

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

7209 *Resolución de 11 de mayo de 2018, de la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, 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 positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015 (publicado en el «BOE» del 24), por Resolución de la Secretaría de Estado de Universidades de 15 de diciembre de 2015,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir.

Valencia, 11 de mayo de 2018.–La Rectora, Asunción Gandía Balaguer.

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	66
Obligatorias	132
Optativas	12
Prácticas externas	18
Trabajo fin de grado	12
Total	240

Módulo-materia-asignatura

Módulo	Materia	ECTS	Asignatura
Módulo 1: Formación básica.	Biología.	6	Biología y Genética.
	Bioquímica.	6	Bioquímica.
	Química.	12	Fundamentos Básicos de Química. Química Orgánica.
	Fisiología.	12	Fisiología. Fisiología II.
	Estadística.	6	Bioestadística.
	Anatomía Humana.	6	Anatomía Humana.
	Psicología.	6	Psicología.
	Antropología.	6	Antropología. Alimentación y Cultura.
Módulo 2: Ciencias de los alimentos.	Bromatología.	6	Bromatología.
	Tecnología culinaria.	6	Tecnología culinaria.
	Tecnología de los alimentos.	6	Tecnología de alimentos.
	Microbiología.	6	Microbiología y Parasitología.
	Toxicología.	6	Toxicología Alimentaria.
Módulo 3: Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.	Aspectos económicos y legales.	12	Economía y Gestión Alimentaria. Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad.
	Higiene.	6	Higiene y Seguridad Alimentaria.

Módulo	Materia	ECTS	Asignatura
Módulo 4: Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Ética y Deontología Profesional.	6	Ética y Deontología Profesional.
	Documentación.	6	Técnicas de documentación e investigación.
	Dietética.	6	Dietética.
	Fundamentos de Nutrición.	18	Nutrición Humana. Nutrición en las distintas Etapas de la Vida. Nutrición Parenteral y Hospitalaria.
Módulo 5: Salud pública y nutrición comunitaria.	Patología y terapia.	24	Fisiopatología. Farmacología Aplicada a la Nutrición. Patología nutricional. Dietoterapia.
	Salud Pública.	12	Epidemiología. Salud Pública y Educación Alimentaria.
	Nutrición Comunitaria.	6	Nutrición Comunitaria y restauración colectiva.
Módulo 6: Idioma moderno.	Idioma Moderno.	6	Inglés.
Módulo 7: Doctrina social de la Iglesia.	Doctrina social de la Iglesia.	6	Doctrina social de la Iglesia.
Módulo 8: Opatividad.	TICs.	6	TICs.
	Atención en la salud de la comunidad.	6	Atención en la salud de la comunidad.
	Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	6	Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.
	Alimentos funcionales y nutracéuticos.	6	Alimentos funcionales y nutracéuticos.
	Microbiología alimentaria.	6	Microbiología alimentaria.
Módulo 9: Prácticum.	Prácticas externas.	18	Prácticas externas.
	Trabajo fin de grado.	12	Trabajo fin de grado.

Asignaturas	Curso	Semestre	Tipo de formación ¹	ECTS
Biología y Genética.....	1.º	1.º	FB	6
Anatomía Humana.....	1.º	1.º	FB	6
Fundamentos Básicos de Química.....	1.º	1.º	FB	6
Bioestadística.....	1.º	1.º	FB	6
Antropología. Alimentación y Cultura.....	1.º	1.º	FB	6
Fisiología.....	1.º	2.º	FB	6
Química Orgánica.....	1.º	2.º	FB	6
Bioquímica.....	1.º	2.º	FB	6
Inglés.....	1.º	2.º	FB	6
Microbiología y Parasitología.....	1.º	2.º	OB	6
Nutrición Humana.....	2.º	1.º	OB	6
Tecnología de Alimentos.....	2.º	1.º	OB	6
Fisiología II.....	2.º	1.º	FB	6
Bromatología.....	2.º	1.º	OB	6
Psicología.....	2.º	1.º	FB	6
Toxicología Alimentaria.....	2.º	2.º	OB	6
Economía y Gestión Alimentaria.....	2.º	2.º	OB	6
Fisiopatología.....	2.º	2.º	OB	6
Dietética.....	2.º	2.º	OB	6
Doctrina Social de la Iglesia.....	2.º	2.º	OB	6
Nutrición en las distintas Etapas de la Vida.....	3.º	1.º	OB	6

Asignaturas	Curso	Semestre	Tipo de formación ¹	ECTS
Higiene y Seguridad Alimentaria.	3.º	1.º	OB	6
Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad.	3.º	1.º	OB	6
Tecnología culinaria.	3.º	1.º	OB	6
Farmacología Aplicada a la Nutrición.	3.º	1.º	OB	6
Epidemiología.	3.º	2.º	OB	6
Nutrición Parenteral y Hospitalaria.	3.º	2.º	OB	6
Salud Pública y Educación Alimentaria.	3.º	2.º	OB	6
Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva.	3.º	2.º	OB	6
Patología nutricional.	3.º	2.º	OB	6
Dietoterapia.	4.º	1.º	OB	6
Ética y Deontología Profesional.	4.º	1.º	OB	6
Técnicas de Documentación e Investigación.	4.º	1.º	OB	6
TICs.	4.º	1.º	OP	6
Atención en la salud de la comunidad.	4.º	1.º	OP	6
Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	4.º	1.º	OP	6
Microbiología alimentaria.	4.º	1.º	OP	6
Prácticas externas.	4.º	2.º	PE	18
Trabajo fin de grado.	4.º	2.º	TFG	12

¹ FB (Formación Básica), OB (Obligatoria), PE (Prácticas externas), TFG (Trabajo fin de grado), OP (Optativa).