

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

21238 *Resolución de 11 de noviembre de 2009, de la Universidad de Navarra, 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 el Consejo de Ministros de 4 de septiembre de 2009 (publicado en el «BOE» de 9 de octubre, por Resolución del Secretario General de Universidades de 22 de septiembre),

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

Pamplona, 11 de noviembre de 2009.–El Rector, Ángel José Gómez Montoro.

5. Planificación de las enseñanzas

5.1 Estructura de las enseñanzas.

5.1.1 Resumen del plan de estudios y su distribución en créditos.

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	42 (CS)
	18 (OR)
Obligatorias	132
Optativas	18
Prácticas externas (estancias tuteladas)	24
Trabajo de fin de grado	6
Total	240

CS: Ciencias de la Salud; OR: Otras Ramas.

5.1.2 Plan de estudios resumido por módulos y materias y organización temporal.

En cada módulo se detallan las asignaturas que constituyen cada materia (C: Ciencias; OR: Otras Ramas).

Módulo I: *Formación Básica*

Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
Química	Fundamentos de química	6	Básica (OR).	1.º	Semestral.
Bioquímica	Bioquímica	9	Básica (CS).	1.º	Anual.
Anatomía humana . .	Anatomía humana	9	Básica (CS).	1.º	Anual.
Fisiología	Fisiología humana	12	Básica (CS).	1.º	Anual.
Psicología	Psicología y alimentación	6	Básica (CS).	1.º	Semestral.
Estadística	Bioestadística	6	Básica (CS).	1.º	Semestral.
Antropología	Antropología	6	Básica (OR).	1.º	Anual.
Ética	Ética	6	Básica (OR).	2.º	Anual.
Total		60			

Módulo II: *Ciencia de los Alimentos*

Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
Estudio de los alimentos.	Bromatología I y II	9	Obligatorio.	2.º	Semestral.
	Microbiología de alimentos. . .	3	Obligatorio.	2.º	Semestral.
Procesado de alimentos.	Tecnología culinaria	3	Obligatorio.	2.º	Semestral.
	Tecnología de alimentos.	3	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Total.		18			

Módulo III: *Higiene; Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad*

Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
Higiene y Seguridad alimentaria.	Seguridad alimentaria.	6	Obligatorio.	3.º	Semestral.
	Legislación alimentaria.	3	Obligatorio.	4.º	Semestral.
Gestión de la calidad.	Economía y gestión alimentaria I y II.	6	Obligatorio.	1.º-2.º	Semestral.
	Restauración colectiva	6	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Total.		21			

Módulo IV: *Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud*

Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
Información y metodología en Ciencias de la Salud.	Información y metodología en Ciencias de la Salud	3	Obligatorio.	1.º	Semestral.
Nutrición.	Nutrición	9	Obligatorio.	2.º	Anual.
	Nutrición clínica	3	Obligatorio.	4.º	Semestral.
Microbiología.	Microbiología	3	Obligatorio.	2.º	Semestral.
Inmunología.	Inmunología	3	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Genética.	Genética	4,5	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Dietética.	Dietética I y II	12	Obligatorio.	2.º-3.º	Semestral.
	Alimentación y actividad física . . .	3	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Fisiopatología.	Fisiopatología	6	Obligatorio.	2.º	Semestral.
Farmacología.	Farmacología	3	Obligatorio.	2.º	Semestral.
Endocrinología.	Endocrinología	3	Obligatorio.	2.º	Semestral.
Dietoterapia.	Dietoterapia	9	Obligatorio.	3.º	Anual.
	Alimentación artificial	3	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Total.		64,5			

Módulo V: *Salud Pública y Nutrición Comunitaria*

Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
Salud pública.	Epidemiología nutricional	3	Obligatorio.	2.º	Semestral.
	Salud pública	6	Obligatorio.	4.º	Semestral.
N u t r i c i ó n comunitaria.	Nutrición comunitaria	6	Obligatorio.	4.º	Semestral.
	Educación nutricional	4,5	Obligatorio.	3.º	Semestral.
Total		19,5			

Módulo VI: *Practicum y trabajo de fin de grado*

Materias	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
Prácticas tuteladas	24	Obligatorio.	4.º	Semestral.
Trabajo de fin de grado	6	Obligatorio.	4.º	Semestral.
Total		30		

Módulo VII: *Formación para la actuación del Dietista*

Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter	Curso	Unidad temporal
F o r m a c i ó n general y profesional.	Claves de la cultura actual	6	Obligatorio.	3.º	Anual.
	Deontología del dietista	3	Obligatorio.	4.º	Semestral.

Iniciación a la especialización profesional *:

C l í n i c o - asistencial.	P.e.	18	Optativo.	2.º-4.º	Semestral.				
	- Dietoterapia infantil.								
	- Fitoterapia.								
Restauración y consumo.	P.e.								
	- New food products.								
	- Análisis y calidad de alimentos.								
Salud pública.	P.e.								
	- Nutrition and Health.								
	- Calidad en los servicios sanitarios.								
Investigación.	P.e.								
	- Alimentación del deportista.								
Total						27			

* Se ofertarán asignaturas optativas en castellano e inglés en número adecuado para cubrir los 18 ECTS. Se podrán reconocer hasta un máximo de 6 ECTS de las asignaturas de carácter optativo del Módulo VII, a los estudiantes que acrediten su participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, conforme al Real Decreto 1393/2007 y a la normativa de la Universidad.