

6785 RESOLUCIÓN de 27 de marzo de 2006, de la Universidad Cardenal Herrera-CEU, por la que se publica el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Una vez aprobado por el Patronato de la Universidad Cardenal Herrera-CEU, y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Coordinación Universitaria de 11 de mayo de 2005, el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética que se imparte en la Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud, y homologado también el título correspondiente, por Acuerdo del Consejo de Ministros (Resolución de la

Secretaría de Estado de Universidades e Investigación de 29 de diciembre de 2005, «BOE», número 29, de 3 de febrero), este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del mencionado Plan de Estudios, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades («BOE», número 307, de 24 de diciembre) y el artículo 5.4 del Real Decreto 49/2004, de 19 de enero («BOE» número 19, de 22 de enero).

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución, queda estructurado conforme a lo que figura en el anexo de la misma.

Madrid, 27 de marzo de 2006.–El Rector, Alfonso Bullón de Mendoza y Gómez de Valugera

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de Conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	1º	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	ALIMENTACION Y CULTURA	4.5	3	1.5	Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	– Antropología Social – Nutrición y Bromatología – Psicología Básica – Sociología – Tecnología de los Alimentos – Historia de la Ciencias
1º	3º	SALUD PÚBLICA	SALUD PÚBLICA	6 (4,5+1.5A)	4.5	1.5 (0+1.5A)	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	– Medicina Preventiva y Salud Pública – Enfermería
1º	1º	BIOQUIMICA	BIOQUIMICA	7.5 (7T+0.5A)	6	1.5 (1T+0.5A)	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	– Bioquímica y Biología Molecular
1º	1º	QUÍMICA APLICADA	QUÍMICA 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
1º	1º	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	10,5 (9T+1,5A)	7 (6T+1A)	3,5 (3T+0,5A)	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	– Biología Celular – Ciencias Morfológicas – Fisiología
1º	1º	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS	6	4	2	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	– Microbiología – Nutrición y Bromatología – Parasitología – Tecnología de los Alimentos – Toxicología – Legislación Sanitaria
	2º	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	10	6	4	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	– Microbiología – Nutrición y Bromatología – Parasitología – Tecnología de los Alimentos – Toxicología – Legislación Sanitaria

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de Conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	1º	NUTRICIÓN	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	19.5 (8T+11.5A)	14 (6T+8A)	5.5 (2T+3.5A)	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. Concepto. Factores. Necesidades nutricionales.	- Nutrición y Bromatología - Medicina - Pediatría - Fisiología
				4.5	3.5	1		
				2º	NUTRICIÓN CLÍNICA	9		
3º	NUTRICIÓN COMUNITARIA Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6	4.5			1.5	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. Concepto. Factores. Necesidades nutricionales.	- Nutrición y Bromatología - Medicina - Pediatría - Fisiología

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de Conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	2º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	12	8	4	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	- Nutrición y Bromatología - Tecnología de los Alimentos
1º	2º	FISIOPATOLOGÍA	FISIOPATOLOGÍA	6 (4,5T+1.5A)	4.5	1.5 (0T+1.5A)	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	- Fisiología - Medicina - Pediatría - Cirugía
1º	2º	DIETÉTICA	DIETÉTICA	12	6	6	Dietotécnica. 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

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de Conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	3º	DEONTOLOGÍA	DEONTOLOGÍA	4.5	4.5	-	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	- Derecho Administrativo - Filosofía del Derecho - Filosofía Moral - Nutrición y Bromatología - Toxicología - Medicina Legal y Forense
1º	3º	DIETOTERAPIA	DIETOTERAPIA	9	6	3	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	- Nutrición y Bromatología - Enfermería - Medicina - Pediatría
1º	3º	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	6 (4.5T+1.5A)	4.5 (3T+1.5A)	1.5	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.	- Enfermería - Organización de Empresas - Economía Aplicada
1º	3º	TECNOLOGÍA CULINARIA	TECNOLOGÍA CULINARIA	7.5 (6.5T+1A)	4 (3T+1A)	3.5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	- Nutrición y Bromatología - Tecnología de los Alimentos

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1º	1º	INGLÉS CIENTÍFICO Y TÉCNICO	6	3	3	Profundización en estructuras sintácticas y gramaticales. Terminología específica. Uso de la lengua en situaciones profesionales propias.	- Filología Inglesa
1º	1º	INFORMÁTICA APLICADA	6	2	4	El equipo informático. Manejo de programas de procesado de texto, hoja de cálculo, bases de datos y diseño de presentaciones. Programas de gestión alimentaria.	- Matemática Aplicada - Lenguajes y Sistemas Informáticos
1º	3º	DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	4.5	4.5	-	Estudio de los Documentos Pontificios y su aplicación a las Ciencias Experimentales.	- Filosofía - Sociología - Filosofía Moral

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1º	3º	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6	4	2	Descripción y evaluación de los principales factores de riesgo implicados en la epidemiología de los problemas nutricionales y estudio de los aspectos más relevantes para su prevención. Estudio de la epidemiología de las enfermedades crónicas más frecuentes en los países desarrollados.	- Medicina Preventiva y Salud Pública
1º	3º	PRACTICUM	15	-	15	Realización de Prácticas tutoradas en empresas o instituciones.	- Todas las áreas implicadas en el presente Plan de Estudios

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.

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) 18	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
ANÁLISIS QUÍMICO E INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS	4.5	3	1.5	Caracterización de los alimentos desde el punto de vista físico-químico, haciendo énfasis en la determinación de su composición química. El laboratorio de Análisis Instrumental de Alimentos. Técnicas de separación de alta resolución, tanto cromatográficas como electroforéticas.	- Ingeniería Química - Química Analítica - Química Física - Química Orgánica - Química Inorgánica - Nutrición y Bromatología - Bioquímica

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) 18 - por ciclo 18 - por curso 1º: - 2º: 9 3º: 9	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos s/clínicos		
ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	4.5	3	1.5	Aspectos de la evaluación, medición, análisis e interpretación de las características sensoriales de un alimento (color, olor, sabor y textura) mediante uno o más órganos de los sentidos humanos.	- Nutrición y Bromatología
INTERACCIONES NUTRIENTES FÁRMACOS	4.5	3	1.5	Introducción a la Farmacología Alimentaria. Dietoterapia en cirugía y en enfermedades endocrino/metabólicas. Nutrición para-enteral. Reposición hídrica y electrolítica. Administración y dosificación de vitaminas y minerales.	- Farmacología - Nutrición y Bromatología
TRANSTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	4.5	3	1.5	Análisis de la evolución histórica de los principales problemas de salud ligados a la alimentación y a los trastornos del comportamiento alimentario. Factores psicológicos en la regulación y control de la ingesta. Alteraciones psicopatológicas de la ingesta. Obesidad, Bulismo y anorexia.	- Psicología Básica - Psiquiatría

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) 18 - por ciclo 18 - por curso 1º: - 2º: 9 3º: 9	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
ALIMENTACIÓN EN PEDIATRÍA	4.5	3	1.5	Estudio de los principios básicos del crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente y los métodos de valoración de su estado nutricional. Conocimiento de los requerimientos y características nutricionales en las distintas etapas del crecimiento y desarrollo del niño y adolescente. Estudio de las distintas enfermedades que pueden afectar al estado nutricional del niño y adolescente y en cuyo tratamiento es esencial la intervención nutricional.	- Nutrición y Bromatología - Pediatría

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) 18 - por ciclo 18 - por curso 1º: - 2º: 9 3º: 9	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
ALIMENTACIÓN DE LA MUJER EN SITUACIONES DE RIESGO: GESTACIÓN, LACTANCIA, MENOPAUSIA.	4.5	3	1.5	Conocimientos básicos sobre la gestación tanto en sus aspectos fisiológicos y psicológicos, que permiten fundamentar una intervención nutricional adecuada. Conocimiento de los cambios hormonales que la menopausia provoca en la mujer, con especial referencia a los cambios que le obliga a efectuar en su alimentación para adaptarse a las necesidades fisiológicas. Valoración de las dietas precisas para cada situación de la mujer en situaciones de riesgo.	- Nutrición y Bromatología - Pediatría

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

CARDENAL HERRERA-C.E.U.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) 18 - por ciclo 18 - por curso 1º: - 2º: 9 3º: 9	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA vs. ALIMENTACIÓN DEL DEPORTISTA	4.5	3	1.5	Evaluación antropométrica a un deportista, y diseño de una dieta adecuada para sus necesidades. Aspectos de las necesidades nutricionales de cada deporte. Conocimiento de las ayudas ergogénicas más relevantes que se utilizan en estos momentos en el mundo del deporte.	- Nutrición y Bromatología
NUTRICIÓN EN PERSONAS MAYORES vs. ALIMENTACIÓN EN GERIATRÍA	4.5	3	1.5	Conocimientos básicos sobre el envejecimiento, tanto en sus aspectos fisiológicos como en los psicológicos, demográficos y sociales que permitan fundamentar una intervención nutricional adecuada. Nociones sobre la patología de los mayores que puede ser influenciada por la dieta. Valoración nutricional específicamente geriátrica. Dominio de las dietas precisas para cada situación del anciano.	- Nutrición y Bromatología - Medicina

1. Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclos o cursos.
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:

CARDENAL HERRERA-CEU

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 (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) FACULTAD DE CIENCIAS EXPERIMENTALES Y DE LA SALUD (Ley 7/1999 de la GV)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

203.5

CRÉDITOS

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACION	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	39	12	-	9		60
	2º	49	-	9	6		64
	3º	39	25.5	9	6		79.5
	TOTAL	127	37.5	18	21		203.5

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponda según el artículo 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 se 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 impartición 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 EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO

SÍ NO (6)

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

(7)

SI PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

NO TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD

NO OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS; ver a continuación CRÉDITOS

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8); ver a continuación

Solamente se otorgarán por equivalencia créditos a prácticas realizadas en empresas o instituciones que tengan convenio firmado con el centro y sean tuteladas por éste.

a) Equivalencia de créditos de prácticas en empresas:

1 crédito práctico = 40 horas.

b) Equivalencia por créditos por estudios realizados en el marco de convenios internacionales suscritos por la Universidad:

1 crédito teórico/práctico = 10 horas.

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

- 1º CICLO 3 AÑOS

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

(7) Si o No. Es decisión polestativa de la Universidad. En el 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 del 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 en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales, propias del título de que se trate.

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
PRIMERO	51	33	18
SEGUNDO	58	36,5	21,5
TERCERO	73,5	42,5	31
LIBRE	182,5	112	70,5
CONFIGURACIÓN	21		
TOTAL	203,5	112	70,5

II - ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

I.a) Régimen de acceso al ciclo :

El Régimen de acceso al ciclo se regulará con carácter general por la normativa vigente.

I.b) ORDENACIÓN TEMPORAL EN EL APRENDIZAJE:

I.b.1) No se prevén incompatibilidades académicas.

I.b.2) Secuencias de ordenación temporal:

Asignaturas	Materia	Impartición	Total	Nº créditos Teóricos	Prácticos
Curso 1º					
Estructura y Función del Cuerpo Humano	Troncal	Anual	10,5	7,5	3
Alimentación y Cultura	Troncal	1º Cuatrimestre	4,5	3	1,5
Química Aplicada	Troncal	1º Cuatrimestre	6	4	2
Inglés Científico y Técnico	Obligatoria	1º Cuatrimestre	6	3	3
Informática Aplicada	Obligatoria	1º Cuatrimestre	6	2	4
Bioquímica	Troncal	2º Cuatrimestre	7,5	6	1,5
Microbiología y Parasitología General y de los Alimentos	Troncal	2º Cuatrimestre	6	4	2
Fundamentos de Nutrición	Troncal	2º Cuatrimestre	4,5	3,5	1
Libre Configuración			9		
Curso 2º					
Dietética	Troncal	Anual	12	6	6
Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Troncal	Anual	12	8	4
Higiene de los Alimentos	Troncal	Anual	10	6	4
Fisiopatología	Troncal	1º Cuatrimestre	6	4,5	1,5
Nutrición Clínica	Troncal	2º Cuatrimestre	9	6	3
Libre Configuración			4,5		
	Optativa	1º Cuatrimestre	4,5		
	Optativa	2º Cuatrimestre	4,5		
			6		
Curso 3º					
Practicum	Obligatoria	Anual	15	-	15
Dietoterapia	Troncal	1º Cuatrimestre	9	6	3
Economía y Gestión Alimentaria	Troncal	1º Cuatrimestre	6	4,5	1,5
Tecnología Culinaria	Troncal	1º Cuatrimestre	7,5	4	3,5
Doctrina Social de la Iglesia	Obligatoria	1º Cuatrimestre	4,5	4,5	-
Salud Pública	Troncal	1º Cuatrimestre	6	4,5	1,5
Nutrición Comunitaria y Educación Nutricional	Troncal	2º Cuatrimestre	6	4,5	1,5
Deontología	Troncal	2º Cuatrimestre	4,5	4,5	-
Epidemiología Nutricional	Obligatoria	2º Cuatrimestre	6	4	2
Libre Configuración			4,5		
	Optativa	2º Cuatrimestre	4,5		
	Optativa	2º Cuatrimestre	4,5		
			6		

I.c) Período de escolaridad 3 años (1º ciclo).

I.d) Mecanismos de adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87)

(6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignará 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 el 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 del 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 en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

(6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignará 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 el 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 del 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 en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

CUADRO RESUMEN DE CUMPLIMENTACIÓN LEGAL

DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

A.-CREDITOS Y NUMERO DE CURSOS

3 CURSOS. CREDITOS MINIMOS 209.5						
ASIGNATURAS CICLO/CURSO	TR	OB	OP	SUMA	L.E.	FIN DE CARRERA
1/1º	39	12	-	51	9	
1/2º	49	-	9	58	6	
1/3º	39	25.5	9	73.5	6	
TOTALES	127	37.5	18	182.5	21	
						TOTAL
						60
						64
						79.5
						203.5

• Los créditos de libre elección (21) no son inferiores al 10% de la carga lectiva total (203.5)

• La carga lectiva por curso académico está comprendida entre 60 y 90 créditos.

B.-NUMERO DE ASIGNATURAS/CUATRIMESTRE

CICLO/CURSO	1/1º		1/2º		1/3º	
	1º	2º	1º	2º	1º	2º
Cuatrimestre						
TR+OB+OP	5	4	5	5	6	6

• Se cumple en todos y cada uno de los cuatrimestres que no haya entre Troncales, Obligatorias y Optativas (TR+OB+OP) más de 6 asignaturas simultáneamente

(6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignará 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 el 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 del 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 en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

C.-CREDITOS TEORICOS Y PRACTICOS

CREDITOS	Número	%	Horas/semana
Teóricos	112	61.37%	12.44
Prácticos	70.5	38.63%	7.83
TOTAL	182.5	100	20.27

• El número de horas/semana destinado a enseñanzas teóricas no sobrepasa las 15 horas

• El número de horas/semana está comprendido entre 20 y 30

(6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignará 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 el 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 del 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 en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.