

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

2404 *Resolución de 18 de enero de 2011, de la Universidad de Zaragoza, 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 Aragón, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 17 de diciembre de 2010 (publicado en el BOE de 14 de enero de 2011),

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 de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza.

Zaragoza, 18 de enero de 2011.—El Rector, Manuel José López Pérez.

Plan de estudios conducente a la obtención del título de graduado o graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Zaragoza

Estructura de las enseñanzas

(Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1)

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias de la Salud
2. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (Fb)	60
Obligatorias (Ob)	138
Optativas (Op)	12
Prácticas externas	24
Trabajo fin de grado	6
Total créditos	240

3. Distribución de los créditos de formación básica del plan de estudios por materias.

Rama de conocimiento	Materia RD 1393/2007, de 29 de octubre	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ciencias de la Salud.	Anatomía.	Anatomía humana.	6	1
Ciencias de la Salud.	Fisiología.	Fisiología humana.	9	1
Ciencias de la Salud.	Bioquímica.	Bioquímica, biología celular y molecular.	15	1
Ciencias de la Salud.	Estadística.	Bioestadística.	6	1
Ciencias de la Salud.	Psicología.	Psicología y comunicación en Ciencias de la Salud.	9	2
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Antropología.	Antropología y sociología de la alimentación.	6	1

Rama de conocimiento	Materia RD 1393/2007, de 29 de octubre	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Otras materias consideradas de carácter básico según el RD 1393/2007.	Nutrición.	Nutrición humana .	9	2
Total créditos			60	

4. Contenido del plan de estudios.

Módulo	Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Formación básica.	Bioquímica.	Bioquímica, biología celular y molecular.	15	Fb	1	Anual
Formación básica.	Estadística.	Bioestadística.	6	Fb	1	semestre 1
Formación básica.	Antropología.	Antropología y sociología de la alimentación.	6	Fb	1	semestre 1
Formación básica.	Anatomía.	Anatomía humana.	6	Fb	1	semestre 1
Formación básica.	Fisiología.	Fisiología humana.	9	Fb	1	Anual
Ciencias de los alimentos.	Microbiología de los alimentos.	Microbiología de los alimentos.	6	Ob	1	semestre 2
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Metodología científica y epidemiología nutricional.	Metodología científica y epidemiología nutricional.	6	Ob	1	semestre 2
Ciencias de los alimentos.	Toxicología de los alimentos.	Toxicología de los alimentos.	6	Ob	1	semestre 2
Formación básica.	Nutrición.	Nutrición humana.	9	Fb	2	Anual
Ciencias de los alimentos.	Bromatología.	Bromatología.	12	Ob	2	Anual
Ciencias de los alimentos.	Bioquímica y tecnología de los alimentos.	Bioquímica y tecnología de los alimentos.	9	Ob	2	Anual
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Salud pública.	Salud pública.	6	Ob	2	semestre 1
Formación básica.	Psicología.	Psicología y comunicación en ciencias de la salud.	9	Fb	2	Anual
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Dietética.	Dietética.	9	Ob	3	Anual
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Fisiopatología.	Fisiopatología.	6	Ob	2	semestre 2
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Dietoterapia.	Dietoterapia.	9	Ob	3	Anual
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Patología nutricional.	Patología nutricional.	6	Ob	3	semestre 1
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Nutrición y alimentación en el deporte.	Nutrición y alimentación en el deporte.	6	Ob	3	semestre 1
Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.	Higiene alimentaria.	Higiene alimentaria.	6	Ob	3	semestre 1
Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.	Organización y gestión de la empresa alimentaria.	Organización y gestión de la empresa alimentaria.	6	Ob	3	semestre 1
Ciencias de los alimentos.	Tecnología culinaria.	Tecnología culinaria.	9	Ob	3	Anual
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Promoción y educación para la salud.	Promoción y educación para la salud.	6	Ob	3	semestre 2
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Nutrición y alimentación infantil.	Nutrición y alimentación infantil.	6	Ob	3	semestre 2

Módulo	Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Curso	Organización temporal
Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.	Gestión de servicios de alimentación.	Gestión de servicios de alimentación.	6	Ob	3	semestre 2
Prácticum y TFG.		Prácticum.	24	Pe	4	Anual
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Nutrición clínica y farmacología.	Nutrición clínica y farmacología.	10	Ob	4	Anual
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Bioética y deontología.	Bioética y deontología.	6	Ob	4	semestre 1
		Optativa.	6	Op	4	semestre 1
Prácticum y TFG.		Trabajo fin de Grado.	6	Pe	4	semestre 2
		Optativa.	6	Op	4	semestre 2
		Inglés B1.	2	Ob	4	semestre 2

5. Oferta de asignaturas optativas.

Curso	Asignatura	ECTS
4	Comunicación y marketing en nutrición	6
4	Tecnologías de la información y comunicación en ciencias de la salud.	6
4	Diseño de alimentos para poblaciones con requerimientos especiales.	6
4	Biología molecular y nutrición humana.	6
4	Complementos alimenticios basados en la fitoterapia	6
4	Alimentos funcionales.	6
4	Documentación científica en nutrición	6
4	Inglés aplicado en dietética y nutrición.	6
4	Francés aplicado en nutrición.	6
4	Fundamentos del léxico científico	6
4	Organización de empresas de restauración colectiva	6
4	Actividades contempladas en el art. 12.8 del R.D. 1393/2007.	Hasta 6