

# **DOBLE GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

## **OBJETIVOS Y COMPETENCIAS**

### **Objetivos**

Los egresados y egresadas que cursen esta titulación adquirirán la formación necesaria para, conocer la composición y propiedades de los alimentos, las causas de su deterioro, los procesos tecnológicos para la producción de alimentos de fácil consumo, seguros, sanos y saludables y con este conocimiento, dada la relación entre alimentación y salud, poder realizar un adecuado consejo dietético individual, poblacional y comunitario.

Este doble grado da una respuesta académicamente sólida y eficiente a los estudiantes interesados en ambos campos disciplinares, generando un tipo de profesional altamente cualificado que jugará un papel importante en temas de valoración, prevención e intervención y orientará para conseguir un adecuado estado nutricional tanto de individuos como de grupos poblacionales, así como en el diseño de nuevos alimentos saludables, proporcionando respuestas a los retos a los que se enfrentan las sociedades actuales, enmarcados en los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS).

### **Competencias**

Los egresados y egresadas del Doble Grado en NHyD-CyTA obtendrán una formación integral y completa en los campos tanto de la Nutrición como de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, optimizando de esta manera su capacidad profesional y de respuesta ante cualquiera de los retos que plantea actualmente el ámbito de la Alimentación Humana.

La profesión de Dietista-Nutricionista es una profesión regulada, tal y como se recoge en la Orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, muchas de las competencias básicas y obligatorias de NHyD y CyTA coinciden, no obstante, el Doble Grado incluye todas las competencias del Grado en NHyD con el objetivo de cumplir con la orden CIN.

#### Salidas Profesionales

En este Doble Grado se aúnan las salidas profesionales de ambos grados. La profesión de Dietista-Nutricionista está regulada por la Orden CIN/730/2009. Los futuros egresados y egresadas podrán ejercer su profesión en distintos ámbitos: sanitario, científico y académico. En el ámbito sanitario podrán proporcionar consejo dietético individual o colectivo a personas sanas o enfermas, en diferentes momentos del ciclo vital y teniendo en cuenta preferencias personales, nivel socioeconómico, opciones culturales y religiosas, etc.

En el ámbito de la restauración colectiva podrán gestionar servicios de restauración proponiendo programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos y proporcionando formación al personal implicado.

En el ámbito de la nutrición comunitaria y la salud pública podrán participar en estudios epidemiológicos y en actividades de promoción de la salud y educación nutricional.

En el ámbito de la industria alimentaria, podrán participar en Departamentos de Producción, Gestión/Control de Calidad y Análisis de Alimentos, I+D+i y Marketing, principalmente para el desarrollo de nuevos productos y para satisfacer las necesidades de los consumidores.

En el ámbito de la seguridad alimentaria podrán evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de alimentos e ingredientes, identificando posibles causas de deterioro de los alimentos.

En el ámbito de la consultoría podrán colaborar en la implantación y seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y en áreas relacionadas con la composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, en el desarrollo de tecnologías de elaboración y conservación de alimentos, etc.

En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica podrán estudiar e interpretar informes y expedientes administrativos en relación a un producto.

En los ámbitos docente e investigador, los graduados y graduadas en el doble grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de Alimentos podrán participar en los procesos de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; diseñar proyectos de investigación; identificar problemas y proponer soluciones.