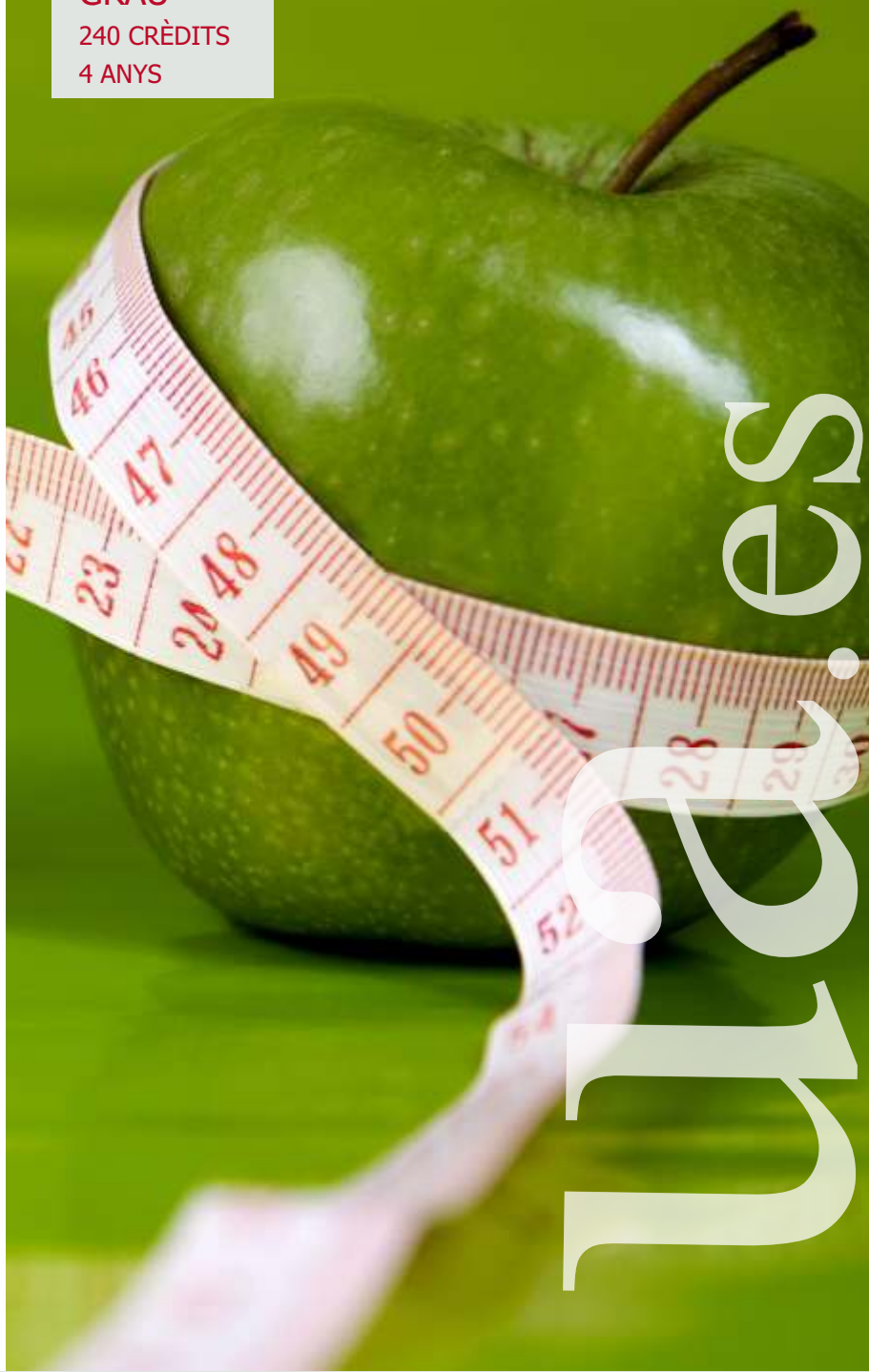




Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Nutrició Humana i Dietètica

GRAU
240 CRÈDITS
4 ANYS



ull.es

Grau en Nutrició Humana i Dietètica per la Universitat d'Alacant



INFORMACIÓ GENERAL

Branca de coneixement: Ciències de la Salut

Ensenyament: presencial

Nombre de crèdits: 240 ECTS

Nombre de places: 100

Llengües utilitzades: castellà, valencià (acadèmicament català) i anglès.

OBJECTIUS GENERALS

L'ordre ministerial CIN/730/2009 de 18 de març, que regula la titulació, en recull els objectius i estableix els requisits per a verificar els títols universitaris oficials que habiliten per a exercir la professió de dietista-nutricionista. Aquests objectius són:

A) Valors professionals, actituds i comportaments.

- Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista-nutricionista, incloent els principis ètics, les responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant-la amb respecte a les persones, els seus hàbits, creences i cultures.
- Desenvolupar la professió amb respecte a altres professionals de la salut, adquirint habilitats per a treballar en equip.
- Reconèixer la necessitat de mantindre i actualitzar la competència professional, prestant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, a més d'estar motivat per la qualitat.
- Conèixer els límits i les competències de la professió i identificar, si cal, el tractament interdisciplinari o la derivació a altres professionals.

B) Habilitats de comunicació i ús de la informació.

- Comunicar-se de manera efectiva, tant de oralment com per escrit, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Tindre la capacitat de fer informes i emplenar registres relatius a la intervenció professional del dietista-nutricionista.

C) Conèixer i aplicar les ciències dels aliments.

- Identificar i classificar els aliments i productes alimentosos. Saber analitzar i determinar-ne la composició, les propietats, el valor nutritiu, la biodisponibilitat dels nutrients, les característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinàries.
- Conèixer els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.
- Elaborar, interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.
- Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.

D) Conèixer i aplicar les ciències de la nutrició i de la salut.

- Conèixer els nutrients, la funció que tenen en l'organisme, la biodisponibilitat, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional.
- Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en estat de salut i en situacions patològiques.
- Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, fisiopatologia, la nutrició i alimentació a la planificació i consell dietètic en col·lectivitats i individus, al llarg del cycle vital, sans i malalts.
- Dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional i identificar els factors de risc nutricional.
- Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i fer el pla d'actuació dietètica.
- Conèixer l'estructura dels serveis d'alimentació i les unitats d'alimentació i nutrició hospitalària, a més d'identificar i desenvolupar les funcions del dietista-nutricionista dins de l'equip multidisciplinari.
- Intervindre en l'organització, gestió i implementació de les diverses modalitats d'alimentació i suport nutricional hospitalari i del tractament dieteticonutricional ambulatori.

E) Conèixer els fonaments de la salut pública i la nutrició comunitària.

- Conèixer les organitzacions de salut, nacionals i internacionals, a més dels diversos sistemes de salut, i reconèixer el paper del dietista-nutricionista.
- Conèixer i intervindre en el disseny, la realització i la validació d'estudis epidemiològics nutricionals, a més de participar en la planificació, l'anàlisi i l'avaluació de programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diversos àmbits.
- Ser capaç de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de malalties i trastorns relacionats amb la nutrició i els estils de vida, a més de dur a terme l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Col·laborar en la planificació i el desenvolupament de polítiques en matèria d'alimentació, nutrició i seguretat alimentària basades en les necessitats de la població i la protecció de la salut.

F) Adquirir capacitat de gestió i assessoria legal i científica.

- Assessorar en el desenvolupament, la comercialització, l'etiquetatge, la comunicació i el màrqueting dels productes alimentosos, d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent.
- Interpretar els informes i expedients administratius en relació amb un producte alimentari i els ingredients.

G) Adquirir capacitat per a gestionar la qualitat i restauració col·lectiva.

- Participar en la gestió, l'organització i el desenvolupament dels serveis d'alimentació.
- Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptats a les característiques del col·lectiu a què van destinats.
- Intervindre en qualitat i seguretat alimentària dels productes, les instal·lacions i els processos.
- Proporcionar la formació higienicosanitària i dieteticonutricional adequada al personal implicat en el servei de restauració.

H) Desenvolupar capacitat d'anàlisi crítica i recerca.

- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora i ser capaç de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a resoldre problemes, d'acord amb el mètode científic, comprenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.



COMPETÈNCIES

COMPETÈNCIES GENERALS DEL TÍTOL

Mòdul de formació bàsica

- Conèixer els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
- Conèixer l'estructura i funció del cos humà, des del nivell molecular fins a l'organisme complet, en les diverses etapes de la vida.
- Conèixer l'estadística aplicada a ciències de la salut.
- Conèixer les bases psicològiques i els factors biopsicosocials que incideixen en el comportament humà.
- Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.
- Conèixer els diversos mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, a més de les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició humana.
- Adquirir habilitats de treball en equip, com a unitat en què s'estructuren de forma unidisciplinària, multidisciplinària i interdisciplinària els professionals i més personal relacionat amb l'avaluació diagnòstica i el tractament de dietètica i nutrició.
- Conèixer el sistema sanitari espanyol i els aspectes bàsics relacionats amb la gestió dels serveis de salut, fonamentalment els que estiguen relacionats amb aspectes nutricionals.
- Descriure els fonaments antropològics de l'alimentació humana. Descriure i argumentar les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.

Mòdul de ciències dels aliments

- Identificar i classificar els aliments, productes alimentosos i ingredients alimentaris.
- Conèixer la composició química, les propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat, les característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen els aliments, productes alimentosos i ingredients alimentaris com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
- Conèixer els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.
- Conèixer i aplicar els fonaments de l'anàlisi bromatològica i sensorial de productes alimentaris.
- Interpretar i utilitzar les bases de dades i taules de composició d'aliments.
- Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.
- Conèixer les tècniques culinàries per a optimitzar les característiques organolèptiques i nutricionals dels aliments, amb respecte a la gastronomia tradicional.

Mòdul d'higiene, seguretat alimentària i gestió de qualitat

- Elaborar, aplicar, avaluar i mantindre pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.
- Participar en el disseny, l'organització i la gestió dels diversos serveis d'alimentació.
- Col·laborar en la implantació de sistemes de qualitat.
- Avaluar, controlar i gestionar aspectes de la traçabilitat en la cadena alimentària.
- Conèixer els aspectes relacionats amb l'economia i gestió de les empreses alimentàries.
- Donar assessorament científic i tècnica quant a productes alimentosos i desenvolupament d'aquests, a més d'avaluar-ne el compliment.
- Participar en els equips empresarials de màrqueting social, publicitat i al·legacions saludables.
- Col·laborar en la protecció del consumidor en el marc de la seguretat alimentària.

Mòdul de ciències de la nutrició, la dietètica i la salut

- Aplicar les ciències dels aliments i de la nutrició a la pràctica dietètica.
- Conèixer els nutrients, les funcions i la utilització metabòlica.
- Conèixer les bases i la regulació de l'equilibri nutricional.
- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar les bases d'una alimentació saludable (suficient, equilibrada, variada i adaptada).
- Participar en el disseny d'estudis de dieta total.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutricional.
- Planificar, fer i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes o grups sans (en totes les situacions fisiològiques) i malalts.
- Conèixer els aspectes fisiopatològics de les malalties relacionades amb la nutrició.

- Identificar els problemes dieteticonutricionals del pacient, a més dels factors de risc i les pràctiques inadequades.
- Fer i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Interpretar una història clínica.
- Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Interpretar i integrar les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional del malalt i en el tractament dieteticonutricional.
- Aplicar les bases de la nutrició clínica a la dietoteràpia.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes o grups.
- Conèixer l'organització hospitalària i les fases del servei d'alimentació.
- Participar en l'equip multidisciplinari d'una unitat de nutrició hospitalària.
- Conèixer les tècniques i els productes de suport nutricional bàsic i avançat.
- Desenvolupar i implementar plans de transició dieteticonutricional.
- Planificar i dur a terme programes d'educació dieteticonutricional en subjectes sans i malalts.
- Comprendre la farmacologia clínica i la interacció entre fàrmacs i nutrients.
- Utilitzar les eines bàsiques en TIC emprades en el camp de l'alimentació, la nutrició i la dietètica.
- Conèixer els límits legals i ètics de la pràctica dietètica.
- Prescriure el tractament específic, corresponent a l'àmbit de competència del dietista nutricionista.
- Ser capaç de fonamentar els principis científics que sustenten la intervenció del dietista nutricionista, supeditant l'actuació professional a l'evidència científica.

Mòdul de salut pública i nutrició comunitària

- Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, a més de les polítiques de salut.
- Participar en l'anàlisi, planificació, intervenció i avaluació d'estudis epidemiològics i programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diverses àrees.
- Dissenyar i fer valoracions nutricionals per a identificar les necessitats de la població en termes d'alimentació i nutrició, a més d'identificar els determinants de salut nutricional.
- Dissenyar i executar programes d'educació dieteticonutricional i de formació en nutrició i dietètica, a més d'intervindre-hi.
- Col·laborar en la planificació de polítiques alimentàries i nutricionals per a l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Adquirir la capacitat per a intervindre en projectes de promoció, prevenció i protecció amb un enfocament comunitari i de salut pública.

Mòdul de pràcticum i treball de fi de grau

- Pràctiques preprofessionals, amb una avaluació final de competències en hospitals, centres d'assistència primària i sociosanitaris, organitzacions comunitàries, indústries alimentàries o de restauració col·lectiva, que permeten incorporar els valors professionals i les competències de l'àmbit clínic, administratiu o de salut pública relacionades amb la nutrició humana i dietètica.
- Treball de fi de grau: matèria transversal el treball de la qual es realitzarà s'associa a diverses matèries.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

- Conèixer l'anatomia del cos humà en les diverses etapes de la vida.
- Conèixer les bases anatòmiques de l'antropometria.
- Conèixer i fer servir material i tècniques bàsiques de laboratori en anatomia humana.
- Establir relacions entre les propietats i la composició química de les substàncies.
- Adquirir coneixements bàsics sobre les transformacions químiques: estequiometria, termoquímica, termodinàmica i equilibri.
- Conèixer les propietats més rellevants de l'aigua, les dissolucions i els col·loides i la importància que tenen en química i bioquímica.
- Conèixer els fonaments de la cinètica química.
- Comprendre i caracteritzar els principals tipus de reaccions químiques (àcid-base, oxidació-reducció, etc.), a més de les principals aplicacions.
- Resoldre problemes qualitatiu i quantitatiu sobre aspectes fonamentals i aplicats de la química.
- Adquirir habilitats pràctiques d'experimentació, incloent l'ús correcte de reactius i instrumentació química, a més de la valoració de riscos en el treball de laboratori i la gestió adequada de residus.
- Analitzar i interpretar els resultats de l'experimentació en el laboratori, relacionant-los amb les propietats i reactivitat dels compostos orgànics i inorgànics.
- Comunicar de manera efectiva, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les relacionades amb la nutrició i els hàbits de vida.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Ser capaç d'elaborar informes i emplenar registres relatius a intervenció professional del dietista nutricionista.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES (cont.)

- Reconèixer els elements essencials de la professió de dietista nutricionista i desenvolupar la professió pel que fa a altres professionals de la salut.
- Descriure i argumentar les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits de l'alimentació.
- Identificar els processos psicològics bàsics relacionats amb el comportament alimentari.
- Integrar els coneixements psicològics apresos en el context alimentari i nutricional, a fi de ser utilitzats en la pràctica professional optimitzant la gestió de recursos en l'atenció de pacients, famílies o grups humans.
- Disposar d'estratègies i habilitats psicosocials per a promoure més benestar i qualitat de vida en el context nutricional.
- Basar les intervencions dels professionals de les ciències de la salut en l'evidència científica i en els mitjans disponibles.
- Establir mecanismes d'avaluació, considerant els aspectes científics, tècnics i de qualitat.
- Conèixer els sistemes d'informació sanitària.
- Aplicar els mètodes i procediments necessaris per a identificar els problemes de salut.
- Plantejar la seqüència global per a l'estudi quantitatiu i estadístic de l'estat nutricional i de salut d'una població.
- Analitzar les dades estadístiques referides a estudis poblacionals.
- Utilitzar els recursos informàtics per a analitzar qüestionaris i altres eines d'avaluació de l'estat nutricional i de salut d'una població.
- Interpretar i comunicar els resultats dels estudis nutricionals.
- Establir una relació empàtica i respectuosa amb el pacient, usuari i client, d'acord amb la situació de la persona, el problema de salut i l'etapa del desenvolupament. Utilitzar estratègies i habilitats per a una comunicació efectiva amb pacients, usuaris, clients, famílies i grups socials, a més de l'expressió de les preocupacions i interessos.
- Desenvolupar la professió des de la perspectiva centrada en el pacient, usuari i client.
- Fer i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts.
- Conèixer les estratègies d'entrevista i de consell per a dissenyar, intervenir i executar programes d'educació dieteticonutricional i de formació en dietètica i nutrició.
- Ser capaç d'elaborar informes i emplenar registres relatius a la intervenció professional del dietista nutricionista.
- Comunicar de manera efectiva, verbalment i per escrit, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Reconèixer els objectius i les particularitats de la producció industrial d'aliments.
- Conèixer els principals efectes de la calor i la humitat causen en les propietats nutritives i organolèptiques dels aliments i assessorar científicament i tècnica quant als productes alimentosos i el seu desenvolupament. Avaluar el compliment d'aquest assessorament.
- Utilitzar la ciència per a explicar alguns dels fenòmens que ocorren en cuina.
- Conèixer les diverses fonts (bibliogràfiques, Internet, etc.) de coneixement relacionades amb la ciència i la tecnologia d'aliments.
- Adquirir coneixements bàsics sobre la toxicologia i el fenomen tòxic.
- Conèixer les principals bases dades i fonts d'informació sobre les propietats toxicològiques de substàncies químiques.
- Identificar els tipus de substàncies tòxiques presents en els aliments i els seus riscos.
- Avaluar l'exposició a través de la dieta a una determinada substància química.
- Conèixer, comprendre i aplicar el procés d'avaluació dels regis tòxics de les substàncies químiques.
- Aplicar el procés administratiu com a eina de gestió en un servei de dietètica i nutrició.
- Adquirir les habilitats pertinents per a treballar en equip, de manera unidisciplinària o multidisciplinària, amb professionals, i altre personal, relacionats amb l'avaluació diagnòstica i tractaments en dietètica i nutrició.
- Conèixer els aspectes bàsics del sistema sanitari espanyol relacionats amb la gestió dels serveis de salut, fonamentalment aquells que estan relacionats amb factors nutricionals.
- Conèixer els canals de comunicació interna o externa que cal implantar, en una organització, perquè el servei de nutrició aconsegueisca que tots els professionals coneguen els seus projectes.
- Conèixer els sistemes d'acreditació d'implantació de circuits de qualitat.
- Diferenciar entre qualitat real i qualitat percebuda.
- Identificar i discriminar a nivell clínic i diagnòstic els trastorns del comportament alimentari.
- Identificar, des d'una perspectiva biopsicosocial integradora, les variables relacionades amb els trastorns del comportament alimentari.
- Disposar dels coneixements psicològics necessaris per a actuar de manera precisa i fiable en la prevenció, detecció, valoració, diagnòstic i tractament multidisciplinari dels trastorns del comportament alimentari.



COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES (cont.)

- Desenvolupar una visió empàtica i receptiva amb el pacient i el seu entorn a l'hora d'abordar el tractament de possibles desordres alimentaris.
- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora i ser capaç de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a resoldre problemes amb el mètode científic i comprendre la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional. Comprendre i utilitzar la terminologia emprada en ciències de la salut.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Tindre la capacitat d'elaborar informes i emplenar registres relatius a la intervenció professional del dietista nutricionista.
- Conèixer i interindre en el disseny, la realització i la validació d'estudis epidemiològics nutricionals, a més de participar en la planificació, anàlisi i avaluació de programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àmbits.
- Col·laborar en la implantació de sistemes de qualitat.
- Conèixer els sistemes d'informació sanitària.
- Ser capaç de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida, duent a terme l'educació alimentària i nutricional de la població.
- Proporcionar la formació higienicosanitària i dieteticonutricional adequada al personal implicat en el servei de restauració.
- Desenvolupar la professió amb respecte a altres professionals de la salut i adquirir habilitats per a treballar en equip.
- Comunicar de manera efectiva, tant verbalment com per escrit, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.
- Desenvolupar les habilitats personals necessàries per a fer intervencions d'educació nutricional de manera òptima.
- Dissenyar, planificar i executar un programa d'educació dieteticonutricional en individus sans i malalts, aplicant els mètodes de recuperació de la informació, les habilitats de comunicació i les tecnologies de la informació i comunicació de manera crítica i efectiva.
- Aplicar els coneixements de les ciències dels aliments per a analitzar, en una situació real, les modificacions dels aliments i productes alimentosos a causa dels processos tecnològics, culinaris i dels sistemes de producció, elaboració, transformació i conservació, que poden afectar a la composició química, les seues propietats fisicoquímiques, el valor nutritiu, la biodisponibilitat i les característiques organolèptiques.
- Aplicar els coneixements de les ciències de la nutrició, la dietètica i la salut per a dissenyar i dur a terme, en una situació real, en individus sans i malalts, i tenint en compte les condicions inherents al cicle vital, el protocol d'avaluació dietètica de l'estat nutricional, la interpretació del diagnòstic nutricional, l'avaluació dels aspectes nutricionals d'una història clínica i el pla d'actuació dietètica.
- Aplicar els coneixements de l'epidemiologia nutricional, la salut pública i la nutrició comunitària per a dissenyar i planificar programes d'intervenció en alimentació i nutrició, que incorporen activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida.
- Dissenyar i planificar un protocol de recerca en matèria sanitària, nutricional i dietètica, i ser capaç de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a resoldre problemes de recerca i adquirir capacitat per a l'anàlisi crítica del pensament científic.
- Conèixer les propietats més rellevants de l'aigua i la importància a nivell bioquímic que té, com a dissolvent universal i reactiu.
- Conèixer l'estructura i funció de les biomolècules i comprendre'n la funció en els processos biològics.
- Reconèixer i valorar els processos bioquímics en la nutrició.
- Conèixer el disseny general del metabolisme cel·lular, els principals mecanismes de regulació, els principis de la termodinàmica i les aplicacions en bioenergètica, a més de la manera d'obtenir energia i les transformacions que ocorren en les vies del metabolisme intermediari.
- Conèixer els principis de la catàlisi enzimàtica, l'ús de cofactors i coenzims i la relació amb vitamines com a precursors.
- Analitzar i interpretar els resultats de l'experimentació al laboratori, relacionant-los amb les propietats i la reactivitat de les biomolècules.
- Adquirir habilitats pràctiques d'experimentació, incloent l'ús correcte de reactius bioquímics, mostres biològiques i instrumentació, a més de valorar els riscos en el treball de laboratori i gestionar adequadament residus biològics.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS ESPECÍFIQUES DE TITULACIÓ:

- Competències en un idioma estranger: llegir i comprendre textos en un idioma estranger.
- Competències informàtiques i informacionals: demostrar destreses i habilitats en informàtica i sistemes informacionals.
- Competències en comunicació oral i escrita: demostrar habilitats en comunicació oral i escrita.



CONTINGUTS: MÒDULS DEL PLA D'ESTUDIS

Els ensenyaments s'han estructurat d'acord amb els següents mòduls o matèries:

- Mòdul de formació bàsica (60 crèdits – 10 assignatures).
- Mòdul de ciències dels aliments (18 crèdits – 3 assignatures).
- Mòdul d'higiene, seguretat alimentària i gestió de qualitat (24 crèdits – 4 assignatures).
- Mòdul de ciències de la nutrició, la dietètica i la salut (60 crèdits – 10 assignatures).
- Mòdul de salut pública i nutrició comunitària (24 crèdits – 4 assignatures).
- Mòdul de pràcticum i treball de fi de grau (30 crèdits – 4 assignatures).

ACCÉS

REQUISITS D'ACCÉS

1. BATXILLERAT LOMCE I PROVA D'ACCÉS A LA UNIVERSITAT (PAU): Encara que s'hi pot accedir des de qualsevol modalitat de batxillerat, es recomana haver cursat la modalitat de ciències.
Es pot millorar la nota d'admissió a aquest grau examinant-se, en la PAU, d'assignatures que ponderen segons aquesta taula:

ASSIGNATURA	PONDERACIONS
BIOLOGIA	0.2
FÍSICA	0.2
GEOLOGIA	0.2
MATEMÀTIQUES II	0.2
QUÍMICA	0.2

2. BATXILLERATS ANTERIORS AMB O SENSE PAU SUPERADA: l'alumnat que ha cursat estudis de batxillerat d'acord amb plans anteriors amb selectivitat superada manté la nota d'accés, encara que pot millorar-la presentant-se a assignatures de la fase voluntària de la PAU o a la fase obligatòria. En aquest cas ha de fer la fase obligatòria completa.

Els estudiants procedents de l'antic sistema de BUP i COU mantenen la qualificació d'accés que van obtenir en la prova de selectivitat. Poden millorar la nota d'admissió a presentant-se a la fase voluntària de l'actual PAU. Solament qui va superar el COU abans del curs 1974-1975 (any d'implantació de la selectivitat) pot accedir-hi sense superar proves d'accés. Els estudiants procedents de sistemes educatius espanyols més antics (estudis de batxillerat amb pla anterior al 1953, estudis de batxillerat superior, curs preuniversitari i proves de maduresa) poden accedir a estudis oficials de grau amb la nota d'accés que van obtenir i millorar-la a través de fase voluntària de la PAU.

3. FORMACIÓ PROFESSIONAL: títols de tècnic superior de formació professional, tècnic superior d'arts plàstiques i disseny o tècnic esportiu superior: s'hi pot accedir des de qualsevol família professional. Es pot millorar la nota d'admissió examinant-se, en les PAU, d'un màxim de quatre assignatures de les quals ponderen d'acord amb la taula de ponderacions de l'apartat 1.

4. ESTUDIANTS DE SISTEMES EDUCATIUS DE PAÏSOS DE LA UNIÓ EUROPEA O D'ALTRES ESTATS AMB QUÈ ESPANYA HAJA SUBSCRIT ACORDS INTERNACIONALS SOBRE AQUEST TEMA. Es requereix acreditació d'accés, expedida per la UNED. Poden reconèixer o examinar-se d'assignatures en les proves de competències específiques (PCE), que organitza la UNED, per a millorar la nota d'admissió fins a 14 punts d'acord amb el sistema de ponderacions de la taula del punt 1

5. ESTUDIANTS DE SISTEMES EDUCATIUS ESTRANGERS, prèvia sol·licitud d'homologació del títol d'origen al títol espanyol de batxillerat poden examinar-se d'un màxim de sis assignatures de les oferides en les proves de competències específiques (PCE) de la UNED (almenys, una assignatura troncal comuna). Se'ls aplica la taula de ponderacions del punt 1 en cas d'haver fet i superat l'examen d'assignatures troncales de modalitat o d'opció.

6. ALTRES: titulats universitaris i assimilats, proves d'accés per a majors de 25 anys (opció preferent: ciències de la salut), accés per a majors de 45 anys mitjançant prova.

TRÀMITS PER A SOL·LICITAR PLAÇA

- Límit admissió de places: 100.
- Preinscripció: final de juny - principi de juliol.
- Publicació de resultats d'admissió i espera: principi de juliol.
- Matricula: després de la publicació dels resultats, els admesos han de matricular-se en els terminis establits a través d'Internet.



PERFILS PROFESSIONALS DEL TÍTOL

Professió regulada per a l'exercici de la professió:

dietista nutricionista

CENTRE

Facultat de Ciències de la Salut
Campus de Sant Vicent del Raspeig
Ctra. d'Alacant s/n 03690 Sant Vicent del Raspeig
Telèfon: 96 590 3512 Fax: 96 590 3935
facu.salut@ua.es fcsalud.ua.es/va/



ESTRUCTURA DEL PLA D'ESTUDIS PER TIPUS DE MATÈRIA

TIPUS DE MATÈRIA	ECTS
Formació bàsica (FB)	60
Obligatòries incloses pràctiques tutelades/clíniques (OB)	162 (138+24)
Optatives (OP)	12
Treball de fi de grau	6
Total de crèdits	240

DISTRIBUCIÓ PER CURSOS

PRIMER CURS							
SEMESTRE 1 (30 ECTS)				SEMESTRE 2 (30 ECTS)			
CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS	CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS
27501	ANATOMIA	FB	6	27507	BIOQUÍMICA	FB	6
27502	BIOLOGIA	FB	6	27506	FISIOLOGIA I	FB	6
27503	QUÍMICA APLICADA	FB	6	27509	BIOESTADÍSTICA	FB	6
27546	FONAMENTS D'ALIMENTACIÓ I NUTRICIÓ	OB	6	27508	PSICOLOGIA	FB	6
27504	INTRODUCCIÓ A LES CIÈNCIES DE LA SALUT	FB	6	27505	ALIMENTACIÓ I CULTURA	FB	6
SEGON CURS							
SEMESTRE 3 (30 ECTS)				SEMESTRE 4 (30 ECTS)			
CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS	CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS
27513	BROMATOLOGIA DESCRIPTIVA	OB	6	27516	TECNOLOGIA DELS ALIMENTS	OB	6
27549	FISIOLOGIA II	FB	6	27551	RISCOS QUÍMICS DELS ALIMENTS	OB	6
27550	FISIOPATOLOGIA	OB	6	27511	HIGIENE DELS ALIMENTS	OB	6
27515	CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA	OB	6	27547	ELABORACIÓ I PLANIFICACIÓ DIETÈTICA	OB	6
27519	ALIMENTACIÓ EN EL CICLE VITAL	OB	6	27510	TÈCNiques D'ENTREVISTA I CONSELL NUTRICIONAL	OB	6
TERCER CURS							
SEMESTRE 5 (30 ECTS)				SEMESTRE 6 (30 ECTS)			
CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS	CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS
27554	FARMACOLOGIA	OB	6	27552	RISCOS BIOLÒGICS DELS ALIMENTS	OB	6
27553	DIETOTERÀPIA I	OB	6	27527	SALUT PÚBLICA	OB	6
27528	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	OB	6	27522	DIETOTERÀPIA II	OB	6
27521	NUTRICIÓ CLÍNICA INFANTIL	OB	6	27517	GESTIÓ DE LA QUALITAT	OB	6
27524	TRASTORNS DEL COMPORTAMENT ALIMENTARI	OB	6	27525	NUTRICIÓ COMUNITÀRIA	OB	6
QUART CURS							
SEMESTRE 7 (30 ECTS)				SEMESTRE 8 (30 ECTS)			
CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS	CODI	ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS
27529	BIOÈTICA I DRET	OB	6	27541	PRÀCTICUM EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA	OB	6
27539	METODOLOGIA DE LA RECERCA I PRÀCTICA BASADA EN L'EVIDÈNCIA	OB	6	27555	PRÀCTICUM NUTRICIÓ CLÍNICA	OB	12
27540	EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA	OB	6	27526	PRÀCTICUM NUTRICIÓ COMUNITÀRIA	OB	6
OPTATIVA 1		OP	6	27557	TREBALL FI DE GRAU	OB	6
OPTATIVA 2		OP	6				

PLA D'ESTUDIS
GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
PRIMER CURS – SEMESTRE 1 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27501	ANATOMIA	FB	6	Forma, constitució i divisions del cos humà. Generalitats d'embriologia humana. Generalitats d'osteologia, artrologia, miologia, angiologia i neurologia. Anatomia general dels aparells i sistemes. Neuroanatomia i òrgans dels sentits. Anatomia antropomètrica.
27502	BIOLOGIA	FB	6	Composició, estructura i funció de la cèl·lula, especialment les eucariotes humanes. Primeres etapes del desenvolupament embrionari humà. Estructura i funció dels teixits humans (histologia general). Estructura microscòpica i funció dels diversos òrgans de l'economia (histologia especial o organografia microscòpica). Canvis microscòpics durant el desenvolupament humà a nivell cel·lular, tissular i d'òrgans. Estructura i funció dels teixits vegetals.
27503	QUÍMICA APLICADA	FB	6	Fonaments de la química. Estequiometria. Propietats dels elements. Classificació periòdica. Enllaç químic i estats de la matèria. Aigua, dissolucions aquoses i col·loides. Termodinàmica química. Cinètica química. Equilibris àcid-base. Equilibris d'oxidació-reducció. Aplicacions analítiques dels equilibris químics.
27546	FONAMENTS D'ALIMENTACIÓ I NUTRICIÓ	OB	6	Conceptes introductoris: nutrició i nutrients. Els aliments. Energètics, plàstics i reguladors. Components dels aliments. Nutrients i no-nutrients. Biodisponibilitat de nutrients. Requeriments nutricionals i ingestes recomanades segons els organismes oficials. Balanç energètic. Energia aportada pels aliments. Formes de calcular-ho. Energia consumida. Metabolisme basal i altres despeses energètiques. Formes de calcular-ho. Necessitats nutricionals de l'organisme: ingestes recomanades. Ingestes recomanades d'hidrocarburs, lípids i proteïnes. Necessitats reguladores (vitamines i minerals). Taules d'ingestes recomanades. Avaluació de l'estat nutricional. Mètodes de determinació de la composició corporal. Tècniques existents. Valoració antropomètrica. Bioimpedància. Pràctica. Valoració bioquímica Homeòstasi i termoregulació. Adaptació en passar de la fase d'absorció a la de postabsorció. Digestió i absorció de nutrients. Alimentació equilibrada. Equilibri alimentari qualitatiu. Equilibri alimentari quantitatiu. Confecció de dietes per a pacients sans. Entrevista. Desequilibris nutricionals amb implicacions dietètiques. Educació nutricional.
27504	INTRODUCCIÓ A LES CIÈNCIES DE LA SALUT	FB	6	El marc de les ciències de la salut: els conceptes de salut, normalitat i malaltia. Importància social de la malaltia. La distribució de la salut, la malaltia i la mort. El coneixement científic de l'ésser humà en estat de salut. La patologia. L'acte clínic i els supòsits metodològics del procés diagnòstic. La terapèutica. La prevenció de la malaltia i la promoció de la salut. Els processos de professionalització en ciències de la salut. Els models d'assistència sanitària i el fenomen del pluralisme assistencial. Bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició humana: De l'alimentació a la nutrició: la configuració històrica de les ciències de l'alimentació i la nutrició. Les bases científiques de la nutrició contemporània. Origen i evolució de les recomanacions nutricionals: la configuració de la dietètica contemporània. El desenvolupament contemporani de la nutrició clínica. Nutrició i salut pública: les dimensions comunitàries de l'alimentació i la nutrició. El procés de la comunicació científica: el llenguatge científic en l'àmbit de les ciències de la salut. El raonament crític i l'estructura dels treballs científics. Documentació i informació en ciències de la salut.



PRIMER CURS - SEMESTRE 2 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27507	BIOQUÍMICA	FB	6	<p>Bloc teòric: estructura de la cèl·lula i característiques bàsiques de la matèria viva. Paper de l'aigua en l'organisme. Estructura d'aminoàcids i proteïnes. Funcions de les proteïnes. Glúcids: estructura i funció. Lípids: estructura i funció. Membranes biològiques. Àcids nucleics: estructura i funció. Metabolisme dels àcids nucleics. Metabolisme energètic. Metabolisme d'aminoàcids. Metabolisme de glúcids. Metabolisme de lípids. Metabolisme dels nucleòtids purínics i pirimidínics. Interrelacions metabòliques. Bioquímica dels processos fisiològics.</p> <p>Hormones polipeptídiques i esteroides. Metabolisme del ferro i de l'hemo. Digestió i absorció dels constituents bàsics de la nutrició. Principis de nutrició: micronutrients i macronutrients. Bloc pràctic: estudi metabòlic de diferents teixits d'origen animal.</p>
27506	FISIOLOGIA I	FB	6	<p>Concepte de fisiologia. Fisiologia general. Fisiologia del sistema nerviós. Fisiologia del sistema endocrí i reproducció. Fisiologia gastrointestinal.</p>
27509	BIOESTADÍSTICA	FB	6	<p>Elements per a descriure l'estat nutricional i de salut dels individus i les poblacions. Indicadors bàsics de salut. Indicadors antropomètrics. Mesura de probabilitat. Aplicacions en el diagnòstic i el pronòstic de l'estat de salut. Models probabilístics en ciències de la Salut. Disseny i planificació mostral per a la recollida de dades sanitàries, alimentàries i de nutrició. Fonts d'informació. Enquestes de salut. Enquestes nutricionals. Anàlisi de dades en ciències de la salut i interpretació de resultats.</p>
27508	PSICOLOGIA	FB	6	<p>Psicofisiologia de la conducta humana. Desenvolupament psicològic al llarg del cicle vital. Processos psicològics bàsics: atenció, sensació, percepció, estats de consciència, aprenentatge, memòria, pensament, llenguatge, intel·ligència, motivació, emoció. Personalitat. Benestar, estrès, afrontament i adaptació. Formació d'actituds.</p>
27505	ALIMENTACIÓ I CULTURA	FB	6	<p>Evolució històrica de les estratègies alimentàries i els seus condicionants. Significats socials i culturals dels aliments. Trastorns culturals versus trastorns alimentaris. Sociologia i alimentació a través dels principals canvis socials del segle XX. Patrons de consum alimentari en les societats contemporànies.</p>

SEGON CURS - SEMESTRE 3 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27513	BROMATOLOGIA DESCRIPTIVA	OB	6	Introducció a les ciències dels aliments. Classificació d'aliments. Paràmetres bàsics d'anàlisi d'aliments. Definició i composició química d'aliments. D'origen animal: carn i derivats. Peix i derivats. Llet i derivats. Ous i derivats. Composició química d'aliments d'origen vegetal: hortalisses, llegums, cereals i farines, fruites i fruits secs. Definició i composició química de greixos i olis. Begudes i infusions. Sucres, mels i altres dolços. Additius i espècies. Funció. Propietats. Taules de composició d'aliments. Variants. Inconvenients.
27549	FISIOLOGIA II	FB	6	Fisiologia del sistema cardiovascular. Fisiologia del sistema respiratori. Fisiologia dels líquids corporals i renals. Regulació del metabolisme i la temperatura corporal.
27550	FISIOPATOLOGIA	OB	6	Definició de fisiopatologia. Conceptes generals. Fisiopatologia del sistema nerviós. Fisiopatologia del sistema cardiorcirculatori. Conceptes i maniobres de ressuscitació cardiopulmonar bàsica. Fisiopatologia del sistema respiratori. Fisiopatologia del sistema urinari. Neoplàsies. Característiques generals. Síndrome paraneoplàstic. Fisiopatologia de l'aparell locomotor. Alteracions sanguínies. Fisiopatologia del sistema digestiu. Fisiopatologia del sistema endocrí. Alteracions del metabolisme. Patologies relacionades amb alteracions en els hàbits alimentaris.
27515	CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA	OB	6	Descripció dels espais culinaris. Normativa que han de complir. Antecedents històrics de la cuina i les tècniques culinàries. Preparació dels aliments. Divisió, unió i altres operacions que milloren els aspectes sensorials. Racions d'aliments. Grandària i equivalències en cru i d'aliments cuinats. Efecte de la calor sobre els components químics i estructura de l'aliment. Influència sobre les propietats sensorials de l'aliment. Tipus de tècniques de cocció. Coccions en medis aquosos, coccions en medis grassos, coccions en medi sec, coccions mixtes, coccions especials. Característiques principals de les cuines del món. Cuina diferida. Variants i condicions que han de complir.



SEGON CURS - SEMESTRE 3 (30 ECTS) (Cont.)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27519	ALIMENTACIÓ EN EL CICLE VITAL	OB	6	<p>Bloc temàtic I (matern): nutrició i alimentació de la gestant. Requeriments nutricionals. Riscos nutricionals durant el període de gestació. Valoració i cures nutricionals necessàries per a l'atenció de la dona gestant. Recollida de dades per a identificar els problemes nutricionals de la dona gestant. Lactància materna. Nutrició i alimentació en el postpart i durant la lactància. Cures nutricionals relacionades amb la promoció de la salut i prevenció de les alteracions nutricionals durant l'etapa gestant. Factors de risc per a l'estat nutricional de la dona gestant. Aspectes de seguretat en els aliments durant l'embaràs. Bloc temàtic II (infantil): context i determinants de la nutrició i l'alimentació durant l'etapa infantojuvenil. Necessitats nutricionals durant el primer any de vida. Necessitats nutricionals en l'etapa preescolar, escolar i en l'adolescència. Recomanacions dietètiques per al creixement i desenvolupament sa del xiquet (lactant, preescolar, escolar i adolescent). Factors: endògens i exògens que influeixen en el desenvolupament: trastorns nutricionals. Cures relacionades amb la promoció de la salut i prevenció de les alteracions nutricionals en el xiquet i l'adolescent. Programes d'educació i valoració dieteticonutricional per a la població infantojuvenil. Recollida de dades per a identificar els problemes a nivell nutricional en el xiquet i l'adolescent. Bloc temàtic III (adult): disseny i planificació de diferents plans dietètics en l'adult sa. Bloc temàtic IV (vellesa): concepte de gerontologia, etapes, desenvolupament històric i evolució. Teories biològiques i psicosocials de l'envelliment. Envelliment demogràfic. Canvis biològics en el procés d'envelliment. Canvis psicològics en el procés d'envelliment. Canvis socials en el procés d'envelliment. Factors que poden alterar la salut de la persona major sana. Programes d'educació dieteticonutricional en persones majors. Requeriments nutricionals en les persones majors (energia, hidrats de carboni, proteïnes, minerals, vitamines, fibra alimentària, líquids i suplementos nutricionals). L'alimentació en l'envelliment saludable (recomanacions, grups d'aliments i racions, tècniques culinàries, característiques i distribució dels menjars, planificació de menús equilibrats). Valoració de l'estat nutricional de l'ancià com a part de la valoració geriàtrica integral (valoració de la ingesta dietètica, valoració antropomètrica, composició corporal, paràmetres bioquímics, qüestionaris estructurats de valoració del risc nutricional).</p>



SEGON CURS - SEMESTRE 4 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27516	TECNOLOGIES DELS ALIMENTS	OB	6	Principis bàsics de la tecnologia dels aliments. Fonaments fisicoquímics. Característiques dels aliments processats. Efecte de la calor i l'activitat d'aigua en la conservació d'aliments. Preparació de les matèries primeres. Irradiació. Escaldat. Pasteurització. Esterilització per calor. Evaporació. Deshidratació. Refrigeració. Congelació. Liofilització. Envasament i materials d'envàs. Interaccions envàs-aliment. Envasament en atmosfera modificada. Envasos actius i intel·ligents. Envasament asèptic.
27551	RISCOS QUÍMICS DELS ALIMENTS	OB	6	Conceptes preliminars bàsics. Dosi. Exposició única i repetida. Anàlisi de riscos químics. El fenomen tòxic. Exposició, absorció, distribució, metabolisme i eliminació de tòxics. Toxicocinètica. Efectes de l'estat nutricional. Avaluació de riscos tòxics en aliments. Mètodes per a identificar perills. Relació dosi resposta. Llindar de toxicitat. Caracterització i gestió de riscos. Comunicació i percepció del risc. Substàncies naturals nocives en els aliments. Metalls, radionúclids pesticides, additius i migració de substàncies químiques de l'envàs. Presència en els aliments. Riscos químics de substàncies formades durant el processament dels aliments. Contaminants orgànics persistents (COP) i noves substàncies d'interès com a agents quimiopreventius. Avaluació de l'exposició a través de la dieta. Anàlisi toxicològica i forense d'aliments.
27511	HIGIENE DELS ALIMENTS	OB	6	Bloc I. Microbiologia general: introducció a la microbiologia, biologia dels procarïotes, microorganismes eucariotes, virus, tècniques microbiològiques. Bloc II. Microbiologia d'aliments: microorganismes d'importància en aliments, conservació i alteració d'aliments, ús de microorganismes en la indústria alimentària.
27547	ELABORACIÓ I PLANIFICACIÓ DIETÈTICA	OB	6	Introducció. La dietètica com a ciència. Conceptes i terminologia en la planificació dietètica. Eines per a planificar dietes i menús. Dieta i menús. El menú com a unitat dietètica diària. Estructura. Distribució dels menjars. Maneres de presentar la dieta. Criteris de qualitat. Plantilles i calendaris de menús. Disseny i planificació de dietes segons les necessitats individuals o col·lectives. Mètodes d'elaboració de dietes: gramatges, equivalències i intercanvis. Avanços i nous sistemes d'elaboració de dietes. Programari informàtic per a fer dietes i menús.
27510	TÈCNiques D'ENTREVISTA I CONSELL NUTRICIONAL	OB	6	La comunicació en l'àmbit de la salut. Habilitats de comunicació. Entrevista clínica i consell nutricional. Tècniques i estratègies de consell nutricional. Educació nutricional. Negociació i presa de decisions. Entrevista i consell: cicle vital, atenció a la diversitat i grups especials. Consell dietètic-nutricional, indústria i mitjans de comunicació. Consell nutricional i TIC.



TERCER CURS - SEMESTRE 5 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27554	FARMACOLOGIA	OB	6	Generalitats: farmacocinètica. Farmacodinàmica. Reaccions adverses a medicaments. Farmacovigilància. Excipients de declaració obligatòria. Interaccions entre medicaments. Interaccions entre fàrmacs i aliments. Fàrmacs i nutrició enteral. Terapèutica: farmacologia del sistema nerviós autònom. Farmacologia del sistema endocrí. Farmacologia del dolor i la inflamació. Farmacologia de l'aparell digestiu. Farmacologia dels aparells cardiorcirculatori i sanguini. Farmacologia del sistema nerviós central. Quimioteràpia antiinfecciosa i antitumoral. Fàrmacs que modifiquen l'estat nutricional i metabòlic Principis actius de les plantes. Nous medicaments. El microbioma i relació amb la terapèutica. Assajos clínics. Fonts bibliogràfiques i informàtiques disponibles per a consultar informació farmacològica.
27553	DIETOTERÀPIA I	OB	6	Introducció a la dietoteràpia clínica. Organització de les dietes hospitalàries. Dieta en malalties cardiovasculars. Dieta en patologia digestiva. Dieta en patologia hepàtica, biliar i pancreàtica. Dieta en malalties renals. Dieta en malalties pulmonars. Nutrició artificial. Dieta en proves exploratòries.
27528	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	OB	6	Epidemiologia nutricional. Valoració de necessitats nutricionals i diagnòstic de salut nutricional.
27521	NUTRICIÓ CLÍNICA INFANTIL	OB	6	BLOC TEMÀTIC 1 (matern). Trastorns de la nutrició durant l'embaràs. Intervencions. Els problemes de l'alimentació i la seguretat dels aliments en l'etapa de gestació. Problemes freqüents. Tractaments nutricionals i cures dietètiques per als diversos trastorns nutricionals presentats en el període de gestació i en l'etapa postpart. Alimentació de nounats amb situacions especials. Bancs de llet materna. BLOC TEMÀTIC 2 (infantil). Problemes de l'alimentació i la nutrició més freqüents en la infància. Trastorns de l'alimentació i la nutrició més freqüents en xiquets i adolescents. Intervencions en xiquets i adolescents amb problemes nutricionals. Els problemes de l'alimentació i la seguretat dels aliments en l'etapa infantil. Alteracions de la conducta alimentària en xiquets i adolescents amb trastorns crònics Tractaments nutricionals i cures dietètiques per als trastorns nutricionals presents en la infància i en l'adolescència. Obesitat infantil. Malalties metabòliques.
27524	TRASTORNS DEL COMPORTAMENT ALIMENTARI	OB	6	Trastorns de la conducta alimentària. Aspectes introductoris. Definició. Classificació. Factors etiopatogènics. Condicionants estructurals dels trastorns del comportament alimentari. Interacció patrons alimentaris-patrons estètics. Manifestacions clíniques. Diagnòstic. Evolució i pronòstic. L'anorèxia nerviosa. La bulímia nerviosa. Trastorn per fartada. Trastorns de la ingestió i de la conducta alimentària de la infància o la infantesa: pica, trastorn de rumiació, Trastorn de la ingestió alimentària de la infància o la infantesa. Trastorns emergents: vigorèxia, ortorèxia, diàbulímia, etc. Psicopatologia de l'obesitat. Prevenció dels trastorns de la conducta alimentària. Avaluació psicològica dels trastorns del comportament alimentari. Adherència a les prescripcions terapèutiques. Intervenció psicològica en els trastorns de la conducta alimentària. Tècniques de teràpia i modificació de conducta en comportament alimentari.



TERCER CURS - SEMESTRE 6 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27552	RISCOS BIOLÒGICS DELS ALIMENTS	OB	6	Aspectes legals del control de qualitat microbiològica d'aliments. Factors de qualitat i criteris de qualitat microbiològica d'aliments. Sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC). Mètodes d'identificació i detecció de microorganismes i els seus productes. Validació de mètodes microbiològics. Control microbiològic d'aire, superfície i aigua. Ús de materials de referència i materials de referència certificats. Importància de les malalties produïdes per microorganismes transmeses per aliments. Bacteris, virus, fongs i paràsits patògens de transmissió alimentàries. Control de les malalties de transmissió alimentària.
27527	SALUT PÚBLICA	OB	6	Salut pública, nutrició i alimentació. Polítiques nutricionals i alimentàries. Organitzacions i sistemes de salut.
27522	DIETOTERÀPIA II	OB	6	Cures dietètiques en determinades situacions clíniques de l'adult: dieta i diabetis. Dieta i obesitat. Alimentació en el pacient quirúrgic. Alimentació en pacients trasplantats. Alimentació i SIDA. Dieta en pacients oncològics. Dieta en pacients amb cremades. Dieta en pacients crítics. Dieta en pacients terminals. Dieta i celiaquia.
27517	GESTIÓ DE QUALITAT	OB	6	El procés administratiu en la gestió dels serveis de dietètica i nutrició. Economia i gestió en dietètica i nutrició. Treball en equip; característiques bàsiques. El sistema sanitari espanyol. Noves fórmules de gestió sanitària. La comunicació en les organitzacions. Màrqueting social i empresarial. Informació i publicitat. La qualitat; la qualitat en els serveis, les unitats de qualitat. Acreditació de la qualitat; normes ISO, UNE i EFQM.
27525	NUTRICIÓ COMUNITÀRIA	OB	6	Nutrició comunitària des d'una perspectiva internacional. Restauració col·lectiva i atenció a grups de població vulnerables. Intervenció comunitària en nutrició, alimentació i salut. Avaluació de programes de nutrició comunitària.



NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

QUART CURS - SEMESTRE 7 (FORMACIÓ OBLIGATÒRIA 18 ECTS + FORMACIÓ OPTATIVA 12 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27529	BIOÈTICA I DRET	OB	6	Qüestions generals. Problemes bioètics i aspectes jurídics fonamentals en la professió de dietista nutricionista. Concepte de deontologia, introducció general a l'ètica i el dret. Problemes bioètics més importants en relació amb la professió de dietista nutricionista. Llei d'autonomia del pacient i principi jurídic de seguretat alimentària.
27539	METODOLOGIA DE LA RECERCA I PRÀCTICA BASADA EN L'EVIDÈNCIA	OB	6	Paradigmes i mètodes de recerca. Sistemes i fonts d'informació. El procés de recerca: pregunta i problema de recerca, cerca i revisió d'informació, disseny, recollida de dades, anàlisi i interpretació de resultats, elaboració de comunicats científics, ètica i recerca. La valoració crítica. Difusió d'innovacions i pràctica basada en evidències.
27540	EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA	OB	6	Promoció i educació de la salut nutricional. Educació individual i educació grupal. Grups específics. Models d'aprenentatge. Models de planificació d'intervencions. Disseny de planificacions. Recursos didàctics. Disseny de recursos. Mitjans de comunicació. Aplicació dels mitjans de comunicació. Màrqueting i publicitat. Bases científiques i disseny de guies alimentàries. Disseny d'intervencions Avaluació: models i estratègies.

ASSIGNATURES OPTATIVES

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27532	NUTRICIÓ EN L'ACTIVITAT FÍSICA I L'ESPORT	OP	6	Introducció, conceptes bàsics. Activitat física, exercici, esport. Paper de l'exercici en la salut i de la nutrició en el rendiment esportiu. Bases de l'entrenament i la competició. Classificació funcional de l'exercici. Bioenergètica, el paper dels nutrients en la producció d'energia, metabolisme dels nutrients durant l'exercici i entrenament esportiu. Avaluació de l'estat nutricional de la persona físicament activa. Avaluació dietètica, bioquímica i antropomètrica. Regulació de la temperatura corporal, balanç hídric i rehidratació en l'exercici. Aspectes teòrics i pràctics. Recomanacions nutricionals per a la persona físicament, l'entrenament intens i la competició. Consideracions nutricionals per a grups d'atletes específics: adolescents, femenins, ancians, diabètics, discapacitats i vegetarians. Ajudes ergogèniques nutricionals, bases científiques i aspectes pràctics suplementes i dopatge. Temes específics en nutrició esportiva. Trastorns del comportament alimentari en esportistes. Activitat física i immunocompetència. Nutrició i massa òssia. Antioxidants i activitat esportiva.
27533	PLANIFICACIÓ DIETÈTICA ESPORTIVA	OP	6	Generalitats de nutrició en l'esport. Principis de planificació dietètica esportiva. Planificació dietètica en futbol. Planificació dietètica en natació. Planificació dietètica en bàsquet. Planificació dietètica en tennis. Planificació dietètica en atletisme. Planificació dietètica en fisioculturisme. Planificació dietètica en arts marcial. Planificació dietètica en ciclisme. Planificació dietètica en gimnàstica. Planificació dietètica en muntanyisme. Planificació dietètica en esquí. Planificació dietètica en activitats mixtes. Cerca i valoració d'informació sobre problemes alimentaris i necessitats nutricionals dels esportistes. Disseny de projectes de recerca en l'àrea de dietètica esportiva.
27535	GASTRONOMIA, TRADICIONS CULINÀRIES I SALUT	OP	6	La gastronomia i les pràctiques culinàries en el context de les ciències de l'alimentació. Alimentació i gastronomia a través de la història. Fonts per a l'estudi de la gastronomia. Desenvolupament i principals tendències de la gastronomia. Principals conceptes gastronòmics La gastronomia i les seues protagonistes. Gastronomia i nutrició saludable. La tradició gastronòmica valenciana i la dieta mediterrània.

ASSIGNATURES OPTATIVES (cont.)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27531	NUTRICIÓ I DIETÈTICA EN PERSONES AMB DISCAPACITAT FÍSICA I PSÍQUICA	OP	6	<p>Discapacitat física i psíquica: conceptes i aspectes psicosocials. Etiologia de la discapacitat física i psíquica. Anàlisi de problemes alimentaris i nutricionals de les persones amb discapacitat física i psíquica. Valoració nutricional i dietètica en persones amb discapacitat física i psíquica. Dietoteràpia de les malalties associades a discapacitat física i psíquica. Tècniques especials d'alimentació per a persones amb discapacitat. Intervenció nutricional de persones i col·lectius amb discapacitat. Estudi de les malalties rares que requereixen tractament nutricional específic. Recursos de teràpia nutricional natural i artificial de certes malalties rares. Estratègies de valoració i seguiment nutricional i dietètic de les persones que pateixen malalties rares. Anàlisi de problemes alimentaris i nutricionals de les persones o col·lectius en situacions socials especials.</p>
27537	CONTROL DE PES, IMATGE CORPORAL I QUALITAT DE VIDA	OP	6	<p>Bloc I: Control de pes. Aspectes psicològics de la nutrició per a la salut i el control de pes en diversos problemes de salut, situacions especials o etapes de la vida. Mètodes conductuals per a controlar el pes. Motivació i estil de vida actiu. Concepte d'ansia. Deler pel menjar (<i>craving</i>). Avaluació cognitivoconductual del deler. Dieta i deler. Tractament del deler. Bloc II: Imatge corporal. Concepte de cos i imatge corporal. Autoconcepte: imatge corporal i identitat personal (autoestima, autoconsciència i autoeficàcia). Imatge corporal i cicle vital. Imatge corporal en el desenvolupament de la socialització i sexualitat. Alimentació, model estètic femení i mitjans de comunicació. Imatge corporal, benestar psicològic i salut. Tècniques psicològiques aplicades a fomentar la salut, el benestar psicològic i la qualitat de vida en el context nutricional.</p>
27538	FÀRMACS NATURALS I FITOTERÀPIA	OP	6	<p>Introducció a la teràpia amb fàrmacs naturals. Antecedents històrics. Formes d'administració. Marc legislatiu. Principis actius d'origen natural. Fitoteràpia clínica: Fitofàrmacs més comuns emprats en el tractament de les malalties. Altres fàrmacs d'origen natural utilitzats en el tractament de les malalties. Fonts bibliogràfiques i informàtiques disponibles per a consultar informació en fitoteràpia.</p>
27534	CINEANTROPOMETRIA I COMPOSICIÓ CORPORAL	OP	6	<p>Antropometria general. Antecedents històrics i evolució de la disciplina. Cineantropometria. Morfologia general del cos humà aplicada a l'esport. Anatomia general aplicada a l'esport. Mesures antropomètriques directes del tamany i la contextura. Mesures derivades i índexs de salut. Error tècnic de mesura. Punts antropomètrics anatòmics. Referències anatòmiques de les mesures estudiades. Somatotip. Fonaments. Elaboració. Patrons. Conèixer els índexs anatòmics i antropomètrics en l'obesitat. Tècniques de diagnòstic per imatge. Fonaments. Tècniques de diagnòstic per imatge. Aplicacions en cineantropometria. Tècniques de diagnòstic per imatge en l'esport. Protocols antropomètrics aplicats a la composició corporal dels esportistes. Influències biològiques determinants de la composició corporal de l'esportista. Models i classificació dels mètodes i tècniques de determinació de la composició corporal. Tècniques d'imatge i anàlisi densitomètrica. Mètodes de composició corporal en l'entrenament esportiu. Models i components corporals. Càlcul i predicció de compartiments. Interacció entre composició corporal, imatge, cultura i moda. Composició corporal en estats esportius patològics i en períodes de rehabilitació i recuperació.</p>

QUART CURS - SEMESTRE 8 (30 ECTS)

Codi	Assignatura	Tipus	ECTS	Continguts
27541	PRÀCTICUM D'EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA	OB	6	Promoció i educació de la salut nutricional. Educació individual i educació grupal. Grups específics. Models d'aprenentatge. Models de planificació d'intervencions. Disseny de planificacions. Recursos didàctics. Disseny de recurs. Mitjans de comunicació. Aplicació dels mitjans de comunicació. Màrqueting i publicitat. Bases científiques i disseny de guies alimentàries. Disseny d'intervencions. Avaluació: models i estratègies.
27555	PRÀCTICUM DE NUTRICIÓ CLÍNICA	OB	12	Cures dietètiques en determinades situacions clíniques de l'adult II. Dieta en pacients oncològics. Dieta en pacients amb cremades. Dieta en pacients crítics. Dieta en pacients terminals. Dieta i celiaquia.
27526	PRÀCTICUM DE NUTRICIÓ COMUNITÀRIA	OB	6	Estratègies i recursos en intervenció comunitària. La participació comunitària. Disseny de programes d'intervenció. Implementant les intervencions: desenvolupant relacions interinstitucionals, gestió del personal i els recursos, consideració de les polítiques i els mitjans de finançament. Mètodes per a l'anàlisi de resultat de les intervencions: mètodes de consens i triangulació de resultats. Càlcul d'indicadors. Avaluació d'intervencions. Tipus d'avaluació i indicadors de resultat. Programes en acció. Programes d'intervenció nacionals i internacionals.
27557	TREBALL FI DE GRAU	OB	6	Desenvolupament disciplinar del dietista nutricionista. Reptes i futur de la disciplina. Desenvolupament professional del dietista nutricionista. Límits, competències i àmbit d'actuació.

PROGRAMES INTERNACIONALS DE MOBILITAT

- Els programes de mobilitat Erasmus+ d'estudiants amb finalitats d'estudi estan promoguts per la Unió Europea, amb la finalitat d'incentivar els intercanvis d'estudiants entre els països membres.
- El programa de mobilitat no europea permet a l'alumnat de la UA fer una part dels estudis en universitats no europees, amb les quals s'haja subscrit convenis d'intercanvi d'estudiants. Aquest intercanvi té l'objectiu de reconeixement acadèmic i d'aprofitament, a més de l'adequació al perfil curricular.

PROGRAMES NACIONALS DE MOBILITAT

- El programa de mobilitat nacional SICUE permet fer una part dels estudis en una altra universitat espanyola, amb garanties de reconeixement acadèmic, d'aprofitament i d'adequació al perfil curricular.
- El programa DRAC té com a objectiu la mobilitat d'alumnes entre les institucions que integren la XARXA VIVES D'UNIVERSITATS. Inclou diferents convocatòries d'ajudes: DRAC-Hivern, DRAC-Formació Avançada i DRAC- Estiu.





■ DOCÈNCIA I INNOVACIÓ EDUCATIVA

Materials, tutories i debats en línia / Sessions docents / Autoavaluació en línia / Noves tecnologies aplicades a l'ensenyament-aprenentatge / Biblioteques especialitzades / Sales d'estudi 24 hores / Prèstec, reserves d'ordinadors i de sales en línia / Processos d'adaptació als criteris de l'Espai Europeu d'Educació Superior: titulacions, continguts, metodologies ensenyament-aprenentatge...

■ FORMACIÓ PRÀCTICA I OCUPABILITAT

Pràctiques curriculars i extracurriculars / Borsa d'ocupació / Gabinet d'Iniciatives per a l'Ocupació (GIPO) / Formació i orientació laboral / Centre d'Ocupació / Observatori d'Inserció Laboral / Pràctiques per a estudiants i titulats en empreses d'Europa (programa ALTANA) / Programa UA-Empren.

■ MOBILITAT I INTERNACIONALITZACIÓ

Idiomes (anglès, francès, alemany, italià, xinès, japonès, rus, àrab...) / Beques d'idiomes / Períodes d'estudis en l'estranger: àmbit europeu (Erasmus +) i no europeu / Estadets lingüístiques a l'estiu / Estudis en altres universitats espanyoles (Sicue-Drac) / Cooperació al desenvolupament.

■ CULTURA

Tallers i cursos / Activitats culturals: concerts, teatre, música, dansa, exposicions... / MUA (Museu Universitari) / Teatre i grups teatrals / Grups musicals (Orquestra Filharmònica, Coral) / Voluntariat cultural.

■ ESPORTS

Pràctica lliure / Lligues internes / Lligues federades / Campionats Autonòmic i Nacional / Múltiples modalitats esportives / Instal·lacions ampliades.

■ ALLOTJAMENT I SERVEIS

Residències universitàries / Habitatges per a llogar i compartir / Cafeteries i menjadors amb preus especials / Transport universitari.

■ RECURSOS TECNOLÒGICS

Ordinadors de lliure accés / Xarxa sense fil / Correu electrònic personal / Espai web propi per a publicar / Avantatges en adquisició de portàtils / Impressió remota de documents / Promoció de l'ús de programari lliure (COPLA) / Seu electrònica / Accés a la UA des de dispositius mòbils.

■ SUPORT I INFORMACIÓ A L'ESTUDIANT

Servei d'Informació / CSE (Centre de Suport a l'Estudiant) / Secretaries dels Centres / Guia d'Estudiants / Sessions d'acolliment per a estudiants de nou ingrés / Programa d'Acció Tutorial.

Títols de grau



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



ARTS I HUMANITATS

- Espanyol: Llengua i Literatures **1 9**
- Estudis Àrabs i Islàmics **1**
- Estudis Francesos **1 9**
- Estudis Anglesos **1**
- Filologia Catalana **1 6 9**
- Història
- Humanitats **2**
- Traducció i Interpretació (Alemany)
- Traducció i Interpretació (Francès)
- Traducció i Interpretació (Anglès)

- Publicitat i Relacions Públiques
- Relacions Internacionals
- Relacions Laborals i Recursos Humans
- Sociologia
- Treball Social
- Turisme
- Turisme + ADE (TADE)

- Enginyeria Informàtica
- Enginyeria Informàtica + Administració i Direcció d'Empreses (I²ADE)
- Enginyeria Multimèdia
- Enginyeria Química
- Enginyeria Robòtica

CIÈNCIES

- Biologia
- Ciències del Mar
- Física **4**
- Geologia
- Matemàtiques **5**
- Química

CIÈNCIES DE LA SALUT

- Infermeria
- Medicina (pendent d'autoritzar)
- Nutrició Humana i Dietètica
- Òptica i Optometria

ENGINYERIA I ARQUITECTURA

- Arquitectura Tècnica
- Fonaments de l'Arquitectura
- Enginyeria Biomèdica
- Enginyeria Civil
- Enginyeria en So i Imatge en Telecomunicació

CIÈNCIES SOCIALS I JURÍDIQUES

- Administració i Direcció d'Empreses (ADE) **6 7**
- Ciències de l'Activitat Física i l'Esport
- Criminologia
- Dret **8**
- Dret + ADE (DADE) **8**
- Dret + Criminologia (DECRIM) **8**
- Dret + Relacions Internacionals (DERRII) **8**
- Economia **5**
- Enginyeria Informàtica + Administració i Direcció d'Empreses (I²ADE)
- Gastronomia i Arts Culinàries
- Geografia i Ordenació del Territori
- Gestió i Administració Pública
- Màrqueting **6**
- Mestre en Educació Infantil
- Mestre en Educació Primària **2 8**

Programes organitzats per a simultanejar:

- 1** Dos d'aquestes filologies.
- 2** Mestre en Educació Primària i Humanitats.
- 3** Mestre en Educació Primària i Filologia Catalana.
- 4** Matemàtiques i Física.
- 5** ADE i Economia.
- 6** ADE i Màrqueting.

Dobles graus internacionals:

- 7** Doble Grau Internacional amb la Northwestern State University (EEUU) (cal tindre superats 120 crèdits de ADE).
 - 8** Doble Grau Internacional en Dret UA - UNIVALI (Brasil) (cal tindre superats 120 crèdits de Dret).
- Doble Grau Internacional: Programa Internacional UA / Universitat de Bamberg (Alemanya) (estar matriculat en tercer de grau).



+ info: Servei d'Informació. Universitat d'Alacant.
Telèfon: 965903456 - Fax: 965903755
a/e: informacio@ua.es
Ctra. Sant Vicent del Raspeig, s/n.
Apartat de correus 99. 03080 Alacant.