UNIPRO UNIVERSITAT DIGITAL EUROPEA

Bienvenido a la universidad de Europa

Bachelor en Nutrición Humana y Dietética

EEES Espacio Europeo Educación Superior

eua EUROPEAN UNIVERSITY ASSOCIATION

índice

01

Conoce la Universidad UNIPRO

- Presentación **3**
- Conoce la universidad **4**
- Bienvenida del rector **6**
- Nuestros valores **7**

02

Aprender en UNIPRO

- Modelos de aprendizaje **9**
- Calidad de los títulos **11**
- Calidad del profesorado **12**
- Calidad de la evaluación **13**

03

Bachelor en Nutrición

- Presentación **15**
- Objetivos **16**
- Plan de estudios **17**
- Asignaturas **19**
- Requisitos **20**
- Salidas profesionales **21**
- Titulación **22**

Presentación

Somos una universidad online europea que se distingue por su enfoque innovador en la educación superior, ofreciendo títulos oficiales reconocidos en toda la Unión Europea.

Nuestros pilares son la accesibilidad, la calidad académica, la tecnología avanzada, el enfoque global y la innovación educativa.

Accesibilidad

Ofrecemos una educación superior accesible para todos, **eliminando barreras geográficas y temporales con un formato en línea.** Con opciones de financiación y becas para facilitar el acceso a nuestros programas académicos.

Calidad académica

Los programas están diseñados y **acreditados por expertos, cumpliendo con altos estándares europeos** y cuentan con un profesorado sumamente cualificado que asegura una formación rigurosa y actualizada.

Tecnología avanzada

Últimas tecnologías educativas para una **experiencia de aprendizaje interactiva y eficiente,** con herramientas digitales avanzadas, simulaciones y laboratorios virtuales para una evolución flexible y personalizada.

Innovación educativa

Nos caracterizamos por la constante innovación en métodos pedagógicos y currículos, **fomentando el pensamiento crítico, la creatividad y la resolución de problemas,** y asegurando programas relevantes para el mercado laboral.

Enfoque global

Promovemos una **educación con perspectiva internacional,** facilitando intercambios y colaboraciones con las que preparamos a los estudiantes para trabajar en entornos multiculturales y globalizados.

Conoce la universidad

UNIPRO es una universidad online internacional del grupo PROEDUCA que se encuentra integrada en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) con todas las garantías de calidad.

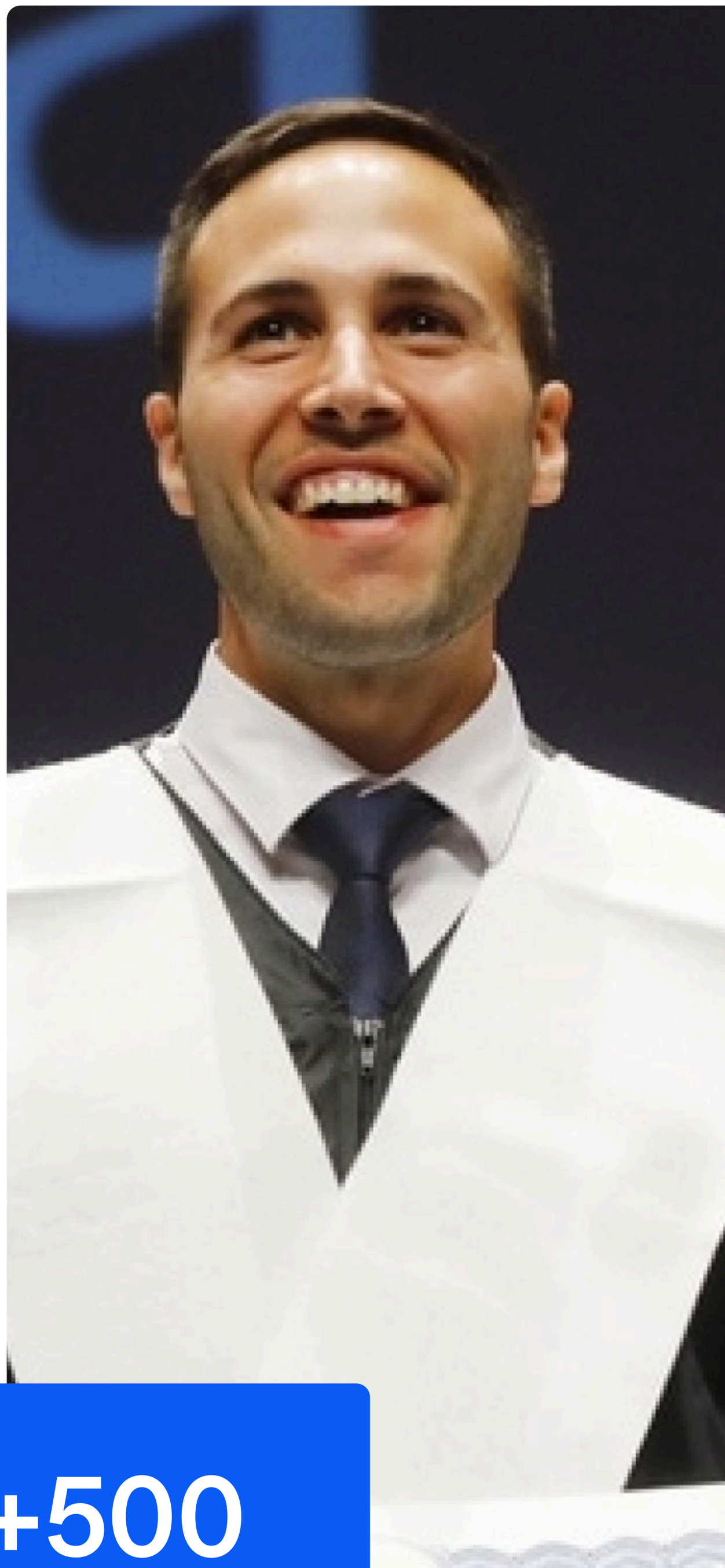
Sus titulaciones universitarias tienen **validez oficial** y se pueden reconocer en todo el **territorio europeo e internacional.**

Nuestra misión consiste en la formación integral del estudiante, para formar nuevos titulados con los conocimientos, habilidades y competencias que demanda la sociedad actual.

UNIPRO es la universidad en línea **para todos aquellos profesionales que quieran seguir formándose y creciendo profesionalmente.**

En UNIPRO entendemos la importancia del aprendizaje continuo de los profesionales, por eso hacemos que las cosas sean fáciles con un **inicio inmediato y la capacidad de decidir cómo y cuándo estudiar.**

Además, ponemos la excelencia de Europa a tu alcance con una **formación de calidad, títulos oficiales y programas flexibles** diseñados para adaptarse a tus necesidades. Accede a una educación con el prestigio académico de PROEDUCA Universidades y eleva tu perfil con una capacitación 100% online.



+150.000
Egresados

+500
Titulaciones

Grupo PROEDUCA

El grupo tiene una clara estrategia de crecimiento internacional y está compuesto por una red de diferentes universidades de todo el mundo:

+100k

Alumnos

Reflejados en grandes resultados y en su éxito y desarrollo profesional.

+90

Ciudades

Nos permite adaptar nuestros métodos educativos a las necesidades específicas de cada institución y estudiante, garantizando una educación de calidad.

+15

Años

La experiencia es uno de nuestros pros en educación innovadora acorde al mundo profesional actual.

Somos parte de PROEDUCA Universidades

PROEDUCA

unir LA UNIVERSIDAD EN INTERNET · UNIPRO UNIVERSITAT DIGITAL EUROPEA · miu CITY UNIVERSITY MIAMI

KSCHOOL · INTERNACIONES UNIVERSIDAD · Cunimad Centro Universitario · Newman Escuela de Posgrado

Bienvenida del rector

UNIPRO Forma parte de **PROEDUCA** Universidades, líder en educación en línea en español con más de 100.000 estudiantes procedentes de casi 100 países.

Con una amplia presencia internacional, contamos con Instituciones de Educación Superior en Europa, EE. UU. y América Latina.

Francisco José Peláez Sanz
Rector de la Universidad UNIPRO

“

En UNIPRO estamos comprometidos con la excelencia académica, la innovación educativa y el fomento de la empleabilidad de nuestros egresados.

Nuestros valores

01

Excelencia académica

Nos esforzamos por mantener los más altos estándares de calidad en la enseñanza y el aprendizaje. La excelencia académica se refleja en la **rigurosidad de nuestros programas, la cualificación del profesorado y la continua actualización de los contenidos** para alinearse con los avances y demandas del mercado laboral.

03

Innovación y creatividad

Fomentamos la innovación y la creatividad tanto en nuestros métodos pedagógicos como en la investigación.

Nos mantenemos a la vanguardia de las tendencias educativas, implementando **tecnologías avanzadas y promoviendo un enfoque proactivo y creativo** para resolver problemas y desarrollar nuevas ideas.

02

Inclusividad y diversidad

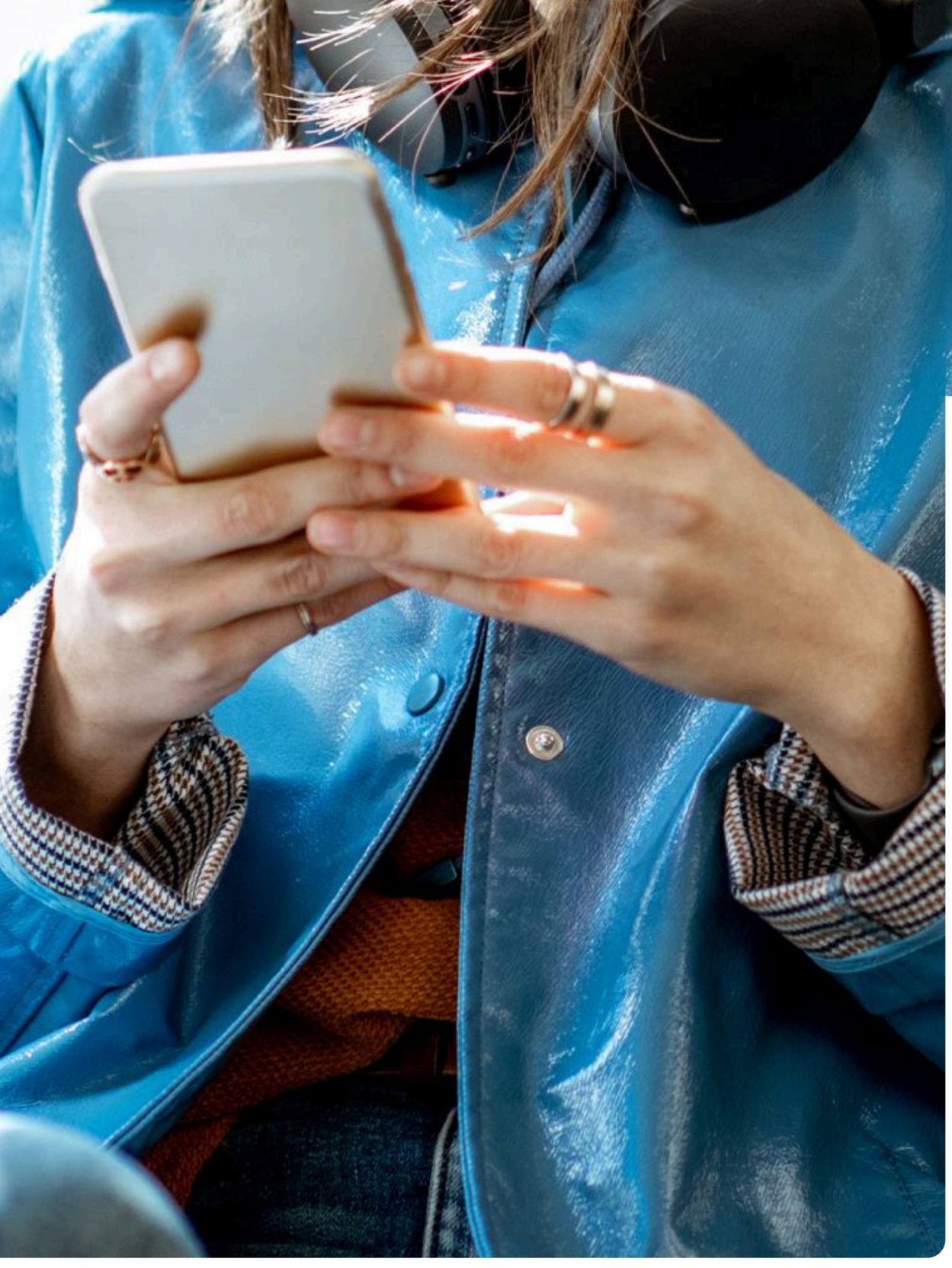
Valoramos la diversidad y la inclusión, proporcionando un entorno de aprendizaje que respeta y celebra las diferencias culturales, étnicas y sociales.

Nos comprometemos a garantizar que todos los estudiantes, independientemente de su origen, tengan **igualdad de oportunidades para acceder a una educación de calidad** y alcanzar su máximo potencial.

04

Responsabilidad y ética

La responsabilidad y la ética son pilares fundamentales en todas nuestras actividades. Nos comprometemos a **actuar con integridad y transparencia,** inculcando estos valores en nuestros estudiantes para que se conviertan en profesionales responsables y éticos en sus respectivos campos.



07

Enfoque en el estudiante

El bienestar y éxito de los estudiantes son prioritarios para nosotros. Nos dedicamos a proporcionar un entorno de **apoyo y recursos necesarios** para que los estudiantes puedan alcanzar sus metas académicas y profesionales. Nos aseguramos de que cada uno reciba una **atención personalizada y orientación adecuada.**

05

Colaboración y comunidad

La colaboración y el sentido de comunidad son esenciales para nosotros. Promovemos la **cooperación entre estudiantes, profesores y personal, así como con otras instituciones y organizaciones a nivel global.** Este enfoque colaborativo fortalece el aprendizaje, la investigación y el desarrollo profesional.

06

Flexibilidad y adaptabilidad

Entendemos la necesidad de adaptarse a un mundo en constante cambio, por eso, ofrecemos una educación flexible que se ajusta a las necesidades y horarios de los estudiantes. La adaptabilidad de nuestros programas y metodologías permite a los estudiantes **aprender a su propio ritmo y equilibrar los estudios con otras responsabilidades.**

Modelo de aprendizaje

Nos destacamos por un modelo de aprendizaje innovador y adaptable, proporcionando una educación de alta calidad que se ajusta a las necesidades y responsabilidades de los estudiantes modernos.

Inicio Inmediato

Permitimos a los estudiantes **comenzar sus estudios de inmediato, sin esperar a los semestres tradicionales.** Esta flexibilidad asegura que puedan iniciar su formación cuando les convenga, alineando sus estudios con sus tiempos y necesidades.el comienzo del curso.

Impartición secuencial

Utilizamos un sistema secuencial donde los estudiantes **eligen dos asignaturas cada seis semanas.** Esto permite una mayor concentración y mejor gestión del tiempo, equilibrando estudios y vida profesional sin sacrificar la calidad educativa.

Evaluación continua

Evaluamos el progreso de los estudiantes de manera constante, manteniéndolos comprometidos y enfocados, y **proporcionando retroalimentación regular** para mejorar sus estrategias de aprendizaje y detección de áreas de mejora.

Metodología flexible

La metodología flexible de UNIPRO permite a los estudiantes **estudiar a su propio ritmo y adaptar sus horarios a sus necesidades personales y profesionales,** facilitando la compatibilidad con otras responsabilidades.

Clases prácticas

Enfatizamos en la aplicación práctica del conocimiento. Las clases prácticas son clave en nuestro currículum, permitiendo a los estudiantes **experimentar lo aprendido en situaciones reales** y prepararse para los desafíos laborales con habilidades y experiencia.

Enfoque en la comunidad

Fomentamos un sentido de comunidad entre nuestros estudiantes. Promovemos la **colaboración a través de proyectos grupales y discusiones en foros,** creando un entorno de aprendizaje colaborativo y solidario.

Tecnología avanzada

Utilizamos herramientas y plataformas tecnológicas de última generación para ofrecer una **experiencia de aprendizaje interactiva y efectiva.** Desde aulas virtuales hasta recursos digitales avanzados, integramos la tecnología para mejorar el acceso y la calidad de la educación.

Calidad de los títulos

Según la legislación andorrana, en la **Universidad UNIPRO** seguimos las recomendaciones de los **ESG** (Estándares y directrices para la garantía de la calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior), los cuales son impulsados por la Comisión Europea y respaldados por los 48 países que actualmente forman parte del **Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).**

01

Acreditación y reconocimiento

Todos nuestros programas y títulos están acreditados y reconocidos a nivel europeo, cumpliendo con los estándares educativos más rigurosos. Garantizando una educación que es respetada y valorada internacionalmente.

02

Actualización continua del currículo

Actualizamos los contenidos para reflejar los últimos avances en cada campo de estudio y las necesidades cambiantes del mercado laboral. Esto asegura que los estudiantes adquieren conocimientos y habilidades relevantes y actuales.

03

Infraestructura tecnológica

Utilizamos tecnología punta para ofrecer una plataforma de aprendizaje en línea eficiente y efectiva. La infraestructura tecnológica está diseñada para proporcionar una experiencia educativa fluida, accesible y segura.

04

Evaluación y mejora continua

Aplicamos un proceso continuo de evaluación y mejora de nuestros programas y servicios. Esto incluye la recopilación de feedback de estudiantes, profesores y otras partes interesadas, y la implementación de mejoras de retroalimentación.

Calidad del profesorado

Nuestro profesorado juega un papel crucial en la garantía de calidad de la educación. Los siguientes aspectos destacan el **compromiso de la universidad** con la excelencia docente:

01

Selección rigurosa

Elegimos a nuestros profesores mediante un proceso riguroso que evalúa su experiencia académica, profesional y sus habilidades pedagógicas. Solo contratamos a los candidatos que demuestran una excelencia en estos ámbitos.

02

Desarrollo profesional

Invertimos en el desarrollo profesional de nuestro profesorado. Los profesores participan regularmente en talleres, seminarios y programas de formación para actualizar sus conocimientos y habilidades pedagógicas.

03

Evaluación del desempeño

Evaluamos el desempeño del profesorado de manera continua a través de encuestas de satisfacción de estudiantes, observaciones de clase y revisión de los resultados académicos de los estudiantes. Esto permite identificar áreas de mejora y reconocer la excelencia docente.

04

Innovación pedagógica

Nuestros profesores están comprometidos con la innovación en la enseñanza. Utilizan métodos pedagógicos avanzados e interactivos para mejorar la experiencia de aprendizaje y fomentar un pensamiento crítico y creativo.

Calidad de la evaluación

La evaluación es un componente crítico de **nuestro sistema de calidad**, diseñada para medir de manera justa y precisa el rendimiento académico de los estudiantes.

01

Evaluación continua

El sistema de evaluación continua permite monitorear el progreso de los estudiantes a lo largo del curso. Esto incluye trabajos escritos, proyectos y participaciones en actividades interactivas , asegurando una valoración integral del aprendizaje.

02

Transparencia y equidad

Garantizamos que los criterios de evaluación sean transparentes y comunicados claramente a los estudiantes. Diseñamos las evaluaciones para ser justas y equitativas, sin sesgos, y se llevan a cabo de manera consistente.

03

Feedback constructivo

Nuestros estudiantes reciben retroalimentación constructiva y detallada sobre su desempeño en cada evaluación. Este feedback es esencial para ayudar a los estudiantes a entender sus fortalezas y áreas de mejora, y a orientar su aprendizaje futuro.

04

Calidad y seguridad

Llevamos a cabo evaluaciones en línea utilizando sistemas seguros que garantizan la integridad y confidencialidad de los datos. Los mecanismos de proctoring y las medidas antifraude aseguran la autenticidad de los trabajos presentados.

Bachelor en Nutrición

En detalle

EEES
Espacio Europeo
Educación Superior

eua EUROPEAN UNIVERSITY ASSOCIATION

Presentación

El Bachelor en Nutrición Humana y Dietética te da la oportunidad de ejercer como **nutricionista-dietista** en instituciones de salud tanto públicas como privadas.

Este bachelor es una formación para poder conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relativas a la nutrición y realizar evaluaciones del estado nutricional de las personas, así como diseñar y hacer seguimiento de sus dietas

Los egresados aportan conocimientos especializados a iniciativas públicas y privadas gracias a su formación integral, que incluye un sólido componente sanitario.

Objetivos

01 **Adquirir conocimientos especializados en nutrición y dietética** desde la perspectiva de las ciencias de la salud, y aprender a promover la salud y el bienestar nutricional.

02 Diseñar y participar en **proyectos de promoción de la salud** a nivel dietético nutricional con un enfoque comunitario y de salud pública.

03 Desarrollar un fuerte **compromiso con la comunidad, el aprendizaje continuo** y la práctica ética necesaria para el ejercicio profesional en nutrición.

04 Aportar **soluciones a necesidades o retos relacionados con la salud y la alimentación** en base a la evidencia científica.

05 Diseñar **dietas** para individuos y colectivos, sanos y enfermos, estableciendo los **objetivos nutricionales,** considerando las recomendaciones y estrategias dietéticas en las diferentes etapas del ciclo vital.

06 Colaborar y participar en el **diseño de políticas alimentarias y nutricionales** en el marco de la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad.

07 **Potenciar las capacidades de trato humano y comunicación** necesarias para el desarrollo de la profesión de dietista-nutricionista.

Asignaturas que conforman las materias

PRIMER AÑO

PRIMER SEMESTRE	ECTS	SEGUNDO SEMESTRE	ECTS
Química	6	Inmunología	6
Histobiología	6	Psicología y comportamiento alimentario	6
Anatomía humana	6	Bioquímica	6
Fisiología humana	6	Nuevas tecnologías aplicadas a las ciencias de la salud	6
Antropología de la alimentación	6	Bioestadística	6

SEGUNDO AÑO

PRIMER SEMESTRE	ECTS	SEGUNDO SEMESTRE	ECTS
Tecnología de los alimentos	6	Dietética	6
Farmacología aplicada a la nutrición	6	Microbiología y parasitología de los alimentos	6
Fisiopatología	6	Higiene, seguridad alimentaria y legislación sanitaria	6
Nutrición	6	Bromatología descriptiva	6
Bromatología	6	Control de la calidad en la industria alimentaria	6

TERCER AÑO

PRIMER SEMESTRE	ECTS	SEGUNDO SEMESTRE	ECTS
Dietoterapia	6	Restauración colectiva	6
Educación nutricional	6	Nutrición comunitaria	6
Nutrición clínica	6	Prácticas externas II	12
Prácticas externas I	12	Trabajo final de bachelor	6

Total de créditos

180 ECTS

Asignaturas primer año

PRIMER SEMESTRE

Química
6 ECTs
Español

La asignatura de química proporciona a los estudiantes de nutrición y dietética una sólida base en química y bioquímica para comprender con profundidad los procesos relacionados con la alimentación, la digestión, el metabolismo y la nutrición. Esto les permite tomar decisiones informadas y ofrecer asesoramiento nutricional de calidad a individuos y comunidades.

Histobiología
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio de la estructura y función de los tejidos y órganos humanos desde una perspectiva histológica. Los estudiantes de nutrición y dietética exploran cómo la composición y la organización de los tejidos influyen en los procesos de digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes.

Bioquímica
6 ECTs
Español

La asignatura de bioquímica se centra en proporcionar a los estudiantes de nutrición y dietética una comprensión profunda de los principios bioquímicos que apoyan los procesos biológicos y metabólicos relacionados con la alimentación y la nutrición.

Anatomía humana
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio detallado de la estructura anatómica del cuerpo humano con un énfasis en que esta anatomía se relaciona con la nutrición y la salud. Los estudiantes de nutrición y dietética adquieren un profundo conocimiento de la anatomía de órganos y sistemas relevantes para la alimentación, digestión y metabolismo de nutrientes.

Fisiología humana
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio de los procesos biológicos y las funciones del cuerpo humano en relación con la alimentación, la digestión, el metabolismo de nutrientes y la regulación de los sistemas corporales. Los estudiantes de nutrición y dietética adquieren un conocimiento profundo de cómo el cuerpo humano utiliza y regula los nutrientes para mantener la salud y el funcionamiento óptimo.

SEGUNDO SEMESTRE

Inmunología
6 ECTs
Español

La asignatura se centra en el estudio de los principios inmunológicos y en la relación con la nutrición y la salud. Los estudiantes de nutrición y dietética exploran cómo interactúa el sistema inmunológico del cuerpo con la dieta y cómo la nutrición puede influir en la función inmunológica.

Psicología y comportamiento alimentario
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio de la relación entre la psicología y los patrones de alimentación y comportamientos relacionados con la alimentación. Esta relación es esencial para comprender y abordar las complejidades del comportamiento alimenticio de las personas, promover una alimentación saludable y prevenir o tratar trastornos de este origen.

Nuevas tecnologías aplicadas a las ciencias de la salud ECTS
6 ECTs
Español

La asignatura se centra en la introducción y aplicación de tecnologías emergentes y herramientas digitales en el campo de la nutrición y la salud. Los estudiantes de nutrición y dietética adquieren las habilidades y conocimientos necesarios para aprovechar las últimas innovaciones tecnológicas y digitales en el campo de la nutrición.

Antropología de la alimentación
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio de las prácticas, creencias, simbolismo y cultura que rodean la alimentación en diferentes sociedades y culturas en todo el mundo. Este enfoque multidisciplinar es esencial para comprender la diversidad y complejidad de la alimentación en todo el mundo y su influencia en la sociedad y la identidad cultural.

Asignaturas segundo año

PRIMER SEMESTRE

Farmacología aplicada a la nutrición
6 ECTs
Español

La asignatura se centra en el estudio de cómo los fármacos y los suplementos dietéticos pueden influir en la nutrición y la salud. Los estudiantes aprenden sobre la interacción entre medicamentos, nutrientes y alimentos, así como la farmacología puede afectar al estado nutricional y las necesidades dietéticas de las personas.

Tecnología de los alimentos
6 ECTs
Español

La asignatura se centra en el estudio de los procesos de producción, manipulación y conservación de alimentos. Los estudiantes de nutrición que toman esta asignatura aprenden sobre cómo se elaboran, procesan y almacenan los alimentos, así como sobre los métodos de control de calidad y seguridad alimentaria.

Fisiopatología
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca a estudiar cómo los relacionados con los desequilibrios nutricionales y las enfermedades. Los estudiantes aprenden sobre las bases fisiológicas y bioquímicas de diversas enfermedades relacionadas con la alimentación, como la diabetes, la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y los trastornos metabólicos.

Bioestadística
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en aplicar técnicas estadísticas a los datos relacionados con la nutrición y la salud. Los estudiantes de nutrición adquieren habilidades para recopilar, analizar y comprender datos fundamentales para la investigación, la toma de decisiones y la evaluación de la eficacia de las intervenciones nutricionales.

Bromatología
6 ECTs
Español

La bromatología es una rama de la ciencia de la alimentación que se enfoca en el estudio de los alimentos y la composición nutricional. La asignatura se centra en la clasificación de alimentos, el valor nutricional, el procesamiento de alimentos, la conservación, el análisis de nutrientes y su impacto en la salud humana.

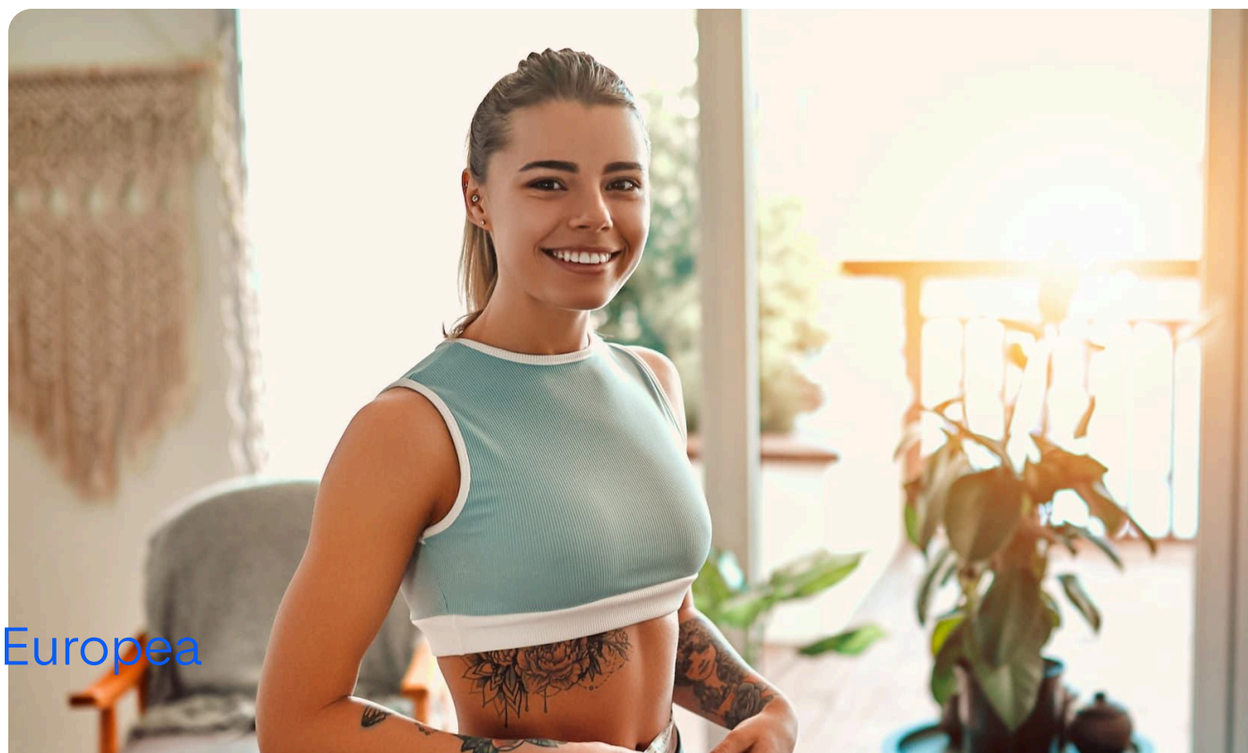
Nutrición
6 ECTs
Español

La asignatura aborda los principios, conceptos y aspectos prácticos relacionados con la alimentación y la nutrición. Los estudiantes aprenden sobre la función de los nutrientes, los grupos de alimentos, las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo de vida y cómo una dieta equilibrada puede influir en la salud y el bienestar de las personas.

SEGUNDO SEMESTRE

Dietética
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en la planificación y diseño de dietas equilibradas y saludables para individuos y grupos poblacionales. Los estudiantes que toman esta asignatura aprenden sobre la selección de alimentos, pautas dietéticas, necesidades nutricionales, y cómo diseñar planes de alimentación que se ajusten a las metas de salud y bienestar de las personas.



Microbiología y parasitología de los alimentos
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio de microorganismos, como bacterias, virus, hongos y parásitos, que pueden afectar a la seguridad y la calidad de los alimentos. Los estudiantes aprenden sobre la identificación, prevención y control de microorganismos que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos.

Higiene, seguridad alimentaria y legislación sanitaria
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en la promoción de prácticas seguras y saludables en la manipulación, preparación y consumo de alimentos. Los estudiantes aprenden sobre las normativas y regulaciones relacionadas con la seguridad alimentaria, las buenas prácticas de higiene en la cocina y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Bromatología descriptiva
6 ECTs
Español

Es una asignatura que debe contribuir a adquirir competencias conceptuales y metodológicas relacionadas con las fuentes, la recopilación, el análisis y la interpretación de la información existente y actualizada sobre los distintos aspectos de los alimentos.

Control de calidad en la industria alimentaria
6 ECTs
Español

La asignatura se centra en los métodos y técnicas utilizadas para garantizar la calidad de los alimentos desde la producción hasta el consumo. Los estudiantes aprenden sobre el control de materias primas, la gestión de procesos de producción, la evaluación de productos finales, la trazabilidad, las normativas alimentarias y la gestión de la calidad en la industria alimentaria.

Asignaturas tercer año

PRIMER SEMESTRE

Nutrición clínica
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en el estudio y aplicación de principios nutricionales específicos para el tratamiento y la prevención de enfermedades y condiciones médicas.

Dietoterapia
6 ECTs
Español

La asignatura se enfoca en aplicar principios nutricionales y dietéticos en el tratamiento de enfermedades y trastornos específicos. Los estudiantes que toman esta asignatura aprenden a diseñar planes de alimentación adaptados a las necesidades médicas de los pacientes con condiciones clínicas particulares.

Prácticas externas I
12 ECTs
Español

La asignatura de Prácticas Externas en el campo de la nutrición humana implica que los estudiantes tienen la oportunidad de aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en un entorno práctico del mundo real. Estas prácticas académicas externas son una parte importante de la formación en nutrición y suelen realizarse en centros de atención médica, hospitales, clínicas, instituciones de salud pública, empresas de alimentos, organizaciones sin ánimo de lucro u otras instituciones relacionadas con la alimentación y la nutrición.

Farmacología aplicada a la nutrición

6 ECTs
Español

La asignatura se centra en el estudio de cómo los fármacos y los suplementos dietéticos pueden influir en la nutrición y la salud. Los estudiantes aprenden sobre la interacción entre medicamentos, nutrientes y alimentos, así como la farmacología puede afectar al estado nutricional y las necesidades dietéticas de las personas.

SEGUNDO SEMESTRE

Restauración colectiva

6 ECTs
Español

La asignatura se centra en la gestión de servicios alimenticios y la planificación de menús para grupos de personas en entornos como hospitales, escuelas, empresas, instituciones y comedores públicos. Los estudiantes aprenden a diseñar dietas equilibradas, considerar las necesidades nutricionales de poblaciones específicas y gestionar la logística y seguridad alimentaria en entornos de restauración colectiva.

Prácticas externas II

12 ECTs
Español

Durante estas prácticas, los estudiantes pueden tener la oportunidad de trabajar bajo la supervisión de profesionales de la nutrición, los dietistas o los médicos, participando en evaluaciones nutricionales, asesoramiento dietético, diseño de planes de alimentación, educación nutricional y otras actividades relacionadas con la atención nutricional.
Las prácticas académicas externas son valiosas para que los estudiantes adquieran experiencia práctica y puedan aplicar sus conocimientos en situaciones reales, lo que los prepara para su futura carrera en el campo de la nutrición humana. Estas prácticas también pueden brindar la oportunidad de establecer contactos en el campo y desarrollar habilidades profesionales.

Nutrición comunitaria

6 ECTs
Español

La asignatura se centra en el estudio de la alimentación y la nutrición a nivel de comunidades y poblaciones. Los estudiantes aprenden a evaluar y abordar problemas nutricionales en grupos de personas, identificar factores socioeconómicos y culturales que influyen en los hábitos alimenticios y diseñar programas de intervención nutricional a nivel comunitario.

Trabajo final de bachelor

6 ECTs
Español

El Trabajo Final de Bachelor (TFB) en nutrición humana es un proyecto académico que los estudiantes deben completar como parte de los requisitos para obtener el título de Bachelor en Nutrición. El TFB es un proyecto de investigación o revisión bibliográfica que demuestra la capacidad del estudiante para aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación en nutrición.
Los estudiantes pueden abordar una amplia variedad de temas en su TFB, como investigaciones sobre un aspecto específico de la nutrición, revisión de literatura sobre un tema relevante, diseño de programas de intervención nutricional, análisis de datos nutricionales, entre otros.
En general, implica una investigación original o un análisis crítico de la literatura y se realiza bajo la supervisión de un asesor académico.

Requisitos de acceso

Requisitos de acceso para ciudadanos andorranos:

Podrán acceder a las enseñanzas estatales de **DPA** y de **bachelor** aquellas personas que cumplan alguno de los siguientes requisitos de acceso:

a) Poseer el título de bachiller o el título de bachiller profesional.

b) Poseer una titulación de enseñanza superior estatal.

c) Haber superado la prueba de acceso a estudios de enseñanza superior para personas mayores de 25 años.

Requisitos de acceso para alumnos internacionales incluidos los españoles

Las personas con titulaciones extranjeras podrán acceder a los niveles de enseñanza superior estatal del Principado de Andorra si cumplen con los requisitos de acceso a niveles similares de enseñanza superior exigidos por el sistema educativo del país en el que cursaron los estudios previos, siempre que no existan diferencias sustanciales.

Salidas profesionales

El Bachelor en Nutrición Humana y Dietética tiene las siguientes salidas profesionales las siguientes disciplinas:

- Nutrición en la industria alimentaria.
- Nutrición comunitaria y salud pública.
- Orientación y consejo alimenticio.
- Orientación dietética individual.
- Docencia y formación.
- Nutrición clínica y dietoterapia.
- Gestión y control de calidad en la restauración colectiva.
- Investigación, innovación y desarrollo legal y científico.
- Administraciones públicas dedicadas a la prevención y promoción de la salud.

Titulación

Título de Bachelor en Nutrición y Dietética

Expedido por el Ministeri de Relacions Institucionals, Educació i Universitats*.

En UNIPRO, tienes la posibilidad de solicitar el reconocimiento de créditos por estudios previos. Para los programas de Bachelor, podrás convalidar hasta un máximo de 120 ECTS.

En el caso de los egresados de una Formación Profesional de Grado Superior y/o Tecnólogos, también es posible calcular las convalidaciones correspondientes, lo que te permitirá obtener tu título de Bachelor en menos de 3 años.

Suplemento Europeo al Diploma

Expedido por la Universitat UNIPRO.

El Bachelor en Nutrición Humana y Dietética es una titulación universitaria oficial del sistema educativo superior de Andorra.

Las personas que superen todas las unidades de aprendizaje propuestas en el plan de estudios podrán solicitar lo siguiente:

Titulación equivalente al Grado.

Total de créditos

180 ECTS

eua EUROPEAN UNIVERSITY ASSOCIATION

EEES Espacio Europeo Educación Superior

Somos parte de PROEDUCA Universidades

PROEDUCA

UNIPRO
UNIVERSITAT
DIGITAL EUROPEA

unir LA UNIVERSIDAD EN INTERNET
UNIPRO UNIVERSITAT DIGITAL EUROPEA
miu CITY UNIVERSITY MIAMI
KSCHOOL
INTERNACIONES UNIVERSIDAD
Cunimad Centro Universitario
Newman Escuela de Posgrado