

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

4078 *Resolución de 17 de febrero de 2011, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Galicia, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 12 de noviembre de 2010 (publicado en el «BOE» del 16 de diciembre de 2010 por Resolución del Secretario de Estado de Universidades de 22 de noviembre de 2010).

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

Santiago de Compostela, 17 de febrero de 2011.–El Rector, Juan José Casares Long.

ANEXO**Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética**

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud

5.1. Estructura de las enseñanzas.

5.1.1 Distribución del plan de estudios en créditos ECTS.

Tipo de Asignatura	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	138
Optativas	12
Prácticas Obligatorias (Practicum)	24
Trabajo Fin de Grado	6
Créditos totales	240

5.1.2 Créditos de formación básica. Distribución en asignaturas.

Rama de Conocimiento	Materia RD 1393/2007, de 29 de octubre	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ciencias de la Salud.	Física.	Física para Ciencias de la Vida.	6	1.º
	Biología.	Biología Humana.	6	1.º
	Fisiología Humana.	Fisiología Humana I.	6	1.º
		Fisiología Humana II.	6	1.º
	Anatomía Humana.	Anatomía e Histología Humana.	6	1.º
	Bioquímica.	Bioquímica.	6	1.º
Ciencias.	Química.	Química I.	6	1.º
		Química II.	6	1.º
	Estadística.	Bioestadística.	6	1.º

Rama de Conocimiento	Materia RD 1393/2007, de 29 de octubre	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Artes y Humanidades.	Antropología.	Fundamentos Antropológicos de la Alimentación.	6	1.º
Total créditos ECTS.....			60	

5.1.3 Plan de estudios resumido (por módulo).

Módulo	Asignatura	Carácter	ECTS
Formación Básica.	Física para Ciencias de la Vida.	Formación Básica.	6
	Biología Humana.	Formación Básica.	6
	Fisiología Humana I.	Formación Básica.	6
	Bioestadística.	Formación Básica.	6
	Anatomía e Histología Humana.	Formación Básica.	6
	Bioquímica.	Formación Básica.	6
	Fisiología humana II.	Formación Básica.	6
	Química II.	Formación Básica.	6
	Química I.	Formación Básica.	6
Ciencias de los Alimentos.	Fundamentos Antropológicos de la Alimentación.	Formación Básica.	6
	Bromatología I.	Obligatoria.	6
	Bromatología II.	Obligatoria.	6
	Microbiología y Parasitología.	Obligatoria.	6
	Microbiología e Inmunología.	Obligatoria.	3
	Tecnología Culinaria y Alimentaria.	Obligatoria.	6
	Tecnología del Procesado de Alimentos.	Obligatoria.	6
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad.	Toxicología.	Obligatoria.	6
	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	Obligatoria.	6
	Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria I.	Obligatoria.	6
	Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria II.	Obligatoria.	3
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Garantía de Calidad.	Obligatoria.	3
	Deontología y Legislación.	Obligatoria.	3
	Dietética.	Obligatoria.	6
	Dietoterapia y Soporte Nutricional I.	Obligatoria.	6
	Dietoterapia y Soporte Nutricional II.	Obligatoria.	6
	Endocrinología.	Obligatoria.	6
	Fisiopatología.	Obligatoria.	6
	Interacción Fármaco-Alimento.	Obligatoria.	6
	Nutrición en el Ciclo Vital y Actividad Física.	Obligatoria.	6
	Nutrición Humana.	Obligatoria.	6
	Soporte Nutricional Avanzado.	Obligatoria.	6
	Valoración del Estado Nutricional.	Obligatoria.	6
	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Nutrición Comunitaria y Educación Nutricional.	Obligatoria.
Restauración Colectiva.		Obligatoria.	6
Salud Pública.		Obligatoria.	6
Prácticum y Trabajo Fin de Grado.	Prácticum.	Obligatoria.	24
	Trabajo Fin de Grado.	Obligatoria.	6

Módulo	Asignatura	Carácter	ECTS
Materias Optativas.	Análisis Instrumental.	Optativa.	6
	Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado.	Optativa.	6
	Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Lácteos.	Optativa.	6
	Ciencia y Tecnología de Productos Vegetales.	Optativa.	6
	Fisicoquímica de Alimentos y de Procesos Biológicos.	Optativa.	6
	Control de Calidad en el Laboratorio.	Optativa.	3
	Química y Gastronomía.	Optativa.	3
	Aditivos Inorgánicos y Micronutrientes.	Optativa.	6

5.1.4 Plan de estudios resumido (por curso académico).

Asignatura	Carácter	Créditos
Primer curso		
Física para Ciencias de la Vida	Formación básica.	6
Química I	Formación básica.	6
Biología Humana	Formación básica.	6
Fisiología Humana I	Formación básica.	6
Bioestadística	Formación básica.	6
Química II	Formación básica.	6
Anatomía e Histología Humana	Formación básica.	6
Bioquímica	Formación básica.	6
Fisiología Humana II.	Formación básica.	6
Fundamentos Antropológicos de la Alimentación.	Formación básica.	6
Segundo curso		
Bromatología I	Obligatoria.	6
Tecnología del Procesado de Alimentos.	Obligatoria.	6
Microbiología y Parasitología	Obligatoria.	6
Toxicología	Obligatoria.	6
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	Obligatoria.	6
Bromatología II.	Obligatoria.	6
Tecnología Culinaria y Alimentaria	Obligatoria.	6
Nutrición Humana	Obligatoria.	6
Interacción Fármaco-Alimento	Obligatoria.	6
Endocrinología	Obligatoria.	6
Tercer curso		
Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria I	Obligatoria.	6
Dietética	Obligatoria.	6
Valoración del Estado Nutricional.	Obligatoria.	6
Salud Pública	Obligatoria.	6
Fisiopatología	Obligatoria.	6
Higiene, Legislación y Seguridad Alimentaria II	Obligatoria.	3
Garantía de Calidad	Obligatoria.	3
Nutrición en el Ciclo Vital y Actividad Física	Obligatoria.	6
Dietoterapia y Soporte Nutricional I	Obligatoria.	6
Nutrición Comunitaria y Educación Nutricional	Obligatoria.	6
Deontología y Legislación	Obligatoria.	3
Microbiología e Inmunología	Obligatoria.	3

Asignatura	Carácter	Créditos
Cuarto curso		
Dietoterapia y Soporte Nutricional II.	Obligatoria.	6
Restauración Colectiva.	Obligatoria.	6
Soporte Nutricional Avanzado	Obligatoria.	6
Optativas	Optativa.	12
Practicum	Obligatoria.	24
Trabajo Fin de Grado	Obligatoria.	6