

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

22202 *Resolución de 16 de octubre de 2024, de la Universidad de Girona, por la que se publica el plan de estudios del Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agència per la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), autorizada la implantación de la enseñanza por la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo de Consejo de Ministros de 17 de septiembre de 2024 (publicado en el «Boletín Oficial de Estado», de 27 de septiembre de 2024, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 20 de septiembre de 2024);

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Girona, como anexo a la presente resolución.

Girona, 16 de octubre de 2024.–El Rector, Joaquim Salvi Mas.

ANEXO

Plan de Estudios del Título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Girona

CÓDIGO RUCT: 1500080

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud. Ámbito de conocimiento: Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia

Estructura de las enseñanzas

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica.	60
Obligatorias.	132
Optativas.	18
Prácticas externas (obligatorias).	24
Trabajo de fin de Grado.	6
Créditos totales.	240

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

Ámbito de conocimiento	Materia	Asignaturas	Créditos (ECTS)	Curso
Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.	Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición.	Anatomía humana aplicada a la nutrición.	6	1
		Fisiología humana aplicada a la nutrición.	6	1
	Ciencias de la Salud III: Psicología para la Nutrición.	Psicología y comportamiento alimentario.	6	1
	Química y Bioquímica aplicadas a la Nutrición.	Química aplicada a la nutrición.	6	1
		Bioquímica aplicada a la nutrición.	6	1
	Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición.	Antropología e historia de la alimentación.	6	1
Educación y comunicación nutricional.		6	2	
Biología y genética.	Ciencias de la Salud II: Biología y Genética.	Biología general.	6	1
		Inmunología y genética.	6	1
Matemáticas y estadística.	Matemáticas y Estadística.	Bioestadística aplicada a la nutrición.	6	2

3. Contenido del plan de estudios:

Módulo/Materia	Asignatura	Créditos (ECTS)	Tipo de Materia	Curso
Ciencias de la Salud I: Anatomía y Fisiología aplicadas a la Nutrición.	Anatomía humana aplicada a la nutrición.	6	FB	1
	Fisiología humana aplicada a la nutrición.	6	FB	1
Ciencias de la Salud II: Biología y Genética.	Biología general.	6	FB	1
	Inmunología y genética.	6	FB	1
Ciencias de la Salud III: Psicología para la Nutrición.	Psicología y comportamiento alimentario.	6	FB	1
Química y Bioquímica aplicadas a la Nutrición.	Química aplicada a la nutrición.	6	FB	1
	Bioquímica aplicada a la nutrición.	6	FB	1
Ciencias Sociales aplicadas a la Nutrición.	Antropología e historia de la alimentación.	6	FB	1
	Educación y comunicación nutricional.	6	FB	2
Matemáticas y Estadística.	Bioestadística aplicada a la nutrición.	6	FB	2
Ciencias de los Alimentos I.	Bromatología.	6	OB	1
	Fundamentos de los alimentos.	6	OB	3
	Procesado de alimentos.	3	OB	3
Ciencias de los Alimentos II.	Análisis sensorial de los alimentos.	3	OB	3
	Gastronomía y tecnología culinaria.	3	OB	3
Ciencias de los Alimentos III.	Microbiología alimentaria.	6	OB	2
	Toxicología y parasitología alimentaria.	6	OB	2

Módulo/Materia	Asignatura	Créditos (ECTS)	Tipo de Materia	Curso
Ciencias de la Nutrición I.	Fisiopatología humana aplicada a la nutrición.	6	OB	1
	Nutrición I.	6	OB	2
	Nutrición II.	6	OB	2
Ciencias de la Nutrición II.	Nutrición deportiva.	6	OB	3
	Nutrición clínica, dietética hospitalaria y alimentación artificial.	6	OB	3
	Nutrición en las diferentes etapas de la vida.	3	OB	4
Dietética y Salud I.	Dietética.	6	OB	2
	Equilibrio energético y metabolismo.	3	OB	2
	Farmacología aplicada a la nutrición.	3	OB	2
Dietética y Salud II.	Dietoterapia I.	6	OB	3
	Dietoterapia II.	6	OB	3
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Salud pública y epidemiología.	6	OB	3
	Restauración colectiva y social.	6	OB	3
	Nutrición comunitaria.	6	OB	3
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad.	Legislación alimentaria y etiquetado.	6	OB	2
	Higiene, gestión de calidad y seguridad alimentaria.	6	OB	3
	Economía y empresa alimentaria.	6	OB	4
Comunicación y Praxis aplicadas a la Nutrición.	Inglés aplicado a la nutrición.	3	OB	3
	Bioética aplicada a la nutrición y la dietética.	3	OB	4
Complementos de Nutrición, Dietética y Salud.	Endocrinología aplicada a la nutrición.	6	OP	4
	Tratamiento nutricional del paciente de cirugía de la obesidad y metabólica.	6	OP	4
	Fitoterapia y plantas de uso alimentario.	6	OP	4
	Nutraceuticos y envejecimiento.	6	OP	4
Complementos de Comunicación e investigación en Nutrición.	Técnicas de investigación y nutrición basada en la evidencia.	6	OP	4
	Coaching nutricional.	6	OP	4
Valoración, análisis y nuevas tendencias en el ámbito de la Nutrición y las Ciencias de los Alimentos.	Valoración de la composición corporal.	6	OP	4
	Nuevas tendencias en productos alimentarios, funcionales y complementos alimentarios.	6	OP	4
Prácticas Académicas Externas.	Practicum.	24	PE	4
Trabajo de Fin de Grado.	Trabajo de Fin de Grado.	6	TFG	4