

La Universidad de Valencia («Estudi General»), por acuerdo de su Junta de Gobierno de 5 de junio de 2001, aprobó el plan de estudios conducente al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, elaborado al amparo del Real Decreto de directrices generales propias, 433/1998, de 20 de marzo («Boletín Oficial del Estado» número 90, de 15 de abril).

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 24.4.b) y 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión académica de 17 de octubre de 2001, homologó dicho plan de estudios,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, tal y como figura en el anexo, a los efectos de lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre.

Valencia, 30 de enero de 2002.—El Rector, Pedro Ruiz Torres.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)

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	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1	3	Alimentación y cultura	Alimentación y cultura	4,5T 4,5	3T 3	1,5T 1,5	Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	ANTROPOLOGÍA SOCIAL HISTORIA DE LA CIENCIA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PSICOLOGÍA BÁSICA SOCIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	1	Bioquímica	Bioquímica	7T 7	6T 6	1T 1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
1	1	Bromatología y tecnología de los alimentos	Bromatología Tecnología de los alimentos	12T + 4A 8 8	8T + 4A 6 6	4T 2 2	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	3	Deontología	Deontología	4,5T 4,5	4,5T 4,5	0T 0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	DERECHO ADMINISTRATIVO FILOSOFÍA DEL DERECHO FILOSOFÍA MORAL MEDICINA LEGAL Y FORENSE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA
1	2	Dietética	Dietética	12T 12	6T 6	6T 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

1.- MATERIAS TRONCALES

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
1		Dietoterapia		9T	6T	3T	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo	ENFERMERÍA MEDICINA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PEDIATRÍA
	3		Dietoterapia	9	6	3		
1		Economía y gestión alimentaria		4,5T	3T	1,5T	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades	ECONOMÍA APLICADA ENFERMERÍA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
	3		Economía y gestión alimentaria	4,5	3	1,5		
1		Estructura y función del cuerpo humano		9T	6T	3T	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología	ANATOMÍA Y EMBRIOLOGÍA HUMANA BIOLOGÍA CELULAR FISIOLOGÍA HISTOLOGÍA
	1		Estructura y función del cuerpo humano	9	6	3		
1		Fisiopatología		4,5T + 4,5A	4,5T + 4,5A	0T	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	CIRUGÍA FISIOLOGÍA MEDICINA PEDIATRÍA
	2		Fisiopatología	4,5	4,5	0		
	2		Patología nutricional	4,5	4,5	0		
1		Higiene de los alimentos		16T + 4,5A	10T + 4,5A	6T	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	MEDICINA LEGAL Y FORENSE MICROBIOLOGÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PARASITOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TOXICOLOGÍA
	2		Microbiología alimentaria	8	6	2		
	2		Parasitología aplicada	6	4	2		
	2		Toxicología	6,5	4,5	2		
1		Nutrición		8T + 4A	6T + 3A	2T + 1A	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	FISIOLOGÍA MEDICINA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PEDIATRÍA
	1		Nutrición	12	9	3		

1.- MATERIAS TRONCALES

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1		Química aplicada		6T + 2A	4T + 2A	2T	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	BIOQUÍMICA Y BIOLÓGIA MOLECULAR INGENIERÍA QUÍMICA QUÍMICA ANALÍTICA QUÍMICA FÍSICA QUÍMICA INORGÁNICA QUÍMICA ORGÁNICA
1	1	Química aplicada		8	6	2		
		Salud pública		4,5T + 1,5A	4,5T + 1,5A	0T	Servicios de Salud. Salud pública y alimentación.	ENFERMERÍA MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
	2	Salud pública		6	6	0		
1		Tecnología culinaria		6,5T + 0,5A	3T + 0,5A	3,5T	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	2	Tecnología culinaria		7	3,5	3,5		

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1.- MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1		Matemática aplicada		5	4	1	Principios básicos de matemáticas, biometría y estadística.	ALGEBRA ANÁLISIS MATEMÁTICO ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA GEOMETRÍA Y TOPOLOGÍA MATEMÁTICA APLICADA
	1	Matemática aplicada		5	4	1		

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Técnicos	Prácticos/ Clínicos		
1.- MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)								
				Créditos totales para optativas			64,5	1º Ciclo 64,5 2º Ciclo
1		Aditivos alimentarios		4,5	3	1,5	Conservantes. Colorantes. Aromatizantes. Edulcorantes.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	0	Alimentación y nutrición en el anciano	Aditivos alimentarios	4,5	3	1,5	Factores físicos y sociales que afectan a la alimentación del anciano. Cambios producidos por el envejecimiento y su influencia en la alimentación y en la nutrición. Cuidados alimentarios a nivel individual y comunitario.	ENFERMERÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
1	0	Análisis químico	Alimentación y nutrición en el anciano	4,5	3	1,5		
1	0	Análisis químico	Análisis químico	6	4	2	Operaciones básicas del método analítico. Análisis instrumental.	QUÍMICA ANALÍTICA
1	0	Análisis sensorial	Análisis sensorial	4,5	3	1,5	Técnicas sensoriales. Fisiología de la percepción. Psicofísica. Diseño de experiencias y estadística.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	0	Análisis y control de los Alimentos	Análisis y control de los Alimentos	4,5	3	1,5	Análisis de nutrientes y otros componentes de las materias primas y alimentos elaborados.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
1	0	Farmacología	Farmacología	4,5	4,5	0	Mecanismos de acción de los fármacos. Fármacos empleados en el tratamiento de enfermedades nutricionales. Interacción fármaco-nutriente.	FARMACOLOGÍA
1	0	Fundamentos de Ingeniería química	Fundamentos de Ingeniería química	6	4	2	Balance de materia y energía. Reactores químicos. Operaciones de separación.	INGENIERÍA QUÍMICA
1	0	Hidrología	Hidrología	4,5	3	1,5	Clasificación y características de las aguas. Abastecimiento, tratamiento y distribución. Análisis.	GEODINÁMICA EXTERNA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA QUÍMICA ANALÍTICA
1	3	Nuevos alimentos	Nuevos alimentos	4,5	3	1,5	Alimentos funcionales. Alimentos transgénicos. Alimentos de diseño.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

1.- MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)										Créditos totales para optativas		64.5	1º Ciclo	64.5	2º Ciclo
CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento							
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos									
1		Nutrición infantil		4,5	3	1,5	Características de la alimentación infantil. Necesidades nutritivas en la infancia. Maternidad.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PEDIATRÍA							
	0		Nutrición infantil	4,5	3	1,5									
1		Prácticas externas		12	0	12	Estancia en empresa.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS							
	0		Prácticas externas	12	0	12									
1		Toxicología Aplicada		4,5	3	1,5	Contaminantes orgánicos e inorgánicos de los alimentos. Evaluación y control de riesgos toxicológicos.	TOXICOLOGÍA							
	0		Toxicología aplicada	4,5	3	1,5									

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)	TOTALES
1er CICLO	1º	52	5	0	3	60
	2º	54,5	0	4,5	1	60
	3º	22,5T (10BT + 21A)	0	24	14,5	61
TOTAL		129	5	28,5	18,5	181

- (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 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".

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

6. SE OTORGAN CRÉDITOS POR EQUIVALENCIA, SI

- NÚMERO DE CRÉDITOS EQUIVALENTES: 12 CRÉDITOS.

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) 1 crédito = 30 horas (360 HORAS = 12 créditos), en la materia optativa "Prácticas Externas". " (hasta 12 créditos*).

* En función del número de horas de prácticas realizadas, el alumno podrá convalidar un mínimo de 4,5 créditos y un máximo de 12 créditos.

(7) SI PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 NO TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

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

NO OTRAS ACTIVIDADES.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)
 - 1º CICLO AÑOS.

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1	60	45	15
2	60	44	16
3	61	36	25

- (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 consignarán "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) Ordenación temporal en el aprendizaje.

1er CURSO			Créditos	Carácter	Semestral
Bioquímica	7	Troncal			Semestral
Bromatología	8	Troncal			Semestral
Tecnología de los alimentos	8	Troncal			Semestral
Estructura y función del cuerpo humano	9	Troncal			Annual
Nutrición	12	Troncal			Annual
Química aplicada	8	Troncal			Semestral
Matemática aplicada	5	Obligatoria			Semestral
Créditos de Libre elección	3	L.E.			
TOTAL	60,00				
2º CURSO			Créditos	Carácter	Semestral
Dietética	12	Troncal			Annual
Fisiopatología	4,5	Troncal			Semestral
Patología Nutricional	4,5	Troncal			Semestral
Microbiología alimentaria	8	Troncal			Semestral
Parasitología aplicada	6	Troncal			Semestral
Toxicología	6,5	Troncal			Semestral
Salud Pública	6	Troncal			Semestral
Tecnología culinaria	7	Troncal			Semestral
Créditos Asignaturas optativas	4,5	Optativas			Semestral
Créditos de Libre elección	1	L.E.			
TOTAL	60,00				
3er CURSO			Créditos	Carácter	Semestral
Alimentación y cultura	4,5	Troncal			Semestral
Deontología	4,5	Troncal			Semestral
Dietoterapia	9	Troncal			Annual
Economía y gestión alimentaria	4,5	Troncal			Semestral
Créditos Asignaturas optativas	24	Optativas			Semestral
Créditos de Libre elección	14,5	L.E.			
TOTAL	61,00				

Distribución anual o semestral de las asignaturas.

Primer Curso			Créditos
2 Asignaturas Troncales Anuales			21 créditos
Libre Elección			3 créditos
1er Semestre			
2º Semestre			
3 Asignaturas Troncales			31 créditos
1 Asignatura Troncal			5 créditos
1 Asignatura Obligatoria			
CRÉDITOS TOTALES PRIMER CURSO			60 créditos
Segundo Curso			Créditos
1 Asignatura Troncal Anual			12 créditos
Libre Elección			1 créditos
1er Semestre			
2º Semestre			
4 Asignaturas Troncales			42,5 créditos
3 Asignaturas Troncales			4,5 créditos
1 Asignatura Optativa			
CRÉDITOS TOTALES SEGUNDO CURSO			60 créditos
Tercer Curso			Créditos
1 Asignatura Troncal Anual			9 créditos
Libre Elección			14,5 créditos
1er Semestre			
2º Semestre			
3 Asignaturas Troncales			13,5 créditos
1 Asignatura Optativa			24 créditos
4 Asignaturas Optativas			
CRÉDITOS TOTALES TERCER CURSO			61 créditos