forma, Constitución y Divisiones del cuerpo humano. Generalidades de Embriología humana. Generalidades de Osteología, Artrología, Miología, Angiología y Neurología. Anatomía general de los aparatos y sistemas. Neuroanatomía y órganos de los sentidos. Anatomía antropométrica.
27502	BIOLOGÍA	FB	6	Composición, estructura y función de la célula, especialmente las eucariotas humanas. Primeras etapas del desarrollo embrionario humano. Estructura y función de los tejidos humanos (Histología general). Estructura microscópica y función de los diferentes órganos de la economía (Histología especial u organografía microscópica). Cambios microscópicos durante el desarrollo humano a nivel celular, tisular y de órganos. Estructura y función de los tejidos vegetales.
27503	QUÍMICA APLICADA	FB	6	Fundamentos de la Química. Estequiometría. Propiedades de los elementos. Clasificación periódica. Enlace químico y estados de la materia. Agua, disoluciones acuosas y coloides. Termodinámica química. Cinética química. Equilibrios ácido-base. Equilibrios de oxidación-reducción. Aplicaciones analíticas de los equilibrios químicos.
27546	FUNDAMENTOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	OB	6	Conceptos introductorios: Nutrición y nutrientes. Los alimentos. Energéticos, plásticos y reguladores. Componentes de los alimentos. Nutrientes y no nutrientes. Biodisponibilidad de nutrientes. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas según los organismos oficiales. Balance energético. Energía aportada por los alimentos. Formas de calcularlo. Energía consumida. Metabolismo basal y otros gastos energéticos. Formas de calcularlo. Necesidades nutricionales del organismo: ingestas recomendadas. Ingesta recomendada de HC, lípidos y de proteínas. Necesidades reguladoras (vitaminas y minerales). Tablas de ingestas recomendadas. Evaluación del estado nutricional. Métodos de determinación de la composición corporal. Técnicas existentes. Valoración antropométrica. Bioimpedancia. Práctica. Valoración bioquímica Homeostasis y termorregulación. Adaptación al pasar de la fase de absorción a la de post-absorción. Digestión y absorción de nutrientes. Alimentación equilibrada. Equilibrio alimentario cualitativo. Equilibrio alimentario cuantitativo. Confección de dietas para pacientes sanos. Entrevista. Desequilibrios nutricionales con implicaciones dietéticas. Educación nutricional.
27504	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD	FB	6	El marco de las ciencias de la salud: Los conceptos de salud, normalidad y enfermedad. Importancia social de la enfermedad. La distribución de la salud, la enfermedad y la muerte. El conocimiento científico del ser humano en estado de salud. La patología. El acto clínico y los supuestos metodológicos del proceso diagnóstico. La terapéutica. La prevención de la enfermedad y la promoción de la salud. Los procesos de profesionalización en ciencias de la salud. Los modelos de asistencia sanitaria y el fenómeno del pluralismo asistencial. Bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana: De la alimentación a la nutrición: la configuración histórica de las ciencias de la alimentación y la nutrición. Las bases científicas de la nutrición contemporánea. Origen y evolución de las recomendaciones nutricionales: la configuración de la dietética contemporánea. El desarrollo contemporáneo de la nutrición clínica. Nutrición y salud pública: las dimensiones comunitarias de la alimentación y la nutrición. El proceso de la comunicación científica: El lenguaje científico en el ámbito de las ciencias de la salud. El razonamiento crítico y la estructura de los trabajos científicos. Documentación e información en ciencias de la salud.



PRIMER CURSO - SEMESTRE 2 (30 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27507	BIOQUÍMICA	FB	6	<p>Bloque teórico: Estructura de la célula y características básica de la materia viva. Papel del agua en el organismo. Estructura de aminoácidos y proteínas. Funciones de las proteínas. Glúcidos: estructura y función. Lípidos: estructura y función. Membranas biológicas. Ácidos nucleicos: estructura y función. Metabolismo de los ácidos nucleicos. Metabolismo energético. Metabolismo de aminoácidos. Metabolismo de glúcidos. Metabolismo de lípidos. Metabolismo de los nucleótidos purínicos y pirimidínicos. Interrelaciones metabólicas Bioquímica de los procesos fisiológicos.</p> <p>Hormonas polipeptídicas y esteroideas. Metabolismo del hierro y del hemo. Digestión y absorción de los constituyentes básicos de la nutrición. Principios de nutrición: micronutrientes y macronutrientes. Bloque práctico: estudio metabólico de diferentes tejidos de origen animal.</p>
27506	FISIOLOGÍA I	FB	6	<p>Concepto de Fisiología. Fisiología general. Fisiología del sistema nervioso. Fisiología del sistema endocrino y reproducción. Fisiología gastrointestinal.</p>
27509	BIOESTADÍSTICA	FB	6	<p>Elementos para la descripción del estado nutricional y de salud de los individuos y poblaciones. Indicadores básicos de salud. Indicadores antropométricos. Medida de probabilidad. Aplicaciones en el diagnóstico y el pronóstico del estado de salud. Modelos probabilísticos en Ciencias de la Salud. Diseño y planificación muestral para la recolección de datos sanitarios, alimentarios y de nutrición. Fuentes de información. Encuestas de salud. Encuestas nutricionales. Análisis de datos en Ciencias de la Salud e interpretación de resultados.</p>
27508	PSICOLOGÍA	FB	6	<p>Psicofisiología de la conducta humana. Desarrollo psicológico a lo largo del ciclo vital. Procesos psicológicos básicos: Atención, Sensación, Percepción, Estados de conciencia, Aprendizaje, Memoria, Pensamiento, Lenguaje, Inteligencia, Motivación, Emoción. Personalidad. Bienestar, Estrés, Afrontamiento y Adaptación. Formación de actitudes.</p>
27505	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	FB	6	<p>Evolución histórica de las estrategias alimentarias y sus condicionantes. Significados sociales y culturales de los alimentos. Trastornos culturales versus trastornos alimentarios. Sociología y alimentación a través de los principales cambios sociales del siglo XX. Patrones de consumo alimentario en las sociedades contemporáneas.</p>

SEGUNDO CURSO - SEMESTRE 3 (30 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27513	BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	OB	6	Introducción a las ciencias de los alimentos. Clasificación de alimentos. Parámetros básicos de análisis de alimentos. Definición y composición química de alimentos. De origen animal: Carne y derivados. Pescado y derivados. Leche y derivados. Huevos y derivados. Composición química de alimentos de origen Vegetal: hortalizas, legumbres; cereales y harinas; frutas y frutos secos. Definición y composición química de grasas y Aceites. Bebidas e infusiones. Azúcares, mieles y otros dulces. Aditivos y especias. Función. Propiedades. Tablas de composición de alimentos. Variantes. Inconvenientes.
27549	FISIOLOGÍA II	FB	6	Fisiología del sistema cardiovascular. Fisiología del sistema respiratorio. Fisiología de los líquidos corporales y renal. Regulación del metabolismo y la temperatura corporal.
27550	FISIOPATOLOGÍA	OB	6	Definición de fisiopatología. Conceptos generales. Fisiopatología del sistema nervioso. Fisiopatología del sistema cardiocirculatorio. Conceptos y maniobras de resucitación cardiopulmonar básica. Fisiopatología del sistema respiratorio. Fisiopatología del sistema urinario. Neoplasias. Características generales. Síndrome paraneoplásico - Fisiopatología del aparato locomotor. Alteraciones sanguíneas. Fisiopatología del sistema digestivo. Fisiopatología del sistema endocrino. Alteraciones del metabolismo. Patologías relacionadas con alteraciones en los hábitos alimentarios.
27515	CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA	OB	6	Descripción de los Espacios culinarios. Normativa que deben cumplir. Antecedentes históricos de la cocina y las técnicas culinarias. Preparación de los alimentos. División, unión y otras operaciones que mejoren los aspectos sensoriales. Raciones de alimentos. Tamaño y equivalencias en crudo y de alimentos cocinados. Efecto del calor sobre los componentes químicos y estructura del alimento. Influencia sobre las propiedades sensoriales del alimento. Tipos de técnicas de cocción. Cocciones en medios acuosos, cocciones en medios grasos, cocciones en medio seco, cocciones mixtas, cocciones especiales. Características principales de las cocinas del mundo. Cocina diferida. Variantes y condiciones que deben cumplir.



SEGUNDO CURSO SEMESTRE 3 (30 ECTS) (Cont.)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27519	ALIMENTACIÓN EN EL CICLO VITAL	OB	6	<p>Bloque temático I (Materno): Nutrición y alimentación de la gestante. Requerimientos nutricionales. Riesgos nutricionales durante el periodo de gestación. Valoración y cuidados nutricionales necesarios para la atención de la mujer gestante. Recogida de datos para identificar los problemas a nivel nutricional en la mujer gestante. Lactancia Materna. Nutrición y alimentación en el posparto y durante la lactancia. Cuidados nutricionales relacionados con la promoción de la salud y prevención de las alteraciones nutricionales durante la etapa gestante. Factores de riesgo para el estado nutricional de la mujer gestante. Aspectos de seguridad en los alimentos durante el embarazo. Bloque temático II (Infantil): Contexto y determinantes de la nutrición y la alimentación durante la etapa infantojuvenil. Necesidades nutricionales durante el primer año de vida. Necesidades nutricionales en la etapa preescolar, escolar y en la adolescencia. Recomendaciones dietéticas para el sano crecimiento y desarrollo del niño (lactante, pre-escolar, escolar y adolescente). Factores: endógenos y exógenos que influyen en el desarrollo: trastornos nutricionales. Cuidados relacionados con la promoción de la salud y prevención de las alteraciones nutricionales en el niño y el adolescente. Programas de educación y valoración dietético-nutricional para la población infantojuvenil. Recogida de datos para identificar los problemas a nivel nutricional en el niño y el adolescente. Bloque temático III (Adulto): Diseño y planificación de distintos planes dietéticos en el adulto sano. Bloque temático IV (Vejez): Concepto de gerontología, etapas, desarrollo histórico y evolución. Teorías biológicas y psicosociales del envejecimiento. Envejecimiento demográfico. Cambios biológicos en el proceso de envejecimiento. Cambios psicológicos en el proceso de envejecimiento. Cambios sociales en el proceso de envejecimiento. Factores que pueden alterar la salud de la persona mayor sana. Programas de educación dietético-nutricional en personas mayores. Requerimientos nutricionales en las personas mayores (energía, hidratos de carbono, proteínas, minerales, vitaminas, fibra alimentaria, líquidos y suplementos nutricionales). La alimentación en el envejecimiento saludable (recomendaciones, grupos de alimentos y raciones, técnicas culinarias, características y distribución de las comidas, planificación de menús equilibrados). Valoración del estado nutricional del anciano como parte de la valoración geriátrica integral (valoración de la ingesta dietética, valoración antropométrica, composición corporal, parámetros bioquímicos, cuestionarios estructurados de valoración del riesgo nutricional).</p>



SEGUNDO CURSO - SEMESTRE 4 (30 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27516	TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS	OB	6	Principios básicos de la Tecnología de los Alimentos. Fundamentos físico-químicos. Características de los alimentos procesados. Efecto del calor y la actividad de agua en la conservación de alimentos. Preparación de las materias primas. Irradiación. Escaldado. Pasteurización. Esterilización por calor. Evaporación. Deshidratación. Refrigeración. Congelación. Liofilización. Envasado y materiales de envase. Interacciones envase-alimento. Envasado en atmósfera modificada. Envases activos e inteligentes. Envasado aséptico.
27551	RIESGOS QUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS	OB	6	Conceptos preliminares básicos. Dosis. Exposición única y repetida. - Análisis de riesgos químicos. - El fenómeno tóxico. Exposición, absorción, distribución, metabolismo y eliminación de tóxicos. Toxicocinética. Efectos del estado nutricional. - Evaluación de riesgos tóxicos en alimentos. Métodos para la identificación de peligros. Relación dosis respuesta. Umbral de toxicidad. Caracterización y, gestión de riesgos. Comunicación y percepción del riesgo. - Sustancias naturales nocivas en los alimentos. - Metales, radionúclidos pesticidas, aditivos y migración de sustancias químicas del envase. Presencia en los alimentos. - Riesgos químicos de sustancias formadas durante el procesado de los alimentos. -Contaminantes orgánicos persistentes (COPs) y nuevas sustancias de interés como agentes quimiopreventivos. - Evaluación de la exposición a través de la dieta. -Análisis toxicológico y forense de alimentos.
27511	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	OB	6	Bloque I: Microbiología general: Introducción a la microbiología. Biología de los procariotas. Microorganismos eucariotas. Virus. Técnicas microbiológicas. Bloque II. Microbiología de alimentos: Microorganismos de importancia en alimentos. Conservación y alteración de alimentos. Utilización de microorganismos en la industria alimentaria.
27547	ELABORACIÓN Y PLANIFICACIÓN DIETÉTICA	OB	6	Introducción. La dietética como ciencia. Conceptos y terminología en la planificación dietética. Herramientas para la planificación de dietas y menús. Dieta y menús. El menú como unidad dietética diaria. Estructura. Distribución de las comidas. Modos de presentación de la dieta. Criterios de calidad. Plantillas y calendarios de menús. Diseño y planificación de dietas según las necesidades individuales o colectivas. Métodos de elaboración de dietas: gramajes, equivalencias e intercambios. Avances y nuevos sistemas de elaboración de dietas. Programas/software informáticos para la elaboración de dietas y menús.
27510	TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	OB	6	La comunicación en el ámbito de la salud. Habilidades de comunicación. Entrevista clínica y consejo nutricional. Técnicas y estrategias de consejo nutricional. Educación nutricional. Negociación y toma de decisiones. Entrevista y consejo: ciclo vital, atención a la diversidad y grupos especiales. Consejo dietético-nutricional, industria y medios de comunicación. Consejo nutricional y TICs.



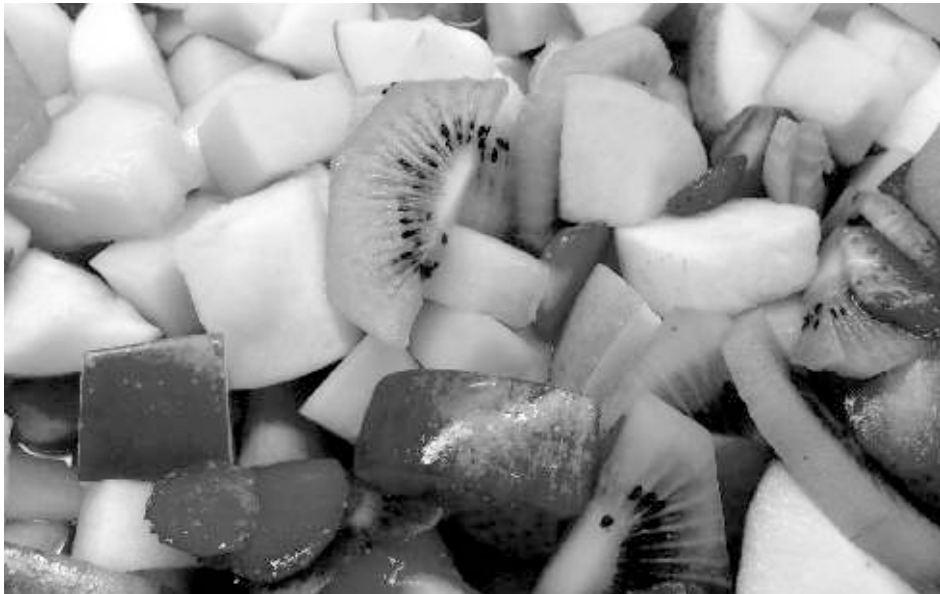
TERCER CURSO - SEMESTRE 5 (30 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27554	FARMACOLOGÍA	OB	6	Generalidades: Farmacocinética. Farmacodinamia. Reacciones adversas a medicamentos. Farmacovigilancia. Excipientes de declaración obligatoria. Interacciones entre medicamentos. Interacciones entre fármacos y alimentos. Fármacos y nutrición enteral. Terapéutica: Farmacología del sistema nervioso autónomo. Farmacología del sistema endocrino. Farmacología del dolor y la inflamación. Farmacología del aparato digestivo. Farmacología de los aparatos cardiocirculatorio y sanguíneo. Farmacología del sistema nervioso central. Quimioterapia antiinfecciosa y antitumoral. Fármacos que modifican el estado nutricional y metabólico Principios activos de las plantas. Nuevos medicamentos. El microbioma y su relación con la terapéutica. Ensayos clínicos. Fuentes bibliográficas e informáticas disponibles para la consulta de información farmacológica.
27553	DIETOTERAPIA I	OB	6	Introducción a la dietoterapia clínica. Organización de las dietas hospitalarias. Dieta en enfermedades cardiovasculares. Dieta en patología digestiva. Dieta en patología hepática, biliar y pancreática. Dieta en enfermedades renales. Dieta en enfermedades pulmonares. Nutrición artificial. Dieta en pruebas exploratorias.
27528	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	OB	6	Epidemiología nutricional. Valoración de necesidades nutricionales y diagnóstico de salud nutricional.
27521	NUTRICIÓN CLÍNICA INFANTIL	OB	6	BLOQUE TEMÁTICO 1 (Materno): Trastornos de la nutrición durante el embarazo. Intervenciones. Los problemas de la alimentación y la seguridad de los alimentos en la etapa de gestación. Problemas frecuentes. Tratamientos nutricionales y cuidados dietéticos para los distintos trastornos nutricionales presentados en el período de gestación y en la etapa posparto. Alimentación de neonatos con situaciones especiales. Bancos de leche materna. BLOQUE TEMÁTICO 2 (INFANTIL): Problemas de la alimentación y la nutrición más frecuentes en la en la infancia. Trastornos de la alimentación y la nutrición más frecuentes en el niño y el adolescente. Intervenciones en niños y adolescentes con problemas nutricionales. Los problemas de la alimentación y la seguridad de los alimentos en la etapa infantil. Alteraciones de la conducta alimentaria en niños y adolescentes con trastornos crónicos Tratamientos nutricionales y cuidados dietéticos para los distintos trastornos nutricionales presentados en la infancia y en la adolescencia. Obesidad Infantil. Enfermedades metabólicas.
27524	TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	OB	6	Trastornos de la conducta alimentaria. Aspectos introductorios. Definición. Clasificación. Factores etiopatogénicos. Condicionantes estructurales de los trastornos del comportamiento alimentario. Interacción patrones alimentarios-patrones estéticos. Manifestaciones clínicas. Diagnóstico. Evolución y Pronóstico. La anorexia nerviosa. La bulimia nerviosa. Trastorno por atracón. Trastornos de la ingestión y de la conducta alimentaria de la infancia o la niñez: Pica, Trastorno de Rumiación, Trastorno de la ingestión alimentaria de la infancia o la niñez. Trastornos emergentes: vigorexia, ortorexia, diabolimia, etc. Psicopatología de la obesidad. Prevención de los trastornos de la conducta alimentaria. Evaluación psicológica de los trastornos del comportamiento alimentario. Adherencia a las prescripciones terapéuticas. Intervención psicológica en los trastornos de la conducta alimentaria. Técnicas de terapia y modificación de conducta en comportamiento alimentario.



TERCER CURSO - SEMESTRE 6 (30 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27552	RIESGOS BIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS	OB	6	Aspectos legales del control de calidad microbiológica de alimentos. Factores de calidad y criterios de calidad microbiológica de alimentos. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Métodos de identificación y detección de microorganismos y sus productos. Validación de métodos microbiológicos. Control microbiológico de aire, superficie y agua. Manejo de materiales de referencia y materiales de referencia certificados. Importancia de las enfermedades producidas por microorganismos transmitidas por alimentos. Bacterias, virus, hongos y parásitos patógenas de transmisión alimentarias. Control de las enfermedades de transmisión alimentaria.
27527	SALUD PÚBLICA	OB	6	Salud pública, nutrición y alimentación. Políticas nutricionales y alimentarias. Organizaciones y sistemas de salud.
27522	DIETOTERAPIA II	OB	6	Cuidados dietéticos en determinadas situaciones clínicas del adulto: Dieta y diabetes. Dieta y obesidad. Alimentación en el paciente quirúrgico. Alimentación en pacientes trasplantados. Alimentación y SIDA. Dieta en pacientes oncológicos. Dieta en pacientes con quemaduras. Dieta en pacientes críticos. Dieta en pacientes terminales. Dieta y celiaquía
27517	GESTIÓN DE CALIDAD	OB	6	El proceso administrativo en la gestión de los servicios de dietética y nutrición. Economía y gestión en dietética y nutrición. Trabajo en equipo; características básicas. El sistema sanitario español. Nuevas fórmulas de gestión sanitaria. La comunicación en las organizaciones. Marketing social y empresarial. Información y publicidad. La calidad; la calidad en los servicios, las unidades de calidad. Acreditación de la calidad; normas ISO, UNE y EFQM.
27525	NUTRICIÓN COMUNITARIA	OB	6	Nutrición comunitaria desde una perspectiva internacional. Restauración colectiva y atención a grupos de población vulnerables. Intervención comunitaria en nutrición, alimentación y salud. Evaluación de programas de nutrición comunitaria.



NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

CUARTO CURSO - SEMESTRE 7 (FORMACIÓN OBLIGATORIA 18 ECTS + FORMACIÓN OPTATIVA 12 ECTS)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27529	BIOÉTICA Y DERECHO	OB	6	Cuestiones generales; Problemas bioéticos en la profesión de Dietista- Nutricionista; y Aspectos jurídicos fundamentales de la profesión de Dietista Nutricionista. Se explica el concepto de "deontología", y se hace una introducción general a la ética y al Derecho. Se trata de los problemas bioéticos más importantes en relación con la profesión de dietista-nutricionista. Se estudia la ley de autonomía del paciente y el principio jurídico de seguridad alimentaria.
27539	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA	OB	6	Paradigmas y métodos de investigación. Sistemas y fuentes de información. El proceso de investigación: pregunta y problema de investigación, búsqueda y revisión de información, diseño, recolección de datos, análisis e interpretación de resultados, elaboración de comunicados científicos, ética e investigación. La valoración crítica. Difusión de innovaciones y práctica basada en evidencias.
27540	EDUCACIÓN ALIMENTARIA	OB	6	Promoción y Educación de la salud nutricional Educación individual y educación grupal Grupos específicos Modelos de aprendizaje Modelos de planificación de Intervenciones Diseño de planificaciones Recursos didácticos Diseño de Recursos Medios de comunicación Aplicación de los medios de comunicación Marketing y publicidad Bases científicas y diseño de guías alimentarias. Diseño de intervenciones Evaluación: Modelos y estrategias.

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27532	NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	OP	6	Introducción, conceptos básicos. Actividad física, ejercicio, deporte. Papel del ejercicio en la salud y de la nutrición en el rendimiento deportivo. Bases del entrenamiento y la competición. Clasificación funcional del ejercicio. Bioenergética, el papel de los nutrientes en la producción de energía y metabolismo de los mismos durante el ejercicio y entrenamiento deportivo. Evaluación del estado nutricional de la persona físicamente activa. Evaluación dietética, bioquímica y antropométrica. Regulación de la temperatura corporal, balance hídrico y rehidratación en el ejercicio. Aspectos teóricos y prácticos. Recomendaciones nutricionales para la persona físicamente, el entrenamiento intenso y la competición. Consideraciones nutricionales para grupos de atletas específicos: adolescentes, femeninos, ancianos, diabéticos, discapacitados y vegetarianos. Ayudas ergogénicas nutricionales, bases científicas y aspectos prácticos suplementos y dopaje. Temas específicos en nutrición deportiva. Trastornos del comportamiento alimentario en deportistas. Actividad física e inmunocompetencia. Nutrición y masa ósea. Antioxidantes y actividad deportiva.
27533	PLANIFICACIÓN DIETÉTICA DEPORTIVA	OP	6	Generalidades de nutrición en el deporte. Principios de planificación dietética deportiva. Planificación dietética en fútbol. Planificación dietética en natación. Planificación dietética en baloncesto. Planificación dietética en tenis. Planificación dietética en atletismo. Planificación dietética en fisioculturismo. Planificación dietética en artes marciales. Planificación dietética en ciclismo. Planificación dietética en gimnasia. Planificación dietética en montañismo. Planificación dietética en esquí. Planificación dietética en actividades mixtas. Búsqueda y valoración de información sobre problemas alimentarios y necesidades nutricionales de los deportistas. Diseño de proyectos de investigación en el área de dietética deportiva.
27535	GASTRONOMÍA, TRADICIONES CULINARIAS Y SALUD	OP	6	La gastronomía y las prácticas culinarias en el contexto de las ciencias de la alimentación. Alimentación y gastronomía a través de la historia Fuentes para el estudio de la gastronomía Desarrollo y principales tendencias de la gastronomía. Principales conceptos gastronómicos La gastronomía y sus protagonistas Gastronomía y nutrición saludable La tradición gastronómica valenciana y la dieta mediterránea

ASIGNATURAS OPTATIVAS (cont.)

Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27531	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN PERSONAS CON DISCAPACIDAD FÍSICA Y PSÍQUICA	OP	6	<p>Discapacidad física y psíquica: conceptos y aspectos psicosociales. Etiología de la discapacidad física y psíquica. Análisis de problemas alimentarios y nutricionales de las personas con discapacidad física y psíquica. Valoración nutricional y dietética en personas con discapacidad física y psíquica. Dietoterapia de las enfermedades asociadas a discapacidad física y psíquica.</p> <p>Técnicas especiales de alimentación para personas con discapacidad. Intervención nutricional de personas y colectivos con discapacidad. Estudio de las enfermedades raras que requieren tratamiento nutricional específico.</p> <p>Recursos de terapia nutricional natural y artificial de ciertas enfermedades raras. Estrategias de valoración y seguimiento nutricional y dietético de las personas que padecen enfermedades raras. Análisis de problemas alimentarios y nutricionales de las personas o colectivos en situaciones sociales especiales.</p>
27537	CONTROL DE PESO, IMAGEN CORPORAL Y CALIDAD DE VIDA	OP	6	<p>Bloque I: Control de peso.</p> <p>Aspectos psicológicos de la nutrición para la salud y el control de peso en diferentes problemas de salud, situaciones especiales o etapas de la vida. Métodos conductuales para el control de peso. Motivación y estilo de vida activo. Concepto de ansia. Ansia por la comida (craving). Evaluación cognitivo-conductual del ansia por la comida. Dieta y ansia por la comida. Tratamiento del ansia por la comida.</p> <p>Bloque II: Imagen corporal.</p> <p>Concepto de cuerpo e imagen corporal. Autoconcepto: imagen corporal e identidad personal (autoestima, autoconciencia y autoeficacia). Imagen corporal y ciclo vital. Imagen corporal en el desarrollo de la socialización y sexualidad. Alimentación, modelo estético femenino y medios de comunicación. Imagen corporal, bienestar psicológico y salud. Técnicas psicológicas aplicadas a fomentar la salud, el bienestar psicológico y la calidad de vida en el contexto nutricional.</p>
27538	FÁRMACOS NATURALES Y FITOTERAPIA	OP	6	<p>Introducción a la terapia con fármacos naturales. Antecedentes históricos. Formas de administración. Marco legislativo. Principios activos de origen natural. Fitoterapia clínica: Fitofármacos más comunes empleados en el tratamiento de las enfermedades. Otros fármacos de origen natural utilizados en el tratamiento de las enfermedades. Fuentes bibliográficas e informáticas disponibles para la consulta de información fitoterapia.</p>
27534	CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL	OP	6	<p>Antropometría general. Antecedentes históricos y evolución de la disciplina. Cineantropometría. Morfología general del cuerpo humano aplicada al deporte.</p> <p>4. Anatomía general aplicada al deporte. Medidas antropométricas directas del tamaño y la textura. Medidas derivadas e índices de salud. Error técnico de medida. Puntos antropométricos anatómicos. Referencias anatómicas de las medidas estudiadas. Somatotipo. Fundamentos. Elaboración. Patrones. Conocer los índices anatómicos y antropométricos en la Obesidad. Técnicas de diagnóstico por imagen. Fundamentos. Técnicas de diagnóstico por imagen. Aplicaciones en cineantropometría. Técnicas de diagnóstico por imagen en el deporte. Protocolos antropométricos aplicados a la composición corporal de los deportistas. Influencias biológicas determinantes de la composición corporal del deportista. Modelos y clasificación de los métodos y técnicas de determinación de la composición corporal. Técnicas de imagen y análisis densitométrico. Métodos de composición corporal en el entrenamiento deportivo. Modelos y componentes corporales. Cálculo y predicción de compartimentos. Interacción entre composición corporal, imagen, cultura y moda. Composición corporal en estados deportivos patológicos y, en periodos de rehabilitación y recuperación.</p>

CUARTO CURSO - SEMESTRE 8 (30 ECTS)				
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Contenidos
27541	PRÁCTICUM DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA	OB	6	Promoción y Educación de la salud nutricional. Educación individual y educación grupal. Grupos específicos. Modelos de aprendizaje. Modelos de planificación de intervenciones. Diseño de planificaciones. Recursos didácticos. Diseño de recursos. Medios de comunicación. Aplicación de los medios de comunicación. Marketing y publicidad. Bases científicas y diseño de guías alimentarias. Diseño de intervenciones. Evaluación: Modelos y estrategias
27555	PRÁCTICUM DE NUTRICIÓN CLÍNICA	OB	12	Cuidados dietéticos en determinadas situaciones clínicas del adulto II. Dieta en pacientes oncológicos. Dieta en pacientes con quemaduras. Dieta en pacientes críticos. Dieta en pacientes terminales. Dieta y celiacía.
27526	PRÁCTICUM DE NUTRICIÓN COMUNITARIA	OB	6	Estrategias y recursos en intervención comunitaria. La participación comunitaria. Diseño de programas de intervención. Implementando las intervenciones: desarrollando relaciones interinstitucionales, gestión del personal y los recursos, consideración de las políticas y los medios de financiación. Métodos para el análisis de resultado de las intervenciones: métodos de consenso y triangulación de resultados. Cálculo de indicadores. Evaluación de intervenciones. Tipos de evaluación e indicadores de resultado. Programas en acción. Programas de intervención nacionales y/o internacionales.
27557	TRABAJO FIN DE GRADO	OB	6	Desarrollo disciplinar del dietista-nutricionista. Retos y futuro de la disciplina. Desarrollo profesional del Dietista-Nutricionista. Límites, competencias y ámbito de actuación.

PROGRAMAS INTERNACIONALES DE MOVILIDAD

- **Programas de Movilidad Erasmus+** de estudiantes con fines de estudio: el Programa de Aprendizaje Permanente Erasmus está promovido por la Unión Europea, con el fin de incentivar los intercambios de estudiantes entre los países miembros.
- **Programa de Movilidad no Europea:** por medio de este programa, los estudiantes de la UA pueden realizar una parte de sus estudios en Universidades no europeas con las cuales la UA haya suscrito convenios de intercambio de estudiantes. Dicho intercambio se realizará con el objetivo de reconocimiento académico y de aprovechamiento, así como de adecuación a su perfil curricular.

PROGRAMAS NACIONALES DE MOVILIDAD

- **Programa de Movilidad Nacional SICUE:** permiten realizar a los estudiantes una parte de sus estudios en otra universidad española distinta a la suya, con garantías de reconocimiento académico y de aprovechamiento, así como de adecuación a su perfil curricular.
- **Programa DRAC:** tiene como objetivo la movilidad de estudiantes entre las instituciones que integran la XARXA VIVES D'UNIVERSITATS. Incluye distintas convocatorias de ayudas (DRAC-Hivern, DRAC-Formació Avançada y DRAC- Estiu).





Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

■ DOCENCIA E INNOVACIÓN EDUCATIVA

Materiales, tutorías y debates on-line / Sesiones docentes / Autoevaluación on-line / Nuevas tecnologías aplicadas a la enseñanza-aprendizaje / Bibliotecas especializadas / Salas de estudio 24 horas / Préstamo, reservas de ordenadores y de salas on-line / Procesos de adaptación a los criterios de Espacio Europeo de Educación Superior: titulaciones, contenidos, metodologías enseñanza-aprendizaje...

■ FORMACIÓN PRÁCTICA Y EMPLEABILIDAD

Prácticas curriculares y extracurriculares / Bolsa de empleo / Gabinete de Iniciativas para el Empleo (GIPE) / Formación y orientación laboral / Centro de Empleo / Observatorio de Inserción Laboral / Prácticas para estudiantes y titulados en empresas de Europa (programa AITANA) / Programa UA-Emprende

■ MOVILIDAD E INTERNACIONALIZACIÓN

Idiomas (inglés, francés, alemán, italiano, chino, japonés, ruso, árabe...) / Períodos de estudios en el extranjero: ámbito europeo (Erasmus+) y no europeo. / Estancias lingüísticas en verano / Estudios en otras universidades españolas (Sicue, Drac) / Cooperación al Desarrollo

■ CULTURA

Talleres y cursos / Actividades culturales: conciertos, teatro, música, danza, exposiciones... / MUA (Museo Universitario) / Teatro y grupos teatrales / Grupos musicales (Orquesta Filarmónica, Coral) / Voluntariado cultural

■ DEPORTES

Práctica libre / Ligas internas / Ligas federadas / Campeonatos Autonómico y Nacional / Múltiples modalidades deportivas / Instalaciones ampliadas

■ ALOJAMIENTO Y SERVICIOS

Residencias Universitarias / Viviendas para alquilar y compartir / Cafeterías y comedores con precios especiales / Transporte Universitario

■ RECURSOS TECNOLÓGICOS

Ordenadores de libre acceso / Red Inalámbrica / Correo electrónico personal / Espacio web propio para publicar / Ventajas en adquisición de portátiles / Impresión de documentos remota / Promoción del uso de software libre (COPLA) / Sede Electrónica / Acceso a la UA desde dispositivos móviles

■ APOYO E INFORMACIÓN AL ESTUDIANTE

Servicio de Información / CAE (Centro de Apoyo al Estudiante) / Secretarías de los Centros / Guía de Estudiantes / Sesiones de acogida para estudiantes de nuevo ingreso / Programa de Acción Tutorial

Títulos de grado



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



ARTES Y HUMANIDADES

- Español: Lengua y Literaturas **1 9**
- Estudios Árabes e Islámicos **1**
- Estudios Franceses **1 9**
- Estudios Ingleses **1**
- Filología Catalana **1 3 9**
- Historia
- Humanidades **2**
- Traducción e Interpretación (Alemán)
- Traducción e Interpretación (Francés)
- Traducción e Interpretación (Inglés)

CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS

- Administración y Dirección de Empresas (ADE) **5 6 7**
- Ciencias de la Actividad Física y del Deporte
- Criminología
- Derecho **8**
- Derecho + ADE (DADE) **8**
- Derecho + Criminología (DECRIM) **8**
- Derecho + Relaciones Internacionales (DERRII) **8**
- Economía **5**
- Gastronomía y Artes Culinarias
- Geografía y Ordenación del Territorio
- Gestión y Administración Pública
- Ingeniería Informática + Administración y Dirección de Empresas (I²ADE)
- Maestro en Educación Infantil
- Maestro en Educación Primaria **2 3**

- Marketing **6**
- Publicidad y Relaciones Públicas
- Relaciones Internacionales
- Relaciones Laborales y Recursos Humanos
- Sociología
- Trabajo Social
- Turismo
- Turismo + ADE (TADE)

CIENCIAS

- Biología
- Ciencias del Mar
- Física **4**
- Geología
- Matemáticas **4**
- Química

CIENCIAS DE LA SALUD

- Enfermería
- Medicina (pendiente de autorizar)
- Nutrición Humana y Dietética
- Óptica y Optometría

INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

- Arquitectura Técnica
- Fundamentos de la Arquitectura
- Ingeniería Biomédica
- Ingeniería Civil

- Ingeniería en Sonido e Imagen en Telecomunicación
- Ingeniería Informática
- Ingeniería Informática + Administración y Dirección de Empresas (I²ADE)
- Ingeniería Multimedia
- Ingeniería Química
- Ingeniería Robótica

Programas organizados para simultanear:

- 1** Dos de estas filologías.
- 2** Magisterio Educación Primaria y Humanidades.
- 3** Magisterio Educación Primaria y Filología Catalana.
- 4** Matemáticas y Física.
- 5** ADE y Economía.
- 6** ADE y Marketing.

Dobles grados internacionales:

- 7** Doble Grado Internacional con la Northwestern State University (EEUU) (hay que tener superados 120 créditos de ADE).
- 8** Doble Grado Internacional en Derecho UA - UNIVALI (Brasil) (hay que tener superados 120 créditos de Derecho).
- 9** Doble Grado Internacional: Programa Internacional UA / Universidad de Bamberg (Alemania) (estar matriculado/a en tercero de grado).



+ info: Servicio de Información. Universidad de Alicante.
Teléfono: 965903456 - Fax: 965903755
e-mail: informacio@ua.es
Ctra. San Vicente del Raspeig, s/n.
Apartado de correos 99. 03080 Alicante.