

La Universidad de Valencia («Estudi General»), por acuerdo de su Junta de Gobierno de 5 de junio de 2001, aprobó el plan de estudios conducente al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, elaborado al amparo del Real Decreto de directrices generales propias, 433/1998, de 20 de marzo («Boletín Oficial del Estado» número 90, de 15 de abril).

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 24.4.b) y 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión académica de 17 de octubre de 2001, homologó dicho plan de estudios,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, tal y como figura en el anexo, a los efectos de lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre.

Valencia, 30 de enero de 2002.—El Rector, Pedro Ruiz Torres.

### ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE  
DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

1.- MATERIAS TRONCALES								
CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1	3	Alimentación y cultura	Alimentación y cultura	4,5T 4,5	3T 3	1,5T 1,5	Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	ANTROPOLOGÍA SOCIAL HISTORIA DE LA CIENCIA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PSICOLOGÍA BÁSICA SOCIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	1	Bioquímica	Bioquímica	7T 7	6T 6	1T 1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
1	1	Bromatología y tecnología de los alimentos	Bromatología Tecnología de los alimentos	12T + 4A 8 8	8T + 4A 6 6	4T 2 2	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	3	Deontología	Deontología	4,5T 4,5	4,5T 4,5	0T 0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	DERECHO ADMINISTRATIVO FILOSOFÍA DEL DERECHO FILOSOFÍA MORAL MEDICINA LEGAL Y FORENSE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TOXICOLOGÍA
1	2	Dietética	Dietética	12T 12	6T 6	6T 6	Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.	ENFERMERÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

## 1.- MATERIAS TRONCALES

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
1		Dietoterapia		9T	6T	3T	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo	ENFERMERÍA MEDICINA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PEDIATRÍA
	3		Dietoterapia	9	6	3		
1		Economía y gestión alimentaria		4,5T	3T	1,5T	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades	ECONOMÍA APLICADA ENFERMERÍA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
	3		Economía y gestión alimentaria	4,5	3	1,5		
1		Estructura y función del cuerpo humano		9T	6T	3T	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología	ANATOMÍA Y EMBRIOLOGÍA HUMANA BIOLOGÍA CELULAR FISIOLOGÍA HISTOLOGÍA
	1		Estructura y función del cuerpo humano	9	6	3		
1		Fisiopatología		4,5T + 4,5A	4,5T + 4,5A	0T	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	CIRUGÍA FISIOLOGÍA MEDICINA PEDIATRÍA
	2		Fisiopatología	4,5	4,5	0		
	2		Patología nutricional	4,5	4,5	0		
1		Higiene de los alimentos		16T + 4,5A	10T + 4,5A	6T	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	MEDICINA LEGAL Y FORENSE MICROBIOLOGÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PARASITOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TOXICOLOGÍA
	2		Microbiología alimentaria	8	6	2		
	2		Parasitología aplicada	6	4	2		
	2		Toxicología	6,5	4,5	2		
1		Nutrición		8T + 4A	6T + 3A	2T + 1A	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	FISIOLOGÍA MEDICINA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PEDIATRÍA
	1		Nutrición	12	9	3		

## 1.- MATERIAS TRONCALES

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1		Química aplicada		6T + 2A	4T + 2A	2T	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	BIOQUÍMICA Y BIOLÓGIA MOLECULAR INGENIERÍA QUÍMICA QUÍMICA ANALÍTICA QUÍMICA FÍSICA QUÍMICA INORGÁNICA QUÍMICA ORGÁNICA
1	1	Química aplicada		8	6	2		
		Salud pública		4,5T + 1,5A	4,5T + 1,5A	0T	Servicios de Salud. Salud pública y alimentación.	ENFERMERÍA MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
	2	Salud pública		6	6	0		
1		Tecnología culinaria		6,5T + 0,5A	3T + 0,5A	3,5T	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	2	Tecnología culinaria		7	3,5	3,5		

## ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

## 1.- MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1		Matemática aplicada		5	4	1	Principios básicos de matemáticas, biometría y estadística.	ALGEBRA ANÁLISIS MATEMÁTICO ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA GEOMETRÍA Y TOPOLOGÍA MATEMÁTICA APLICADA
	1	Matemática aplicada		5	4	1		

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE  
DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Técnicos	Prácticos/ Clínicos		
<b>1.- MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)</b>								
				Créditos totales para optativas			64,5	1º Ciclo 2º Ciclo 64,5
1		Aditivos alimentarios		4,5	3	1,5	Conservantes. Colorantes. Aromatizantes. Edulcorantes.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	0	Alimentación y nutrición en el anciano	Aditivos alimentarios	4,5	3	1,5	Factores físicos y sociales que afectan a la alimentación del anciano. Cambios producidos por el envejecimiento y su influencia en la alimentación y en la nutrición. Cuidados alimentarios a nivel individual y comunitario.	ENFERMERÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
1	0	Análisis químico	Alimentación y nutrición en el anciano	4,5	3	1,5		
1	0	Análisis químico	Análisis químico	6	4	2	Operaciones básicas del método analítico. Análisis instrumental.	QUÍMICA ANALÍTICA
1	0	Análisis sensorial	Análisis sensorial	4,5	3	1,5	Técnicas sensoriales. Fisiología de la percepción. Psicofísica. Diseño de experiencias y estadística.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
1	0	Análisis y control de los Alimentos	Análisis y control de los Alimentos	4,5	3	1,5	Análisis de nutrientes y otros componentes de las materias primas y alimentos elaborados.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
1	0	Farmacología	Farmacología	4,5	4,5	0	Mecanismos de acción de los fármacos. Fármacos empleados en el tratamiento de enfermedades nutricionales. Interacción fármaco-nutriente.	FARMACOLOGÍA
1	0	Fundamentos de Ingeniería química	Fundamentos de Ingeniería química	6	4	2	Balance de materia y energía. Reactores químicos. Operaciones de separación.	INGENIERÍA QUÍMICA
1	0	Hidrología	Hidrología	4,5	3	1,5	Clasificación y características de las aguas. Abastecimiento, tratamiento y distribución. Análisis.	GEODINÁMICA EXTERNA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA QUÍMICA ANALÍTICA
1	3	Nuevos alimentos	Nuevos alimentos	4,5	3	1,5	Alimentos funcionales. Alimentos transgénicos. Alimentos de diseño.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

1.- MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)										Créditos totales para optativas		64.5	1º Ciclo	64.5	2º Ciclo
CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento							
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos									
1		Nutrición infantil		4,5	3	1,5	Características de la alimentación infantil. Necesidades nutritivas en la infancia. Maternidad.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PEDIATRÍA							
	0		Nutrición infantil	4,5	3	1,5									
1		Prácticas externas		12	0	12	Estancia en empresa.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS							
	0		Prácticas externas	12	0	12									
1		Toxicología Aplicada		4,5	3	1,5	Contaminantes orgánicos e inorgánicos de los alimentos. Evaluación y control de riesgos toxicológicos.	TOXICOLOGÍA							
	0		Toxicología aplicada	4,5	3	1,5									

**ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

UNIVERSIDAD :

**I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

**1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE**

**2. ENSEÑANZAS DE**  **CICLO (2)**

**3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

**4. CARGA LECTIVA GLOBAL**  **CRÉDITOS (4)**

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TOTALES
1er CICLO	1º	52	5	0	3	60
	2º	54,5	0	4,5	1	60
	3º	22,5T (10BT + 21A)	0	24	14,5	61
<b>TOTAL</b>		<b>129</b>	<b>5</b>	<b>28,5</b>	<b>18,5</b>	<b>181</b>

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.
- (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
- (4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.
- (5) Al menos el 10 % de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXÁMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  NO  (6).

6. SE OTORGAN CRÉDITOS POR EQUIVALENCIA,  SI  NO

- NÚMERO DE CRÉDITOS EQUIVALENTES: 12 CRÉDITOS.

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) 1 crédito = 30 horas (360 HORAS = 12 créditos), en la materia optativa "Prácticas Externas". " (hasta 12 créditos\*).

\* En función del número de horas de prácticas realizadas, el alumno podrá convalidar un mínimo de 4,5 créditos y un máximo de 12 créditos.

(7)  SI  PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.  
 NO  TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

NO  ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD

NO  OTRAS ACTIVIDADES.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)  
 - 1º CICLO  AÑOS.

**8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.**

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1	60	45	15
2	60	44	16
3	61	36	25

- (6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.
- (7) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.
- (8) En su caso, se consignarán "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc. así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.
- (9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1) Ordenación temporal en el aprendizaje.

1er CURSO		Créditos	Carácter	Semestral
Bioquímica	7	Troncal	Semestral	
Bromatología	8	Troncal	Semestral	
Tecnología de los alimentos	8	Troncal	Semestral	
Estructura y función del cuerpo humano	9	Troncal	Annual	
Nutrición	12	Troncal	Annual	
Química aplicada	8	Troncal	Semestral	
Matemática aplicada	5	Obligatoria	Semestral	
Créditos de Libre elección	3	L.E.		
<b>TOTAL</b>	<b>60,00</b>			
2º CURSO		Créditos	Carácter	Semestral
Dietética	12	Troncal	Annual	
Fisiopatología	4,5	Troncal	Semestral	
Patología Nutricional	4,5	Troncal	Semestral	
Microbiología alimentaria	8	Troncal	Semestral	
Parasitología aplicada	6	Troncal	Semestral	
Toxicología	6,5	Troncal	Semestral	
Salud Pública	6	Troncal	Semestral	
Tecnología culinaria	7	Troncal	Semestral	
Créditos Asignaturas optativas	4,5	Optativas	Semestral	
Créditos de Libre elección	1	L.E.		
<b>TOTAL</b>	<b>60,00</b>			
3er CURSO		Créditos	Carácter	Semestral
Alimentación y cultura	4,5	Troncal	Semestral	
Deontología	4,5	Troncal	Semestral	
Dietoterapia	9	Troncal	Annual	
Economía y gestión alimentaria	4,5	Troncal	Semestral	
Créditos Asignaturas optativas	24	Optativas	Semestral	
Créditos de Libre elección	14,5	L.E.		
<b>TOTAL</b>	<b>61,00</b>			

Distribución anual o semestral de las asignaturas.

Primer Curso		Créditos
2 Asignaturas Troncales Anuales		21 créditos
Libre Elección		3 créditos
1er Semestre		
2º Semestre		
3 Asignaturas Troncales	1 Asignatura Troncal	31 créditos
	1 Asignatura Obligatoria	5 créditos
<b>CRÉDITOS TOTALES PRIMER CURSO</b>		<b>60 créditos</b>
Segundo Curso		Créditos
1 Asignatura Troncal Anual		12 créditos
Libre Elección		1 créditos
1er Semestre		
2º Semestre		
4 Asignaturas Troncales	3 Asignaturas Troncales	42,5 créditos
	1 Asignatura Optativa	4,5 créditos
<b>CRÉDITOS TOTALES SEGUNDO CURSO</b>		<b>60 créditos</b>
Tercer Curso		Créditos
1 Asignatura Troncal Anual		9 créditos
Libre Elección		14,5 créditos
1er Semestre		
2º Semestre		
3 Asignaturas Troncales	1 Asignatura Optativa	13,5 créditos
	4 Asignaturas Optativas	24 créditos
<b>CRÉDITOS TOTALES TERCER CURSO</b>		<b>61 créditos</b>