

**19624** RESOLUCIÓN de 29 de septiembre de 2003, de la Universidad Ramón Llull, por la que se ordena la publicación del plan de estudios conducente al título oficial de diplomado en Nutrición Humana y Dietética que se impartirá en la Escuela Universitaria de Enfermería y Fisioterapia Blanquerna.

Aprobada la solicitud de homologación del plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética para su impartición en la Escuela Universitaria de Enfermería y Fisioterapia Blanquerna de la Universidad Ramón Llull en la sesión de la Junta Académica, de fecha 20 de febrero de 2003; homologado el plan de estudios por resolución de la Comisión Académica del Consejo de Coordinación Universitaria, de fecha 15 de septiembre de 2003, la Rectora ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios en el Boletín Oficial del Estado.

El plan de estudios al que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme a lo que figura en el anexo de la misma.

Barcelona, 29 de septiembre de 2003.—La Rectora, Esther Giménez-Salinas Colomer.

**Anexo 2-A. Contenido del plan de estudios**

**UNIVERSIDAD**

**RAMON LLULL**

**PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE**

**DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**

**I. Materias troncales**

Grado	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticas /Iniciativas		
I	1	Alimentación y cultura	Alimentación y cultura	5,5	4 3T+1A	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.
	1	Estructura y función del cuerpo humano	Estructura y función del cuerpo humano	9	6	3	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Biología Celular. Anatomía y Embriología Humana. Fisiología. Histología.
	1	Bromatología y Tecnología de los alimentos	Bromatología	6,5	4	2,5	Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y bromatología. Tecnología de los alimentos.
	3	Tecnología de los alimentos		5,5	4	1,5	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad.	

## Anexo 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

RAMON LLULL

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## I. Materias troncales

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
I	1	Química aplicada	Química aplicada	6	4	2	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	Bioquímica y Biología molecular. Química Analítica. Ingeniería Química. Química Orgánica. Química Física. Química Inorgánica.
	1	Bioquímica	Bioquímica	7	6	1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular.	Bioquímica y Biología Molecular.
	1	Nutrición	Nutrición	10	8 6T+2A	2	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
	2	Fisiopatología	Fisiopatología	4,5	4,5		Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía.

## Anexo 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

RAMON LLULL

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## I. Materias troncales

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
	2	Dietética	Dietética	14	8 6T+2A	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	2	Economía y gestión alimentaria	Economía y gestión alimentaria	4,5	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.
1	2	Tecnología culinaria	Tecnología culinaria	6,5	3	3,5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos.
	3	Salud Pública	Salud Pública	4,5	4,5		Servicios de salud. Salud Pública y alimentación.	Medicina preventiva y Salud Pública. Enfermería.
	3	Dietoterapia	Dietoterapia	9	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. Pediatría.

## Anexo 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

RAMON LLULL

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## I. Materias troncales

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	2	Higiene de los alimentos	Microbiología general	6	4 3T+1A	2	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Toxicología. Tecnología de alimentos. Medicina legal y Forense.
			Toxicología de los alimentos	5	3,5	1,5	Toxicología básica y experimental. Intoxicaciones alimentarias.	
			Higiene alimentaria	6	3,5	2,5	Higiene del personal, productos y procesos. Contaminación abiótica de alimentos.	
	3	Deontología	Deontología	4,5	4,5		Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.

## Anexo 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

RAMON LLULL

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## 2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	1	Tecnologías de la Información	4,5	1,5	3	Capacitación para el uso adecuado de programas básicos de ofimática y de dietética. Navegación por Internet.	Informática. Dietética.
	1	Seminario I	9	-	9	Integración de las ciencias y las humanidades en el proceso de aprendizaje profesional.	Antropología Social. Nutrición y Bromatología. Psicología básica. Sociología. Anatomía y Embriología Humana. Fisiología. Enfermería.
	1	Fundamentos de antropología	4,5	4,5	-	El ser humano y sus necesidades. Fenomenología de la religión.	"Antropología Social"
	2	Bioestadística	4,5	3,5	1	Métodos estadísticos y cálculo numérico. Técnicas operativas de recogida de información y estimación de parámetros. Evaluación de datos con ordenador. Aplicaciones.	"Estadística e Investigación operativa"
	3	Bioética	4,5	4,5	-	Fundamentos de ética. Principios de bioética. Normas legales de ámbito profesional	"Medicina Legal y Forense" "Filosofía Moral" "Derecho administrativo"
	2	Seminario II	4,5	-	4,5	Integración de la formación nutricional y dietética en el contexto de salud del ciclo vital. Necesidades y/o problemas derivados de las situaciones alimentarias que presentan las personas en su ámbito social. (Nivel básico)	Antropología Social. Nutrición y Bromatología. Psicología básica. Sociología. Tecnología de los alimentos. Enfermería. Parasitología. Toxicología.

## Anexo 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

RAMON LLULL

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Total es	Teóricos	Prácticos/c línicos		
	2	Inglés Técnico	4,5	4,5		Vocabulario y estructuras comunes en textos relacionados con la especialidad. Estructuras funcionales. Comprensión de textos ingleses.	"Filología inglesa"
	3	Seminario III	4,5		4,5	Integración de la formación nutricional y dietética en el contexto de salud del ciclo vital. Necesidades y/o problemas derivados de las situaciones alimentarias que presentan las personas en su ámbito social. (Nivel avanzado)	Antropología Social. Nutrición y Bromatología. Psicología básica. Sociología. Tecnología de los alimentos. Enfermería. Parasitología. Toxicología.
	3	Proyecto fin de carrera	4,5		4,5	Capacitación en la autonomía personal con la realización de un proyecto integrador de la formación Recibida	Antropología Social. Nutrición y Bromatología. Psicología básica. Sociología. Tecnología de los alimentos. Enfermería. Parasitología. Toxicología. Medicina Preventiva y Salud Pública
	3	Prácticas profesionales	9		9	Aplicación práctica de los conocimientos nutricionales. Adquisición de habilidades y actitudes para trabajar en equipo en diferentes servicios de nutrición general y clínica, de individuos o colectividades	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Cirugía. Enfermería. Medicina preventiva y Salud Pública.

## Anexo 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

RAMON LLULL

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO OFICIAL DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/c línicos		
	3	Educación nutricional y comunitaria	4,5	4,5		Estudio de las Patologías Nutricionales más frecuentes a nivel comunitario. Planificación y estrategia de la Educación Nutricional en individuos y colectividades.	Nutrición y Bromatología. Psicología Básica. Medicina preventiva y Salud Pública. Enfermería
	2	Farmacología aplicada	4,5	4,5		Mecanismos de acción de los fármacos. Fármacos empleados en el tratamiento de enfermedades nutricionales. Interacción fármaco-alimento.	Farmacología
	2	Psicología aplicada	4,5	4,5		Fundamentos psiquiátricos y psicológicos de las alteraciones nutricionales. Bases psicológicas en la conducta alimentaria. Actitudes sociales, conceptos y teorías del cambio. Recursos y estrategias de intervención interpersonales y grupales para el cambio de actitudes y conductas alimentarias..	Psicología Social. Sociología. Psiquiatría. Medicina. Pediatría. Enfermería. Personalidad, Evaluación y Tratamiento psicológico.

(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.

ANEXO 3 ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE 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 DE LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1	44	18		4,5		66,5
	2	40,5	22,5		4,5		67,5
	3	29,5	22,5		13,5	4,5	70
II CICLO							

(1) Se indicará lo que corresponda

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º dgl R.D. 1497/87 (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 EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  (6)

6.  SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:  
 (7) 

<input checked="" type="checkbox"/>	PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC. ESTUDIOS
<input checked="" type="checkbox"/>	TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
<input checked="" type="checkbox"/>	ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
<input type="checkbox"/>	OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: \_\_\_\_\_ CRÉDITOS  
 - EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) \_\_\_\_\_

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

- 1.º CICLO  AÑOS

- 2.º CICLO  AÑOS

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1	62	38	24
2	63	43	20
3	56,5	36	20,5
L.C.	22,5	22,5	-

(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 del que se trate.

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

- Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2.º ciclo o al 2.º ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º del R.D. 1497/87.
- Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9.º, I. R.D. 1497/87).
- Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2.º, 4.º R.D. 1497/87).
- En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vintieran 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.

### Ordenación temporal del aprendizaje

#### 1º

Alimentación y cultura (Troncal – 5,5 cr.) 1º semestre  
 Informática aplicada (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Estructura y función del cuerpo humano (Troncal – 9 cr.) Anual  
 Química aplicada (Troncal – 6 cr.) 1º semestre  
 Seminario I (Obligatoria – 9 cr.) Anual  
 Nutrición (Troncal – 10 cr.) Anual  
 Bromatología (Troncal – 6,5 cr.) 2º semestre  
 Bioquímica (Troncal – 7 cr.) 2º semestre  
 Fundamentos de antropología (Obligatoria – 4,5 cr.) 2º semestre

#### 2º

Microbiología (Troncal – 6 cr.) 1º semestre  
 Fisiopatología (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Dietética (Troncal – 14 cr.) Anual  
 Farmacología aplicada (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Seminario II (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Psicología aplicada (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Toxicología de los alimentos (Troncal – 5 cr.) 2º semestre  
 Economía y gestión alimentaria (Troncal – 4,5 cr.) 2º semestre  
 Metodología de la investigación (Obligatoria – 4,5 cr.) 2º semestre  
 Tecnología culinaria (Troncal – 6,5 cr.) 2º semestre  
 Inglés Técnico (Obligatoria – 4,5 cr.) 2º semestre

### Ordenación temporal del aprendizaje, 3º

Bioética (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Educación nutricional y comunitaria (Obligatoria – 4,5 cr.) 1º semestre  
 Dietoterapia (Troncal – 9 cr.) Anual  
 Seminario II (Obligatoria – ) 1º semestre  
 Higiene alimentaria (Troncal – 6,5) 1º semestre  
 Deontología (Obligatoria – 4,5 cr.) 2º semestre  
 Salud pública (Troncal – 4,5 cr.) 2º semestre  
 Prácticas profesionales (Obligatoria – 9 cr.) 2º semestre  
 Trabajo fin de estudios (Obligatoria – 4,5 cr.) 2º semestre  
 Tecnología de los alimentos (Troncal – 5,5 cr.) 2º semestre

### Ordenación temporal del aprendizaje

Se establecen los siguientes pre-requisitos:

- Estructura y función del cuerpo humano para Fisiopatología
- Nutrición y Dietética para Dietoterapia
- Las asignaturas troncales de 1º y 2º curso para las prácticas profesionales.

En cuanto a la equivalencia de créditos se establece:

- Para los créditos prácticos vinculados a asignaturas troncales i obligatorias una equivalencia de 10 h /crédito (talleres, sesiones prácticas de laboratorio, casos, trabajos en grupo, presentaciones)
- Para los créditos prácticos vinculados a Seminarios, Proyecto fin de estudios y practicas profesionales se establecen equivalencias de 15 h / crédito.