



UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

FACULTAT DE CIÈNCIES DE LA SALUT I EL BENESTAR
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD Y EL BIENESTAR
FACULTY OF HEALTH SCIENCES AND WELFARE

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

DEGREE IN HUMAN NUTRITION AND DIETETICS



COMPETÈNCIES

BÀSIQUES

- Demostrar posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, que se sol trobar en un nivell que, si bé recolza en llibres de text avançats, també inclou alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi propi.
- Desenvolupar les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un grau alt d'autonomia.
- Saber aplicar els coneixements a la feina i en la vocació d'una manera professional i posseir les competències que se solen demostrar mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes en l'àrea d'estudi pròpia.
- Ser capaç de transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic especialitzat i no especialitzat.
- Tenir la capacitat de recollir i interpretar dades rellevants (normalment dins de l'àrea d'estudi pròpia) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes importants de caràcter social, científic o ètic.

TRANSVERSALS

- Actuar amb esperit i reflexió crítics davant el coneixement en totes les seves dimensions. Mostrar inquietud intel·lectual, cultural i científica i compromís cap al rigor i la qualitat en l'exigència professional.
- Emprar diferents formes de comunicació, tant orals com escrites o audiovisuals, en la llengua pròpia i en llengües estrangeres, amb un alt grau de correcció en l'ús, la forma i el contingut.
- Esdevenir l'actor principal del propi procés formatiu amb l'objectiu d'aconseguir una millora personal i professional i d'adquirir una formació integral que permeti aprendre i conviure en un context de diversitat lingüística, amb realitats socials, culturals i econòmiques molt diverses.
- Exercir la ciutadania activa i la responsabilitat individual amb compromís amb els valors democràtics, de sostenibilitat i de disseny universal, a partir de pràctiques basades en l'aprenentatge i servei i en la inclusió social.
- Interactuar en contextos globals i internacionals per identificar necessitats i noves realitats que permetin transferir el coneixement cap a àmbits de desenvolupament professional actuals o emergents, amb capacitat d'adaptació i d'autodirecció en els processos professionals i de recerca.
- Mostrar habilitats per a l'exercici professional en entorns multidisciplinaris i complexos, en coordinació amb equips de treball en xarxa, ja sigui en entorns presencials o virtuals, mitjançant l'ús informàtic i informacional de les TIC.
- Projectar els valors de l'emprenedoria i la innovació en l'exercici de la trajectòria personal acadèmica i professional, a través del contacte amb diferents realitats de la pràctica i amb motivació envers el desenvolupament professional.

GENERALS

- Atendre les necessitats de salut de la població i els reptes del propi col·lectiu professional mitjançant actituds innovadores i dinàmiques.
- Demostrar compromís amb la professió i els seus valors, amb la millora contínua de la pràctica i buscar l'excel·lència en l'atenció a les persones, les famílies i la comunitat.
- Interactuar amb altres persones amb empatia i demostrar habilitats en les relacions interpersonals.

ESPECÍFIQUES

- Actuar d'acord amb els principis ètics i manejar la informació sanitària i nutricional de manera segura, tenint en compte que es tracta d'elements essencials de la professió d'un dietista-nutricionista.
- Analitzar les modificacions que experimenten els aliments com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris i també les eines disponibles per optimitzar-ne les característiques nutricionals i organolèptiques.
- Aplicar els coneixements bàsics d'anatomia i fisiologia, química, bioquímica, biologia, antropologia i psicologia a la nutrició humana i la dietètica.
- Aplicar la gestió de la seguretat alimentària d'acord amb els coneixements de microbiologia,

parasitologia i toxicologia dels aliments per implementar sistemes de qualitat en el marc de la legislació vigent.

- Conèixer els fonaments de la nutrició i l'alimentació humanes per comprendre les funcions, l'ús metabòlic, l'equilibri i la regulació dels nutrients.
- Dissenyar i implementar plans d'alimentació per a persones i/o grups sans (població infantil, dones embarassades, esportistes, ...) o malalts tenint en compte les diferents tècniques i productes de suport nutricional disponibles i l'àmbit de competència del dietista-nutricionista.
- Elaborar i participar en el disseny, organització, gestió i avaluació dels diferents serveis d'alimentació de restauració col·lectiva.
- Identificar i aplicar noves solucions a problemes emergents en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició humana mitjançant actituds emprenedores.
- Identificar, classificar i utilitzar els aliments d'acord amb el coneixement de la seva composició química, de les propietats fisicoquímiques, de les característiques organolèptiques, del valor nutritiu i de la biodisponibilitat de nutrients.
- Integrar els coneixements de ciències bàsiques i dels aliments tenint en compte els aspectes biopsicosocials en l'avaluació de l'estat nutricional i dels problemes dieteticonutricionals dels individus sans (població infantil, dones embarassades, esportistes...) i/o malalts.
- Intervenir en el disseny, planificació, anàlisi i avaluació de programes d'educació dieteticonutricional i participar en activitats de promoció, prevenció i protecció de la salut en l'àmbit comunitari.
- Mostrar habilitats per a l'activitat investigadora bàsica, per resoldre problemes seguint el mètode científic i comprendre la importància i limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.
- Participar activament en la planificació i desenvolupament de polítiques alimentàries i de nutrició d'acord amb el coneixement del funcionament local, estatal i internacional dels diferents sistemes sanitaris i de les polítiques de salut i de nutrició.
- Participar en l'activitat bàsica d'investigació, desenvolupament, comercialització, etiquetatge, comunicació i màrqueting dels productes d'alimentació d'acord amb els coneixements científics i donar resposta als problemes i a les necessitats socials dels consumidors i de les normatives actuals.

COMPETENCIAS

BÁSICAS

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

TRANSVERSALES

- Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.
- Usar distintas formas de comunicación, tanto orales como escritas o audiovisuales, en la lengua propia y en lenguas extranjeras, con un alto grado de corrección en el uso, la forma y el contenido.
- Llegar a ser el actor principal del propio proceso formativo en vistas a una mejora personal y profesional y a la adquisición de una formación integral que permita aprender y convivir en un contexto de diversidad lingüística, con realidades sociales, culturales y económicas diversas.
- Ejercer la ciudadanía activa y la responsabilidad individual con compromiso con los valores democráticos, de sostenibilidad y de diseño universal a partir de prácticas basadas en el aprendizaje, servicio y en la inclusión social.
- Interactuar en contextos globales e internacionales para identificar necesidades y nuevas realidades que permitan transferir el conocimiento hacia ámbitos de desarrollo profesional actuales o emergentes, con capacidad de adaptación y de autodirección en los procesos profesionales y de investigación.
- Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.
- Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

GENERALES

- Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.
- Demostrar compromiso con la profesión y sus valores, con la mejora continua de la práctica buscando la excelencia en la atención a las personas, las familias y la comunidad.
- Interactuar con otras personas con empatía, demostrando habilidades en las relaciones interpersonales.

ESPECÍFICAS

- Actuar de acuerdo a los principios éticos y manejar la información en materia sanitaria y nutricional de forma segura, teniendo en cuenta que se trata de elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista.
- Analizar las modificaciones que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios así como las herramientas disponibles para optimizar las características nutricionales y

organolépticas de los mismos.

- Aplicar en la nutrición humana y la dietética los conocimientos básicos a nivel anatomo-fisiológico, químico, bioquímico, biológico, antropológico y psicológico.
- Aplicar la gestión de la seguridad alimentaria en base a los conocimientos de microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para la implementación de sistemas de calidad en base a la legislación vigente.
- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación humana para comprender las funciones, utilización metabólica, equilibrio y regulación de los nutrientes.
- Diseñar e implementar planes de alimentación para sujetos y/o grupos tanto sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) como enfermos considerando las distintas técnicas y productos de soporte nutricional disponibles teniendo en cuenta el ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- Elaborar, participar en el diseño, organización, gestión y evaluación de los distintos servicios de alimentación de restauración colectiva.
- Identificar y aplicar nuevas soluciones a problemas emergentes en el ámbito de la alimentación y nutrición humana mediante actitudes emprendedoras.
- Identificar, clasificar y utilizar los alimentos en base al conocimiento de la composición química, las propiedades físicoquímicas, las características organolépticas, el valor nutritivo y la biodisponibilidad de los nutrientes.
- Integrar los conocimientos de ciencias básicas y de los alimentos, considerando los aspectos bio-psico-sociales, en la evaluación del estado nutricional y los problemas dietético-nutricionales de los individuos sanos (población infantil, mujeres embarazadas, deportistas, etc.) y/o en enfermos.
- Intervenir en el diseño, planificación, análisis y evaluación de programas de educación dietético-nutricional así como participar en actividades de promoción, prevención y protección de la salud en el ámbito comunitario.
- Mostrar habilidades para la actividad investigadora básica, para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.
- Participar activamente en la planificación y desarrollo de políticas alimentarias-nutricionales en base a su conocimiento del funcionamiento a nivel local, estatal e internacional de los distintos sistemas sanitarios así como de las políticas de salud y nutricionales.
- Participar en la actividad básica de investigación, desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a los conocimientos científicos, dando respuesta a los problemas y a las necesidades sociales de los consumidores y de las normativas actuales.

COMPETENCIES

BASIC SKILLS

- Students have demonstrated knowledge and understanding in a field of study that builds on general secondary education with the support of advanced textbooks and knowledge of the latest advances in this field of study.
- Students have developed the learning skills necessary to undertake further studies with a high degree of independent learning.
- Students can apply their knowledge to their work or vocation in a professional manner and have competencies typically demonstrated through drafting and defending arguments and solving problems in their field of study.
- Students can communicate information, ideas, problems and solutions to both specialists and non-specialists.
- Students have the ability to gather and interpret relevant data (usually within their field of study) in order to make judgements that include reflection on relevant social, scientific and ethical issues.

CORE SKILLS

- Be a critical thinker before knowledge in all its dimensions. Show intellectual, cultural and scientific curiosity and a commitment to professional rigour and quality.
- Use oral, written and audiovisual forms of communication, in one's own language and in foreign languages, with a high standard of use, form and content.
- Become the protagonist of one's own learning process in order to achieve personal and professional development and attain an all-round training for living and learning in a context of linguistic, social, cultural and economic diversity.
- Exercise active citizenship and individual responsibility with a commitment to the values of democracy, sustainability and universal design, through practice based on learning, service and social inclusion.
- Interact in international and worldwide contexts to identify needs and new contexts for knowledge transfer to current and emerging fields of professional development, with the ability to adapt to and independently manage professional and research processes.
- Display professional skills in complex multidisciplinary contexts, working in networked teams, whether face-to-face or online, through use of information and communication technology.
- Project the values of entrepreneurship and innovation in one's academic and professional career, through contact with a variety of practical contexts and motivation for professional development.

GENERAL SKILLS

- Meet the health needs of the population and the challenges of the profession itself through innovative and flexible attitudes.
- Demonstrate commitment to the profession and its values, with continuous improvement in practice, striving for excellence in the care of individuals, families and the community.
- Interact with others with empathy, demonstrating skill in interpersonal relationships.

SPECIFIC SKILLS

- Act in accordance with ethical principles and manage healthcare and nutritional information securely, bearing in mind its essential importance for diet and nutrition specialists.
- Analyse modifications of foodstuffs arising from technological and culinary processes and know about available tools for optimising their nutritional and organoleptic characteristics.
- Apply basic knowledge of anatomy, physiology, chemistry, biochemistry, biology, anthropology and psychology to human nutrition and dietetics.
- Manage food safety through knowledge of microbiology, parasitology and toxicology of foodstuffs in order to implement quality systems in line with current legislation.
- Know the principles of human nutrition and food in order to understand the functions, metabolic use, equilibrium and regulation of nutrients.
- Design and implement feeding plans for individuals and groups, composed of both healthy children,

pregnant women, sportsmen and women, etc., and sick individuals, with due consideration of different nutritional techniques and support products for use of dietitians and nutritionists.

- Develop and participate in the design, organisation, management and assessment of different kinds of food catering services.
- Identify and apply new solutions for emerging problems in the field of diet and human nutrition through an entrepreneurial approach.
- Identify, classify and use foodstuffs through knowledge of their chemical composition, physical and chemical properties, organoleptic properties, nutritional value and bioavailability of nutrients.
- Combine basic knowledge of science and foodstuffs, considering bio-psychosocial aspects, in assessing the nutritional status and dietary and nutritional problems of healthy children, pregnant women, sportsmen and women, etc., and sick individuals.
- Intervene in the design, planning, analysis and assessment of dietary and nutritional education programmes and participate in advocacy, prevention and health protection activities in the community.
- Show skill in basic research activity to solve problems using the scientific method, and understand the importance and limitations of scientific thought in health and nutrition.
- Actively participate in the planning and development of food and nutrition policies through knowledge of the operation of local, national and international health systems, and health and nutrition policies.
- Participate in basic research, development, sales, labelling, communication and marketing of food products in a scientific manner, in response to the problems and social needs of consumers and current regulations.