

**1208**

*RESOLUCIÓN de 23 de diciembre de 2002, de la Universidad «Rovira i Virgili», por la que se establece el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética que se imparte en la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, de Reus.*

Homologado por el Consejo de Coordinación Universitaria, por acuerdo de la Comisión Académica, de fecha 21 de octubre de 2002, el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de esta Universidad de conformidad con lo previsto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), se procede a su publicación, el cual queda configurado como figura en el anexo de esta Resolución. Los efectos de su implantación son a partir del curso 2002-2003.

Tarragona, 23 de diciembre de 2002.—El Rector, Lluís Arola i Ferrer.

Anexo 2-A Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI – Tarragona

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

I. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso organiza/diversifica la Material troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	1	Estructura y función del cuerpo humano.	Estructura y función del cuerpo humano.	9 (9T)	6	3	Citología. Histología.	Biología celular.
				9 (9T)	6	3	Embriología. Anatomía. Fisiología.	Anatomía y Embriología Humana. Histología. Fisiología.
1	1	Química aplicada.	Química Aplicada	7.5 (6T+1.5A)	4.5	3	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en	Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica.
				7.5 (6T+1.5A)	4.5	3	alimentación.	Química Física. Química Orgánica. Química Inorgánica.
1	1	Alimentación y Cultura.	Alimentación y Cultura.	4.5 (4.5T)	3	1.5	Psicología y sociología del comportamiento alimentario.	Antropología Social. Nutrición y Bromatología. Psicología Básica.
				4.5 (4.5T)	3	1.5	Técnicas de comunicación. Antropología e historia.	Sociología. Tecnología de los Alimentos. Historia de la Ciencia.

## Anexo 2-A Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI – Tarragona**

## 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 Material troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	1	Bioquímica.	Bioquímica.	7.5	6	1.5	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	Bioquímica y Biología Molecular.
				(7T+0.5A)				
1	1	Nutrición.	Nutrición humana.	9	6	3	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
				(8T+1A)				
				4.5	3	1.5		
1	2	Bromatología y Tecnología de los Alimentos.	Nutrición y evaluación metabólica y del estado nutricional.	4.5	3	1.5	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
				(4T+0.5A)				
				13.5	9	4.5		
1	1	Bromatología y Tecnología de los Alimentos.	Alimentos	7.5	4.5	3		
				(6T+1.5A)				
				6	4.5	1.5		
1	2	Bromatología y Tecnología de los Alimentos.	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6	4.5	1.5		

## Anexo 2-A Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI – Tarragona**

## 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 Material troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	1	Higiene de los alimentos.	Microbiología general.	16.5	10.5	6	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. Medicina Legal y Forense.
				(16T+0.5A)				
				6	3	3		
				(5.5T+0.5A)				
1	2	Higiene de los alimentos.	Microbiología e higiene de los alimentos.	4.5	3	1.5		
				(4.5T)				
				6	4.5	1.5		
				(6T)				
1	3	Higiene de los alimentos.	Toxicología alimentaria.	6	4.5	1.5		
				(4.5T+1.5A)				
				6	4.5	1.5		
				(4.5T+1.5A)				
1	2	Fisiopatología.	Fisiopatología.	6	4.5	1.5	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía.
				(4.5T+1.5A)				
1	2	Salud Pública.	Salud Pública.	4.5	4.5	0	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	Med. Preventiva y Salud Pública. Enfermería.
				(4.5T)				
1	2	Salud Pública.	Salud Pública.	4.5	4.5	0		
				(4.5T)				

## Anexo 2-A Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI – Tarragona

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

## I. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso organiza/diversifica la Material troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	2	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.
				12 (12T)	6	6		
1	2 3	Dietoterapia.	Dietoterapia I.	10.5 (9T+1.5A)	7.5	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.
				4.5 (4.5T)	3	1.5		
			Dietoterapia II.	6 (4.5T+1.5A)	4.5	1.5		

## Anexo 2-A Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI – Tarragona

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

## I. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso organiza/diversifica la Material troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	3	Tecnología culinaria.	Tecnología culinaria.	7.5 (6.5T+1A)	3	4.5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
				7.5 (6.5T+1A)	3	4.5		
1	3	Deontología.	Deontología	4.5 (4.5T)	4.5	0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
				4.5 (4.5T)	4.5	0		
1	3	Economía y gestión alimentaria.	Economía y Gestión Alimentaria	4.5 (4.5T)	3	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.
				4.5 (4.5T)	3	1.5		

## Anexo 2-B Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI – Tarragona**

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	1	Biología aplicada a la nutrición.	4.5	3	1.5	Biología general. Bases moleculares de la estructura y función celular. Citología.	Biología Celular.
1	2	Farmacología aplicada a la nutrición y la dietética.	4.5	3	1.5	Farmacología general: fundamentos de farmacodinamia y farmacocinética. Toxicidad y efectos adversos de los fármacos. Farmacología especial: grupos farmacológicos relacionados con los trastornos nutritivos y metabólicos. Interacción fármacos-nutrientes.	Farmacología.
1	3	Estancias clínicas y de restauración.	7.5	0	0 / 7.5	Estancias tuteladas en Servicios de Dietética de Hospitales y Residencias. Estancias tuteladas en Servicios de Restauración Colectiva.	Nutrición y Bromatología.
1	3	Alimentación y salud pública.	6	4.5	1.5	Relación entre alimentación, nutrición y salud de la población. Epidemiología y prevención de problemas de salud relacionados con la nutrición en los países desarrollados y en vías de desarrollo. Bases y aplicaciones de las técnicas de educación alimentaria en la comunidad.	Med. Preventiva y Salud Pública. Nutrición y Bromatología.

(4) Libremente incluidas por la Universidad en el Plan de Estudios como obligatorias para el alumno.  
(5) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.  
(6) Libremente decidida por la Universidad

## Anexo 2-B Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI – Tarragona**

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
1	3	Trastornos del Comportamiento alimentario	4.5	3	0/1.5	Estudio de la estructura y desarrollo de la personalidad. Principales trastornos alimentarios. Conocimiento de la estructura psicopatológica de los trastornos alimentarios. Relación dietista-paciente. Motivación de la ingesta y su patología.	Psiquiatría.

(4) Libremente incluidas por la Universidad en el Plan de Estudios como obligatorias para el alumno.  
(5) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.  
(6) Libremente decidida por la Universidad

## Anexo 2-C Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI – Tarragona**

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales opt. (1)	
				- por ciclo	18
				- curso	
Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
Salud Pública.	9	4.5	4.5	Estrategias en la recogida de información aplicados a datos biomédicos, sanitarios e industriales. Bioestadística descriptiva e inferencial. Medidas de asociación. Epidemiología descriptiva y analítica. Sesgos: identificación, prevención y control. Métodos diagnósticos. Sistema operativo Windows. Procesadores de textos. Bases de Datos. Gráficos	Medicina Preventiva y Salud Pública Estadística e Investigación Operativa
Nutrición	9	6	3	Balance energético del metabolismo, su regulación y alteraciones. Fisiología del ejercicio. Utilización de sustratos durante el ejercicio. Efectos del ejercicio sobre los diferentes órganos. Necesidades nutricionales en el deporte. Dietas y pre y post competición. Deportes con requerimientos especiales. Patología de la nutrición-	Nutrición y Bromatología. Fisiología

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismo por ciclo y 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.

## Anexo 2-C Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI – Tarragona**

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales opt. (1)	
				- por ciclo	18
				- curso	
Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
Bromatología y Tecnología de los Alimentos.	9	7.5	1.5	Compuestos activos de los alimentos funcionales y sus mecanismos de acción en el organismo. Beneficios para la salud. Integración metabólica del organismo. Regulación nutricional de la expresión génica.	Nutrición y Bromatología.
Lectura crítica de artículos relacionados con la alimentación y la nutrición	4.5	3	1.5	Lectura crítica de artículos relacionados con la alimentación y la nutrición. Comprensión y exposición resumida de un estudio.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Nutrición y Bromatología
Aspectos fisiológicos y psicológicos del comportamiento alimentario	4.5	3	1.5	Aspectos perceptivos, motivacionales y de aprendizaje en el comportamiento alimentario. Fisiología de la regulación de la ingesta alimentaria. Modelos de consumo alimentario y sus determinantes.	Psicología Básica. Personalidad Evaluación y Tratamiento Psicológico. Pediatría Medicina

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismo por ciclo y 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.

## Anexo 2-C Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI - Tarragona**

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales opt. (1)	18
				- por ciclo	18
				- curso	
Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
Genética i biotecnología.	4.5	3	1.5	Introducción a la genética. Genética mendeliana/clásica. Genética molecular/ingeniería genética. Enfermedades nutricionales con base genética.	Microbiología. Biología Celular Genética.
Impacto medioambiental e instalaciones alimentarias.	4.5	3	1.5	Características microbiológicas de ambiente e industria alimentaria. Impacto medioambiental de las industrias alimentarias. Prevención y controles de calidad de la industria alimentaria para evitar potenciales focos de contaminación, en especial de microorganismos. Riesgos laborales derivados de la exposición a agentes biológicos.	Microbiología.
Fundamentos de Inmunología	4.5	3	1.5	Introducción a la inmunología. Bases celulares de la respuesta inmune. Regulación de la respuesta inmunitaria. Reacciones de hipersensibilidad	Microbiología Biología Celular Inmunología

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismo por ciclo y 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.

## Anexo 2-C Contenido del Plan de Estudios.

UNIVERSIDAD **ROVIRA I VIRGILI - Tarragona**

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales opt. (1)	18
				- por ciclo	18
				- curso	
Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Práctic./ Clínicos		
Técnicas y fuentes de información en nutrición y dietética	4.5	1.5	3	Recursos tecnológicos para la información y comunicación- Conceptos, uso y aplicación. Fuentes de información en nutrición y dietética	Nutrición y Bromatología. Medicina Preventiva y Salud Pública Medicina

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismo por ciclo y 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.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

2. ENSEÑANZAS DE  CICLO(2)

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1	46.5	4.5	9	0	-	60
	2	42	4.5	4.5	9	-	60
	3	28.5	18	4.5	9	-	60
II CICLO							
TOTALES		117	27	18	18	-	180

(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 trata.

(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 trata.

(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  (6)

6.  SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

(7)  PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.

TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS 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: 7.5 créditos obligatorios en la asignatura Estancias clínicas y de restauración y 1.5 créditos obligatorios en la asignatura Trastornos del comportamiento alimentario.

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) "16 h/crédito práctico/clínico en la asignatura Estancias Clínicas y de Restauración" 10 h/ crédito práctico/clínico en la asignatura Trastornos del comportamiento alimentario

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

- 1º CICLO  AÑOS

- 2º CICLO  AÑOS

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1	51	33	18
2	46.5	33	13.5
3	46.5	24	10.5 / 12

(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.

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

- a) Régimen del 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 del R.D. 1497/87.
- b) 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).
- c) Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º, 2.º R.D. 1497/87).
- d) 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: 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.

página

4

Anexo 3

7. Ordenación temporal de las asignaturas (cursos y períodos)

**PRIMER CURSO**

Asignatura	Créditos	Tipología
Estructura y función del cuerpo humano	9	Troncal

*Primer Cuatrimestre*

Asignatura	Créditos	Tipología
Química Aplicada	7,5	Troncal
Biología aplicada a la nutrición	4,5	Obligatoria
Bioquímica	7,5	Troncal
Asignatura optativa	4,5	Optativa

*Segundo Cuatrimestre*

Asignatura	Créditos	Tipología
Nutrición humana	4,5	Troncal
Alimentos	7,5	Troncal
Alimentación y cultura	4,5	Troncal
Microbiología general	6	Troncal
Asignatura optativa	4,5	Optativa

**SEGUNDO CURSO***Annual*

Asignatura	Créditos	Tipología
Dietética	12	Troncal

*Primer Cuatrimestre*

Asignatura	Créditos	Tipología
Fisiopatología	6	Troncal
Microbiología e higiene de los alimentos	4,5	Troncal
Salud pública	4,5	Troncal
Ciencia y tecnología de los alimentos	6	Troncal

*Segundo Cuatrimestre*

Asignatura	Créditos	Tipología
Dietoterapia I	4,5	Troncal
Nutrición y evaluación metabólica y del estado nutricional	4,5	Troncal
Farmacología aplicada a la nutrición y la dietética	4,5	Obligatoria
Asignatura optativa	4,5	Optativa

página

5

Anexo 3

**TERCER CURSO***Primer Cuatrimestre*

Asignatura	Créditos	Tipología
Toxicología alimentaria	6	Troncal
Tecnología culinaria	7,5	Troncal
Dietoterapia II	6	Troncal
Asignatura optativa	4,5	Optativa

*Segundo Cuatrimestre*

Asignatura	Créditos	Tipología
Deontología	4,5	Troncal
Economía y Gestión Alimentaria	4,5	Troncal
Alimentación y salud pública	6	Obligatoria
Estancias Clínicas y de Restauración	7,5	Obligatoria
Trastornos del Comportamiento Alimentario	4,5	Obligatoria