

24362 REAL DECRETO 1834/1999, de 3 de diciembre, por el que se homologa el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud, de la Universidad de Vic.

La Universidad de Vic, reconocida como universidad privada por Ley 5/1997, de 30 de mayo, del Parlamento de Cataluña, ha aprobado el plan de estudios que conduce a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, de la Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud, cuyas enseñanzas han sido autorizadas por Decreto 224/1999, de 27 de julio, de la Generalidad de Cataluña, y dado que el mismo se ajusta a las condiciones generales establecidas por la normativa vigente y ha sido informado favorablemente por el Consejo de Universidades, procede la homologación del referido título.

Esta homologación se efectúa de acuerdo con lo establecido en el artículo 58.4 y 5 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria; el Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre, sobre obtención, expedición y homologación de títulos universitarios, y el Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del mismo, y demás normas dictadas en su desarrollo.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Cultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 3 de diciembre de 1999,

DISPONGO :

Artículo 1.

1. Se homologa el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, de la Escuela Universitaria de Cien-

cias de la Salud, de la Universidad de Vic, reconocida como universidad privada, conforme al plan de estudios que se contiene en el anexo.

2. Al título a que se refiere el apartado anterior, le será de aplicación lo establecido en los artículos 1 al 5 del Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre.

3. Las futuras modificaciones del indicado plan de estudios serán homologadas por el Consejo de Universidades conforme a las condiciones generales legalmente establecidas.

Artículo 2.

El título a que se refiere el artículo anterior se expedirá por el Rector de la Universidad de Vic, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10.3 del Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre, y normas dictadas en su desarrollo, con expresa mención del presente Real Decreto que homologa el título.

Disposición final primera.

Por el Ministro de Educación y Cultura, en el ámbito de sus competencias, se dictarán las disposiciones necesarias para la aplicación y desarrollo del presente Real Decreto.

Disposición final segunda.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 3 de diciembre de 1999.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Cultura,
MARIANO RAJOY BREY

ANEXO

UNIVERSIDAD

DE VIC

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales		Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos/Prácticos/clínicos		
1	1	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4,5	1,5T	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 Ciencia.
				4,5T+0A	3T		
1	1	Bioquímica	Bioquímica	7,5	1T+0,5A	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular. Patología Molecular.	-Bioquímica y Biología Molecular.
				7,5	6T		
1	2	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	15	4T+2A	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de los Alimentos.
				15	8T+1A		
				9	6		

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/clínicos		
1	2	Deontología	Deontología	4,5 4,5T+0A	4,5T	0T	Derecho Alimentario, Legislación, Normalización, Deontología.	-Derecho Administrativo. -Filosofía del Derecho. -Filosofía Moral. -Nutrición y Bromatología. -Toxicología. -Medicina Legal y Forense.
1	2	Dietética	Dietética	15 12T+3A	6T+3A	6T	Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús. Valoración de dietas. Dietas alternativas.	-Enfermería. -Nutrición y Bromatología.
1	3	Dietoterapia	Dietoterapia	10,5 9T+1,5A	6T	3T+1,5A	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo. Valoración de dietas terapéuticas.	-Nutrición y Bromatología. -Enfermería. -Medicina. -Pediatria.
1	3	Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión Alimentaria	5,5 4,5T+1A	3T+1A	1,5T	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades. Diseño y gestión del servicio dietético hospitalario. Estudios de mercado.	-Enfermería. -Organización de Empresas. -Economía Aplicada.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1	1	Estructura y Función del Cuerpo Humano	Estructura y Función del Cuerpo Humano	10,5 9T+1,5A	6T+1,5A	3T	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología. Ampliación de la Fisiología del aparato digestivo.	-Biología Celular. -Ciencias Morfológicas. -Fisiología.
1	2	Fisiopatología	Fisiopatología	4,5 4,5T	4,5T	0T	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	-Fisiología. -Medicina. -Pediatria. -Cirugía.
1	1 3	Higiene de los Alimentos	Microbiología Alimentaria Toxicología e Higiene Alimentaria	16,5 16T+0,5A	10T	6T+0,5A	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias. Microbiología general.	-Microbiología. -Nutrición y Bromatología. -Parasitología. -Tecnología de los Alimentos. -Toxicología. -Medicina Legal y Forense.
1	1	Nutrición	Nutrición	9 8T+1A	6T+0,5A	2T+0,5A	Concepto, Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes.	-Nutrición y Bromatología. -Medicina. -Pediatria. -Fisiología.
1	1	Química Aplicada	Química Aplicada	7,5 6T+1,5A	4T+0,5A	2T+1A	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación. Química orgánica e inorgánica.	-Bioquímica y Biología Molecular. -Ingeniería Química. -Química Analítica. -Química Física. -Química Orgánica. -Química Inorgánica.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
1	1	Salud Pública	Salud Pública	4,5 4,5T+0A	4,5T	0T	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	-Medicina Preventiva y Salud Pública. -Enfermería.
1	3	Tecnología Culinaria	Tecnología Culinaria	6,5 6,5T+0A	3T	3,5T	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de los Alimentos.

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso)

Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
1	3	Educación para la Salud	4,5	3	1,5	Diseño y evaluación de programas de educación para la salud dirigidos a personas, familias y comunidades. Técnicas pedagógicas. Técnicas audiovisuales.	-Enfermería. -Comunicación Audiovisual y Publicidad.
1	1	Bioestadística	4,5	3	1,5	Bases conceptuales. Estadística descriptiva e inferencial. Interpretación de resultados.	-Estadística e Investigación Operativa.
1	2	Farmacología	4,5	4	0,5	Acción, efecto e interacciones medicamentosas. Fármacos más comunes empleados en el tratamiento de enfermedades.	-Farmacología.
1	1	Comunicación y Relaciones Humanas	6	3	3	La entrevista clínica. La relación asistencial. Motivación humana. Intervención en grupos.	-Enfermería. -Psicología Social. -Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico. -Psicología Evolutiva y de la Educación.

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso)

Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales		Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento	
			Totales	Prácticos/ clínicos			
1	2	Procesado de Alimentos	6	4,5	1,5	Elaboración, conservación, envasado almacenamiento y transporte de los alimentos. Implicaciones en el valor nutritivo de los productos elaborados.	-Ingeniería Química. -Nutrición y Bromatología. -Tecnología de los Alimentos.
1	3	Legislación Alimentaria	4,5	3	1,5	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Legislación comunitaria.	-Derecho Administrativo. -Nutrición y Bromatología. -Tecnología de los Alimentos. -Medicina Legal y Forense. -Toxicología.
1	1	Salud y Calidad de Vida	4,5	3	1,5	Conceptos básicos de persona, salud, calidad de vida y entorno. Introducción a los factores que influyen en la satisfacción de las necesidades humanas. Orientaciones y recursos de la persona para mantener o mejorar la salud y la calidad de vida.	-Enfermería. -Antropología Social. -Psicología Social.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

DENOMINACIÓN	CRÉDITOS		BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Prácticos/ clínicos		
Publicidad y Salud	6	3	Educación para el consumo. Asociaciones de consumidores. Elaboración de videos didácticos. Publicidad. Información y promoción de productos.	-Comunicación Audiovisual y Publicidad. -Psicología Evolutiva y de la Educación. -Nutrición y Bromatología. -Comercialización e Investigación de Mercados.
Creación y Gestión de una Empresa	6	4	Requisitos legales y formas jurídicas. Permisos y licencias. Obligaciones fiscales y contables. Seguros. Plan de empresa.	-Economía Aplicada. -Organización de Empresas.

Créditos totales para optativas

- por ciclo

- curso

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

DENOMINACIÓN	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
Alimentación y Diversidad Cultural	6	4	2	Elaboración de menús respetando los alimentos y preparados culinarios utilizados por diferentes grupos étnicos.	-Enfermería. -Antropología Social y Cultural. -Nutrición y Bromatología.
Nutrición y Deporte	6	4,5	1,5	Consumo energético y deporte. Uso de los preparados comerciales. Menú tipo para el deportista. Dieta antes y después del ejercicio físico intenso.	-Enfermería. -Medicina. -Nutrición y Bromatología.
Transtornos Alimentarios Infantiles y Juveniles	6	5	1	Detección, valoración, diagnóstico y tratamientos en los trastornos alimentarios más frecuentes en la infancia y adolescencia: Anorexia y Bulimia.	-Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico. -Psiquiatría. -Medicina. -Pediatría.
Restauración y Creatividad	6	1	5	Elaboración de menús potenciando las cualidades organolépticas y los procesos culinarios. Dietas terapéuticas. Prácticas culinarias.	-Enfermería. -Nutrición y Bromatología. -Tecnología de los Alimentos.
Alimentación en Grupos con Necesidades Especiales	6	4	2	Elaboración de dietas para personas en situación crítica o terminal. Enfermos geriátricos.	-Enfermería. -Nutrición y Bromatología.
Nutrición Enteral y Parenteral	6	5	1	Tipos e indicaciones. Vías de acceso. Preparación y administración. Complicaciones.	-Farmacología. -Medicina Cirugía. -Nutrición y Bromatología. -Enfermería.
Programas de Intervención: Diabéticos	6	4	2	Profundización en los programas de educación diabetológica. Dieta y situaciones especiales. Dieta y ejercicio físico. Productos dietéticos.	-Medicina. -Farmacología. -Enfermería. -Nutrición y Bromatología.

Créditos totales para optativas
 - por ciclo
 - curso

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

DENOMINACIÓN		CRÉDITOS		BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO	
		Totales	Teóricos Prácticos/ clínicos			
Programas de Intervención: Obesidad		6	4	2	Profundización en los programas de intervención. Seguimiento de las personas obesas. Tratamientos paralelos a la dieta. La obesidad en la infancia y adolescencia.	-Medicina. -Farmacología. -Enfermería. -Nutrición y Bromatología.
Aspectos Nutricionales en la Elaboración de Productos Cárnicos		6	4,5	1,5	Conocimientos de los procesos más utilizados por la industria cárnica. Influencia de los procesos tecnológicos sobre la composición y valor nutritivo de la carne y de los productos cárnicos derivados. Nuevas tecnologías.	-Tecnología de los Alimentos. -Nutrición y Bromatología.
Diseño de Servicios Alimentarios		6	4	2	Aspectos higiénicos y funcionales a considerar en la planificación, diseño y ejecución de instalaciones dedicadas a la restauración colectiva: empresas de catering, cocinas centrales, comedores colectivos y centros de restauración.	-Tecnología de los Alimentos. -Nutrición y Bromatología.
Alimentación Preventiva y Alimentos Funcionales		6	5	1	Componentes de los alimentos con efectos beneficiosos en la prevención de determinadas patologías. Aspectos bioquímicos, nutritivos y fisiológicos de los alimentos funcionales y probióticos. Estado actual y perspectivas futuras.	-Tecnología de los Alimentos. -Nutrición y Bromatología.
Aspectos Nutricionales en la Elaboración de Productos Lácteos		6	4,5	1,5	Conocimiento de los diferentes procesos de transformación de la leche y elaboración de productos derivados. Efecto de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de la leche y productos derivados. Nuevas tecnologías menos agresivas sobre el valor nutritivo de los alimentos. Productos existentes.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de los Alimentos.
Psicología de las Conductas Alimentarias		6	4,5	1,5	Bases psicosociológicas en la conducta alimentaria. Actitudes sociales, conceptos y teorías del cambio. Recusos y estrategias de intervención interpersonales y grupales para el cambio de actitudes y conductas alimentarias.	-Sociología. -Psicología Social. -Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico.

Créditos totales para optativas

- por ciclo

- curso

ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: DE VIC

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA

2. ENSEÑANZAS DE PRIMER CICLO

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

ESCUELA UNIVERSITARIA DE CIENCIAS DE LA SALUD

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 207 CREDITOS

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

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTERCAMPUS 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: 21 CRÉDITOS.

— EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA LIBRE ELECCIÓN

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

— 1.º CICLO 3 AÑOS

— 2.º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO. (*)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION	TRABAJO EXPERIMENTAL	TOTALES
I CICLO	1º	49.5 45T+4.5A	15	0			64.5
	2º	39 33T+6A	10.5	12			61.5
		33 30T+3A	9	18			60
	TOTALES	121.5 108T+13.5A	34.5	30	21		207
II CICLO							

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1	64.5	45	19.5
2	49.5	35.5	14
3	42	25	17

(*) No se incluyen los créditos optativos ni los de libre configuración.

II. ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.a) Ordenación temporal

1.b) Período mínimo de escolaridad: 3 años.

El valor en horas de los créditos otorgados por equivalencia se determinarán, en cada caso, según la normativa oficial y la que determine la Comisión Académica de la Universidad de Vic.

Para el reconocimiento de los créditos de Libre Elección se requerirá lo que establezca la normativa fijada al efecto por la Comisión Académica de la Universidad de Vic.

1.c) Ordenación temporal de las asignaturas.

Asignatura	Cuatrimestre	Créditos
Primer curso		
Estructura y Función del Cuerpo Humano	Anual	10,5
Nutrición	Anual	9
Química Aplicada	1º	7,5
Alimentación y Cultura	1º	4,5
Salud y Calidad de Vida	1º	4,5
Comunicación y Relaciones Humanas	1º	6
Bioquímica	2º	7,5
Microbiología Alimentaria	2º	6
Salud Pública	2º	4,5
Bioestadística	2º	4,5
Créditos totales		64,5

Segundo curso

Dietética	Anual	15
Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Anual	15
Fisiopatología	1º	4,5
Procesado de Alimentos	1º	6
Farmacología	2º	4,5
Deontología	2º	4,5
Optativa 1	1º	6
Optativa 2	2º	6
Créditos totales		61,5

Tercer curso

Dietoterapia	Anual	10,5
Toxicología e Higiene Alimentaria	Anual	10,5
Educación para la Salud	1º	4,5
Legislación Alimentaria	1º	4,5
Tecnología Culinaria	2º	6,5
Economía y Gestión Alimentaria	2º	5,5
Optativa 3	1º	6
Optativa 4	1º	6
Optativa 5	2º	6
Créditos totales		60

No se incluyen los créditos de libre configuración.