

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

3494 *Resolución de 17 de enero de 2023, de la Universidad Camilo José Cela, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación para el conocimiento Madri+d, autorizada su implantación por la Comunidad de Madrid y establecido el carácter oficial de los títulos por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de julio de 2022 (BOE núm. 173, de 20 de julio de 2022, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 13 de julio de 2022).

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética. El plan de estudios quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente resolución.

Villanueva de la Cañada, 17 de enero de 2023.–El Rector, Emilio Lora-Tamayo D'Ocón.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética (rama de Ciencias de la Salud)

1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB).	60
Obligatorias (OB).	138
Optativas (OP).	12
Prácticas Externas (PE).	24
Trabajo Fin de Grado (TFG).	6
Total.	240

2. Distribución de materias básicas en el plan de estudios

Rama de la materia	Materias	Curso	Asignaturas	ECTS por asignatura
Ciencias de la Salud.	Anatomía Humana.	1	Anatomía Humana.	6
Ciencias de la Salud.	Fisiología.	1	Fisiología Humana.	6
Ciencias de la Salud.	Biología.	1	Inmunología.	6
Ciencias de la Salud.	Biología.	2	Biología Molecular.	6
Ciencias de la Salud.	Biología.	1	Biología Celular.	6

Rama de la materia	Materias	Curso	Asignaturas	ECTS por asignatura
Ciencias de la Salud.	Química.	1	Bioquímica.	6
Ciencias de la Salud.	Química.	1	Química Aplicada.	6
Ciencias de la Salud.	Estadística.	1	Bioestadística.	6
Ciencias de la Salud.	Historia.	1	Antropología de la Alimentación.	6
Ciencias de la Salud.	Psicología.	1	Psicología y Comportamiento alimentario.	6

3. Plan de estudios resumido por materia y curso académico

Nivel 1-módulo	Nivel 2 materias	ECTS por materia	Nivel 3-asignaturas	ECTS por asignatura	Carácter de la asignatura	Semestre
Estructura y Función del Cuerpo Humano.	Anatomía.	6	Anatomía Humana.	6	FB	1.º
	Humana.					
	Fisiología.	6	Fisiología Humana.	6	FB	1.º
	Biología.	6	Inmunología.	6	FB	2.º
Fundamentos Químicos, Bioquímicos y Biológicos.	Biología.	12	Biología Molecular.	6	FB	3.º
	Biología.		Biología Celular.	6	FB	1.º
	Química.	12	Bioquímica.	6	FB	1.º
	Química.		Química Aplicada.	6	FB	2.º
Estadística Aplicada a las Ciencias de la Salud.	Estadística.	6	Bioestadística.	6	FB	2.º
Antropología y Sociología de la Alimentación.	Historia.	6	Antropología de la Alimentación.	6	FB	1.º
Bases Psicológicas del Comportamiento.	Psicología.	6	Psicología y Comportamiento alimentario.	6	FB	2.º
Formación Obligatoria Propia de la UCJC.	Informática.	6	TIC Aplicadas a las Ciencias de la Salud.	6	OB	2.º
	Inglés Técnico.	6	Inglés Técnico.	6	OB	3.º
	Farmacología.	6	Farmacología Aplicada.	6	OB	4.º
Ciencias de los Alimentos.	Bromatología.	24	Bromatología.	6	OB	3.º
			Bromatología descriptiva.	6	OB	4.º
			Análisis de los alimentos.	6	OB	5.º
			Tecnología de los alimentos.	6	OB	6.º

Nivel 1-módulo	Nivel 2 materias	ECTS por materia	Nivel 3-asignaturas	ECTS por asignatura	Carácter de la asignatura	Semestre
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.	Agentes Contaminantes.	12	Microbiología y Parasitología de los alimentos.	6	OB	3.º
			Toxicología de los alimentos.	6	OB	4.º
	Economía y Gestión.	6	Economía y Gestión de empresas alimentarias.	6	OB	5.º
	Higiene y Seguridad.	6	Higiene y Seguridad alimentaria.	6	OB	6.º
	Gestión de la Calidad.	6	Control de calidad en la industria alimentaria.	6	OB	8.º
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Función Endocrina y Fisiopatología.	12	Endocrinología aplicada.	6	OB	3.º
			Fisiopatología.	6	OB	4.º
	Nutrición en Estados Fisiológicos y Patológicos.	24	Nutrición básica.	6	OB	4.º
			Nutrición en las etapas de la vida.	6	OB	5.º
			Nutrición clínica.	6	OB	7.º
			Alimentación y Actividad Física.	6	OB	7.º
	Dietética.	12	Nutrición avanzada y Dietética.	6	OB	5.º
Dietoterapia.			6	OB	7.º	
Salud Pública, Legislación y Deontología Sanitaria y Nutrición Comunitaria.	Salud Pública.	6	Salud Pública y Legislación.	6	OB	5.º
			alimentaria.			
	Nutrición Comunitaria.	12	Restauración Colectiva.	6	OB	8.º
			Nutrición comunitaria.	6	OB	6.º
Prácticum.	Prácticas Externas.	24	Prácticum I.	6	PE	6.º
			Prácticum II.	6	PE	7.º
			Prácticum III.	12	PE	8.º
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	6	TFG	8.º
Asignaturas Optativas.	Asignaturas Optativas.	24	Nutrigenómica e Inmunonutrición.	6	OP	6.º
			Nutrición y Alto rendimiento deportivo.	6	OP	6.º
			Nutrición y Alimentación en Trastornos de la conducta alimentaria.	6	OP	7.º
			Gastronomía y Enología.	6	OP	7.º

4. Plan de estudios por curso y semestre

Primer curso: 60 créditos ETCS

Primer semestre	Carácter	Créditos
Anatomía Humana.	FB	6
Biología Celular.	FB	6
Fisiología Humana.	FB	6
Bioquímica.	FB	6
Antropología de la Alimentación.	FB	6

Segundo semestre	Carácter	Créditos
Bioestadística.	FB	6
Inmunología.	FB	6
Química Aplicada.	FB	6
Psicología y Comportamiento alimentario.	FB	6
TIC Aplicadas a las Ciencias de la Salud.	OB	6

Segundo curso: 60 créditos ETCS

Tercer semestre	Carácter	Créditos
Idioma Moderno.	OB	6
Biología Molecular.	FB	6
Bromatología.	OB	6
Endocrinología aplicada.	OB	6
Microbiología y Parasitología de los alimentos.	OB	6

Cuarto semestre	Carácter	Créditos
Farmacología Aplicada.	OB	6
Nutrición básica.	OB	6
Bromatología descriptiva.	OB	6
Fisiopatología.	OB	6
Toxicología de los alimentos.	OB	6

Tercer curso: 60 créditos ETCS

Quinto semestre	Carácter	Créditos
Nutrición avanzada y Dietética.	OB	6
Nutrición en las etapas de la vida.	OB	6

Quinto semestre	Carácter	Créditos
Salud Pública y Deontología alimentaria.	OB	6
Análisis de los alimentos.	OB	6
Economía y Gestión de empresas alimentarias.	OB	6

Sexto semestre	Carácter	Créditos
Nutrición comunitaria.	OB	6
Tecnología de los alimentos.	OB	6
Higiene y Seguridad alimentaria.	OB	6
Prácticum I.	PE	6
Optativa I.	OP	6

Cuarto curso: 60 créditos ETCS

Séptimo semestre	Carácter	Créditos
Nutrición clínica.	OB	6
Dietoterapia.	OB	6
Alimentación y Actividad Física.	OB	6
Prácticum II.	PE	6
Optativa II.	OP	6

Octavo semestre	Carácter	Créditos
Control de calidad en la industria alimentaria.	OB	6
Restauración Colectiva.	OB	6
Prácticum III.	PE	12
Trabajo Fin de Grado.	TFG	6