

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

17528 *Resolución de 22 de noviembre de 2019, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Europea del Atlántico, publicado mediante Resolución de 14 de mayo de 2015 de la Universidad de Europea del Atlántico en el «Boletín Oficial del Estado» de fecha 22 de junio,

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Europea del Atlántico.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Santander, 22 de noviembre de 2019.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO I

Plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA).	60
Obligatorias (OB).	126
Optativas (OP).	18
Prácticas externas (PR).	30
Trabajo fin de grado (TFG).	6
Total créditos.	240

Distribución de los créditos del plan de estudios por materias

Primer curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Primer semestre			
Química general y análisis químico.	6	Química.	BA
Anatomía humana.	6	Estructura y función del cuerpo humano.	BA

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Fisiología del cuerpo humano I.	6	Estructura y función del cuerpo humano.	BA
Biología celular y molecular.	6	Biología.	BA
Bioestadística.	6	Estadística.	BA
Segundo semestre			
Química orgánica.	6	Química.	BA
Fisiología del cuerpo humano II.	6	Estructura y función del cuerpo humano.	BA
Bioquímica.	6	Bioquímica.	BA
Microbiología y parasitología.	6	Seguridad alimentaria.	BA
Antropología y psicología del comportamiento alimentario.	6	Antropología y psicología.	BA

Segundo curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Tercer semestre			
Nutrición y metabolismo.	6	Nutrición.	OB
Nutrición y dietética.	6	Nutrición.	OB
Bromatología I.	6	Ciencia y tecnología de los alimentos.	OB
Fisiopatología y farmacología I.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Técnicas culinarias y gastronomía.	6	Ciencia y tecnología de los alimentos.	OB
Cuarto semestre			
Bromatología II.	6	Ciencia y tecnología de los alimentos.	OB
Fisiopatología y farmacología II.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Valoración del estado nutricional y la composición corporal.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Salud pública.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Dietética aplicada.	6	Dietética.	OB

Tercer curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Quinto semestre			
Higiene y seguridad alimentaria.	6	Seguridad alimentaria.	OB
Restauración colectiva.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Calidad y gestión de la empresa alimentaria.	6	Gestión de empresas alimentarias.	OB
Dietoterapia I.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Optativa I.	6		
Producción de materias primas animales.		Ciencia y tecnología de los alimentos.	OP
Nutrición y deporte.		Nutrición deportiva.	OP
Intolerancias y alergias alimentarias.		Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OP
Psicología de la motivación.		Antropología y psicología.	OP
Inglés I.		Inglés.	OP
Sexto semestre			
Epidemiología y nutrición comunitaria.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Deontología y legislación alimentaria.	6	Gestión de empresas alimentarias.	OB
Dietoterapia II.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Prácticas externas I.	6	Practicum.	PR
Optativa II.	6		
Higiene en la industria alimentaria.		Seguridad alimentaria.	OP
Ayudas ergogénicas.		Nutrición deportiva.	OP
Gestión de servicios de restauración colectiva y catering.		Gestión de empresas alimentarias.	OP
Inglés II.		Inglés.	OP

Cuarto curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Séptimo semestre			
Métodos y técnicas de investigación en nutrición.	6	Nutrición.	OB
Nutrición artificial.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Educación y <i>coaching</i> nutricional.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Prescripción dietética.	6	Dietética.	OB
Optativa III.	6		
Alimentos funcionales.		Ciencia y tecnología de los alimentos.	OP
Promoción y prescripción de actividad física para la salud.		Nutrición deportiva.	OP
Análisis sensorial de los alimentos.		Ciencia y tecnología de los alimentos.	OP
Resolución de conflictos y mediación.		Antropología y psicología.	OP
Diseño e innovación en alimentación.		Ciencia y tecnología de los alimentos.	OP

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Octavo semestre			
Prácticas externas II.	24	Practicum.	PR
Trabajo fin de grado.	6	Trabajo fin de grado.	TFG