

14844 RESOLUCIÓN de 26 de julio de 2004, de la Universidad Católica San Antonio de Murcia, por la que se ordena la publicación de la modificación del Plan de Estudios conducente a la obtención del título oficial de «Diplomado en Nutrición Humana y Dietética».

Homologada la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, de acuerdo con lo resuelto por el Consejo de Coordinación Universitaria, en su Comisión Académica de fecha 31 de octubre de 2003, este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de la modificación de dicho plan de estudios homologado por R. D. 235/2000, BOE 6-03-2000, 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).

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

Murcia, 26 de julio de 2004.—El Rector, Antonio Montoro Fraguas.

ANEXO 2-A. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO 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		
I	1	Bioquímica	BIOQUÍMICA	7T+0,5A	6T	1T+0,5A	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	-Bioquímica y Biología Molecular.
I	1	Estructura y Función del Cuerpo Humano	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	9T	6T	3T	Citología. Embriología. Fisiología. Histología. Anatomía.	-Biología Celular. -Anatomía y Embriología Humana. -Histología. -Fisiología.
I	1	Higiene de los Alimentos	MICROBIOLOGÍA	10T	6T	4T	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	-Nutrición y Bromatología. -Microbiología. -Parasitología. -Tecnología de Alimentos. -Toxicología. -Medicina Legal y Forense.
I	2	Fisiopatología	FISIOPATOLOGÍA	4,5T+3,5A	4,5T+2,5A	1A	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	-Fisiología. -Medicina. -Pediatria. -Cirugía.

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		
I	2	Higiene de los Alimentos	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	6T	4T	2T	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	-Nutrición y Bromatología. -Microbiología. -Parasitología. -Tecnología de Alimentos. -Toxicología. -Medicina Legal y Forense.
I	2	Química Aplicada	QUÍMICA APLICADA	6T+1A	4T+1A	2T	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.
I	2	Dietética	DIETÉTICA	12T	6T	6T	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.

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		
I	2	Nutrición	NUTRICIÓN	8T+1A	6T+1A	2T	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	-Nutrición y Bromatología. -Medicina. -Pediatria. -Fisiología.
I	2	Bromatología y Tecnología de los alimentos	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	12T	8T	4T	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de Alimentos.
I	3	Dietoterapia	DIETOTERAPIA	9T	6T	3T	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	-Nutrición y Bromatología. -Enfermería. -Medicina. -Pediatria.
I	3	Economía y Gestión Alimentaria	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.	-Enfermería. -Organización de Empresas. -Economía Aplicada.

1. 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		
I	3	Deontología	DEONTOLOGÍA	4,5T	4,5T	---	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	-Derecho Administrativo. -Filosofía del Derecho. -Filosofía Moral. -Nutrición y Bromatología. -Toxicología. -Medicina Legal y Forense.
I	3	Salud Pública	SALUD PÚBLICA	4,5T	4,5T	---	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	-Medicina Preventiva y Salud Pública. -Enfermería.
I	3	Alimentación y Cultura	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5T	3T	1,5T	Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	-Antropología Social. -Nutrición y Bromatología. -Psicología Básica. -Sociología. -Tecnología de Alimentos. -Historia de la Ciencia.
I	3	Tecnología Culinaria	TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5T	3T	3,5T	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de Alimentos.

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

(2) La relación de materias troncales repetirá la contenida en el R.D. de Directrices generales propias del título de que se trate.

(3) La Universidad cumplimentará este apartado en el caso de que se opte por la posibilidad de organización/diversificación de las materias troncales en asignaturas.

(4) La Universidad consignará los créditos correspondientes establecidos para la troncal en el R.D. de directrices generales propias. Si organiza/diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá tales créditos entre las asignaturas resultado de la diversificación.

En el caso de que la Universidad impute los créditos utilizables para materias obligatorias u optativas, a la enseñanza de las materias troncales, lo consignará en los siguientes términos:

- Si la Universidad no organiza/diversifica la troncal en asignaturas, imputará a ella los créditos suplementarios respecto a los establecidos para la troncal por el R.D. de directrices generales propias, haciendo constar la distinción entre los créditos troncales (T) y los adicionales (A), con la mención correspondiente.
(p. ej. 2T + 2A)
- Si la Universidad organiza/diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá el total de los créditos (T + A) entre las asignaturas resultado de la diversificación, consignando los créditos correspondientes a cada asignatura mediante la distribución T + A.

(5) La vinculación de las materias troncales a áreas de conocimiento, que corresponderá a la establecida en el R.D. de directrices Generales propias del Título de que se trate, se hará constar en los siguientes términos:

- Si la Universidad no organiza/diversifica la Materia troncal en asignaturas, repetirá en este apartado la vinculación troncal-áreas de conocimiento establecida en el Real Decreto de Directrices Generales aplicable, y consignará en el anexo 3, apartado II.2, la asignación de su docencia al área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por dicho Real Decreto, que haya decidido.
- Si la Universidad ha optado por organizar/diversificar la materia troncal en asignaturas, consignará en este apartado el área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por el Real Decreto de Directrices Generales Propias, a las que se asigna la docencia de cada asignatura.

ANEXO 2-B. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del Contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos		
I	1	INGLÉS ESPECÍFICO	4,5	2	2,5	Inglés específico para Nutrición Humana y Dietética.	-Filología Inglesa.
I	1	HUMANIDADES	4,5	3	1,5	El ser humano como ser histórico y simbólico. Concepto y sentido de la historia. Las raíces de la civilización occidental: cristianismo, judaísmo y cultura grecolatina. Significado y periodos del arte. Literatura y expresión humana. Cuestiones básicas de filosofía: verdad, persona y trascendencia.	-Filosofía. -Historia Antigua. -Historia Contemporánea. -Historia del Arte. -Historia Medieval. -Historia Moderna.
I	1	TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA	9	6	3	Reflexión desde la fe y el magisterio de la Iglesia sobre la incidencia del cristianismo en la sociedad.	-Antropología Social. -Filosofía Moral.
I	1	FISIOLOGÍA HUMANA	9	7	2	Fisiología de los Aparatos y sistemas con especial énfasis en el sistema digestivo, sistema nervioso y el aparato circulatorio.	-Fisiología.
I	1	BIOESTADÍSTICA	5	4	1	Modelos de análisis clínicos. Tratamiento matemático de las encuestas de alimentación. Estadística.	-Estadística e Investigación Operativa.
I	1	QUÍMICA GENERAL	7	5	2	Estructura y enlace químico. Estados de agregación y propiedades de la materia. Disoluciones. Química orgánica. Hidrocarburos. Compuestos oxigenados y nitrogenados. Polímeros.	-Química Inorgánica. -Química Orgánica.
I	3	TRABAJO FIN DE CARRERA	7,5	2	5,5	Trabajo fin de carrera con enfoque práctico y profesional, dirigido por un profesor y defendido por el alumno ante un tribunal. Enmarcado en una o varias de las áreas de conocimiento de la carrera.	-Todas las Áreas de las Troncales.

ANEXO 2-C. Contenido del Plan de Estudios

UNIVERSIDAD

CATÓLICA SAN ANTONIO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS					Créditos totales para optativas: 25,5		
Denominación	Créditos			Breve descripción del Contenido	Vinculación a áreas de conocimiento	Por ciclo: 1º- 25,5	Por curso: 1º- 0 2º- 13,5 3º- 12
	Totales	Teóricos	Prácticos				
NUTRICIÓN Y DEPORTE	9	5,5	3,5	Necesidades nutricionales en el deporte. Gasto energético en las diversas actividades físicas. Deportes de especial requerimientos.	-Nutrición y Bromatología. -Fisiología.		
CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL	6	4,5	1,5	Estudio de la composición corporal. Determinación del somatotipo. Percentiles.	-Anatomía y Embriología Humana. -Histología.		
NUTRICIÓN, LONGEVIDAD Y EJERCICIO FÍSICO	9	5,5	3,5	Alimentación en relación con la tercera edad. Características especiales de la alimentación en los ancianos.	-Nutrición y Bromatología.		
INFORMÁTICA APLICADA	4,5	2,5	2	Informática aplicada a la alimentación. Software específico. Realización de informes. Manejo de bases de datos.	-Lenguajes y Sistemas Informáticos. -Matemática Aplicada.		
AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE	6	4,5	1,5	Vitaminas y minerales con supuestos efectos ergogénicos. Suplementos dietéticos en los diversos deportes. Regímenes disociados.	-Bioquímica y Biología Molecular. -Nutrición y Bromatología.		
ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	4,5	2,5	2	Anorexia. Bulimia. Pica, y resto de alteraciones del comportamiento alimentario.	-Medicina. -Nutrición y Bromatología.		

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas: 25,5	
				Por ciclo: 1º: 25,5	Por curso: 1º- 0 2º- 13,5 3º- 12
Denominación	Créditos			Breve descripción del Contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	4,5	1,5	Composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos. Materias primas. Productos alimenticios. Aditivos y calidad.	-Edafología y Química Agrícola. -Bioquímica y Biología Molecular. -Nutrición y Bromatología.
NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA	6	4,5	1,5	Nutrición en niños prepúberes. Influencia del crecimiento en las necesidades de nutrientes. Nutrición en niños en edad escolar.	-Pediatría. -Nutrición y Bromatología.
ENVEJECIMIENTO Y ANTIOXIDANTES	6	4,5	1,5	Teoría del envejecimiento. Daño celular. Antioxidantes naturales y farmacológicos.	-Bioquímica y Biología Molecular. -Fisiología. -Medicina. -Biología Celular.
PRÁCTICAS TUTELADAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS	6	1,5	4,5	Prácticas en empresas relacionadas con el sector agroalimentario.	-Nutrición y Bromatología.

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas: 25,5	
				Por ciclo: 1º: 25,5	Por curso: 1º- 0 2º- 13,5 3º- 12
Denominación	Créditos			Breve descripción del Contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
BIOQUÍMICA Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS	9	5,5	3,5	Composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos. Materias primas. Productos alimenticios. Aditivos y calidad.	-Nutrición y Bromatología. -Bioquímica y Biología Molecular.
NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS	6	4,5	1,5	Desarrollo de nuevos productos. Alimentos dietéticos. Alimentos modificados genéticamente. Alimentos funcionales. Alimentos ecológicos. Biotecnología alimentaria.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de Alimentos.
CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	2,5	2	Gestión de la calidad. Control de calidad. Métodos analíticos. Implantación de un sistema ARICPC (Análisis de riesgos, Identificación y control de puntos críticos). Aplicación a las empresas de restauración colectiva.	-Nutrición y Bromatología. -Tecnología de Alimentos. -Microbiología.

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas: 25,5	
				Por ciclo: 1º: 25,5	Por curso: 1º- 0 2º- 13,5 3º- 12
Denominación	Créditos			Breve descripción del Contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
RESTAURACIÓN COLECTIVA	6	4,5	1,5	Definición y tipos de restauración colectiva. Legislación. Estructura del sector en Europa. Instalaciones, locales y equipamientos. Alimentos preparados. La manipulación de los alimentos en restauración colectiva. Normas relativas a la manipulación de los alimentos.	-Nutrición y Bromatología.
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6	4,5	1,5	El desarrollo de la asignatura se enmarca dentro de la educación para la salud. Políticas nutricionales, nutrición comunitaria y aplicada en las distintas estrategias de intervención de programas nutricionales. Planificación y diseño de programas de nutrición. La entrevista, la interacción y la información. Teorías y modelos conceptuales de modificación de conducta. Pedagogía para la salud. Educación familiar. Educación en la escuela. Educación en la comunidad. Educación en atención sanitaria.	-Nutrición y Bromatología.
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	9	5,5	3,5	Operaciones básicas de la industria alimentaria. Operaciones preliminares (limpieza, selección y clasificación de las materias primas), operaciones de conversión (reducción de tamaño, cristalización y tratamiento térmico) y operaciones de conservación (evaporación, deshidratación y congelación).	-Tecnología de Alimentos.

3. MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas: 25,5	
				Por ciclo: 1º: 25,5	Por curso: 1º- 0 2º- 13,5 3º- 12
Denominación	Créditos			Breve descripción del Contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
BIOTECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6	4,5	1,5	Purificación y caracterización de enzimas. Aplicación de las enzimas en el proceso y análisis de alimentos. Aplicaciones de la genética en la industria alimentaria. Riesgos y daños en las industrias alimentarias.	-Nutrición y Bromatología. -Bioquímica y Biología Molecular.
NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA	9	5,5	3,5	Principios de la alimentación infantil. Alimentación del niño sano desde la lactancia hasta la adolescencia. Alimentación del niño en situaciones patológicas.	-Nutrición y Bromatología.
INFORMÁTICA BÁSICA	4,5	2	2,5	Adquisición de conocimientos de herramientas de ofimática extendidas.	-Lenguajes y Sistemas Informáticos.

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO SI (6).

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

- (7) PRÁCTICAS 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:

- Máximo por prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etc.: 10 créditos.
- Máximo en inglés obligatorio: 2,5 créditos, en función de las certificaciones que el alumno acredite.
- Los máximos para créditos troncales, obligatorios, optativos y de libre disposición, otorgados por estudios realizados en el extranjero, se fijarán en función de las certificaciones que el alumno acredite o de lo estipulado en los respectivos convenios internacionales suscritos por la Universidad.
- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8)
- Prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etc.: 1 crédito exigirá como mínimo la realización de 20 horas de prácticas.
- Inglés obligatorio: Los créditos se otorgarán mediante prueba de verificación en la propia Universidad.
- Estudios realizados en el extranjero: 1 crédito por cada 10 horas lectivas.

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 (*)
1º	65,5	45	20,5
2º	67,5	45/44,5	23/22,5
3º	53	35/32	21/18
TOTAL	186	125/121,5	64,5/61

(*) Variable dentro del rango indicado, en función de las optativas elegidas.
- Excluido el 10% de libre elección.

- (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 de que se trate.

ANEXO 3.

ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS.

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL 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 CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1	26,5	39	---	4		69,5
	2	54	---	13,5	4		71,5
	3	33,5	---	12	13	7,5	66
TOTAL		114 108T+6A	39	25,5	21	7,5	207

- (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 estudio del título de que se trate.
- (5) Al menos el 10 % de la carga lectiva "global".

1. b) 2. Secuencias entre asignaturas: NO se establecen incompatibilidades entre las materias que componen el Plan de Estudios.

1. c) No se establece.

2. ACLARACIONES.

2. a) **Prácticas profesionales en empresas, e instituciones públicas o privadas**

Las prácticas profesionales susceptibles de ser transformadas en créditos tendrán que ser aprobadas por la Universidad a propuesta de algún Departamento, debiendo reglamentarse previamente los criterios que deberán seguirse para poder resolver sobre las peticiones de homologación. El nivel de la práctica realizada y su desarrollo será supervisado por algún Departamento de los que intervienen en la Diplomatura, que tendrá que designar al efecto un profesor tutor. La evaluación de la práctica será realizada por el Departamento, teniendo en cuenta el informe escrito que deberá realizar la empresa y la memoria escrita elaborada por el profesor tutor. La evaluación realizada, así como los informes mencionados deberán remitirse a la Universidad para poder incorporar el resultado en el expediente académico del alumno.

2. b) **Asignaturas optativas.**

Las asignaturas optativas que componen el Plan de Estudios se implantarán progresivamente. La Universidad fijará el número mínimo de alumnos necesario para que una asignatura optativa pueda impartirse.

2. c) **Asignaturas optativas que forman itinerarios curriculares: (OPCIONAL)**

El alumno que desee cursar un itinerario curricular coherente y bien articulado podrá seguir uno de los cuatro recomendados a continuación:

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. a) RÉGIMEN DE ACCESO AL CICLO.

El régimen de acceso al ciclo se regula con carácter general por la normativa y órdenes ministeriales vigentes.

1. b) ORDENACIÓN TEMPORAL DEL APRENDIZAJE.

1. b) 1. Sin perjuicio de las secuencias obligatorias que conforman los itinerarios curriculares mencionados más adelante, la ordenación temporal del aprendizaje que se propone, es la siguiente (sin incluir las asignaturas de libre disposición):

Primer curso (de duración anual)		Primer curso (de duración semestral)	
T - 10	Microbiología	T - 9	Estructura y función del cuerpo humano 1 S
Ob - 9	Teología y doctrina social de la Iglesia	Ob - 7	Química General 1 S
Ob - 9	Fisiología humana	T - 7,5	Bioquímica 2 S
		Ob - 4,5	Inglés específico 2 S
		Ob - 4,5	Humanidades 1 S
		Ob - 5	Bioestadística 2 S

Segundo curso (de duración anual)		Segundo curso (de duración semestral)	
T - 12	Bromatología y tecn. de los alimentos	T - 7	Química aplicada 1 S
T - 12	Dietética	T - 6	Higiene de los alimentos 2 S
T - 9	Nutrición	T - 8	Fisiopatología 1 S
Op - 9	Optativa 1	Op - 4,5	Optativa 2 2 S

Tercer curso (de duración anual)		Tercer curso (de duración semestral)	
T - 9	Dietoterapia	T - 4,5	Deontología 2 S
		T - 4,5	Salud pública 1 S
		T - 4,5	Alimentación y cultura 1 S
		T - 4,5	Economía y gestión alimentaria 2 S
		Ob - 7,5	Trabajo fin de carrera 2 S
		T - 6,5	Tecnología culinaria 1 S
		Op - 6	Optativa 3 1 S
		Op - 6	Optativa 4 2 S

1 S: PRIMER SEMESTRE; 2 S: SEGUNDO SEMESTRE

Con esta ordenación académica no se imparten en ningún caso más de 9 asignaturas en el mismo curso ni más de 6 asignaturas simultáneamente.

3. TABLA DE CONVALIDACIONES Y/O ADAPTACIONES AL PLAN REFORMADO (Art.11 R.D. 1497/87 y sucesivos).

Curso	Asignatura Plan 2000	Curso	Asignatura Plan Reformado
1º-Tr	BIOQUÍMICA - 7,5 créditos	1º-Tr	BIOQUÍMICA - 7,5 créditos
1º-Tr	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO - 9 créditos	1º-Tr	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO - 9 créditos
1º-Tr	MICROBIOLOGÍA - 10 créditos	1º-Tr	MICROBIOLOGÍA - 10 créditos
1º-Ob	INFORMÁTICA BÁSICA - 4,5 créditos	Op	INFORMÁTICA BÁSICA - 4,5 créditos
1º-Ob	TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA - 9 créditos	1º-Ob	TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA - 9 créditos
1º-Ob	FISIOLOGÍA HUMANA - 9 créditos	1º-Ob	FISIOLOGÍA HUMANA - 9 créditos
1º-Ob	INGLÉS ESPECÍFICO - 4,5 créditos	1º-Ob	INGLÉS ESPECÍFICO - 4,5 créditos
1º-Ob	QUÍMICA GENERAL - 7 créditos	1º-Ob	QUÍMICA GENERAL - 7 créditos
1º-Ob	BIOESTADÍSTICA - 5 créditos	1º-Ob	BIOESTADÍSTICA - 5 créditos
2º-Tr	FISIOPATOLOGÍA - 8 créditos	2º-Tr	FISIOPATOLOGÍA - 8 créditos
2º-Tr	DIETÉTICA - 12 créditos	2º-Tr	DIETÉTICA - 12 créditos
2º-Tr	NUTRICIÓN - 9 créditos	2º-Tr	NUTRICIÓN - 9 créditos
2º-Tr	QUÍMICA APLICADA - 7 créditos	2º-Tr	QUÍMICA APLICADA - 7 créditos
2º-Tr	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - 6 créditos	2º-Tr	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - 6 créditos
2º-Tr	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - 12 créditos	2º-Tr	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - 12 créditos
3º-Tr	TECNOLOGÍA CULINARIA - 6,5 créditos	3º-Tr	TECNOLOGÍA CULINARIA - 6,5 créditos
3º-Tr	ALIMENTACIÓN Y CULTURA - 4,5 créditos	3º-Tr	ALIMENTACIÓN Y CULTURA - 4,5 créditos
3º-Tr	SALUD PÚBLICA - 4,5 créditos	3º-Tr	SALUD PÚBLICA - 4,5 créditos
3º-Tr	DEONTOLOGÍA - 4,5 créditos	3º-Tr	DEONTOLOGÍA - 4,5 créditos
3º-Tr	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA - 4,5 créditos	3º-Tr	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA - 4,5 créditos
3º-Tr	DIETOTERAPIA - 9 créditos	3º-Tr	DIETOTERAPIA - 9 créditos
3º-Ob	TRABAJO FIN DE CARRERA - 7,5 créditos	3º-Ob	TRABAJO FIN DE CARRERA - 7,5 créditos
Op	ENVEJECIMIENTO Y ANTIOXIDANTES - 6 créditos	Op	ENVEJECIMIENTO Y ANTIOXIDANTES - 6 créditos
Op	NUTRICIÓN Y DEPORTE - 9 créditos	Op	NUTRICIÓN Y DEPORTE - 9 créditos
Op	CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL - 6 créditos	Op	CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL - 6 créditos
Op	NUTRICIÓN, LONGEVIDAD Y EJERCICIO FÍSICO - 9 créditos	Op	NUTRICIÓN, LONGEVIDAD Y EJERCICIO FÍSICO - 9 créditos
Op	INFORMÁTICA APLICADA - 4,5 créditos	Op	INFORMÁTICA APLICADA - 4,5 créditos
Op	ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO - 4,5 créditos	Op	ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO - 4,5 créditos
Op	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - 6 créditos	Op	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS - 6 créditos
Op	NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA - 6 créditos	Op	NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA - 6 créditos
Op	PRACTICAS TUTELADAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS - 6 créditos	Op	PRACTICAS TUTELADAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS - 6 créditos
Op	AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE - 6 créditos	Op	AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE - 6 créditos
Op	BIOQUÍMICA Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS - 9 créditos	Op	BIOQUÍMICA Y VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS - 9 créditos
Op	HUMANIDADES - 4,5 créditos	1º-Ob	HUMANIDADES - 4,5 créditos

ITINERARIOS DE ESPECIALIZACIÓN:

NUTRICIÓN DEPORTIVA:

OPTATIVAS:

Nutrición y Deporte
 Informática Aplicada
 Ayudas Ergogénicas y Dopaje
 Cineantropometría y Composición Corporal
 Informática Básica

NUTRICIÓN GERIÁTRICA Y GERONTOLÓGICA:

OPTATIVAS:

Nutrición, longevidad y ejercicio físico
 Informática aplicada
 Envejecimiento y antioxidantes
 Restauración Colectiva
 Informática Básica

NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA:

OPTATIVAS:

Educación Nutricional
 Alteraciones del comportamiento alimentario
 Nutrición en la infancia y adolescencia
 Cineantropometría y composición corporal
 Informática Básica

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

OPTATIVAS:

Biotecnología y seguridad alimentaria
 Calidad en la industria alimentaria
 Nuevos productos alimentarios
 Industrias alimentarias
 Informática Básica

<i>Curso</i>	<i>Asignatura Plan 2000</i>	<i>Curso</i>	<i>Asignatura Plan Reformado</i>
Op	NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS - 6 créditos	Op	NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS - 6 créditos
Op	CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - 4,5 créditos	Op	CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - 4,5 créditos
Op	NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA - 9 créditos	Op	NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA - 9 créditos
Op	RESTAURACIÓN COLECTIVA - 6 créditos	Op	RESTAURACIÓN COLECTIVA - 6 créditos
Op	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS - 9 créditos	Op	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS - 9 créditos
Op	BIOTECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - 6 créditos	Op	BIOTECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - 6 créditos
Op	EDUCACIÓN NUTRICIONAL - 6 créditos	Op	EDUCACIÓN NUTRICIONAL - 6 créditos