

1362

RESOLUCIÓN de 15 de diciembre de 1998, de la Universidad del País Vasco, por la que se ordena la publicación de la homologación del plan de estudios conducente a la titulación de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, a impartir en la Facultad de Farmacia de Vitoria-Gasteiz, de esta universidad.

Resultando que el plan de estudios conducente a la titulación de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, a impartir en la Facultad de Farmacia de Vitoria-Gasteiz, fue aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad con fecha 18 de junio de 1998 y homologado por la Comisión Académica del Consejo de Universidades con fecha 27 de octubre de 1998.

Considerando que es competencia de la Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea ordenar la publicación de los planes de estudios homologados y modificarlos en el «Boletín Oficial del Estado» y en el «Boletín Oficial del País Vasco», conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), así como en el artículo 6.2 de la Orden de 10 de diciembre de 1992 («Boletín Oficial del País Vasco» del 23).

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios al que se refiere la presente Resolución, que quedará estructurado conforme a lo que figura en los anexos a la misma. Leioa, 15 de diciembre de 1998.—El Rector, Pello Salaburu Etxeberria.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

UNIVERSIDAD DEL PAIS VASCO/EUSKAL HERRIKO UNIBERTSITATEA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA/ Facultad de Farmacia

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
1º	1º	ALIMENTACION Y CULTURA	Alimentación y Cultura	4,5T	3	1,5	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”
1º	1º	BIOQUIMICA	Bioquímica	7T+0,5A	6	1,5	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	“Bioquímica y Biología Molecular”
1º	1º y 3º	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	Bromatología (1º)	12T+3A	10,5	4,5	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición. Propiedades y valor nutritivo.	“Nutrición y Bromatología” “Tecnología de los Alimentos”
			Calidad Alimentaria (3º)	8,5T+0,5A	6	3	Materias primas. Productos alimenticios. Estructura, composición, propiedades, funciones y valor nutritivo.	
			Deontología y Legislación Alimentaria	3,5T+2,5A	4,5	1,5	Calidad. Concepto en alimentación. Criterios, factores y sistemas de calidad.	“Derecho Administrativo” “Filosofía del Derecho” “Filosofía Moral” “Nutrición y Bromatología” “Toxicología” “Medicina Legal y Forense”
1º	1º	DEONTOLOGIA	Deontología y Legislación Alimentaria	4,5T	4,5	-	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	

1. MATERIAS TRONCALES									
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento	
				Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos			
1º	2º y 3º	DIETETICA	Dietética (2º)	12T	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"	
			Dietética (2º)	7,5T	6	1,5	Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos.		
			Dietética Aplicada (3º)	4,5T	-	4,5	Equilibrio alimentario. Planificación de menús.		
1º	3º	DIETOTERAPIA	Dietoterapia	9T	6	3	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	"Nutrición y Bromatología" "Enfermería" "Medicina" "Pediatria"	
1º	3º	ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA	Economía y Gestión Alimentaria	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"	
1º	1º y 2º	ESTRUCTURA Y FUNCION DEL CUERPO HUMANO		9T+1,5A	7,5	3	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	"Biología Celular" "Ciencias Morfológicas" "Fisiología"	
			Estructura del Cuerpo Humano (1º)	4T+0,5A	3	1,5	Citología. Histología. Embriología. Anatomía.		
			Fisiología Humana (2º)	5T+1A	4,5	1,5	Fisiología.		
1º	2º	FISIOPATOLOGIA	Fisiopatología Humana	4,5T	4,5	-	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología Quirúrgica. Patología nutricional.	"Fisiología" "Medicina" "Pediatria" "Cirugia"	
1º	1º y 2º	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		16T+3,5A	13,5	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"	

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
			Microbiología (1º)	4,5T+1,5A	4,5	1,5	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos.	
			Microbiología e Higiene de los Alimentos (2º)	8T+1A	6	3	Higiene del personal, productos y procesos. Contaminación e intoxicaciones bióticas de los alimentos.	
			Toxicología Alimentaria (2º)	3,5T+1A	3	1,5	Toxicología básica y experimental. Intoxicaciones alimentarias. Contaminación abiótica de los alimentos.	
1º	2º	NUTRICION	Nutrición Humana	8T+1A	6	3	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	"Nutrición y Bromatología" "Medicina" "Pediatria" "Fisiología"
1º	1º	QUIMICA APLICADA	Química Aplicada	6T+1,5A	4,5	3	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	"Bioquímica y Biología Molecular" "Ingeniería Química" "Química Analítica" "Química Física" "Química Orgánica" "Química Inorgánica"
1º	1º	SALUD PUBLICA	Salud Pública	4,5T	4,5	-	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	"Medicina Preventiva y Salud Pública" "Enfermería"
1ª	2º	TECNOLOGIA CULINARIA	Tecnología Culinaria	6,5T+1A	3	4,5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para Dietoterapia. Efectos de la cocción sobre los componentes alimentarios.	"Nutrición y Bromatología" "Tecnología de los Alimentos"

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD DEL PAIS VASCO/EUSKAL HERRIKO UNIBERTSITATEA

UNIVERSIDAD

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA/ Facultad de Farmacia

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
1º	1º	BIOESTADISTICA	6	3	3	Bases estadísticas y sus aplicaciones en alimentación. Tratamiento de datos experimentales.	"Matemática Aplicada" "Estadística e Investigación Operativa"
1º	1º	FUNDAMENTOS Y TECNICAS DE EXPERIMENTACION	6	-	6	Prácticas de laboratorio (Biológicos y Químicos). Seguridad. Búsqueda bibliográfica y de información. Bases de datos.	"Química Física" "Biología Celular" "Biología Vegetal" "Fisiología" "Parasitología" "Ingeniería Química" "Química Inorgánica" "Química Orgánica" "Química Analítica"
1º	2º	BIOQUIMICA Y FISILOGIA DEL DESARROLLO Y EL DEPORTE	6	4,5	1,5	Adaptaciones fisiológicas y metabólicas en la infancia, vejez y deporte.	"Fisiología" "Bioquímica y Biología Molecular"
1º	3º	ALIMENTACIONCOMUNITARIA	6	3	3	Aplicación del proceso de la alimentación a diferentes grupos de población.	"Psicología Social" "Sociología"
1º	3º	NUTRICION INFANTIL	4,5	3	1,5	Nutrición y dietética en la infancia.	"Nutrición y Bromatología"
1º	3º	NUTRICION Y DIETETICA EN COLECTIVOS ESPECIFICOS	4,5	3	1,5	Nutrición y Dietética en el deporte y en la 3ª edad.	"Nutrición y Bromatología"
1º	3º	PRACTICAS TUTELADAS	6	-	6	Periodo de formación de 1 mes de prácticas externas que se realizarán en empresas e instituciones relacionadas con la actividad profesional.	"Todas las áreas de conocimiento que figuran en el plan de estudios"
1º	3º	RESTAURACION COLECTIVA	4,5	3	1,5	Diseño y equipamientos. Elaboración de dietas según colectivos. Alteraciones en el sistema de distribución y repercusiones nutricionales.	"Nutrición y Bromatología"
1º	3º	SISTEMA INMUNE Y ALIMENTACION	4,5	3	1,5	Bases de la respuesta inmune. Alergia alimentaria. Antigénicidad de los alimentos. Afectación del sistema inmune por situaciones de malnutrición.	"Microbiología" "Inmunología"

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA/ Facultad de Farmacia

Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	Créditos totales para optativos (1)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos			
3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)						
<u>CURSO INDIFERENTE</u>						18 - por ciclo Indiferente= 18
ALEMAN TECNICO	4,5	1,5	3	Vocabulario y estructuras comunes en textos relacionados con la especialidad. Estructuras funcionales. Comprensión de textos alemanes.	"Filología Alemana"	
ALEMAN TECNICO (AMPLIACION)	4,5	1,5	3	Técnicas de lectura y resumen en alemán. Comprensión aural. Organización y desarrollo de informes, estudios y descripción de experimentos.	"Filología Alemana"	
ANALISIS QUIMICO	6	4	2	Operaciones básicas del método analítico. Análisis instrumental.	"Química Analítica"	
ANATOMIA DE LA NUTRICION HUMANA	6	4,5	1,5	Estudio pormenorizado de los diferentes sistemas y aparatos involucrados en los procesos de nutrición.	"Ciencias Morfológicas"	
DISEÑO EN ALIMENTACION	4,5	3	1,5	Introducción al diseño y su metodología. Elaboración de proyectos: bancos de datos, desarrollo y evaluación del sistema. Aplicación a productos y a industrias agroalimentarias.	"Tecnología de Alimentos"	
ENDOCRINOLOGIA	4,5	3	1,5	Estudio del control metabólico, hormonas y desarrollo.	"Fisiología" "Medicina"	
EUSKARA TECNICO	6	1,5	4,5	Descripción de los aspectos morfológicos y sintácticos característicos de la lengua vasca y su incidencia en la composición y derivación. Problemas fundamentales derivados de la adecuación y adaptación del léxico. Cuestiones de redacción, traducción y estilo.	"Filología Vasca"	
EUSKARA TECNICO (AMPLIACION)	6	1,5	4,5	Aprendizaje de los recursos de los que dispone el idioma para la adquisición, conformación y uso correcto de términos, expresiones y demás elementos lexicales necesarios para la correcta transmisión de conceptos y conocimientos técnicos; en especial aquellos para los cuales el euskara tradicional ha carecido hasta el presente de expresiones establecidas y consagradas.	"Filología Vasca"	

Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	Créditos totales para optativos (1)	
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos				- por ciclo
3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)							
FISIOLOGIA DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO Y DIPSICO	4,5	3	1,5	Control neuroendocrinológico de la ingesta de alimentos. Fisiología de la obesidad y de la inanición. Regulación neuroendocrina de la ingesta de agua y sales. Equilibrios hídricos y ácido-básicos. Fisiología de la ingesta de alimentos, agua y sales en situaciones especiales.	"Fisiología"	18 Indiferente= 18	
FRANCES TECNICO	4,5	-	4,5	A partir de situaciones de comunicación oral y escrita, tanto cotidianas como específicas, dentro del campo de la dietética, se iniciará al alumno en: 1.- la morfología de la lengua francesa; 2.- la sintaxis de la lengua francesa; 3.- la semántica de usos específicos.	"Filología Francesa"		
FRANCES TECNICO (AMPLIACION)	4,5	-	4,5	A partir de situaciones de comunicación oral y escrita, tanto cotidianas como específicas, dentro del campo de la nutrición, se hará profundizar al alumno en: 1.- la morfología de la lengua francesa; 2.- la sintaxis de la lengua francesa; 3.- la semántica de usos específicos.	"Filología Francesa"		
FUNDAMENTOS DE INFORMATICA	4,5	1,5	3	Introducción a la informática. Sistemas operativos. Aplicaciones informáticas de uso general.	"Lenguajes y Sistemas Informáticos"		
HISTOLOGIA ESPECIAL HUMANA	6	3	3	Organografía microscópica.	"Biología Celular"		
INGENIERIA QUIMICA	6	4	2	Balace de materia y energía. Reactores químicos. Operaciones de separación.	"Ingeniería Química"		
INGLES TECNICO	4,5	1,5	3	Vocabulario y estructuras comunes en textos relacionados con la especialidad. Estructuras funcionales. Comprensión de textos ingleses.	"Filología Inglesa"		
INGLES TECNICO (AMPLIACION)	4,5	1,5	3	Técnicas de lectura y resumen en inglés. Comprensión aural. Organización y desarrollo de informes, estudios, descripción de experimentos.	"Filología Inglesa"		
LAS PLANTAS EN LA ALIMENTACION HUMANA	6	4,5	1,5	Biodiversidad vegetal y su relación con la alimentación humana; perspectiva geográfica e histórica. Origen y utilización de vegetales en alimentación en diferentes áreas geográficas. Semillas, frutos, bulbos, tubérculos, etc. Plantas aromáticas, condimentarias y especias.	"Biología Vegetal"		

Denominación (2)		Créditos			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	Créditos totales para optativos (1)	
		Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos			- por ciclo	- curso
MARKETING EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACION		4,5	3	1,5	Fundamentos de marketing e investigación comercial. La distribución, la renta y la fuerza de las ventas. Gestión comercial del punto de venta, el establecimiento minorista.	“Comercialización e Investigación de Mercados”	1º=18 Indiferente=18	18
MICROBIOLOGIA APLICADA		4,5	3	1,5	Fermentaciones microbianas simbióticas. Monocultivos. Multicultivos. Unicultivos. Policultivos. Cultivos mixtos en la fermentación de leche, carne, cereal, legumbre, frutos. Otras aplicaciones.	“Microbiología”		
SOCIOLOGIA DE LA COMUNICACION		4,5	3	1,5	Proceso de comunicación. Comunicación interpersonal. Comunicación colectiva.	“Sociología”		
SOCIOLOGIA DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO		6	4,5	1,5	Relación entre las fases que intervienen en el proceso alimentario: agricultura, agroindustria, distribución y consumo.	“Sociología”		
TECNOLOGIA DEL DNA RECOMBINANTE EN ALIMENTACION		4,5	3	1,5	Organización del material genético. Manipulación de las bases genéticas y su aplicación a la producción de alimentos.	“Bioquímica y Biología Molecular”		

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

DIPLOMADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA
Facultad de Farmacia

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO SI NO (6).

6. SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A: (7) (6 créditos de carácter obligatorio)

SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.

NO TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

NO ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD.

NO OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO DE LOS CREDITOS OTORGADOS: 6 CREDITOS MAXIMO

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) 1 Crédito por equivalencia =25 horas

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

- 1.º CICLO AÑOS

- 2.º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO.

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS / CLINICOS
1º	66	42	24
2º	60	40,5	19,5
3º	60	31,5	28,5
Disciplinas Libres Configuración	21		
TOTAL	207		

(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 primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "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.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

1. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

(1)

2. ENSEÑANZAS DE CICLO (2)

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

(3)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CREDITOS (4)

DISTRIBUCION DE LOS CREDITOS

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	48 43,5T+4,5A	12	-	-		60
	2º	48 43T+5A	6	-	-		54
	3º	24 21,5T+2,5A	30	-	-		54
	Curso Indiferente	-	-	18	21		39
TOTAL		108T+12A 120	48	18	21	-	207

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497 / 87 (de 1º y 2.º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

(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 trate.

(5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

II. ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
 - a) Régimen de 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 2 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) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º, 2, 4º 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: a 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.

1.a) REGIMEN DE ACCESO A 2º CICLO

1.b) ORDENACION TEMPORAL DEL APRENDIZAJE SIGUIENDO LA ORDENACION POR CURSOS ESTABLECIDA EN EL PLAN DE ESTUDIOS

1.b). Ordenación temporal del aprendizaje

Primer Curso 1er cuatrimestre	Primer Curso 2º cuatrimestre
- Alimentación y Cultura	- Bioestadística
- Estructura del Cuerpo Humano	- Bioquímica
- Fundamentos y Técnicas de Experimentación	- Bromatología
- Microbiología	- Deontología y Legislación Alimentaria
- Química Aplicada	- Salud Pública
Segundo Curso 1er cuatrimestre	Segundo Curso 2º cuatrimestre
- Bioquímica y Fisiología del Desarrollo y el Deporte	- Dietética
- Fisiología Humana	- Fisiopatología Humana
- Microbiología e Higiene de los Alimentos	- Tecnología Culinaria
- Nutrición Humana	
- Toxicología Alimentaria	
Tercer Curso 1er cuatrimestre	Tercer Curso 2º cuatrimestre
- Calidad Alimentaria	- Alimentación Comunitaria
- Dietética Aplicada	- Economía y Gestión Alimentaria
- Dietoterapia	- Nutrición Infantil
- Nutrición y Dietética en Colectivos Específicos	- Prácticas Tuteladas
- Restauración Colectiva	- Sistema Inmune / Alimentación

El alumno deberá realizar 3 ó 4 asignaturas optativas, en función de los créditos que tengan asignadas, a lo largo de la diplomatura

1.b). Se establecen los siguientes prerrequisitos:
- "Prácticas Tuteladas" "Todas las asignaturas troncales de 1er y 2º curso y las asignaturas obligatorias de 1er curso"

1.c) PERIODO MINIMO DE ESCOLARIDAD
No se establece período mínimo de escolaridad.

1.d) MECANISMOS DE CONVALIDACION Y/O CONVALIDACION / ADAPTACION
Se establecen los siguientes mecanismos de adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vienen cursando el plan antiguo:

PLAN ANTIGUO: Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Titulación oficial)	PLAN NUEVO: Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Titulación oficial)
PRIMER CURSO	
"Alimentación y Cultura (2º)"	"Alimentación y Cultura"
"Matemáticas (1º)"	"Bioestadística"
"Bioquímica (1º)"	"Bioquímica"
"Bromatología (2º)"	"Bromatología"
"Legislación y Deontología Alimentaria (2º)"	"Deontología y Legislación Alimentaria"
"Anatomía Humana (1º)"	
y	
"Biología (Citología, Histología, Genética) (1º)"	"Estructura del Cuerpo Humano"
"Biología (Citología, Histología, Genética) (1º)"	
o	
"Fisiología (1º)"	
o	
"Microbiología (1º)"	
o	
"Química (1º)"	
o	
"Biofísica (1º)"	
o	
"Fisico-Química (1º)"	"Fundamentos y Técnicas de Experimentación"
"Microbiología (1º)"	"Microbiología"
o	
"Química (1º)"	
o	
"Fisico-Química (1º)"	"Química Aplicada"
"Salud Pública (3º)"	"Salud Pública"
SEGUNDO CURSO	
"Bioquímica (1º)"	
y	
"Fisiología (1º)"	"Bioquímica y Fisiología del Desarrollo y el Deporte"
"Dietética (3º)"	"Dietética"
"Fisiología (1º)"	"Fisiología Humana"
"Fisiopatología (2º)"	"Fisiopatología Humana"
"Microbiología e Higiene de los Alimentos (2º)"	"Microbiología e Higiene de los Alimentos"
"Nutrición (2º)"	"Nutrición Humana"
"Tecnología Culinaria (3º)"	"Tecnología Culinaria"
"Toxicología Alimentaria (3º)"	"Toxicología Alimentaria"

DIPLOMADO EN NUTRICION HUMANA Y DIETETICA
Facultad de Farmacia

... / ...

TERCER CURSO

"Alimentación y Cultura (2º)"	"Alimentación Comunitaria"
"Bromatología (2º)"	"Calidad Alimentaria"
"Dietética (3º)"	"Dietética Aplicada"
"Dietoterapia (3º)"	"Dietoterapia"
"Economía de Empresa y Servicios Alimentarios (3º)"	"Economía y Gestión Alimentaria"
"Nutrición Infantil (3º)"	"Nutrición Infantil"
"Nutrición (2º)"	"Nutrición y Dietética en Colectivos Especificos"
"Dietética (3º)"	"Restauración Colectiva"

CURSO INDIFERENTE

"Anatomía Humana (1º)"	"Anatomía de la Nutrición Humana"
"Fisiología (1º)"	"Fisiología del Comportamiento Alimentario y Díptico"
"Biología (Citología, Histología, Genética) (1º)"	"Histología Especial Humana"
"Microbiología e Higiene de los Alimentos (2º)"	"Microbiología Aplicada"

A los alumnos que tengan superados el 1er, 2º y 3er. curso del plan antiguo de Dietética y Alimentación Humana (titulación propia) se les convalidarán las asignaturas del plan nuevo de Nutrición Humana y Dietética (titulación oficial) " Sistema Inmune y Alimentación" y "Prácticas Tuteladas".

3. OTRAS ACLARACIONES O JUSTIFICACIONES AL PLAN DE ESTUDIOS
