

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

24265 *REAL DECRETO 1832/1999, de 3 de diciembre, por el que se homologa el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética del Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID) adscrito a la Universidad de Barcelona.*

Aprobado el plan de estudios que conduce a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética del Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID), adscrito a la Universidad de Barcelona, cuyas enseñanzas han sido autorizadas por Decreto 235/1999, de 31 de agosto, 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 apartado 5, en relación con el 4, del artículo 58, 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; 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 de aquél, 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 del Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID), adscrito a la Universidad de Barcelona, 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 homologados 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 Barcelona, 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 BARCELONA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE 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 materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos		
		ALIMENTACION Y CULTURA	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5T+1,5A	3T	1,5T+1,5A	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
		BIOQUÍMICA	BIOQUÍMICA	7T+2A	6T	1T+2A	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular. Inmunología.	Bioquímica y biología molecular.
		BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTOS BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	12T+2A	8T+2A	4T	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valores nutritivos.	Nutrición y bromatología Tecnología de los alimentos
				7	6	1		
				7	4	3		

I. 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		
		DEONTOLOGÍA		4,5T	4,5T	0	Derecho alimentario, Legislación, Normalización, Deontología	Derecho administrativo. Filosofía del derecho. Filosofía moral. Nutrición y bromatología. Toxicología. Medicina legal y forense
		DIETÉTICA	DEONTOLOGÍA	12T+0,5A	6T	6T+0,5A	Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús. Consejo dietético.	Enfermería Nutrición y bromatología
		DIETOTERAPIA	NUTRICIÓN APLICADA DIETÉTICA	6 6,5	3 3	3 3,5	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo. Consejo dietético. Nutrición domiciliaria.	Nutrición y bromatología Enfermería Medicina Pediatría
		ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA	ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA	9T+3A	6T	3T+3A		
		ECONOMIA Y GESTION ALIMENTARIA		4,5T+1,5A	3T	1,5T+1,5A	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades. Estudio de costes y presupuestos.	Enfermería Organización de empresas Economía aplicada

I. MATERIAS TRONCALES									
Ciclo	Curso	Denominación	Asignaturas 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	
		ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	9	6	3	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología	Biología celular. Ciencias morfológicas. Fisiología	
		FISIOPATOLOGÍA	FISIOPATOLOGÍA	4,5+1,5A	4,5T+1,5A	1,5A	1,5	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía
		HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		16T+0,5A	10T+0,5A	6T		Microorganismos y parásitos relacionados con los alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación biológica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología. Nutrición y bromatología. Parasitología. Tecnología de los alimentos. Toxicología. Medicina legal y forense
		MICROBIOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		12	9	3			
		CALIDAD Y CONTROL ALIMENTARIOS		4,5	1,5	3			
		NUTRICIÓN	NUTRICIÓN	8	6	2		Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología

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	Prácticos		
		QUIMICA APLICADA	QUIMICA APLICADA	6T+3A	2T+1A	Bases químicas y físicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación. Fundamentos de química estructural	Bioquímica y biología molecular. Ingeniería química. Química analítica. Química física. Química orgánica. Química inorgánica.
		SALUD PUBLICA	SALUD PUBLICA	4,5T+1A	1A	Servicios de salud. Salud pública y alimentación. Epidemiología nutricional. Valoración nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Medicina preventiva y salud pública. Enfermería.
		TECNOLOGIA CULINARIA	TECNOLOGIA CULINARIA	6,5T	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	Prácticos		
		TÉCNICAS Y METODOS DE ESTUDIO DE NUTRICIÓN APLICADA	7,5	4,5	Bioestadística. Informática aplicada a la nutrición. Técnicas de comunicación. Tratamiento del lenguaje científico. Modelos de investigación científica en Nutrición. Etapas y fases del proceso de investigación. Fuentes de información para medir problemas de salud. Concepto de epidemiología. Epidemiología nutricional.	Antropología social. Psicología básica. Sociología. Historia de la ciencia. Nutrición y bromatología. Tecnología de los alimentos. Bioquímica y biología molecular. Derecho administrativo. Filosofía del derecho. Filosofía moral. Toxicología. Medicina legal y forense. Enfermería. Medicina. Pediatría. Organización de empresas. Economía aplicada. Biología celular. Ciencias morfológicas. Fisiología. Citología. Microbiología. Parasitología. Legislación sanitaria. Ingeniería química. Química analítica. Química física. Química orgánica. Química inorgánica. Medicina preventiva y salud pública. Teoría e historia 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		
		PATOLOGÍA NUTRICIONAL Y FARMACOLOGÍA	7,5	3	Metabopatías congénitas. Intolerancias y alergias alimentarias. Enfermedades endocrinas y nutricionales. Malabsorciones. Conceptos de farmacología. Ciclo general de los fármacos en el organismo. Distribución. Mecanismos de acción e interacciones farmacológicas. Interacciones medicamento-alimentos. Farmacología del sistema nervioso central y autónomo. Farmacología cardiovascular, renal, endocrinológica y del aparato digestivo. Farmacología de las infecciones y del dolor.	Farmacología Fisiología Medicina Pediatria Cirugia Enfermeria Nutrición y bromatología Toxicología
		NUTRICION COMUNITARIA Y EDUCACION ALIMENTARIO-NUTRICIONAL	6	3	Concepto de nutrición comunitaria. Relación alimentación y salud comunitaria. Intervención comunitaria en nutrición. Concepto de evolución histórica de la educación sanitaria. Bases científicas de la modificación del comportamiento. Métodos de educación sanitaria y medios educativos. Planificación de una acción educativa y evaluación en educación sanitaria. Métodos de educación alimentaria-nutricional aplicables al individuo sano, al individuo enfermo y a la comunidad.	Medicina preventiva y salud pública Medicina Enfermeria Pediatria Nutrición y bromatología Antropología social Psicología básica Sociología
		PRACTICUM	9	0	Prácticas de dietética y dietoterapia. Elaboración y presentación de un proyecto en los diversos ámbitos de la nutrición aplicada. Esquema general de un proyecto de investigación. Planificación del estudio. Protocolo de la investigación. Búsqueda bibliográfica. Comunicación de resultados. Redacción de un artículo científico.	Antropología social. Psicología básica. Sociología. Historia de la ciencia. Nutrición y bromatología. Tecnología de los alimentos. Bioquímica y biología molecular. Derecho administrativo. Filosofía del derecho. Filosofía moral. Toxicología. Medicina legal y forense. Pediatría. Enfermería. Organización de empresas. Economía aplicada. Biología celular. Ciencias morfológicas. Fisiología. Cirugía. Microbiología. Parasitología. Legislación sanitaria. Ingeniería química. Química analítica. Química física. Química orgánica. Química inorgánica. Medicina preventiva y salud pública.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Denominación	Créditos		Breve descripción del contenido	Créditos totales para optativas - por ciclo 18 - curso
	Totales	Teóricos		
	Prácticos/clínicos			
NUTRICIÓN Y CICLO DE LA VIDA	12		Necesidades, recomendaciones y requerimientos nutricionales a lo largo del ciclo de la vida. Educación nutricional alimentaria en las diversas etapas del ciclo vital.	Fisiología. Medicina. Pediatría. Nutrición y bromatología. Bioquímica y biología molecular. Enfermería. Farmacología. Toxicología. Teoría e historia de la educación.
RESTAURACIÓN COLECTIVA	6		Concepto, fases de la organización y gestión de los servicios. Restauración colectiva: diferentes tipos de restauración colectiva y social. Canales de comunicación. Gestión de compras. Control presupuestario. Control de calidad.	Organización de empresas. Economía aplicada. Enfermería. Microbiología. Toxicología. Legislación sanitaria. Nutrición y bromatología. Medicina preventiva y salud pública. Tecnología de los alimentos.
MERCADOS Y POLÍTICAS AGROALIMENTARIAS	6		Estudio de los ciclos de producción y distribución de las materias primas. Producción y distribución de productos elaborados. Políticas alimentarias y nutricionales. Flujos comerciales. Formación de precios.	Organización de empresas. Economía aplicada. Legislación sanitaria. Tecnología de los alimentos. Nutrición y bromatología. Enfermería.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Denominación	Créditos		Breve descripción del contenido	Créditos totales para optativas - por ciclo - curso
	Totales	Teóricos		
	Prácticos/clínicos			
AVANCES EN NUTRICIÓN CLÍNICA	12		Actualización de conocimientos en nutrición aplicada en las diversas patologías del adulto y del niño. Profundización en el estudio de los trastornos en el comportamiento alimentario. Avances en nutrición artificial. Estudio de casos clínicos.	Farmacología. Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía. Enfermería. Nutrición y bromatología. Toxicología. Filosofía moral.
NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	9		Recomendaciones nutricionales y alimentarias en los distintos tipos de actividad física y deporte. Educación nutricional	Farmacología. Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía. Enfermería. Nutrición y bromatología. Toxicología. Filosofía moral.
HUMANIDADES Y ALIMENTACIÓN	6		Perspectiva histórica de la cultura alimentaria. Gastronomía. Causas. Alimentación y arte.	Antropología social. Sociología. Historia de la ciencia. Enfermería.

ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD DE BARCELONA

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. INSEÑANZA DE PRIMER CICLO

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

Centro de Enseñanza Superior de Nutrición y Dietética (CESNID) Decreto 2077/1994, de 26 de julio (DOGC 5.8.1994)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 193 CRÉDITOS

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO							
		126 (108T+18A)	30	18	19		193
II CICLO							

5. SE ENGA: TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL, NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO

6. SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A :

PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS 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:6 ó 5..... CRÉDITOS
 EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIAPracticum.....

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

- I^{er} CICLO ANYS
 - II^{er} CICLO ANYS

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
I ^{er} año	193	131	62

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.a) Los alumnos:

Que no hayan aprobado la asignatura "Estructura y función del cuerpo humano" no podrán matricularse de "Patología nutricional y farmacología"

Que no hayan aprobado las asignaturas de "Nutrición aplicada" y "Dietética" no podrán matricularse de "Dietoterapia". No podrán matricularse de "Practicum" sin haber superado 102 de los créditos de las asignaturas troncales y obligatorias de la enseñanza, entre las cuales obligatoriamente han de figurar los de las asignaturas "Química aplicada", "Bioquímica", "Nutrición", "Alimentos" y "Dietoterapia".

1.b) 3 años.

1.c) Adjuntamos tabla de adaptaciones

1.d) Especificaciones de los créditos con valor extraordinario:

Créditos prácticos: Simulaciones 1 crédito son 15 horas
Prácticas de campo 1 crédito son 20 horas
Prácticas de laboratorio 1 crédito son 20 horas

Practicum: 1 crédito son 40 horas

Materias que incluyen prácticas con equivalencia diferente a las 10 horas por crédito:

Alimentación y cultura. Bioquímica. Bromatología y tecnología de los alimentos. Dietética. Dietoterapia. Economía y gestión. Estructura y función del cuerpo humano. Fisiopatología. Higiene de los alimentos. Química aplicada. Salud pública. Tecnología culinaria. Metodologías para la investigación. Patología nutricional y farmacología. Nutrición comunitaria y educación alimentario-nutricional. Practicum.

Las asignaturas de materias obligatorias coinciden en nombre y denominación con el de las materias

Las asignaturas de materias optativas serán establecidas anualmente por la Universidad ligadas a las diferentes materias optativas propuestas. En ningún caso la Universidad aprobará asignaturas optativas con una carga lectiva inferior al mínimo establecido por la normativa vigente.

El "Practicum" tiene como contenido las prácticas en Dietética y Dietoterapia (6 créditos) y la elaboración y presentación de un proyecto en los diversos ámbitos de la Nutrición Aplicada (3 créditos de seminario).

ITINERARIO CURRICULAR RECOMENDADO

	1r Semestre	2º Semestre	3r Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre
Asignaturas	Química Aplicada 9 cr	Fisiología y Fisiopatología por Sistemas 9 cr	Dietética 6,5 cr	Nutrición Clínica 7,5 cr	Bromatología y Tecnología de los Alimentos 7 cr	Calidad, Control y Legislación 7,5 cr
	Anatomía y Fisiología General 7,5 cr	Nutrición 8 cr	Patología Nutricional y Farmacología 7,5 cr	Téc. y métodos de estudio de Nutrición Aplicada 7,5 cr	Dietoterapia y Deontología (1) 6 cr	Nutrición Comunitaria y Educación Alimentario-Nutricional 6 cr
	Bioquímica 9 cr	Alimentos 7 cr	Microbiología y Alimentos Asignatura anual 12 cr	Toxicología de los Alimentos 6 cr	Economía y Gestión Alimentaria 6 cr	Practicum 9 cr
	Alimentación y Cultura 6 cr	Nutrición Aplicada 6 cr	Tecnología Culinaria 6,5 cr	Salud Pública 5,5 cr	Optativa	
			Optativa	Optativa		
Nº. Crédito Total	31,5	30	26,5 + Optativa	26,5 + Optativa	19 + Optativa	22,5
Teoría	21	21	15 + Optativa	16,5 + Optativa	10 + Optativa	7,5
Práctica	10,5	9	11,5	10	9	15
Nº. Horas teoría por semana	14 horas	14 horas	10 horas + 1 + Optativa	11 horas + Optativa	6,6 horas + Optativa	5 horas