CIÈNCIES DE LA SALUT

NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

ADEMA Escola Universitària

Universitat de les Illes Balears

#SOM UIB

GRAU

En què consisteix?

L'objectiu fonamental del Grau en Nutrició Humana i Dietètica és oferir a l'estudiant els coneixements necessaris i pràctiques adequades perquè adquireixi les competències i les capacitacions pròpies de la professió de Dietista-Nutricionista, i que estigui preparat per al desenvolupament de l'exercici professional en els diferents àmbits, en activitats orientades a la cura i millora de la nutrició i alimentació de la persona o grups de persones, d'acord amb els principis bàsics de la prevenció i salut pública.

Quines competències adquiriràs?

El Pla d'Estudis del Grau de Nutrició Humana i Dietètica està dissenyat per dotar l'estudiant de les competències pròpies de la professió de Dietista-Nutricionista, d'acord amb la legislació vigent Ordre CIN/730/2009, de 18 de març. Aquestes competències s'emmarquen en els blocs fonamentals següents:

A. Valors professionals, actituds i comportaments.
B. Habilitats de comunicació i de maneig de la informació.
C. Conèixer i aplicar les Ciències dels Aliments.
D. Conèixer i aplicar les Ciències de la Nutrició i de la Salut.
E. Conèixer els fonaments de la Salut Pública i Nutrició Comunitària.
F. Adquirir capacitat de gestió i assessoria legal i científica.
G. Adquirir capacitat per gestionar la qualitat i restauració col·lectiva.
H. Desenvolupar capacitat d'anàlisi crítica i recerca.

Quin perfil has de tenir?

- Interès general previ per les Ciències de la Salut.
- Coneixements generals de Biologia i Química.
- Coneixements d'informàtica a nivell d'usuari.
- Capacitat de comunicació oral i escrita en llengües oficials.
- Capacitat de comunicació oral i escrita en llengua anglesa.
- Vocació de servei en activitats sanitàries.
- Interès per la Nutrició.
- Interès per la salut i el benestar de les persones.
- Capacitat de treball, esforç i dedicació.
- Capacitat de lectura comprensiva, expressió oral i escrita.
- Capacitació per treballar en equips específics o multidisciplinaris i/o internacionals.
- Capacitat crítica, analítica i flexible.
- Capacitat de presa de decisions.
- Compromís ètic.
- Habilitats de compromís personal.
- Actitud científica.
- Ment oberta en els avenços tecnològics i noves tècniques.
- Capacitat d'esperit emprenedor, creatiu i innovador.

Quines sortides professionals tindràs?

El graduat/a en Nutrició-Humana i Dietètica estarà habilitat per a l'exercici de la professió de Dietista-Nutricionista en l'àmbit clínic i residencial, l'àmbit comunitari o de salut pública, la restauració col·lectiva, la indústria alimentària, la indústria assessora/màrqueting, i la docència i recerca. Aquesta titulació atorga a l'estudiant les atribucions professionals regulades per la Llei 44/2003, de 21 de novembre, d'ordenació de les professions sanitàries.

Segons el que descriu el Llibre blanc per a la titulació de Grau en Nutrició Humana i Dietètica (Agència Nacional d'Avaluació de la Qualitat i Acreditació) sobre els estudis d'inserció laboral, l'activitat laboral dels Dietistes-Nutricionistes està centrada principalment en:

- Educació alimentària-nutricional.
- Nutrició clínica.
- Docència i formació.
- Esport, estètica i salut.
- Restauració col·lectiva social/comercial.
- Recerca, desenvolupament i innovació.
- Comercialització, comunicació i màrqueting.
- Producció.
- Assistència primària.
- Gestió i control de qualitat de processos i productes.
- Seguretat alimentària.
- Salut pública/comunitària.
- Assessoria legal, científica i tècnica.

MÉS INFORMACIÓ

www.eua.edu.es

C/ Gremi de Passamaners, 11
Tel: 871 770307
info@eua.edu.es

Universitat de les Illes Balears

#SOM UIB

CIÈNCIES DE LA SALUT

NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

ADEMA Escola Universitària

PLA D'ESTUDIS

PRIMER CURS

Primer semestre

- Biologia General*.
- Psicologia del Comportament*.
- Bioquímica I*.
- Citologia i Histologia Humana*.
- Alimentació i Cultura*.

Segon semestre

- Genètica i Immunologia*.
- Aplicació de les TIC a la Pràctica Professional*.
- Bioquímica II*.
- Fisiologia i Anatomia Humana*.
- Estadística Aplicada i Introducció a la Recerca en Salut*.

SEGON CURS

Primer semestre

- Bromatologia I.
- Deontologia i Legislació Alimentària.
- Microbiologia i Parasitologia Alimentària
- Habilitats Culinàries.
- Nutrició.

Segon semestre

- Bromatologia II.
- Toxicologia Alimentària.
- Anàlisi dels Aliments.
- Fisiopatologia.
- Dietètica.

TERCER CURS

Primer semestre

- Higiene, Seguretat Alimentària i Control de Qualitat.
- Dietoteràpia.
- Nutrició Clínica.
- Fonaments d'Enginyeria i Tecnologia dels Aliments.
- Nutrició en els Cicles de la Vida.

Segon semestre

- Optativa 1 / Anglès Específic.
- Farmacologia i Immunologia Aplicada a la Nutrició.
- Educació i Comunicació Sanitària.
- Restauració Col·lectiva.
- Nutrigenòmica.

QUART CURS

Primer semestre

- Economia i Gestió de les Empreses Alimentàries
- Salut Pública.
- Nutrició Comunitària.
- Documentació i Metodologia Científica en Nutrició.
- Optativa 2.

Segon semestre

- Pràctiques Tutelades.
- Treball Fi de Grau.

Crèdits ECTS: 240

60	138	12	21	9
Formació bàsica*	Obligatoris	Optatius	Pràctiques externes	Treball de Fi de Grau

DARRERA ACTUALITZACIÓ: NOVEMBRE DE 2019

MÉS INFORMACIÓ

www.eua.edu.es

C/ Gremi de Passamaners, 11
Tel: 871 770307
info@eua.edu.es

PÀGINES BLAVES UIB