

DIPLOMATURA DE NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

ANY D'INICI: 1999

CICLE: ESTUDIS DE CICLE CURT

VIES D'ACCÉS: Des del batxillerat (modalitat de ciències de la natura i de la salut) i des dels cicles formatius de grau superior (famílies d'activitats agràries, indústries alimentàries, química i sanitat).

PLA D'ESTUDIS: Universitat Complutense de Madrid (Facultat de Medicina).

	PRIMER	SEGON	TERCER
Assignatures obligatòries		<ul style="list-style-type: none"> - Processat dels aliments - Biodisponibilitat de nutrients 	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentació i nutrició en l'esportista - Alimentació i nutrició pediàtrica - Alimentació i nutrició geriàtrica
Assignatures troncal	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura i funció del cos humà - Bioquímica - Microbiologia general i dels aliments - Economia i gestió alimentària - Química aplicada - Alimentació i cultura - Fonaments de nutrició - Salut pública 	<ul style="list-style-type: none"> - Dietètica - Bromatologia i tecnologia dels aliments - Nutrició individual i comunitària - Toxicologia dels aliments - Tecnologia culinària 	<ul style="list-style-type: none"> - Dietoteràpia - Fisiopatologia - Higiene alimentària - Deontologia

*** ASSIGNATURES OPTATIVES:**

- Epidemiologia nutricional
- Anàlisi dels aliments
- Pràctiques en empreses alimentàries
- Aliments per a règims especials
- Alimentació en el/la pacient quirúrgic/a
- Noves tendències en l'alimentació humana
- Dietètica hospitalària
- Psicopatologia de l'alimentació
- Patògens emergents dels aliments

*** ORGANITZACIÓ PER CURSOS:**

CICLE	CURS	MATÈRIES TRONCAL	MATÈRIES OBLIGATÒRIES	MATÈRIES OPTATIVES	CRÈDITS DE LLIURE CONFIGURACIÓ	TOTALS
1	1	60	0	0	0	60
	2	41	9	4,5	9	63,5
	3	28,5	13,5	9	9	60
TOTAL		129,5	22,5	13,5	18	183,5

*** INFORMACIÓ DE LA CARRERA:**

La diplomatura en nutrició humana i dietètica se centra en l'estudi de l'alimentació en tots els seus àmbits, des de la composició dels aliments fins a la seva repercussió al cos humà, sense deixar de costat l'assessorament i la gestió de serveis d'alimentació.

Aquests estudis doten els/les alumnes dels coneixements necessaris per elaborar dietes sanes a qualsevol situació d'acord amb els hàbits alimentaris, tradicions i circumstàncies individuals de cada persona. El treball d'aquests/es professionals és complementari al del/de la metge/essa especialista en nutrició i al de l'endocrinòleg.

La base de la carrera es troba en la biologia, la química i part de la medicina, encara que també abraça altres disciplines com la sociologia, el dret i l'economia. Quasi totes les assignatures tenen crèdits pràctics, fet pel qual el treball de laboratori és molt important.

*** NOTES DE TALL:**

PAAU: 6,27 / CFGS: 7,10

*** RÈGIM D'ACCÉS AL SEGON CICLE:**

Un cop finalitzats aquests ensenyaments, es pot accedir al segon cicle de:

- Comunicació audiovisual
- Traducció i interpretació
- Documentació
- Història i ciències de la música
- Humanitats
- Teoria de la literatura i literatura comparada
- Lingüística
- Estudis d'Àsia oriental
- Periodisme
- Publicitat i relacions públiques
- Ciència i tecnologia dels aliments

*** SORTIDES PROFESSIONALS:**

El/la diplomad/da en nutrició i dietètica exerceix la seva activitat professional, principalment, a l'àrea d'atenció sanitària i promoció de la salut. La seva tasca se centra en la investigació de la dieta alimentària i la nutrició, com a mètode preventiu i curatiu de les malalties. També realitza funcions d'educació i informació per a la salut.

Aquests/es professionals també es troben dins del sector de la indústria de l'alimentació. En aquest sector es poden trobar a laboratoris analitzant els components dels aliments, o realitzant controls de qualitat dels productes alimentaris. Els serveis de restauració són una altra possible destinació: a empreses de càtering, restaurants, cuines d'hospitals, col·legis, residències geriàtriques, hotels i tot tipus de menjadors col·lectius, on poden necessitar un tècnic que assessori en les dietes i menús, o que cuidi de la higiene i contaminació al procés d'elaboració dels aliments.

Les funcions d'aquests/es professionals queden resumides en: assessorament en nutrició, investigació de les característiques dels aliments i la seva repercussió al cos humà; tècnic de laboratori en anàlisi de les propietats dels aliments; analista de l'estat nutricional dels pacients; dietista; supervisor i tècnic d'higiene, conservació i control de qualitat; assessor i consultor de la indústria i empresa d'alimentació; tècnic de formació i educació per a la salut pública; responsable en empreses de càtering; especialista en nutrició i dieta esportista; inspector de manipulació d'aliments.

*** UNIVERSITATS ON ES PODEN CURSAR AQUESTS ESTUDIS:**

Alacant	País Basc
Alfonso X el Sabio (P)	Ramon Llull (P)
Autònoma de Madrid	Rovira i Virgili
Barcelona	San Pablo CEU (P)
Catòlica Sant Antoni de Múrcia	Saragossa
(P)	València
Complutense de Madrid	Valladolid
Granada	Vic (P)
Navarra (P)	

(P)= Universitats privades