

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Duración: 4 años

Créditos ECTS: 240

Plazas: 85

Horario 1.er curso: mañana y tarde

Lenguas: catalán, castellano e inglés

Nota de corte: 8,033

La alimentación puede ser una de las medicinas más poderosas. Convertirte en dietista nutricionista te hará conocer en profundidad, con una base científica sólida, cómo hacer de la alimentación una herramienta para prevenir y combatir enfermedades como la obesidad u otras patologías crónicas, tanto a escala individual como poblacional. Además, conocerás cómo se puede incrementar la calidad de vida de las personas que te rodean y te formarás para poder planificar, elaborar, supervisar y evaluar un plan de alimentación adaptado a las necesidades fisiológicas y patológicas de tus pacientes.

También podrás ejercer funciones de gestión en el ámbito de la restauración colectiva y asesoramiento en la innovación de nuevos productos y el marketing social relacionado con la alimentación en la industria alimentaria.

¿Por qué estudiar el grado en Nutrición Humana y Dietética en la URV?

Este grado de la URV tiene una clara vocación profesionalizadora. Por eso, las metodologías prácticas son muy importantes. Participarás en un gran abanico de seminarios y prácticas como ejercicios con pacientes simulados, juegos de rol y trabajos en equipo. A diferencia de otras universidades donde se imparte este grado, buena parte del profesorado y tutores de prácticas son profesionales dietistas-nutricionistas.

Aprenderás de la mano de profesorado de calidad que han sido reconocidos tanto en el ámbito científico como en el profesional.

La universidad ha establecido más de 30 convenios con centros, instituciones y empresas que trabajan con el sector alimentario y la formación específica de dietistas nutricionistas, por ejemplo, empresas dedicadas a la nutrición clínica, nutrición personalizada, nutrición deportiva, industria alimentaria y marketing para diseñar nuevos productos, etc.

Salidas profesionales

Podrás ejercer como dietista nutricionista en varios ámbitos:

Ámbito clínico

- Tratamiento y prevención de enfermedades
- Tratamiento dietético-nutricional en las diferentes etapas de la vida: infantil, embarazo, lactancia y vejez.

Nutrición deportiva y suplementación

- Asesoramiento dietético nutricional para la práctica deportiva y alto rendimiento
- Creación de nuevos suplementos deportivos

Industria alimentaria

- Asesoramiento en la creación de nuevos productos y en la mejora de los existentes

Salud pública

- Creación de planes de educación nutricional territoriales y guías alimentarias
- Diseño de campañas de promoción de la salud y prevención de enfermedades

Restauración colectiva

- Revisión de los menús para instituciones sanitarias, cáterin, restaurantes, centros escolares y campus de verano
- Responsable de seguridad alimentaria

Ámbito de la investigación y la docencia

- Participación en estudios nutricionales o de alimentos, tanto desde el punto de vista básico como aplicado.

Perfil recomendado

Se recomienda ser una persona con una fuerte capacidad de empatía y que te guste el trato con las personas. La preocupación por la salud y la capacidad de iniciativa y colaboración con otros profesionales son también características muy deseables para convertirte en un buen profesional en este ámbito.

Asignaturas

Distribución de los créditos del título

Formación básica: 66 ECTS

Formación obligatoria: 139 ECTS

Asignaturas optativas: 3 ECTS

Prácticas académicas externas: 26 ECTS

Trabajo de fin de grado: 6 ECTS

1r curso

ASIGNATURA	ECTS
Anatomía e Histología	9
Bases de la Documentación e Investigación	6
Bases de Educación, Ética y Comunicación	6
Bioquímica y Biología Molecular	9
Fisiología	6
Biología Celular y Fundamentos de Genética	6
Química y Física Aplicada	6
Alimentos	6
Bioestadística	6

2o curso

ASIGNATURA	ECTS
Dietética	12
Fisiopatología	9
Historia y Antropología	6
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	5
Fundamentos de Nutrición Humana	4
Microbiología General	5
Integración de la Nutrición I	3
Evaluación del Estado Nutricional y Metabólico	5
Psicología	6
Salud Pública	5

3r curso

ASIGNATURA	ECTS
Seguridad e Higiene de los Alimentos	6
Dietoterapia I	5
Farmacología	5
Organización y Gestión del Sistema Sanitario	3
Planificar Programas de Educación Nutricional	3
Tecnología Culinaria	6
Optativa	3
Dietoterapia II	5

Epidemiología Nutricional y Metodología de la Investigación	6
Integración de la Nutrición II	3
Nutrición Infantil y del Adolescente	5
Nutrición en el Envejecimiento y en la Cronicidad	3
Restauración Colectiva	3
Apoyo Nutricional y Ética	4

4o curso

ASIGNATURA	ECTS
Prácticas en Asistencia Primaria	4
Prácticas Clínicas	8
Prácticas Comunitaries	5
Prácticas Electivas	4
Prácticas de Restauración Colectiva	5
Economía, Emprendimiento y Empresa	3
Calidad y Legislación Alimentaria	6
Nutrición Comunitaria	6
Toxicología Alimentaria	5
Abordaje Dietético-Nutricional en el Deporte	3
Nutrición de precisión y Ciencias Ómicas	4
Trabajo de Fin de Grado	6