

Nutrició Humana i Dietètica

Estudis de grau – Crèdits ECTS: 240

Branca de coneixement: Ciències de la Salut

Centre: **Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació**, Campus de l'Alimentació de Torribera, Av. Prat de la Riba, 171 – 08921 Santa Coloma de Gramenet – Tel. 934 031 978

Per a més informació: <https://www.ub.edu/portal/web/farmacia>

Objectiu

- Formar professionals capaços de desenvolupar activitats orientades a l'alimentació de la persona o de grups de persones per atendre'n les necessitats fisiològiques i, si és el cas, patològiques, tenint en compte els principis de protecció i promoció de la salut, la prevenció de malalties i el tractament dietètic-nutricional.

Competències

Els futurs graduats adquiriran competències específiques relacionades amb la seva tasca professional com a nutricionistes-dietistes i competències genèriques necessàries per desenvolupar qualsevol activitat professional. Es poden resumir en sis eixos:

- Conèixer els aliments i productes alimentaris per poder assessorar en el desenvolupament i comercialització dels productes alimentosos d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent.
- Conèixer els nutrients, la seva funció en l'organisme, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional. Aquests coneixements són la base per poder dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, i així desenvolupar els plans d'actuació dietètica adaptats a diferents situacions: persones sanes, persones en situacions especials, situacions patològiques.
- 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, portant a terme l'educació alimentària-nutricional de la població, i col·laborant en la planificació i desenvolupament de polítiques en matèria d'alimentació, nutrició i seguretat alimentària.
- Desenvolupar competències transversals sistèmiques, instrumentals i personals, tal com: capacitat per prendre decisions i per adaptar-se a noves situacions; treballar en equip; tenir habilitats de comunicació i d'ús de la informació en l'àmbit del dietista-nutricionista
- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, sent capaços de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes, seguint el mètode científic i entenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.
- Incorporar els principis ètics i les concepcions deontològiques en tots els àmbits del desenvolupament professional.

Perfil d'accés recomanat

- Coneixements generals de biologia.
- Bon nivell de química general, amb coneixements bàsics de química orgànica i inorgànica.
- Formació bàsica en matemàtiques i física.
- Coneixements d'anglès, sobretot pel que fa a la comprensió lectora.
- Coneixements d'informàtica a nivell d'usuari.
- Interès per la salut humana.

Sortides professionals

- Alimentació de persones sanes: restauració col·lectiva, centres esportius, escoles, etc.
- Alimentació de persones que pateixen malalties agudes o cròniques: en hospitals, centres d'atenció primària, centres geriàtrics, etc.
- Indústries alimentàries: informació, disseny i promoció de productes.
- Administracions públiques: participació en programes de prevenció i promoció de la salut.
- Organitzacions de consumidors.
- Educació alimentària i nutricional.
- Comunicació i divulgació en diversos mitjans.
- Recerca en Nutrició.
- Exercici lliure de la professió.

Itinerari curricular del Grau de Nutrició Humana i Dietètica

Primer semestre		Segon semestre	
PRIMER	ECTS		ECTS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Antropologia i Psicologia del Comportament Alimentari ▪ Biologia cel·lular i genètica ▪ Bioquímica ▪ Experimentació al Laboratori ▪ Química General i Inorgànica 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bioestadística i Matemàtica Aplicada ▪ Biologia Molecular i Genòmica ▪ Física i Físicoquímica ▪ Fisiologia Humana ▪ Química Orgànica 	6 6 6 6 6
SEGON			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ampliació de Fisiologia Humana ▪ Bromatologia I ▪ Eines i Estratègies Dietètiques ▪ Microbiologia i Parasitologia ▪ Nutrició Bàsica 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bromatologia II ▪ Deontologia, Bioètica i Dret en Nutrició Humana i Dietètica ▪ Nutrició i Dietètica ▪ Regulació del Metabolisme ▪ Tècniques Culinàries 	6 6 6 6 6
TERCER			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patologia Nutricional i Dietoteràpia ▪ Psicologia i Educació Terapèutica ▪ Restauració Col·lectiva ▪ Salut Pública ▪ Seguretat Alimentària 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrició Comunitària i Epidemiologia Nutricional ▪ Patologia Cardiovascular i Dietoteràpia ▪ Patologia General i Dietoteràpia ▪ Assignatures optatives 	9 6 9 6
QUART			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Complementos Dietètics i Aliments Funcionals ▪ Nutrició Hospitalària i Alimentació Artificial ▪ Nutrició Molecular ▪ Qualitat i Gestió a l'Empresa Alimentària ▪ Assignatures optatives 	6 6 6 6 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pràctiques Externes ▪ Treball Final de Grau 	24 6

Assignatures optatives

Primer semestre	ECTS	Segon semestre	ECTS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentació i Immigració ▪ Investigació Experimental en Nutrició ▪ Treball Dirigit 	3 3 6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitoteràpia ▪ Interacció Aliment-Medicament ▪ Nutrició i Activitat Física ▪ Plantes d'Ús Alimentari ▪ Innovació, Màrqueting i Comunicació (de CTA, compartida) ▪ Treball Dirigit 	3 3 3 3 6