



- CG1 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.
- CG2 Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 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
- CG4 Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuándo es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG5 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.
- CG6 Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención nutricional del dietistanutricionista
- CG8 Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Conocer su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9 Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10 Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG11 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG12 Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13 Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 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.
- CG15 Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 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.
- CG18 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del dietista-nutricionista.
- CG20 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.
- CG21 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.
- CG22 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.
- CG23 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.
- CG24 Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- CG25 Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG27 Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28 Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29 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.





- CE01 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE02 Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- CE03 Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- CE04 Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- CE05 Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- CE06 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- CE07 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE08 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
- CE09 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.
- CE10 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación
- CE11 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- CE12 Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CE13 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE14 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- CE15 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE16 Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CE17 Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.
- CE18 Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente
- CE19 Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- CE20 Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- CE21 Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- CE22 Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias
- CE23 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- CE24 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables
- CE25 Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria
- CE26 Aplicar las ciencias de los Alimentos y de la nutrición a la práctica dietética
- CE27 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE28 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE29 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE30 Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE31 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE32 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE34 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE37 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE38 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE40 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE42 Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE43 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE44 Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes
- CE45 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética
- CE46 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE47 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- CE48 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE49 Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
- CE50 Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- CE51 Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CE52 Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE53 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

CE54 Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

CE55 Prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

CE56 Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

CE57 Conocer y comprender las bases y fundamentos de todas aquellas disciplinas necesarias para el desarrollo efectivo y seguro de la práctica profesional en el campo de la alimentación, la nutrición y la dietética

CE58 Adquirir la capacidad de reflexión sobre los fundamentos básicos del pensamiento occidental

CE59 Procurar al alumno capacidad de análisis y síntesis sobre las realidades sociales y corrientes de pensamiento que afectan al devenir histórico de la Humanidad

CE60 Capacitar al alumno para reflexionar sobre el significado profundo de la existencia del hombre

CE61 Ser capaz de recoger los datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional antes de desarrollar la respuesta dietética más apropiada

CE62 Traducir la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional, para la promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de la enfermedad relacionada con la alimentación

CE63 Comprender, valorar y aplicar métodos para evaluar la práctica del ejercicio profesional como individuo y en el seno de un equipo multidisciplinar

CE64 Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios y en la modificación de los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como en su estado nutricional, actuando en todos los ámbitos relacionados con la alimentación, tanto a nivel social, como comercial o político.

CE65 Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación, soporte nutricional hospitalario y tratamiento dietético nutricional ambulatorio en procesos patológicos

CE66 Intervenir en la planificación, organización, gestión e implementación de los servicios de alimentación colectiva, actuando en la planificación de menús, en lo relativo a la calidad y seguridad alimentaria y proporcionando la formación higiénico – sanitaria y dietético nutricional adecuadas al personal implicado en el servicio

CE67 Participar en y actuar como asesor, evaluador y comunicador en materias relacionadas con la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

CE68 Comprender la necesidad de influir en y contribuir a todas aquellas actividades que permiten que el individuo o la colectividad adquieran hábitos alimentarios apropiados y saludables

CE69 Planificar menús para personas sanas y ser capaz de modificarlos y adaptarlos a todos los grupos de edad, a las personas enfermas, a diferentes grupos culturales, teniendo siempre presente el respeto a las personas, sus circunstancias personales y sus recursos económicos

CE70 Planificar, aplicar, evaluar y revisar los programas dietéticos nutricionales para individuos y grupos poblacionales, integrando en ellos los programas de educación sanitaria y promoción de la salud en el contexto de un programa general de la atención sanitaria

CE71 Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, con otros profesionales de la salud, con profesionales de la alimentación o los medios de comunicación, en temas relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud de las personas.

CE72 Reconocer el papel y la contribución del dietista nutricionista a los sistemas y servicios de salud, nacionales e internacionales, a través del conocimiento de las políticas sanitarias, la organización de los sistemas sanitarios, educativos y sociales, el conocimiento y participación en programas de promoción de la salud, el reconocimiento de los servicios sociales disponibles y la legislación aplicable a los servicios de nutrición y dietética

CE73 Ser un referente para la elaboración, desarrollo e implementación de programas educativos y formativos en materia de alimentación y nutrición.

CE74 Saber utilizar en el contexto propio de la alimentación y del desempeño profesional una lengua moderna y su terminología específica

CE75 Dominar instrumentalmente una lengua moderna y adquirir capacidad de comunicación oral y escrita

CE76 Reconocer la necesidad y ser capaz de establecer planes para el desarrollo profesional, incluyendo métodos para actualizarse en conocimientos y práctica profesional

CE77 Reconocer, contribuir y promocionar la investigación en temas relacionados con la alimentación, la nutrición y la práctica dietética, así como compartir y comunicar los resultados de la práctica dietética y la investigación con otros profesionales y la comunidad científica

CE78 Procurar que los alumnos adquieran conciencia crítica de la relación entre el pensamiento y los procesos actuales y el pasado.

CE79 Hacer que el alumno se inicie en la capacidad para discernir el lugar que ocupa el hombre en la naturaleza y la sociedad.

