

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

21350 *Resolución de 3 de diciembre de 2021, de la Universidad Fernando Pessoa-Canarias, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

Tras obtener la verificación por parte del Consejo de Universidades del plan de estudios, con el previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) y de la Agencia Canaria de Calidad Universitaria y Evaluación Educativa (ACCUEE), y acordado el carácter oficial del título y publicado en la Resolución de 30 de marzo de 2016, de la Secretaría General de Universidades, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 18 de marzo de 2016, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos.

Este Rectorado resuelve publicar el Plan de Estudios dirigido a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

Santa María de Guía, 3 diciembre de 2021.–El Rector, Antonio Rodríguez Pérez.

DISTRIBUCIÓN DE MÓDULOS, CONTENIDO EN CRÉDITOS ECTS Y CARÁCTER DE LAS ASIGNATURAS

Tipo de materia	Créditos	Número asignaturas
Formación básica.	60	10
Obligatorias.	135	33
Optativas.	15	5
Trabajo fin de grado.	6	1
Prácticas externas.	24	3
Total.	240	52

Módulo I. Formación Básica

Materia	Asignatura	Carácter	ECTS	
Bioquímica.	Bioquímica I.	FB	6	12
	Bioquímica II.	FB	6	
Fisiología.	Fisiología Celular Humana I.	FB	6	12
	Fisiología Celular Humana II.	FB	6	
Nutrición.	Fundamentos de la Nutrición.	FB	6	
Biología.	Biología General.	FB	6	
Psicología.	Psicología de la Nutrición.	FB	6	
Antropología.	Antropología de la Nutrición.	FB	6	

Materia	Asignatura	Carácter	ECTS
Anatomía.	Anatomía e Histología Humana.	FB	6
Estadística.	Métodos Estadísticos.	FB	6
Total.			60

Módulo II. Ciencias de los alimentos

Materia	Asignatura	ECTS
Bromatología.	Bromatología.	6
Tecnología de los alimentos.	Tecnología de los alimentos.	6
Tecnología culinaria.	Tecnología culinaria.	6
Análisis de los alimentos.	Análisis de los alimentos.	6

Módulo III. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad

Asignatura	ECTS
Higiene y Seguridad Alimentaria.	6
Toxicología.	6
Gestión de riesgos alimentarios.	6
Microbiología y parasitología.	6
Gestión económica y de la calidad.	6
	24

Módulo IV. Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

Asignatura	ECTS
Dietética I.	6
Dietética II.	6
Nutrición I.	6
Nutrición II.	6
Dietoterapia.	6
Nutrición y Farmacología.	6
Alimentación y Nutrición en el ciclo vital.	6
Bioética y deontología.	3
Fisiopatología.	6
	12
	30

Módulo V. Salud Pública y nutrición comunitaria

Asignatura	ECTS
Salud Pública.	6
Normalización y legislación alimentaria en la UE.	6
Nutrición comunitaria.	6
	12

Módulo VI. Formación Complementaria

Asignaturas	ECTS
Inglés.	6
Métodos y técnicas de Investigación y comunicación.	6

Módulo VII. Prácticas externas y Trabajo de Fin de Grado

Asignaturas	ECTS
Prácticas Externas.	24
Trabajo de Fin de Grado.	6

Materias optativas. (Se deberán cursar un mínimo de 5)

Optativas	ECTS
Nutrición y Cáncer.	3
Nutrición aplicada a la geriatría.	3
Nutrición aplicada a la pediatría.	3
Inmunonutrición y alergias alimentarias.	3
Nutrición en la actividad física y en el deporte.	3
Innovación y desarrollo de nuevos productos alimentarios.	3
Técnicas de entrevista y consejo nutricional.	3
Nutrición aplicada a las enfermedades endocrino - metabólicas.	3
Nutrición aplicada en los cuidados intensivos.	3
Educación nutricional: Didáctas.	3

DISTRIBUCIÓN PLAN DE ESTUDIOS*Primer curso*

Primer semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Biología.	FB	6
Fisiología celular y humana I.	FB	6
Métodos estadísticos.	FB	6
Bioquímica.	FB	6
Anatomía.	FB	6
Total.		30

Segundo semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Bioquímica II.	FB	6
Fisiología celular y humana II.	FB	6
Inglés.	O	6
Fundamentos de la nutrición.	FB	6
Psicología de la nutrición.	FB	6
Total.		30

Segundo curso

Primer semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Fisiopatología.	O	6
Nutrición I.	O	6
Dietética I.	O	6
Microbiología y parasitología.	O	6
Bromatología.	O	6
Total.		30

Segundo semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Tecnología de los alimentos.	O	6
Toxicología.	O	6
Nutrición II.	O	6
Dietética II.	O	6
Antropología de la nutrición.	FB	6
Total.		30

Tercer curso

Primer semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Métodos y técnicas de investigación y comunicación.	O	6
Tecnología culinaria.	O	6
Salud Pública.	O	6
Alimentación y Nutrición en el ciclo vital.	O	6

Asignaturas	Carácter	ECTS
Optativa I.	OP	3
Optativa II.	OP	3
Total.		30

Segundo semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Análisis de los alimentos.	O	6
Higiene y seguridad.	O	6
Dietoterapia.	O	6
Nutrición comunitaria.	O	9
Optativa 3.	OP	3
Optativa 4.	OP	3
Total		30

Cuarto curso

Primer semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Nutrición y Farmacología.	O	6
Bioética y deontología.	O	3
Normalización y legislación alimentaria en la UE.	O	6
Gestión económica y de la calidad.	O	6
Gestión de Riesgos Alimentarios.	O	6
Optativa 5.	OP	3
Total.		30

Segundo semestre

Asignaturas	Carácter	ECTS
Prácticas externas.	P	24
Trabajo Fin de Grado.	T	6
Total.		30