

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

19151 *Resolución de 22 de noviembre de 2010, de la Universidad Autónoma de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Madrid, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 1 de octubre de 2010 (publicado en el BOE de 11 de noviembre de 2010).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Madrid, 22 de noviembre de 2010.–El Rector, José M.^a Sanz Martínez.

ANEXO**Universidad Autónoma de Madrid. Plan de estudios conducente al título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética (Rama Ciencias de la Salud)****5.1 Estructura de las enseñanzas**

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia.

| Tipo de materia | Créditos |
|-----------------------------------|------------|
| Formación básica | 60 |
| Obligatorias | 120 |
| Optativas | 30 |
| Prácticas externas | 21 |
| Trabajo de fin de grado | 9 |
| Total | 240 |

Tabla 2. Esquema del Plan de estudios.

Primer curso

| Módulo | Materia | Asignatura | Créditos ECTS | Carácter |
|-------------------|--------------------|---|-------------------|-------------------|
| Formación Básica. | Química. | Química General. | 6 | Formación Básica. |
| | Estadística. | Estadística Aplicada. | 6 | Formación Básica. |
| | Antropología. | Antropología y Psicología de la Alimentación. | 6 | Formación Básica. |
| | Bioquímica. | Bioquímica General. | 6 | Formación Básica. |
| | | Metabolismo. | 6 | Formación Básica. |
| | Educación. | Educación Nutricional. | 6 | Formación Básica. |
| | Biología. | Biología General. | 6 | Formación Básica. |
| | Anatomía Humana. | Anatomía Humana. | 6 | Formación Básica. |
| Fisiología. | Fisiología Humana. | 12 | Formación Básica. | |

Segundo curso

| Módulo | Materia | Asignatura | Créditos ECTS | Carácter |
|--|-----------------------------------|--|---------------|--------------|
| Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad. | Calidad y Seguridad Alimentarias. | Gestión de la Calidad. | 6 | Obligatoria. |
| Ciencias de los Alimentos. | Tecnología de los Alimentos. | Elaboración, Transformación y Conservación de Alimentos. | 9 | Obligatoria. |
| | | Análisis Instrumental y Sensorial de Alimentos. | 6 | Obligatoria. |
| | | Composición y Propiedades de los Alimentos. | 9 | Obligatoria. |
| | | Microbiología y Parasitología de los Alimentos. | 9 | Obligatoria. |
| Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud. | Nutrición y Salud. | Nutrición y Salud. | 6 | Obligatoria. |
| | | Fisiopatología. | 6 | Obligatoria. |
| | | Farmacología y Toxicología de Alimentos. | 9 | Obligatoria. |

Tercer curso

| Módulo | Materia | Asignatura | Créditos ECTS | Carácter |
|--|--|--|---------------|--------------|
| Ciencias de los Alimentos. | Tecnología de los Alimentos. | Tecnología Culinaria. | 6 | Obligatoria. |
| Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud. | Nutrición y Salud. | Deontología. | 6 | Obligatoria. |
| | | Dietética. | 6 | Obligatoria. |
| | | Nutrición Clínica. | 6 | Obligatoria. |
| Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad. | Marketing, Economía y Dirección de Empresas. | Dietoterapia. | 6 | Obligatoria. |
| | | Marketing, Economía y Dirección de Empresas. | 6 | Obligatoria. |
| Salud Pública y Nutrición Comunitaria. | Salud Pública. | Calidad y Seguridad Alimentarias. | 6 | Obligatoria. |
| | | Epidemiología Nutricional. | 6 | Obligatoria. |
| | | Nutrición Pediátrica. | 6 | Obligatoria. |
| | | Salud Pública. | 6 | Obligatoria. |

Cuarto curso

| Módulo | Materia | Asignatura | Créditos ECTS | Carácter |
|---|--------------------------|---|---------------|-----------------------|
| Prácticum y Trabajo Fin de Grado. | Prácticas Profesionales. | Prácticas Profesionales. | 21 | Prácticas Externas. |
| | | Trabajo Fin de Grado. | 9 | Trabajo Fin de Grado. |
| Ciencias de los Alimentos (Itinerario Industria Alimentaria). | | Aceites y Grasas Comestibles. | 6 | Optativa. |
| | | Alimentos de Origen Animal. | 6 | Optativa. |
| | | Alimentos de Origen Vegetal. | 6 | Optativa. |
| | | Alimentos Funcionales. | 6 | Optativa. |
| | | Productos Lácteos. | 6 | Optativa. |
| | | I+D Alimentaria. | 6 | Optativa. |
| Salud Pública y Nutrición Comunitaria (Itinerario Nutrición y Salud). | | Nutrición Hospitalaria. | 6 | Optativa. |
| | | Abordaje Práctico de la Nutrición Clínica. | 6 | Optativa. |
| | | Trastornos de la Conducta Alimentaria: desde la Anorexia a la Obesidad. | 6 | Optativa. |
| | | Alimentación y Deporte. | 6 | Optativa. |
| | | Genómica Nutricional. | 6 | Optativa. |