

**13859**

RESOLUCIÓN de 18 de junio de 2001, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Una vez homologado por el Consejo de Universidad el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética, mediante acuerdo de su Comisión Académica, de fecha 29 de mayo de 2001, y de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, y sus posteriores modificaciones, Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética, que impartirá sus enseñanzas en el centro de esta Universidad Complutense: Facultad de Medicina. Queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Madrid, 18 de junio de 2001.—El Rector, Rafael Puyol Antolí.

**ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios****UNIVERSIDAD****COMPLUTENSE DE MADRID****PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE****DIPLOMADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA**

Ciclo/Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
			Totales	Teóricos	Prácticos		
1	1º ALIMENTACION Y CULTURA	ALIMENTACION Y CULTURA	6 4,5T+1,5A	4,5 3T+1,5 A	1,5	Psicología y Sociología del comportamiento. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	Antropología Social. Nutrición y Bromatología. Psicología Básica. Sociología. Tecnología de los Alimentos. Historia de la Ciencia.
1	1º BIOQUIMICA	BIOQUIMICA	9 7T+2A	7 6T+1 A	2 1T+1 A	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular.	Bioquímica y Biología Molecular.
1	2º BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	12	8	4	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
1	3º DEONTOLOGIA	DEONTOLOGIA	4,5	4,5	0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.

**1. MATERIAS TRONCALES**

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
1	2º	DIETETICA	DIETETICA	13,5 12T+1,5A	7,5 6T+1,5 A	6	Dietética. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.	Enfermería. Nutrición y Bromatología.
1	3º	DIETOTERAPIA	DIETOTERAPIA	9	6	3	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	Enfermería. Medicina. Nutrición y Bromatología. Pediatria.
1	1º	ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA	ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA	6 4,5T+1,5A	4 3T+1 A	2 1,5T+0,5A	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.	Economía Aplicada. Enfermería. Organización de Empresas.
1	1º	ESTRUCTURA Y FUNCION DEL CUERPO HUMANO	ESTRUCTURA Y FUNCION DEL CUERPO HUMANO	15 9T+6 A	11 6T+5 A	4 3T+1 A	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Biología Celular. Ciencias Morfológicas. Fisiología.
1	3º	FISIOPATOLOGIA	FISIOPATOLOGIA	6 4,5T+1,5A	6 4,5T+1,5A	0	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Cirugía. Medicina. Pediatria.
1	1º	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGIA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS	6 4,5T+1,5 A	4 3T+1 A	2 1,5T+0,5A	Microbiología general. Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.

**1. MATERIAS TRONCALES**

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos		
1	2º		TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	4,5	3	1,5	Toxicología básica y experimental.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
1	3º		HIGIENE ALIMENTARIA	9 7T+2 A	6 4T+2A	3	Higiene del personal, productos y procesos. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
1	1º	NUTRICION	FUNDAMENTOS DE NUTRICION	6 4T+2 A	4,5 3T+1,5A	1,5 1T+0,5 A	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
1	2º		NUTRICION INDIVIDUAL Y COMUNITARIA	4,5 4T+0,5 A	3,5 3T+0,5A	1	Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
1	1º	QUIMICA APLICADA	QUIMICA APLICADA	6	4	2	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Química Inorgánica.
1	1º	SALUD PUBLICA	SALUD PUBLICA	6 4,5T+1,5A	6 4,5T+1,5A	0	Servicios de Salud. Salud Publica y Alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Publica. Enfermería.
1	2º	TECNOLOGIA CUI INARIA	TECNOLOGIA CUI INARIA	6,5	3	3,5	Tecnologías culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

## DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE LA UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos Anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos		
1	2º	PROCESADO DE LOS ALIMENTOS	4,5	4,5	0	Procesos de transformación y conservación de los alimentos. Efectos del procesado en las propiedades de los alimentos.	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología.
1	2º	BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES	4,5	3	1,5	Efectos e interacción de los alimentos con xenobióticos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Farmacología
1	3º	ALIMENTACION Y NUTRICION EN EL DEPORTISTA	4,5	3,5	1	Valoración nutricional del deportista. Alimentación en las distintas disciplinas deportivas.	Medicina. Pediatría. Enfermería. Nutrición y Bromatología. Educación Física y Deporte. Fisioterapia.
1	3º	ALIMENTACION Y NUTRICION PEDIATRICA	4,5	3,5	1	Valoración nutricional en la infancia y adolescencia. Alimentación del niño y adolescente en estado de salud y enfermedad.	Pediatría. Enfermería. Nutrición y Bromatología.
1	3º	ALIMENTACION Y NUTRICION GERIATRICA	4,5	3,5	1	Valoración nutricional en el anciano. Alimentación del anciano en estado de salud y enfermedad.	Medicina. Enfermería. Nutrición y Bromatología.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decidida por la Universidad.

UNIVERSIDAD

COMPLUTENSE DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

DIPLOMADO NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				créditos totales para optativas (1)	13,5
Denominación (2)	Créditos		Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	
	Totales	Teóricos / Prácticos / clínicos			
EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL (2º)	4,5	4	0,5	Análisis epidemiológico de la nutrición en la población. Métodos y estudio epidemiológicos. Indicadores sociales, económicos y sanitarios del estado nutricional.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Nutrición y Bromatología. Enfermería.
ANALISIS DE LOS ALIMENTOS (2º)	4,5	3	1,5	Análisis cualitativo y cuantitativo de los alimentos frescos y procesados.	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Ingeniería Química.
PRACTICAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS (2º)	4,5	0	4,5	Realización de practicas en industrias alimenticias, de catering, hostelería y en comedores de colectividades.	Todas las Áreas de Conocimiento que figuran en las Directrices Generales Propias del Plan de Estudios.
ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (3º)	4,5	4,5	0	Formulación de las características y composición de los alimentos orientados a regímenes dietéticos especiales. Elaboración de menús para regímenes especiales.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
ALIMENTACION EN EL PACIENTE QUIRURGICO (3º)	4,5	4,5	0	Valoración nutricional del enfermo quirúrgico. Alimentación pre y postquirúrgica. Alimentación del transplantado.	Cirugía. Medicina. Pediatría. Enfermería. Farmacia y Tecnología Farmacéutica. Nutrición y Bromatología.
NUEVAS TENDENCIAS EN LA ALIMENTACION HUMANA (3º)	4,5	4,5	0	Alimentos genéticamente modificados. Alimentos funcionales. Aprovechamiento y gestión de los residuos alimenticios.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Enfermería. Medicina. Pediatría.

<b>3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)</b>				créditos totales para optativas (1) - por ciclo	13,5
Denominación (2)	Créditos		Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	
	Totales	Teóricos			
DIETETICA HOSPITALARIA (3º)	4,5	2,5	2	Organización. El menú como dieta diaria. Distribución y funciones de cada toma alimenticia.	Medicina. Enfermería. Pediatria.
PSICOPATOLOGIA DE LA ALIMENTACION (3º)	4,5	4,5	0	Fundamentos psiquiátricos y psicológicos de las alteraciones nutricionales.	Psiquiatria. Medicina. Pediatria. Enfermería. Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico.
PATOGENOS EMERGENTES DE LOS ALIMENTOS (3º)	4,5	4,5	0	Enfermedades transmisibles por patógenos emergentes de los alimentos (bacterias, mohos, levaduras, parásitos y priones). Mecanismos de patogenidad. Alimentos implicados. Medidas de prevención y control.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos.

1. Se expresará el total de créditos asignados y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

2. Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

3. Libremente decidida por la Universidad.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:  COMPLUTENSE DE MADRID

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. ENSEÑANZAS DE  PRIMER CICLO  CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) FACULTAD DE MEDICINA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  183,5  CRÉDITOS (4)

DISTRIBUCIÓN DE LOS CRÉDITOS

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	60	0	0	0	0	60
	2º	41	9	4,5	9	0	63,5
	3º	28,5	13,5	9	9	0	60
II CICLO							
TOTAL		129,5	22,5	13,5	18	0	183,5

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que trate.

(3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la implantación de las enseñanzas por dicho Centro.

(4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.

(5) Al menos el 10% de la Carga Lectiva global

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA O EXÁMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  NO  (6)

6.  SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A

PRÁCTICAS EN EMPRESAS INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.  
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD  
 OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS ..... CRÉDITOS  
 - EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) .....

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS (9)

- 1º CICLO  3  AÑOS

- 2º CICLO   AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑOS.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS / CLÍNICOS
1º	60	45	15
2º	50 (*)	32,5	17,5
3º	42 (*)	33	9

(\*) Sin incluir los créditos optativos y de libre elección

(6) Si o No. es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.

(7) Si o No. es decisión potestativa de la Universidad. En primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión de número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.

(9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

## II ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguiente extremos:

- a) Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º, 2 del R.D. 1497/87.
- b) Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º.1. R.D. 1497/87)
- c) Periodo de escolaridad mínima en su caso ( artículo 9º.2, 4º R.D.1497/87).
- d) caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87).

2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales o áreas de conocimiento. Se cumplimentará en supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.

3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R.D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

## 1.b) ORDENACIÓN TEMPORAL DE LAS ENSEÑANZAS

Primer Curso	Asignaturas	Anuales Nº créditos	Cuatrimestrales Nº créditos		Total créditos
			1º Cuat.	2º Cuat.	
			15	9	
	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO (TR.)				15
	BIOQUÍMICA (TR.)		9		9
	QUÍMICA APLICADA		6		6
	MICROBIOLOGÍA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS (TR.)		6		6
	ALIMENTACION Y CULTURA (TR.)		6		6
	FUNDAMENTOS DE NUTRICION (TR.)		6		6
	ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA (TR.)		6		6
	SALUD PUBLICA (TR.)		6		6
	TOTAL	15	21	24	60

Segundo Curso	Asignaturas	Anuales Nº créditos	Cuatrimestrales Nº créditos		Total créditos
			1º cuat.	2º cuat.	
			13,5	12	
	DIETETICA (TR.)				13,5
	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (TR.)				12
	NUTRICION INDIVIDUAL Y COMUNITARIA (TR.)		4,5		4,5
	TECNOLOGIA CULINARIA (TR.)		4,5	6,5	6,5
	TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (TR.)		4,5		4,5
	PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (OB)		4,5		4,5
	BIODISPONIBILIDAD DE LOS NUTRIENTES (OB)		4,5		4,5
	OPTATIVA		4,5		4,5
	LIBRE CONFIGURACION		4,5		4,5
	LIBRE CONFIGURACION		4,5		4,5
	TOTAL	25,5	18	20	63,5

Tercer curso

Tercer curso	Asignaturas	Anuales Nº créditos	Cuatrimestrales Nº créditos		Total
			1º cuat.	2º cuat.	
			9	6	
	DIETOTERAPIA (TR.)				9
	FISIOPATOLOGIA (TR.)		6		6
	HIGIENE ALIMENTARIA (TR.)		9		9
	DEONTOLOGIA (TR.)		4,5		4,5
	ALIMENTACION Y NUTRICION EN EL DEPORTISTA (OB)		4,5		4,5
	ALIMENTACION Y NUTRICION PEDIATRICA (OB)		4,5		4,5
	ALIMENTACION Y NUTRICION GERIATRICA (OB)		4,5		4,5
	OPTATIVA		4,5		4,5
	OPTATIVA		4,5		4,5
	LIBRE CONFIGURACION		4,5		4,5
	LIBRE CONFIGURACION		4,5		4,5
	TOTAL		33	27	60