

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

10185 *Resolución de 27 de mayo de 2011, de la Universidad de Valladolid, 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 positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros, de 28 de enero de 2011 (publicado en el «BOE» número 47, de 24 de febrero de 2011, por Resolución de la Secretaría General de Universidades, de 7 de febrero de 2011),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valladolid, como anexo a la presente Resolución.

Valladolid, 27 de mayo de 2011.–El Rector, Marcos Sacristán Represa.

ANEXO

Plan de estudios conducentes al título de Graduado en Nutrición Humana y Dietética

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

Tipo de materia	Créditos
Formación básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	135
Optativas (OP)	6
Prácticas externas (PE)	30
Trabajo fin de Grado (TFG)	9
Total	240

Estructura del Plan de Estudios

El plan de Estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética se articula en los siguientes módulos formativos:

Materia	Asignatura	Créditos	Carácter
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud			
Alimentación, Nutrición y Patología.	Dietoterapia	7,5	OB
	Farmacología y Nutrición	3	OB
	Fisiopatología	4,5	OB
	Investigación en Nutrición	3	OB
	Obesidad Infantil	3	OP
	Nutrición y Patología del Adulto y Anciano	9	OB
	Nutrición y Patología del Niño	7,5	OB
	Soporte Nutricional y Unidades de Nutrición Hospitalaria	3	OB

Materia	Asignatura	Créditos	Carácter
Alimentación, Nutrición y Salud.	Equilibrio energético y Valoración del Estado Nutricional	6	OB
	Dietética	6	OB
	Alimentación y Nutrición en el ciclo vital	6	OB
	Alimentación, Actividad Física y Deporte	3	OB
	Nutrición y Sistema Inmune	3	OB
	Nutrición, ayudas ergogénicas y dopaje	3	OP
	Fitoquímicos	3	OP
Deontología.	Deontología y Bioética	4,5	OB
Ciencias de los Alimentos			
Alimentos.	Análisis y Tecnología de Alimentos	6	OB
	Bromatología	7,5	OB
	Historia de la Cocina	3	OP
	Técnica Dietética	4,5	OB
	Tecnología Culinaria y Gastronomía	6	OB
Microbiología, Parasitología y Toxicología de Alimentos.	Microbiología y Parasitología	6	OB
	Toxicología de los Alimentos	3	OB
	Enología	3	OP
Formación Básica			
Bases y Fundamentos I.	Biología	9	FB
	Bioquímica	9	FB
	Forma, Estructura y Función del Cuerpo Humano I	6	FB
	Forma, Estructura y Función Del Cuerpo Humano II	6	FB
	Química Aplicada a la Nutrición	6	FB
Bases y Fundamentos II.	Bioestadística y Epidemiología	6	FB
	Ciencias del Comportamiento y Comunicación	6	FB
Bases y Fundamentos III.	Alimentación y Cultura	6	FB
	Fundamentos de Alimentación y Nutrición	6	FB
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad			
Normalización y Legislación Alimentaria.	Normalización y Legislación Alimentaria	6	OB
	Nuevos alimentos y Alegaciones de salud	3	OP
Higiene, Seguridad y Control de Calidad.	Higiene y Seguridad Alimentaria	6	OB
	Gestión de Riesgos Alimentarios: Brotes y Alertas	3	OP
Economía y Gestión de Empresas Alimentarias.	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	6	OB
Prácticum y trabajo de fin de Grado			
Prácticum I.	Prácticum I	6	PE
Prácticum II.	Prácticum II	24	PE
Trabajo fin de Grado I.	Trabajo fin de Grado I	3	TFG
Trabajo fin de Grado II.	Trabajo fin de Grado II	6	TFG
Salud Pública y Nutrición Comunitaria			
Restauración Colectiva.	Restauración Colectiva	4,5	OB
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Nutrición Comunitaria	7,5	OB
	Salud Pública y Nutrición	6	OB

Organización temporal del Plan de Estudios

Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Primer curso			
Biología	FB	9	Primero.
Química Aplicada a la Nutrición	FB	6	Primero.
Forma, Estructura y Función del Cuerpo Humano I	FB	6	Primero.
Bioquímica	FB	9	Primero.
Forma, Estructura y Función del Cuerpo Humano II	FB	6	Segundo.
Bioestadística y Epidemiología	FB	6	Segundo.
Ciencias del Comportamiento y Comunicación	FB	6	Segundo.
Fundamentos de Alimentación y Nutrición	FB	6	Segundo.
Alimentación y Cultura	FB	6	Segundo.
Segundo curso			
Bromatología	OB	7,5	Primero.
Técnica Dietética	OB	4,5	Primero.
Toxicología de los Alimentos	OB	3	Primero.
Normalización y Legislación Alimentaria	OB	6	Primero.
Equilibrio Energético y Valoración del Estado Nutricional	OB	6	Primero.
Optativa I	OP	3	Primero.
Análisis y Tecnología de Alimentos	OB	6	Segundo.
Microbiología y Parasitología	OB	6	Segundo.
Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	Segundo.
Dietética	OB	6	Segundo.
Alimentación y Nutrición en el Ciclo Vital	OB	6	Segundo.
Tercer curso			
Tecnología Culinaria y Gastronomía	OB	6	Primero.
Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	OB	6	Primero.
Fisiopatología	OB	4,5	Primero.
Dietoterapia	OB	7,5	Primero.
Salud Pública y Nutrición	OB	6	Primero.
Nutrición y Patología del Adulto y Anciano	OB	9	Segundo.
Nutrición y Patología del Niño	OB	7,5	Segundo.
Soporte Nutricional y Unidades de Nutrición Hospitalaria	OB	3	Segundo.
Farmacología y Nutrición	OB	3	Segundo.
Nutrición Comunitaria	OB	7,5	Segundo.
Cuarto curso			
Alimentación, Actividad Física y Deporte	OB	3	Primero.
Nutrición y Sistema Inmune	OB	3	Primero.
Investigación en Nutrición	OB	3	Primero.
Deontología y Bioética	OB	4,5	Primero.
Restauración Colectiva	OB	4,5	Primero.
Optativa II	OP	3	Primero.
Prácticum I	PE	6	Primero.
Trabajo fin de Grado I	TFG	3	Primero.
Prácticum II	PE	24	Segundo.
Trabajo fin de Grado II	TFG	6	Segundo.
Asignaturas optativas segundo curso-Primer semestre			
Enología		3	
Historia de la Cocina		3	
Fitoquímicos		3	

Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Asignaturas optativas cuarto curso-Primer semestre			
Gestión de Riesgos Alimentarios: Brotes y Alertas		3	
Nutrición, ayudas ergogénicas y dopaje.		3	
Obesidad Infantil.		3	

Por razones de índole organizativa, la Universidad de Valladolid se reserva la posibilidad de variar la relación de asignaturas optativas, así como la de no ofertar alguna de las asignaturas optativas relacionadas.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página web de la Universidad de Valladolid: <http://www.uva.es>.