



COMPETENCIAS

De acuerdo con el RD 1393/2007, (anexo 1.3.2), se garantizará como mínimo, que los estudiantes adquieran las competencias básicas explicitadas en dicho RD, y aquellas otras que figuran en el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES). Para planificar el Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética de la UVa, se consensó trabajar, además, con las competencias formuladas en la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo (BOE de 26 de marzo) que amplían, aúnan y resumen las referidas en el párrafo anterior y con las competencias detalladas en el Libro Blanco de Nutrición Humana y Dietética.

Entre las señaladas en el RD, se han extraído también las que se han considerado como competencias Transversales (CT), es decir aquellas que se trabajaran en diversas materias y desde diferentes asignaturas del plan de estudios. En este sentido se ha tenido en cuenta el Tunning Project y aquellas CT que la UVa promueve entre todas las titulaciones, como el dominio básico de un idioma extranjero, (preferiblemente inglés), las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC) y la adquisición de competencias orientadas al desarrollo del perfil para el ejercicio profesional al que da acceso la titulación.

En síntesis, se ha concebido el presente Plan de Estudios como un "Proyecto Formativo Integrado", un *currículum*, entendiendo que los proyectos curriculares necesitan unidad y coherencia interna. No se trata de amontonar conocimientos y experiencias sino de implementar un proceso de aprendizaje caracterizado por una adecuada estructura y una continuidad capaz de promover el máximo desarrollo personal y profesional del estudiante. El plan diseñado se centra en la adquisición crítica de competencias académicas, (conocimientos, habilidades, actitudes y valores) con el fin de mejorar globalmente la formación de nuestros estudiantes.

El Plan de Estudios del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética sigue el modelo didáctico universitario promulgado por la Europa Comunitaria (*Curriculum* Formativo Integrado) planificando la docencia, y consecuentemente los procesos de aprendizaje, en función de *competencias* (capacidades) académico-profesionales. La noción de competencia conlleva el resultado de un proceso de integración de habilidades y conocimientos (saber, saber hacer, saber ser, saber emprender y saber servir), considerando también que las competencias de cualquier materia están definidas por la interacción entre el objeto del trabajo profesional y los contenidos que la tradición científica les asigna. En consecuencia, ha sido prioritario considerar que la formación que adquiera el alumno debe ser adecuada para su posterior ejercicio profesional que, en el caso de los Graduados en Nutrición Humana y Dietética, puede ser muy diverso de acuerdo al Perfil Profesional del mismo.

Por todo lo anteriormente expuesto, desde el principio se han desglosado y perfilado las competencias específicas a partir de las competencias generales recogidas en la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, ya que es muy importante explicar claramente al alumno las metas y las competencias que se pretenden conseguir,. Es evidente que despertar la curiosidad y el interés mejora las condiciones de aprendizaje, sobre todo cuando dichas competencias se relacionan con las salidas profesionales vinculadas a cada módulo, materia y/o asignatura.

En resumen, el Plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética se estructura en base a las siguientes:



3.2.1.-Competencias Generales: Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo. (Apartado 3)

- CG.1. Desarrollar los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión del Dietista-Nutricionista.
- CG.2. Desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética.
- CG.3. Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las Ciencias de los alimentos.
- CG.4. Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las C. de la Nutrición y de la Salud
- CG.5. Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria
- CG.6. Adquirir la capacidad de gestión y asesoría legal y científica en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética
- CG.7. Adquirir la capacidad para gestionar la calidad en servicios de alimentación en general y en restauración colectiva en particular.
- CG..8. Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación en relación con la Nutrición Humana y la Dietética

Tabla 9: Competencias generales (CG) del Título de Grado de Nutrición Humana y Dietética

COMPETENCIAS GENERALES	
CG.1. Desarrollar los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión del Dietista-Nutricionista.	CG.1.1. 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.
	CG.1.2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
	CG.1.3. 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.
	CG.1.4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
CG.2. Desarrollar habilidades de comunicación y de manejo de la información en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética.	CG.2.1. 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.
	CG.2.2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
	CG.2.3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
CG.3. Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las ciencias de los alimentos.	CG.3.1. 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.
	CG.3.2. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
	CG.3.3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
	CG.3.4. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
CG.4. Desarrollar el conocimiento y la aplicación de las Ciencias de la Nutrición y de la Salud	CG.4.1. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
	CG.4.2. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
	CG.4.3. 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.
	CG.4.4. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
	CG.4.5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
	CG.4.6. 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.
	CG.4.7. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG.5. Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria	CG.5.1. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
	CG.5.2. 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.
	CG.5.3. 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.
	CG.5.4. 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.
CG.6. Adquirir la capacidad de gestión y asesoría legal y científica en el ámbito de la Nutrición Humana y la Dietética	CG.6.1. 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.
	CG.6.2. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
CG.7. Adquirir la capacidad para gestionar la calidad en servicios de alimentación en general y en restauración colectiva en particular.	CG.7.1. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
	CG.7.2. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
	CG.7.3. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
	CG.7.4. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración
CG.8. Desarrollar la capacidad de análisis crítico e investigación en relación con la Nutrición Humana y la Dietética.	CG.8.1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

3.2.2.-Competencias Específicas:

La nomenclatura general hace referencia a:

1. Módulo al que pertenecen las competencias (por ejemplo, CE1: competencia específica del módulo 1).
2. La Universidad de Valladolid, además, ha ampliado las competencias de cada módulo, haciendo referencia expresa a las materias propias de cada uno de ellos; en este caso, la nomenclatura de las competencias refleja el módulo al que pertenece y la materia y/o asignatura concreta (por ejemplo, CE2.Br.1: competencia específica del módulo 2, asignatura Bromatología). En la tabla adjunta se relacionan las asignaturas que integran las diferentes materias y módulos con su correspondiente



siglas, a efectos de la mejor comprensión de las fichas de módulos incluidas en los apartados siguientes.

Tabla 10: Asignaturas que configuran los módulos y materias del Plan de estudios: Nomenclatura y Siglas empleadas.

Sigla	ASIGNATURA	Sigla	ASIGNATURA
AAC	Alimentación y Cultura	MPA	Microbiología y Parasitología Alimentaria
AFD	Alimentación, actividad física y deporte	NA	Nuevos Alimentos y Alegaciones de Salud
B	Biología	NC	Nutrición Comunitaria
BE	Bioestadística y Epidemiología	NED	Nutrición, Ayudas ergogénicas y Dopaje
BQ	Bioquímica	NL	Normalización y Legislación
Br	Bromatología	NPAA	Nutrición y Patología del Adulto y Anciano
CC	Ciencias del Comportamiento y Comunicación	NPN	Nutrición y Patología del Niño
CV	Alimentación y Nutrición en el ciclo vital	NSI	Nutrición y Sistema Inmune
D	Dietética	ObN	Obesidad Infantil
DT	Dietoterapia	Pr	Prácticum
DB	Deontología y Bioética	Q	Química Aplicada a la Nutrición
EF	Estructura y Función del cuerpo humano		
ENL	Enología	RC	Restauración Colectiva
EVEN	Equilibrio Nutricional y Valoración del Estado Nutricional	SN	Soporte Nutricional y Unidades de Nutrición
EGA	Economía y Gestión de empresas alimentarias.	SPN	Salud Pública y Nutrición
FARN	Farmacología y Nutrición	TA	Análisis y Tecnología de Alimentos
FN	Fundamentos de Alimentación y Nutrición	TCyG	Tecnología Culinaria y Gastronomía
Fp	Fisiopatología	TD	Técnica Dietética
FQ	Fitoquímicos	TFG	Trabajo de fin de Grado
GRA	Gestión de riesgos alimentarios: Brotes y Alertas	TXA	Toxicología de los Alimentos
HC	Historia de la cocina		
HS	Higiene y Seguridad Alimentaria		
IN	Investigación en Nutrición		



1. Módulo Ciencias Básicas

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo; apartado 5, en relación a este módulo, establece las siguientes competencias:

- CE1.1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE1.2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- CE1.3. Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- CE1.4. Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE1.5. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE1.6. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE1.7. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE1.8. 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.
- CE1.9. 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.
- CE1.10. Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

En función de las materias establecidas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Valladolid, se establecen las siguientes competencias específicas propias de las materias de este módulo:

- CE1.Q.1. Conocer la nomenclatura y terminología de los principales compuestos químicos de interés y sus reacciones químicas más importantes.
- CE1.Q.2. Saber manipular con seguridad los reactivos químicos.
- CE1.Q.3. Familiarizarse con el método científico, el trabajo en el laboratorio y la realización de informes.
- CE1.Q.4. Relacionar los contenidos de la asignatura con el campo de la nutrición.
- CE1.Q.5. Desarrollar la capacidad de participar en clase con una comunicación oral científica adecuada.
- CE1.BQ.1. Desarrollar el conocimiento de los procesos bioquímicos básicos, con especial atención tanto a las estructuras como a los procesos metabólicos que tienen lugar en situaciones nutricionales diversas.
- CE1.BQ.2. Desarrollar la capacidad de identificar problemas e idear estrategias para su resolución.
- CE1.BQ.3. Desarrollar la capacidad de planificar el propio aprendizaje.
- CE1.BQ.4. Fomentar la capacidad de trabajar en grupo, creando un buen ambiente de trabajo que favorezca la resolución de problemas de forma colectiva.
- CE1.BQ.5. Desarrollar la capacidad de argumentar, razonar y exponer conocimientos de forma ordenada, clara y precisa.
- CE1.BQ.6. Fomentar la responsabilidad, aprender a evaluar las consecuencias de los actos propios y a afrontar las consecuencias.
- CE1.BQ.7. Facilitar la interacción y la capacidad de crear vínculos en su entorno de trabajo, fomentando el compañerismo por encima de la competitividad.
- CE1.EyFI.1. Describir la localización, forma, tamaño, relaciones y estructura general básica de los elementos que integran el Cuerpo Humano.
- CE1.EyFI.2. Utilizar la terminología fisiológica.
- CE1.EyFI.3. Conocer los principios generales de funcionamiento de las células excitables de mamíferos.
- CE1.EyFI.4. Conocer las funciones integradoras y coordinadoras del SNC.
- CE1.EyFI.5. Conocer en detalle las funciones de los hematíes, del aparato circulatorio y del aparato respiratorio.
- CE1.EyFI.6. Desarrollar la memoria visual y la capacidad de observación, recogiendo datos y exponiéndolos de forma clara y ordenada.
- CE1.EyFI.7. Identificar y explicar los elementos anatómicos estudiados en imágenes bidimensionales (esquemas, dibujos artísticos, fotografías, etc.) y tridimensionales (modelos y piezas anatómicas).
- CE1.EyFI.8. Adquirir destrezas en el manejo de equipos de laboratorio.
- CE1.EyFI.9. Recolectar los datos obtenidos en el laboratorio con objetividad y precisión.
- CE1.EyFI.10. Adiestrarse en la realización de los cálculos necesarios para obtener las medias y desviaciones estándar de las observaciones hechas por los distintos alumnos.
- CE1.EyFI.11. Desarrollar juicio crítico para evaluar la observación individual en el contexto de las observaciones de grupo



- CE1.EyFI.12. Adquirir juicio crítico para ensamblar las observaciones obtenidas en las sesiones prácticas con la información teórica recibida en las aulas o encontrada en sus libros de texto.
- CE1.EyFII.1. Conocer los principios generales de funcionamiento del sistema renal.
- CE1.EyFII.2. Conocer en detalle las funciones digestivas del organismo humano.
- CE1.EyFII.3. Conocer en detalle los mecanismos de control e integración de las funciones nutritivas ejercidas por el sistema endocrino.
- CE1.EyFII.4. Conocer los mecanismos integrados del control de la ingesta en el hombre.
- CE1.BE.1. Conocer los conceptos básicos de la epidemiología y bioestadística y su aplicación a las ciencias nutricionales.
- CE1.BE.2. Estar familiarizado con las opciones de diseño existentes para conseguir objetivos de investigación epidemiológica
- CE1.BE.3. Comprender la trascendencia de los modelos causales en epidemiología
- CE1.BE.4. Conocer y aplicar los principios básicos para la elaboración de cuestionarios de recogida de información.
- CE1.BE.5. Conocer los errores más frecuentes en el diseño y análisis de estudios epidemiológicos así como los procedimientos para corregirlos en el diseño o mediante técnicas estadísticas.
- CE1.BE.6. Comprender la importancia de la investigación cualitativa en la investigación nutricional actual
- CE1.BE.7. Conocer los principios del método científico, la investigación biomédica en nutrición y el ensayo clínico.
- CE1.BE.8. Conocer los conceptos básicos de bioestadística y su aplicación a las ciencias de la nutrición.
- CE1.BE.9. Ser capaz de diseñar y realizar estudios estadísticos sencillos utilizando programas informáticos e interpretar los resultados.
- CE1.BE.10. Entender e interpretar los datos estadísticos en la literatura científica.
- CE1.BE.11. Comprender e interpretar críticamente textos científicos.
- CE1.CC. 1. Conocer las bases psicológicas y los factores que inciden en el comportamiento humano.
- CE1.CC.2. Conocer la evolución antropológica y sociológica de los hábitos alimentarios.
- CE1.CC.3. Identificar las bases psico-sociales que inciden en la conducta alimentaria.
- CE1.CC.4. Conocer las actitudes implicadas en el proceso de nutrición y alimentación humana
- CE1.CC.5. Conocer las distintas técnicas de comunicación aplicables en alimentación humana.
- CE1.FN1. Establecer las relaciones entre alimentación, nutrición y la salud
- CE1.FN2. Reconocer los factores determinantes de la alimentación
- CE1.FN3. Conocer distintos patrones alimentarios en función de las características sociales y culturales de la población.⁽¹⁾
- CE1.FN4. Identificar los factores que interactúan con la nutrición.
- CE1.FN5. Conocer los nutrientes y sus funciones en el organismo.
- CE1.FN6. Conocer las bases de los requerimientos y las recomendaciones nutricionales.
- CE1.FN7. Relacionar las situaciones de riesgo alimentario y nutricional con el déficit o exceso de energía y nutrientes en un determinado medio socio-cultural.
- CE1.FN8. Reconocer otros compuestos orgánicos de interés en alimentación y nutrición.
- CE1.FN9. Aplicar los fundamentos básicos de la investigación en alimentación y nutrición.
- CE1.FN10. Conocer las bases del sistema sanitario y cómo se integra la nutrición en los distintos niveles del sistema de salud.⁽²⁾

2. Módulo Ciencias de los Alimentos

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo; apartado 5, en relación a este módulo, establece las siguientes competencias:

- CE2.1. Identificar y clasificar los alimentos y los productos e ingredientes alimentarios.
- CE2.2. Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas, así como las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CE2.3. Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE2.4. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE2.5. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE2.6. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE2.7. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respecto a la gastronomía tradicional.

En función de las materias establecidas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Valladolid, se establecen las siguientes competencias específicas propias de las materias de este módulo:



- CE2.Br.1. Conocer las propiedades físico-químicas y estructura de los alimentos.
- CE2.Br.2. Conocer la composición química y el valor nutritivo de los alimentos.
- CE2.Br.3. Conocer los nuevos alimentos presentes en el mercado alimentario.
- CE2.Br.4. Manejar los alimentos por su composición química y valor nutritivo para alcanzar los objetivos nutricionales asignados a una dieta.
- CE2.TA.1. Conocer las características organolépticas de los alimentos.
- CE2.TA.2. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis químico de los alimentos y productos alimentarios.
- CE2.TA.3. Conocer los distintos tipos de alteraciones que pueden sufrir los alimentos.
- CE2.TA.4. Conocer las modificaciones que se producen en las propiedades físico-químicas y estructura de los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.
- CE2.TA.5. Conocer las modificaciones que se producen en el valor nutritivo de los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos.
- CE2.TA.6. Conocer los principales métodos de conservación de los alimentos.
- CE2.TD.1. Aplicación práctica de las recomendaciones nutricionales a través de las guías alimentarias.
- CE2.TD.2. Calcular, planificar y elaborar dietas y menús.
- CE2.TD.3. Aprender a desarrollar y utilizar las listas de intercambio de alimentos.
- CE2.TD.4. Planificar dietas y menús por el sistema de intercambios.
- CE2.TCyG.1. Conocer los distintos tipos de instalaciones destinadas al tratamiento culinario y sus condiciones óptimas.
- CE2.TCyG.2. Conocer los distintos tipos de tratamientos culinarios.
- CE2.TCyG.3. Conocer las nuevas tecnologías implicadas en la preparación culinaria.
- CE2.TCyG.4. Conocer los cambios que los tratamientos culinarios producen en los alimentos a nivel físico, químico y nutricional.
- CE2.TCyG.5. Conocer los factores de calidad sanitaria, organoléptica y nutricional implicados en la elaboración de cada plato cocinado, así como los modos de evaluación y control que deben ser aplicados.
- CE2.TCyG.6. Conocer los planteamientos actuales exigidos por la restauración colectiva y sus distintos sistemas de producción y distribución.
- CE2.MPA.1. Conocer la estructura y las propiedades biológicas de los microorganismos para interpretar la interrelación con los alimentos.
- CE2.MPA.2. Comprender las bases de la clasificación e identificación de los microorganismos.
- CE2.MPA.3. Adquirir conceptos de genética microbiana para comprender la implicación de los microorganismos en la industria alimentaria.
- CE2.MPA.4. Conocer los microorganismos implicados en las alteraciones de los alimentos.
- CE2.MPA.5. Reconocer la importancia epidemiológica y preventiva de los microorganismos transmitidos por los alimentos.
- CE2.MPA.6. Conocer las características biológicas, mecanismos patogénicos y acción patógena de los microorganismos relacionados con los alimentos que producen infecciones.
- CE2.MPA.7. Conocer los principales compuestos antimicrobianos y los sistemas microbiológicos implicados en la conservación de los alimentos.
- CE2.MPA.8. Conocer los procesos de fermentación alimentaria y los microorganismos implicados en ellos.
- CE2.MPA.9. Demostrar conocimientos básicos sobre la manipulación y procesamiento de las muestras de alimentos en el laboratorio para su análisis microbiológico.
- CE2.MPA.10. Desarrollar la capacidad para poder interpretar adecuadamente los informes microbiológicos.
- CE2.TXA.1. Conocer los principios generales de la toxicología humana.
- CE2.TXA.2. Interpretar resultados analíticos de presencia de contaminantes tóxicos en los alimentos.
- CE2.TXA.3. Conocer las bases cinéticas de la exposición a tóxicos.
- CE2.TXA.4. Conocer la toxicología clínica sistemática de las principales toxinas que pueden estar presentes en los alimentos.
- CE2.TXA.5. Evaluar los riesgos potencialmente tóxicos de los alimentos.
- CE2.TXA.6. Conocer los mecanismos por los cuales pueden aparecer sustancias tóxicas en los alimentos.
- CE2.TXA.7. Conocer las bases del tratamiento de las intoxicaciones alimentarias.

3. Módulo Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo; apartado 5, en relación a este módulo, establece las siguientes competencias:

- CE3.1. Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- CE3.2. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE3.3. Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
- CE3.4. Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.



- CE3.5. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE3.6. Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- CE3.7. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos, evaluando el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE3.8. Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE3.9. Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria y el mantenimiento del medio ambiente sostenible.

En función de las materias establecidas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Valladolid, se establecen las siguientes competencias específicas propias de las materias de este módulo:

- CE3.HS.1. Relacionar los conceptos de Higiene, Seguridad Alimentaria, y Control de Calidad con el Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- CE3.HS.2. Conocer los distintos contaminantes abióticos y bióticos con mayor relación con la Higiene y la Seguridad Alimentaria.
- CE3.HS.3. Conocer los aspectos relativos a la higiene del personal, de las industrias y de los establecimientos alimentarios.
- CE3.HS.4. Capacidad para establecer un control de calidad basado en el sistema APPCC.
- CE3.NL.1. 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.
- CE3.NL.2. Desarrollar la capacidad para ejercer la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CE3.NL.3. Reconocer las propias limitaciones y 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.
- CE3.EG.1. Aprender a comunicar 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.
- CE3.EG.2. Poseer y comprender conocimientos básicos de Economía y Empresa aplicados al sector agroalimentario que alcancen el nivel propio de los libros de texto avanzados e incluyan también algunos aspectos que se sitúan en la vanguardia de la Ciencia Económica.
- CE3.EG.3. Conocer los elementos clave para el asesoramiento científico y técnico en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los objetivos empresariales y la legislación vigente.
- CE3.EG.4. Conocer y comprender la importancia de las etapas por las que atraviesa el diseño, la organización y la gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE3.EG.5. Comprender la importancia de implantar sistemas de calidad en la empresa agroalimentaria y, en especial, los sistemas de calidad total, y conocer los elementos y mecanismos adecuados para su adecuada implantación.
- CE3.EG.6. Adquirir los conocimientos básicos que permitan participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables, asesorando sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor.
- CE3.EG.7. Conocer los elementos clave de la protección del consumidor, en el marco de la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y el desarrollo sostenible, así como los instrumentos económicos más apropiados para conseguirlo de una manera eficiente.
- CE3.EGA.1. Poseer un conocimiento adecuado del concepto de empresa, su marco institucional y jurídico, así como los elementos básicos de la organización, la gestión y la comercialización.
- CE3.EGA.2. Conocer los aspectos económico-financieros de los agentes económicos (empresas, economías domésticas y sector público) y los factores determinantes de su comportamiento a la hora de tomar decisiones de carácter económico.
- CE3.EGA.3. Conocer los instrumentos económicos disponibles, así como sus ventajas e inconvenientes, para diseñar políticas agroalimentarias y sus efectos sobre los objetivos de carácter socioeconómico.
- CE3.EGA.4. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de carácter económico-financiero siguiendo el método científico y comprendiendo las limitaciones del pensamiento económico.
- CE3.EGA.5. Saber aplicar los conocimientos adquiridos al trabajo profesional de un dietista-nutricionista, y poseer las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas de carácter económico.



CE3.EGA.6. Poseer habilidad para buscar, filtrar, procesar e interpretar económicamente diversas fuentes de información (bibliografía y estadísticas), tanto en lengua española como inglesa, mediante diferentes herramientas, incluyendo los recursos telemáticos.

CE3.EGA.7. Demostrar capacidad intelectual para el pensamiento analítico, la interpretación económica de documentos y bases de datos, y el desarrollo de un espíritu crítico ante el saber establecido.

CE3.EGA.8. Poder transmitir (oralmente y por escrito) información, ideas, problemas y soluciones, relacionados con aspectos económicos y de empresa, a públicos especializados y no especializados de forma, ordenada, concisa, clara, sin ambigüedades y siguiendo una secuencia lógica.

CE3.EGA.9. Adquirir la capacidad para trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas, aceptando o refutando mediante razonamientos lógicos los argumentos de los demás y contribuyendo con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

CE3.EGA.10. Gestionar de forma eficiente el tiempo, tanto en el trabajo individual como en equipo, así como planificar y organizar los recursos disponibles estableciendo prioridades y demostrando capacidad para tomar decisiones y afrontar dificultades cuando éstas aparezcan.

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

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo; apartado 5, en relación a este módulo, establece las siguientes competencias:

CE4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE4.2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.

CE4.3. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE4.4. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE4.5. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE4.6. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE4.7. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE4.8. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE4.9. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE4.10. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE4.11. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.

CE4.12. Interpretar una historia clínica.

CE4.13. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE4.14. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE4.15. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE4.16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE4.17. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE4.18. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE4.19. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

CE4.20. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE4.21. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE4.22. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

CE4.23. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE4.24. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE4.25. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

CE4.26. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

En función de las materias establecidas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Valladolid, se establecen las siguientes competencias específicas propias de las materias de este módulo:

CE4.EVEN.1. Calcular las necesidades nutricionales del individuo sano, en relación a la edad, sexo y otras situaciones fisiológicas.

CE4.EVEN.2. Seleccionar y aplicar correctamente los distintos métodos útiles en la determinación de los requerimientos energéticos

CE4.EVEN.3. Identificar los factores implicados en la regulación de la ingesta



- CE4.EVEN.4. Manejar las técnicas y métodos útiles en la valoración del estado nutricional.
- CE4.EVEN.5. Colaborar con el equipo multidisciplinar de nutrición en la evaluación y seguimiento de individuos y colectividades.
- CE4.D.1. Identificar y evaluar distintos patrones de consumo alimentario.
- CE4.D.2. Manejar y utilizar los distintos suplementos y productos dietéticos.
- CE4.D.3. Planificar, implantar y evaluar dietas modificadas en energía, nutrientes, textura y consistencia para sujetos y/o grupos.
- CE4.CV.1. Establecer las relaciones entre la nutrición y el crecimiento.
- CE4.CV.2. Identificar los cambios madurativos que tienen lugar en niño y su repercusión sobre la alimentación y la nutrición.
- CE4.CV.3. Definir los cambios fisiológicos con repercusión sobre la alimentación y la nutrición en el ciclo vital
- CE4.CV.4. Identificar y adaptar las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo vital.
- CE4.CV.5. Establecer las bases para la aplicación de las recomendaciones nutricionales en los distintos periodos del ciclo vital.
- CE4.CV.6. Diferenciar las necesidades de una persona físicamente activa y una persona sedentaria.⁽¹⁾
- CE4.CV.8. Diseñar y programa dietas a lo largo del ciclo vital, en diversas situaciones fisiológicas.
- CE4.AFD.1. Conocer los fundamentos básicos de la fisiología del ejercicio físico.
- CE4.AFD.2. Conocer la influencia del ejercicio físico sobre la salud.
- CE4.AFD.3. Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.
- CE4.AFD.4. Identificar las distintas fuentes energéticas utilizadas por el organismo en función del tipo e intensidad del ejercicio o actividad realizado
- CE4.AFD.5. Identificar los problemas dietético-nutricionales del deportista.
- CE4.AFD.6. Diseñar planes de actuación dietético-nutricional adaptados a distintas prácticas deportivas.
- CE4.AFD.7. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética en el deporte.
- CE4.AFD.8. Conocer los distintos tipos de ayudas ergogénicas, con especial hincapié en las farmacológicas y nutricionales.
- CE4.NSI1. Conocer las características estructurales y funcionales del sistema inmune asociado a la mucosa gastrointestinal
- CE4.NSI2. Conocer los mecanismos de la mucosa gastrointestinal para discriminar entre proteínas de la dieta y proteínas de microorganismos.
- CE4.NSI3. Conocer los efectos de diferentes macro y micronutrientes en la regulación de las respuestas inmunológicas
- CE4.NSI4. Conocer las principales terapias y métodos dietéticos utilizados para potenciar el sistema inmunológico
- CE4.NSI5. Conocer las principales patologías de base inmunológica asociadas a la nutrición: alergia alimentaria, malnutrición
- CE4.Fp1. Adquirir una base de conocimientos sobre fisiopatología y patogenia que les permitan comprender el papel etiológico, preventivo y terapéutico que la dieta puede tener en la patología humana.
- CE4.Fp2. Conocer los grandes síndromes de la patología humana y su relación etiológica, patogénica, fisiopatológica y semiogénica con los aspectos nutricionales.
- CE4.Fp3. Adquirir la base necesaria sobre los mecanismos del enfermar humano, que les permita integrar posteriormente conocimientos de nutrición humana y dietoterapia, aplicados y más específicos, así como nuevos conocimientos o desarrollos tecnológicos con criterio científico y capacidad crítica basado en los conocimientos fisiopatológicos científicos.
- CE4.Fp4. Conocer, comprender y utilizar adecuadamente la terminología médica necesaria para el desempeño de su profesión en el ámbito clínico.
- CE4.NPAA 1. Conocer la relación entre malnutrición y enfermedad
- CE4.NPAA 2. Identificar las situaciones de estrés metabólico y su repercusión sobre el estado nutricional
- CE4.NPAA 3. Adaptar y aplicar las recomendaciones nutricionales en función de los cambios fisiopatológicos en situación de enfermedad
- CE4.NPAA 4. Aplicar la sistemática del abordaje dietético y soporte nutricional en diferentes procesos patológicos
- CE4.NPAA 5. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a enfermedades digestivas
- CE4.NPAA 6. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a patologías órgano-específicas.
- CE4.NPAA 7. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a patologías metabólicas
- CE4.NPAA 8. Bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en alteraciones nutricionales secundarias a patología infecciosa y SIDA.





- CE5.SPN.4. Integrar las actividades propias del nutricionista en las del resto del equipo de salud pública en el control de enfermedades transmitidas por agua y alimentos
- CE5.SPN.5. Participar en las diferentes fases de los programas de salud pública.
- CE5.SPN.6. Identificar la utilidad de las diferentes organizacionales nacionales e internacionales relacionadas con la nutrición en la práctica profesional.
- CE5.NC.1. Interpretar los datos de consumo de alimentos a nivel nacional y familiar publicados por distintos organismos e instituciones.
- CE5.NC.2. Diseñar, aplicar e interpretar los distintos tipos de encuestas alimentarias con objeto de conocer el consumo de alimentos de una población o colectivo.
- CE5.NC.3. Conocer los condicionantes de salud en la población.
- CE5.NC.4. Manejar las bases de la educación para la salud.
- CE5.NC.5. Conocer las teorías y modelos de la enseñanza y el aprendizaje.
- CE5.NC.6. Conocer los factores que influyen en la conducta alimentaria.
- CE5.NC.7. Conocer la metodología en educación alimentaria y nutricional.
- CE5.NC.8. Participar como educadores en alimentación y nutrición en los procesos de planificación sanitaria.
- CE5.NC.9. Aprender a diseñar un proyecto de educación nutricional en sus distintos ámbitos de aplicación y dirigido a personas sanas o enfermas.
- CE5.NC.10. Colaborar en los programas de formación de formadores en relación con la alimentación, la nutrición y la salud.
- CE5.NC.11. Coordinar y participar en grupos de trabajo para consensuar recomendaciones dietético-nutricionales destinadas a la población general o a grupos específicos de individuos sanos o enfermos.
- CE5.NC.12. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias y nutricionales en el marco de la promoción de la salud.
- CE5.NC.13. Coordinar, elaborar, distribuir y realizar el seguimiento de protocolos dietéticos.
- CE5.NC.14. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de programas de alimentación y nutrición.
- CE5.NC.15. Participar en el diseño de las políticas alimentarias nutricionales del país (a nivel estatal, de comunidad autónoma o local).
- CE5.NC.16. Realizar intervenciones en alimentación y nutrición en países en vías de desarrollo (programas nacionales, colaboración con ONG,...).
- CE5.NC.17. Ser miembro activo en acciones relacionadas con emergencias y catástrofes a nivel mundial.
- CE5.NC.18. Estar presente en los foros internacionales que velan por la alimentación y nutrición humana (OMS, FAO, Consejo de Europa,...).
- CE5.RC.1. Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.
- CE5.RC.2. Identificar las características generales de un servicio de alimentación y de las empresas de restauración colectiva.
- CE5.RC.3. Planificar un servicio de alimentación.
- CE5.RC.4. Intervenir en la gestión del servicio.
- CE5.RC.5. Implantar un sistema APPCC en restauración colectiva: (definición de los puntos críticos y diseñar los correspondientes registros para su control).
- CE5.RC.6. Incorporar y aplicar las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.
- CE5.RC.7. Diseñar menús adaptados a las necesidades de distintos colectivos y elaborar las recomendaciones dietéticas.
- CE5.RC.8. Identificar consecuencias y repercusiones de la restauración colectiva.

6. Módulo Prácticum y Trabajo de Fin de Grado

La Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo; apartado 5, en relación a este módulo, establece las siguientes competencias:

- CE6.1. Prácticas 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.
- CE6.2. Trabajo fin de grado: materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

Competencias Transversales (CT)

- Las competencias generales referidas a la Ley 3/2007 de igualdad entre hombres y mujeres, Ley 51/2003 de no discriminación y accesibilidad de las personas con discapacidad y a la Ley 27/2005 de cultura de la paz, se han incluido en todas las materias con la finalidad de facilitar su adquisición en



cualquier entorno de desarrollo del plan de estudios, así como en cualquier actividad formativa presencial.

- Idéntica consideración se ha hecho respecto a las consideradas como competencias generales comunes (CG.1 y CG.2), por su propia naturaleza básica, resultando imprescindibles en cualquier ámbito profesional.
- Se ha tenido especial cuidado en la redacción de las competencias, de forma que estén alineadas con las actividades formativas propuestas y puedan ser evaluables.
 - CT1. Ser capaz de observar y escuchar activamente
 - CT2. Motivación por la calidad de la actuación
 - CT3. Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión
 - CT4. Trabajo en equipo
 - CT5. Compromiso ético
 - CT6. Trabajo en un equipo de carácter interdisciplinario
 - CT7. Creatividad en el ejercicio de la profesión
 - CT8. Autonomía y regulación de su propio aprendizaje
 - CT9. Habilidad en las relaciones interpersonales
 - CT10. Capacidad de organización y planificación
 - CT11. Adaptación a nuevas situaciones
 - CT12. Resolución de problemas
 - CT13. Razonamiento crítico
 - CT14. Capacidad de análisis y síntesis
 - CT15. Capacidad e interés por el aprendizaje autónomo
 - CT16. Conocer y manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información
 - CT17. Iniciativa y espíritu emprendedor
 - CT18. Gestionar la relación con el otro
 - CT19. Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio
 - CT20. Capacidad de gestión de la información

