

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

- 5080** *Resolución de 1 de marzo de 2019, de la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, de fecha 05 de enero de 2018, a las modificaciones del plan de estudios correspondiente a las enseñanzas del título Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, cuyo título fue aprobado por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015, publicado por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 15 de diciembre de 2015 («Boletín Oficial del Estado» de 24 de diciembre de 2015), y cuyo anterior plan de estudios fue publicado, mediante Resolución de la Universidad de 11 de mayo de 2018, en el «Boletín Oficial del Estado» de 30 de mayo de 2018.

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Terapia Ocupacional por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, según consta en el anexo de esta resolución.

Valencia, 1 de marzo de 2019.–El Rector, José Manuel Pagán Agulló.

#### ANEXO

##### Grado en Nutrición Humana y Dietética

Tipo de Materia	Créditos
Formación Básica.	60
Obligatorias.	144
Optativas.	6
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.	
MÓDULO 2: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS.	Antropología.	12	Antropología.
			Alimentación y cultura.
	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 4: CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD.	Ética y Deontología Profesional.	6	Moral social, deontología.
	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.
	Patología y terapia.	24	Fisiopatología.
Farmacología Aplicada a la Nutrición.			
Patología nutricional.			
Dietoterapia.			
MÓDULO 5: SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN COMUNITARIA.	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	MATERIA	ECTS	ASIGNATURA
MÓDULO 7: DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA.	Doctrina Social de la Iglesia.	6	Ciencia, razón y fe.
MÓDULO 8: OPTATIVIDAD.	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 nutraceuticos.	6	Alimentos funcionales y nutraceuticos.
	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 <sup>1</sup>	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.	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
Ciencia, razón y fe.	2.º	2.º	OB	6
Nutrición en las distintas Etapas de la Vida.	3.º	1.º	OB	6
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

Asignaturas	Curso	Semestre	Tipo de Formación <sup>1</sup>	ECTS
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
Moral social, deontología.	4.º	1.º	OB	6
Técnicas de Documentación e Investigación.	4.º	1.º	OB	6
Alimentación y cultura.	4.º	1.º	OB	6
Optativa.	4.º	1.º	OP	6
Prácticas externas.	4.º	2.º	PE	18
Trabajo fin de grado.	4.º	2.º	TFG	12
TICs.	-	-	OP	6
Atención en la salud de la comunidad.	-	-	OP	6
Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	-	-	OP	6
Alimentos funcionales y nutracéuticos.	-	-	OP	6
Microbiología alimentaria.			OP	6

<sup>1</sup> FB (Formación Básica), OB (Obligatoria), PE (Prácticas Externas), TFG (Trabajo Fin de Grado), OP (Optativa).