

Segundo curso

<i>Asignaturas 1º cuatrimestre</i>	<i>Créditos Totales</i>	<i>Tipo</i>
Aspectos legales de la Construcción. Gestión Urbanística	6	TR
Patología y Diagnóstico	4,5	TR
Equipos de Obras, Instalaciones y Medios Auxiliares	6	TR
Resistencia de los Materiales	6	TR
Instalaciones de Fluidos	6	TR
Hormigón estructural	6	TR
Total	34,5	

<i>Asignaturas 2º cuatrimestre</i>	<i>Créditos Totales</i>	<i>Tipo</i>
Sistemas y Tipologías de la Construcción	7,5	TR
Teoría de Estructuras	6	TR
Instalaciones Electromecánicas	6	TR
Organización de Obras	6	TR
Topografía y Replanteos	6	TR
Prácticas Tuteladas en Empresas	15	OB
Total	46,5	

Tercer curso

<i>Asignaturas 1º cuatrimestre</i>	<i>Créditos Totales</i>	<i>Tipo</i>
Técnicas de Control de Calidad	4,5	TR
Mediciones, Presupuestos y Valoraciones	6	TR
Planificación, Programación y Control de Obra.	6	TR
Oficina Técnica	6	TR
Seguridad y Prevención	6	TR
Total	28,5	

<i>Asignaturas 2º cuatrimestre</i>	<i>Créditos Totales</i>	<i>Tipo</i>
Proyecto Final de Carrera	15	TR
Optatividad	21	OP
Total	36	

Créditos Troncales: (Proyecto Final de Carrera 15 cr.):	156
Créditos Obligatorios:	39
Créditos Optativos.....	21
Créditos de Libre Configuración:	24
Créditos totales de la titulación.....	240

OPTATIVIDAD

Bloques optativos de 21 créditos cada uno (distribuidos en asignaturas de 6 y 4,5 créditos)

- Domótica
- Bioclimatización
- Rehabilitación y Mantenimiento
- Movilidad

6923

RESOLUCIÓN de 27 de marzo de 2008, de la Universidad de Lleida, por la que se publica el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Homologado por el Consejo de Coordinación Universitaria, por acuerdo de la Comisión Académica de fecha 11-05-2005, el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de esta Universidad

de conformidad con lo previsto en el artículo 5 del Real Decreto 49/2004 (B.O.E. 22 de enero de 2004), se procede a su publicación, el cual queda configurado en el anexo de esta Resolución.

Este Rectorado, ha resuelto proceder a la publicación del plan de estudios correspondiente al título oficial Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Lleida, 27 de marzo de 2008.–El Rector, Joan Viñas Salas.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LLEIDA

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		ALIMENTACIÓN Y CULTURA	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	3	1,5	Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	Antropología Social Historia de la Ciencia Psicología social Psiquiatría Tecnología de Alimentos Nutrición y Bromatología
1º		BIOQUÍMICA	BIOQUÍMICA	7	6	1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular.	Bioquímica y Biología Molecular
1º		ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	11 (9T+2A)	9 (6T+3A)	2	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Anatomía y Embriología Humana Biología Celular Fisiología Histología
1º		QUÍMICA APLICADA	QUÍMICA APLICADA	7,5 (6T+1,5A)	5 (4T+1A)	2,5 (2T+0,5A)	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		BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	15 (12T+3A)	10 (8T+2A)	5 (4T+1A)	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología Tecnología de los Alimentos
1º		HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS HIGIENE DE PROCESOS ALIMENTARIOS	16 8 8	10 5 5	6 3 3	Microbiología y parásitos relacionados con los alimentos Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Medicina Legal y Forense Microbiología Nutrición y Bromatología Parasitología Tecnología de los Alimentos Toxicología
1º		FISIOPATOLOGÍA	FISIOPATOLOGÍA	4,5	3 (4,5T-1,5A)	1,5 (0T+1,5A)	Fisiopatología general, médica y quirúrgica. Patología Nutricional.	Cirugía Fisiología Medicina Pediatría
1º		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	8	6	2	Conceptos. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Fisiología Medicina Nutrición y Bromatología Pediatría

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		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	Cirugía Enfermería Medicina Nutrición y Bromatología Pediatria
			NUTRICIÓN APLICADA	6	3	3		
			DIETÉTICA APLICADA	6	3	3		
1º		SALUD PÚBLICA	SALUD PÚBLICA	5,5 (4,5T+1A)	4,5	1 (0T+1A)	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	Enfermería Medicina Preventiva y Salud Pública
1º		DIETOTERAPIA		11 (9T+2A)	5,5	5,5 (3T+2,5A)	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Educación nutricional del enfermo. Nutrición enteral y parenteral.	Enfermería Medicina Nutrición y Bromatología Pediatria
			NUTRICIÓN CLÍNICA	5,5	3	2,5		
			DIETOTERAPIA CLÍNICA	5,5	3	2,5		
1º		DEONTOLOGÍA	DEONTOLOGÍA	4,5	3 (4,5T-1,5A)	1,5 (0T+1,5A)	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo Filosofía del Derecho Filosofía Moral Medicina Legal y Forense Nutrición y Bromatología Toxicología
1º		TECNOLOGÍA CULINARIA	TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5	3	3,5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología Tecnología de Alimentos
1º		ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	5,5 (4,5T+1A)	3	2,5 (1,5T+1A)	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) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

(2) La relación de materias troncales repetirá la contenida en el R.D. de Directrices generales propias del título de que se trate.

(3) La Universidad cumplimentará este apartado en el caso de que opte por la posibilidad de organización/diversificación de las materias troncales en asignaturas.

(4) La Universidad consignará los créditos correspondientes establecidos para la troncal en el R.D. de directrices generales propias. Si organiza/ diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá tales créditos entre las asignaturas resultado de la diversificación.

En el caso de que la Universidad impute los créditos utilizables para materias obligatorias u optativas, a la enseñanza de las materias troncales, lo consignará en los siguientes términos:

- a) Si la Universidad no organiza/diversifica la troncal en asignaturas, imputará a ella los créditos suplementarios respecto a los establecidos para la troncal en el R.D. de directrices generales propias, haciendo constar la distinción entre los créditos troncales (T) y los adicionales (A), con la mención correspondiente. (p.ej. 2T + 2^a)
 - b) Si la Universidad organiza/diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá el total de los créditos (T + A) entre las asignaturas resultado de la diversificación, consignando los créditos correspondientes a cada asignatura mediante la distribución T + A.
- (5) La vinculación de las materias troncales a áreas de conocimiento, que corresponderá a la establecida en el R.D. de directrices Generales propias del Título de que se trate, se hará constar en los siguientes términos.
- a) Si la Universidad no organiza/diversifica la Materia troncal en asignaturas, repetirá en este apartado la vinculación troncal-áreas de conocimiento establecida en el Real Decreto de Directrices Generales aplicables, y consignará en el anexo 3, apartado II, 2, la asignación de su docencia al área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por dicho Real Decreto, que haya decidido.
 - b) Si la Universidad ha optado por organizar/diversificar la materia troncal en asignaturas, consignará en este apartado el área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por el Real Decreto de Directrices Generales propias, a las que asigna la docencia de cada asignatura.

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LLEIDA

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		BIOESTADÍSTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN	6	4	2	Representación y tabulación de datos. Análisis y diseño de experimentos. Análisis y control de calidad. Análisis de encuestas alimentarias.	Estadística e Investigación Operativa Biblioteconomía y Documentación Matemática Aplicada
1º		TICs(*) APLICADAS A LA NUTRICIÓN	6	4	2	Tecnología de la información y comunicación. Elaboración y procesamiento de la información (hojas de cálculo, procesamiento de textos e imágenes).	Comunicación Audiovisual Estadística e Investigación Operativa Lenguajes y Sistemas Informáticos Matemática Aplicada Didáctica y Organización Escolar
1º		ALIMENTACIÓN, EMPRESA ALIMENTARIA Y SOCIEDAD	6	4	2	Comportamiento del consumidor. Marketing alimentario. Estructura económica de los servicios de alimentación. Formación de competencias y habilidades en comunicación.	Economía Aplicada Economía Financiera y Contabilidad Medicina Enfermería
1º		PRÁCTICUM	15	0	15	Aplicación y desarrollo práctico de contenidos teóricos en empresas e instituciones.	Todas las áreas implicadas en el presente plan de estudios

(*) Tecnologías de la Información y Comunicación

(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

DE LLEIDA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					Créditos totales para optativas (1) : 18	
DENOMINACION	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)	
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos			
EXPERIMENTACIÓN EN ANÁLISIS QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS	4,5	1,5	3	Fundamentos de análisis químico. Técnicas de laboratorio. Análisis químico de alimentos.	- por ciclo : 18 - por curso : 1º: 0 2º: 9 3º: 9	
ADITIVOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES	4,5	3	1,5	Aditivos y auxiliares tecnológicos. Alimentos funcionales.	Química Analítica Química Física Química Orgánica	
QUÍMICA Y FÍSICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	3	1,5	Propiedades físicas de los alimentos. Química de alimentos.	Química Analítica Química Orgánica Tecnología de los Alimentos	
CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	4,5	3	1,5	Control de calidad físico, químico y microbiológico en alimentos. Programas de muestreo.	Ingeniería Química Nutrición y Bromatología Química Analítica Tecnología de Alimentos	
					Tecnología de Alimentos Microbiología Nutrición y Bromatología	

DENOMINACION	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL	4,5	3	1,5	Percepción sensorial. Atributos sensoriales. El panel de cata. Estadística y procedimientos en evaluación sensorial.	Estadística e Investigación Operativa Tecnología de Alimentos
ANÁLISIS INSTRUMENTAL	4,5	3	1,5	Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de un alimento. Técnicas cromatográficas, espectroscópicas y electroquímicas. Quimiometría.	Química Analítica Química Física Química Orgánica
NUTRICIÓN ARTIFICIAL Y PATOLOGÍA	4,5	3	1,5	Iniciación a la nutrición artificial. Nutrición artificial, enteral y parenteral en la práctica clínica. Nutrición artificial domiciliaria.	Cirugía Enfermería Farmacología Medicina Psiquiatría
PSICOPATOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	4,5	3	1,5	Factores fisiológicos y psicológicos en la regulación de la ingesta. Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia y bulimia nerviosa. Obesidad y otros trastornos alimentarios. Farmacología de los trastornos nutricionales.	Enfermería Farmacología Fisiología Medicina Pediatria Personalidad, evaluación y tratamiento psicológico Psicología básica Psiquiatría
INTRODUCCIÓN A LA NUTRIGENÉTICA	4,5	3	1,5	Interacción genotipo y nutrientes. Nutrición y cáncer. Perfil genético y dietas personalizadas. Aspectos éticos de la nutrigenética.	Bioquímica y Biología Molecular Fisiología Genética
NUTRACÉUTICOS Y ENVEJECIMIENTO	4,5	3	1,5	Estrés oxidativo, envejecimiento y longevidad. Antioxidantes. Restricción calórica. Alimentos funcionales en el envejecimiento y patologías asociadas a la edad.	Bioquímica y Biología Molecular Fisiología Medicina Nutrición y Bromatología
NUTRICIÓN EN PACIENTES DEPENDIENTES	4,5	1,5	3	Problemas nutricionales, valoración del estado nutricional y necesidades en pacientes dependientes e institucionalizados. Modificaciones de la dieta. Suplementos y nutrición artificial.	Cirugía Enfermería Medicina Nutrición y Bromatología
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN ATENCIÓN PRIMARIA	4,5	1,5	3	Diseño de protocolos dietéticos. Métodos para la evaluación del cumplimiento de la dieta. Educación sanitaria. Estrategias de comunicación.	Cirugía Enfermería Medicina Nutrición y Bromatología

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas 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.

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO SI NO (6)

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

(7) SI NO PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

SI NO TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

SI NO ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD

SI NO OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: ver a continuación CREDITOS.
 - EXPRESION 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 este.

a) Equivalencia de créditos de prácticas en empresa:

1 crédito práctico: 30 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 AÑOS

- 2º CICLO AÑOS

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
Primero	59	42	17
Segundo	59	37,5	21,5
Tercero	51,5	21	30,5
Libre Configuración	18		
TOTAL	187,5	100,5	69

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD :

ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCION DEL TITULO DE

(1)

2. ENSEÑANZAS DE CICLO (2)

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

(3)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	53	6	0	4		63
	2º	38	12	9	4		63
	3º	27,5	15	9	10		61,5
TOTAL		118,5	33	18	18		187,5

(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 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".
 (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 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.

1.b) Ordenación temporal del aprendizaje

Asignaturas	Tipo de materia	Impartición	Nº de créditos		
			Total	Teóricos	Prácticos
Curso 1º					
Alimentación y cultura	Troncal	1º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Química aplicada	Troncal	1º cuatrimestre	7,5	5	2,5
Estructura y función del cuerpo humano	Troncal	Anual	11	9	2
Bromatología y tecnología de alimentos	Troncal	Anual	15	10	5
Bioestadística	Obligatoria	1º cuatrimestre	6	4	2
Bioquímica	Troncal	2º cuatrimestre	7	6	1
Microbiología y parasitología alimentarias	Troncal	2º cuatrimestre	8	5	3
Libre configuración			4		
Curso 2º					
Higiene de proceso alimentarios	Troncal	1º cuatrimestre	8	5	3
Fisopatología	Troncal	1º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Nutrición	Troncal	1º cuatrimestre	8	6	2
Nutrición aplicada	Troncal	2º cuatrimestre	6	3	3
Dietética aplicada	Troncal	2º cuatrimestre	6	3	3
Salud pública	Troncal	2º cuatrimestre	5,5	4,5	1
TIC* aplicadas a la nutrición	Obligatoria	1º cuatrimestre	6	4	2
Alimentación, empresa alimentaria y sociedad	Obligatoria	2º cuatrimestre	6	4	2
Optativa	Optativa	1º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Optativa	Optativa	2º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Libre configuración			4		
Curso 3º					
Nutrición clínica	Troncal	1º cuatrimestre	5,5	3	2,5
Dietoterapia clínica	Troncal	2º cuatrimestre	5,5	3	2,5
Deontología	Troncal	1º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Tecnología culinaria	Troncal	1º cuatrimestre	6,5	3	3,5
Economía y gestión alimentaria	Troncal	2º cuatrimestre	5,5	3	2,5
Practicum	Obligatoria	Anual	15	0	15
Optativa	Optativa	1º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Optativa	Optativa	2º cuatrimestre	4,5	3	1,5
Libre configuración			10		

1c. Período de escolaridad mínimo de 3 años (primer ciclo).

1d. En su 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 a áreas de conocimiento. . Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

- 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.
- 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).
- Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º. 2, 4º R.D. 1497/87)
- En su 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 a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el 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.a) Régimen de acceso al ciclo.

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

CUADRO RESUMEN DE CUMPLIMENTACIÓN LEGAL
Diplomatura en nutrición humana y dietética

a) CRÉDITOS Y NÚMEROS DE CURSOS

3 CURSOS MINIMOA 187,5 CRÉDITOS						
ASIGNATURAS CICLO/CURSO	TR	OB	OP	SUMA	LE	TOTAL
1/1º	53	6	0	59	4	63
1/2º	38	12	9	59	4	63
1/3º	27,5	15	9	51,5	10	61,5
TOTALES	118,5	33	18	169,5	18	187,5

- Los créditos de libre configuración (18) no son inferiores al 10% de la carga lectiva global (187,5).
- La carga lectiva por curso académico está comprendida entre 60 y 90 créditos

b) NÚMERO DE ASIGNATURAS/CUATRIMESTRES

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

- Se cumple en todos y cada uno de los cuatrimestres que no haya más de 6 asignaturas simultáneamente entre troncales, obligatorias y optativas.

c) CRÉDITOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

C RÉDITOS	NÚMERO	%	HORAS POR SEMANA
Teóricos	100,5	59,2%	11,16
Prácticos	69	40,7%	7,6
TOTAL	169,5	100%	18,76

- Se cumple que el número de horas/semana destinado a enseñanzas teóricas no sobrepase las 15 horas.