

**30039** *REAL DECRETO 2595/1998, de 4 de diciembre, por el que se reconocen a efectos civiles los estudios conducentes a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra.*

La Universidad de Navarra, reconocida como Universidad de la Iglesia, ha solicitado el reconocimiento a efectos civiles de los estudios conducentes a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, de la Facultad de Ciencias de la citada Universidad.

Dicha solicitud y reconocimiento encuentran su amparo en el Convenio de 5 de abril de 1962, sobre reconocimiento de efectos civiles de los estudios de ciencias no eclesiásticas realizados en España en Universidades de la Iglesia y en el acuerdo sobre enseñanzas y asuntos culturales de 3 de enero de 1979, ambos suscritos entre la Santa Sede y el Estado español, en relación con lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y en la disposición adicional segunda del Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre, sobre obtención, expedición y homologación de títulos universitarios.

Teniendo en cuenta que el plan de estudios ha sido informado favorablemente por el Consejo de Universidades y, por otra parte, lo preceptuado en el Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del mismo, resulta procedente acceder a lo solicitado.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación y Cultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 4 de diciembre de 1998,

**DISPONGO:**

**Artículo 1.**

1. Se reconocen a efectos civiles, conforme al régimen del artículo 5 del convenio entre la Santa Sede

y el Estado español de 5 de abril de 1962, los estudios conducentes a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Navarra, cuyo plan de estudios se contiene en el anexo.

2. Dichos efectos civiles son los que, para los títulos universitarios oficiales, se establecen en el artículo 1.1 del Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre.

3. Las futuras modificaciones del indicado plan de estudios serán aprobadas por el Ministerio de Educación y Cultura, previo informe del Consejo de Universidades, conforme a las condiciones generales legalmente establecidas.

**Artículo 2.**

El título a que se refiere el artículo anterior se expedirá por el Rector de la Universidad de Navarra, de acuerdo con lo establecido en la disposición adicional segunda.3 del Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre, y normas dictadas en su desarrollo.

**Disposición final primera.**

Se autoriza a la Ministra de Educación y Cultura para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la aplicación y desarrollo del presente Real Decreto.

**Disposición final segunda.**

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 4 de diciembre de 1998.

**JUAN CARLOS R.**

La Ministra de Educación y Cultura,  
ESPERANZA AGUIRRE Y GIL DE BIEDMA

## ANEXO

UNIVERSIDAD

DE NAVARRA

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 troncal | Créditos anuales |                                    | Breve descripción del contenido | Vinculación a áreas de conocimiento   |
|-------|-------|---|--|------------------|------------------------------------|---------------------------------|---|
|       |       |   |  | Totales          | Teóricos<br>Prácticos/<br>clínicos |                                 |   |
| I     | 1º    | Alimentación y cultura.                     | Alimentación y cultura.  | 4,5              | 3                                  | 1,5                             | Antropología social.<br>Nutrición y bromatología.<br>Psicología básica.<br>Sociología.<br>Tecnología de los alimentos.<br>Historia de la ciencia. |
| I     | 1º    | Bioquímica.                                 | Bioquímica.  | 8                | 6                                  | 2                               | Bioquímica y biología molecular.  |
| I     | 2º    | Bromatología y tecnología de los alimentos. | Bromatología.  | 7                | 5                                  | 2                               | Nutrición y bromatología.<br>Tecnología de los alimentos.   |
| I     | 2º    |   | Tecnología de alimentos.   | 5                | 3                                  | 2                               |   |
| I     | 3º    | Deontología.                                | Deontología.   | 4,5              | 4,5                                | -                               | Derecho administrativo.<br>Filosofía del derecho.<br>Filosofía moral.<br>Nutrición y bromatología.<br>Toxicología.<br>Medicina legal y forense.   |
|       |       |   | Totales  | 12               | 8                                  | 4                               |   |
|       |       |   | Totales  | 77 + 1A          | 6T                                 | 1T + 1A                         |   |
|       |       |   | Totales  | 4,5              | 4,5                                | -                               |   |
|       |       |   | Totales  | 4,5              | 4,5                                | -                               |   |

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso | Denominación                            | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |          |                    | Breve descripción del contenido  | Vinculación a áreas de conocimiento   |
|-------|-------|---|--|------------------|----------|--------------------|--|---|
|       |       |   |  | Totales          | Teóricos | Prácticos/Clínicos |  |   |
| I     | 2º    | Dietética.                              | Dietética.   | 12               | 6        | 6                  | Dietética. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.                                   | Enfermería.<br>Nutrición y bromatología.  |
|       |       |   | <i>Totales</i>   | 12               | 6        | 6                  |  |   |
| I     | 3º    | Dietoterapia.                           | Dietoterapia.  | 10               | 6        | 4                  | Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.                                   | Nutrición y bromatología.<br>Enfermería.<br>Medicina.<br>Pediatria.   |
|       |       |   | <i>Totales</i>   | 9T+2A            | 6T       | 3T+2A              |  |   |
| I     | 2º    | Economía y gestión alimentaria.         | Economía y gestión alimentaria.  | 5,5              | 3        | 2,5                | Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.  | Enfermería.<br>Organización de empresas.<br>Economía aplicada.  |
|       |       |   | <i>Totales</i>   | 4,5T+1A          | 3T       | 1,5T+1A            |  |   |
| I     | 1º    | Estructura y función del cuerpo humano. | Estructura y función del cuerpo humano.  | 11               | 8        | 3                  | Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.  | Biología celular.<br>Ciencias morfológicas.<br>Fisiología.  |
|       |       |   | <i>Totales</i>   | 9T+2A            | 6T+2A    | 3T                 |  |   |
| I     | 3º    | Fisiopatología.                         | Fisiopatología.  | 5,5              | 5,5      | -                  | Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.   | Fisiología.<br>Medicina.<br>Pediatria.<br>Cirugía.  |
|       |       |   | <i>Totales</i>   | 4,5T+1A          | 4,5T+1A  | -                  |  |   |
| I     | 1º    | Higiene de los alimentos.               | Microbiología general.   | 7                | 4        | 3                  | Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias. | Microbiología.<br>Nutrición y bromatología.<br>Parasitología.<br>Tecnología de los alimentos.<br>Toxicología.<br>Legislación sanitaria. |
|       |       |   | <i>Totales</i>   | 16               | 10       | 6                  |  |   |
| I     | 2º    |   | Sanidad alimentaria.   | 9                | 6        | 3                  |  |   |

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso | Denominación          | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |                |                    | Breve descripción del contenido  | Vinculación a áreas de conocimiento   |
|-------|-------|-----------------------|--|------------------|----------------|--------------------|--|---|
|       |       |                       |  | Totales          | Teóricos       | Prácticos/clínicos |  |   |
| I     | 2º    | Nutrición.            | Nutrición.   | 8                | 6              | 2                  | Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. | Nutrición y bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.  |
| I     | 1º    | Química aplicada.     | Química aplicada.  | 7,5              | 5,5            | 2                  | Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.  | Bioquímica y biología molecular. Ingeniería química. Química analítica. Química física. Química orgánica. Química inorgánica. |
| I     | 3º    | Salud pública.        | Salud pública.   | 5,5              | 4,5            | 1                  | Servicios de salud. Salud pública y alimentación.  | Medicina preventiva y salud pública. Enfermería.  |
| I     | 2º    | Tecnología culinaria. | Tecnología culinaria.  | 6,5              | 3              | 3,5                | Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.                              | Nutrición y bromatología. Tecnología de los alimentos.  |
|       |       |                       | <i>Totales</i>   | <i>6T+1,5A</i>   | <i>4T+1,5A</i> | <i>2T</i>          |  |   |
|       |       |                       | <i>Totales</i>   | <i>4,5T+1A</i>   | <i>4,5T</i>    | <i>1A</i>          |  |   |
|       |       |                       | <i>Totales</i>   | <i>6,5</i>       | <i>3</i>       | <i>3,5</i>         |  |   |

## 2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso)

| Ciclo | Curso          | Denominación                 | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido  | Vinculación a áreas de conocimiento  |
|-------|----------------|------------------------------|------------------|----------|------------------------|--|--|
|       |                |                              | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |  |  |
| I     | 1              | Biostatística.               | 6                | 4        | 2                      | Distribuciones de probabilidad. Regresión y correlación. Muestreo. Contraste de hipótesis. Análisis de varianza.   | Estadística e investigación operativa.<br>Matemática aplicada.               |
| I     | 1 <sup>a</sup> | Economía alimentaria.        | 6                | 4        | 2                      | Incidencia del sector alimentario en el mundo económico. Empresas de alimentación.   | Economía aplicada.<br>Organización de empresas.<br>Nutrición y bromatología. |
| I     | 3 <sup>a</sup> | Educación nutricional.       | 4,5              | 3        | 1,5                    | Psicopedagogía. Técnicas educativas. Didáctica de la nutrición.  | Nutrición y bromatología.<br>Teoría e historia de la educación.              |
| I     | 2 <sup>a</sup> | Estancias tuteladas I.       | 5                | -        | 5                      | Periodo de prácticas profesionales en servicios de restauración colectiva.   | Organización de empresas.<br>Nutrición y bromatología.                       |
| I     | 3 <sup>a</sup> | Estancias tuteladas II.      | 8                | -        | 8                      | Periodo de prácticas profesionales en servicios de nutrición clínica y dietética o en salud pública y nutrición comunitaria.                                   | Medicina.<br>Medicina preventiva y salud pública.                            |
| I     | 2 <sup>a</sup> | Ética                        | 4,5              | 3        | 1,5                    | Cuestiones básicas sobre el comportamiento humano.   | Antropología social.<br>Filosofía.   |
| I     | 3 <sup>a</sup> | Farmacología aplicada.       | 5                | 4        | 1                      | Principios generales de la acción de los fármacos. Origen, propiedades, mecanismo de acción y efecto de los medicamentos. Interacciones fármaco-nutriente.     | Farmacología.<br>Farmacia y tecnología farmacéutica.                         |
| I     | 1 <sup>a</sup> | Fisiología humana.           | 8                | 6        | 2                      | Cuestiones fisiológicas de especial interés en nutrición.  | Fisiología.  |
| I     | 1 <sup>a</sup> | Fundamentos de antropología. | 6                | 4        | 2                      | Cuestiones sobre las relaciones entre la naturaleza humana, la religión y la cultura. La dimensión social del hombre y su posible apertura a la trascendencia. | Antropología social.<br>Filosofía.   |
| I     | 3 <sup>a</sup> | Nutrición comunitaria.       | 6                | 3        | 3                      | Políticas nutricionales. Planificación y desarrollo de programas de nutrición. Intervención nutricional en grupos de riesgo. Estudios de consumo alimentario.  | Medicina preventiva y salud pública.<br>Economía aplicada.                   |

| <b>3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)</b> |          |                                    | Créditos totales para optativas<br>- por ciclo <input type="text" value="18"/><br>- curso <input type="text"/> | <input type="text" value="18"/>  |
|---|----------|------------------------------------|--|--|
| DENOMINACION                              | CREDITOS |                                    | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO  | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO  |
|   | Totales  | Teóricos<br>Prácticos<br>/clínicos |  |  |
| Alimentación del deportista.              | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Medicina.<br>Fisiología.<br>Nutrición y bromatología.                              |
| Alimentación en geriatría.                | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Medicina.<br>Nutrición y bromatología.<br>Fisiología.                              |
| Alimentación en pediatría.                | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Pediatría.<br>Nutrición y bromatología.<br>Fisiología.                             |
| Alimentación en situaciones especiales.   | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Medicina.<br>Nutrición y bromatología.<br>Fisiología.                              |
| Calidad en la industria alimentaria.      | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Nutrición y bromatología.<br>Tecnología de los alimentos.                          |
| Endocrinología aplicada.                  | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Medicina.  |
| Nuevos productos alimentarios.            | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Nutrición y bromatología.<br>Tecnología de los alimentos.<br>Periodismo.           |
| Nutrición y comunicación.                 | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Periodismo.<br>Comunicación audiovisual y publicidad.<br>Nutrición y bromatología. |
| Teología.                                 | 4,5      | 3                                  | 1,5  | Filosofía.   |

ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

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

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

2. ENSEÑANZAS DE  CICLO

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  CREDITOS

Distribución de los créditos

| CICLO    | CURSO | MATERIAS TRONCALES | MATERIAS OBLIGATORIAS | MATERIAS OPTATIVAS | CREDITOS LIBRE CONFIGURACION | TRABAJO FIN DE CARRERA | TOTALES |
|----------|-------|--------------------|-----------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|---------|
| I CICLO  | 1º    | 38                 | 26                    | -                  | -                            | -                      | 64      |
|          | 2º    | 53                 | 9,5                   | 4,5                | 10                           | -                      | 77      |
|          | 3º    | 26,5               | 23,5                  | 13,5               | 12,5                         | -                      | 76      |
| II CICLO |       |                    |                       |                    |                              |                        |         |
|          |       |                    |                       |                    |                              |                        |         |
|          |       |                    |                       |                    |                              |                        |         |

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO

6.  SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
- TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
- OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: .....

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA ..... CREDITOS.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS:

- 1.º CICLO  AÑOS

- 2.º CICLO  AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

| AÑO ACADÉMICO | TOTAL | TEORICOS | PRACTICOS/ CLINICOS |
|---------------|-------|----------|---------------------|
| 1º            | 64    | 44,5     | 19,5                |
| 2º            | 77    | 44       | 33                  |
| 3º            | 76    | 45       | 31                  |
|               |       |          |                     |
|               |       |          |                     |

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

ORDENACIÓN TEMPORAL EN EL APRENDIZAJE**PRIMER CURSO****Primer semestre**

| Troncales   | Obligatorias           | Optativas            | L.C.C. (*) |
|---|------------------------|----------------------|------------|
| Alimentación y cultura<br>Estructura y función<br>del cuerpo humano<br>Química aplicada | (4,5)<br>(11)<br>(7,5) | Economía alimentaria | (6)        |
| <b>Total semestre</b>   | <b>29</b>              |                      |            |

**Segundo semestre**

| Troncales                           | Obligatorias | Optativas   | L.C.C. (*)        |
|-------------------------------------|--------------|---|-------------------|
| Bioquímica<br>Microbiología general | (8)<br>(7)   | Bioestadística<br>Fisiología humana<br>Fundamentos de<br>antropología | (6)<br>(8)<br>(6) |
| <b>Total semestre</b>               | <b>35</b>    |   |                   |

**SEGUNDO CURSO****Primer semestre**

| Troncales  | Obligatorias        | Optativas | L.C.C. (*)    |
|--|---------------------|-----------|---------------|
| Bromatología<br>Economía y gestión<br>alimentaria<br>Nutrición | (7)<br>(5,5)<br>(8) | Ética     | (4,5)<br>(10) |
| <b>Total semestre</b>  | <b>39,5</b>         |           |               |

**Segundo semestre**

| Troncales  | Obligatorias                | Optativas             | L.C.C. (*) |
|--|-----------------------------|-----------------------|------------|
| Dietética<br>Higiene y Toxicología<br>alimentaria<br>Tecnología culinaria<br>Tecnología de alimentos | (12)<br>(9)<br>(6,5)<br>(5) | Estancias tuteladas I | (5**)      |
| <b>Total semestre</b>  | <b>37,5</b>                 |                       |            |



**TERCER CURSO****Primer semestre**

| <b>Troncales</b>      | <b>Obligatorias</b>        | <b>Optativas</b> | <b>L.C.C. (*)</b> |
|-----------------------|----------------------------|------------------|-------------------|
| Dietoterapia          | (11) Farmacología aplicada | (5) (4,5)        | (6,5)             |
| Fisiopatología        | (5,5)                      |                  |                   |
| Salud pública         | (5,5)                      |                  |                   |
| <b>Total semestre</b> | <b>38</b>                  |                  |                   |

**Segundo semestre**

| <b>Troncales</b>      | <b>Obligatorias</b>   | <b>Optativas</b> | <b>L.C.C. (*)</b> |
|-----------------------|---|------------------|-------------------|
| Deontología           | (4,5) Educación nutricional (4,5)<br>Estancias tuteladas II (8**) (8**) Nutrición comunitaria (6) | (9)              | (6)               |
| <b>Total semestre</b> | <b>38</b>   |                  |                   |

(\*) L.C.C.: Libre configuración curricular.

(\*\*) 1 crédito equivale a 25 horas.