

RESOLUCIÓN de 18 de junio de 2001, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Una vez homologado por el Consejo de Universidad el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética, mediante acuerdo de su Comisión Académica, de fecha 29 de mayo de 2001, y de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, y sus posteriores modificaciones, Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética, que impartirá sus enseñanzas en el centro de esta Universidad Complutense: Facultad de Medicina. Queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Madrid, 18 de junio de 2001.—El Rector, Rafael Puyol Antolín.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD		COMPLUTENSE DE MADRID																									
PLAN DE ESTUDIOS CONDUcente AL TÍTULO DE																											
DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA																											
1. MATERIAS TRONCALES																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ciclo</th> <th>Curso</th> <th>Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)</th> <th>Créditos Anuales</th> </tr> <tr> <th></th> <th>(1)</th> <th>(2)</th> <th>(3)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1º</td> <td>ALIMENTACION Y CULTURA</td> <td>6 4,5+1,5A 3T+1,5 A</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4,5 3T+1,5 A</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia. Alimentos. Historia de la Ciencia.</td> </tr> </tbody> </table>				Ciclo	Curso	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales		(1)	(2)	(3)	1	1º	ALIMENTACION Y CULTURA	6 4,5+1,5A 3T+1,5 A				4,5 3T+1,5 A				1,5				Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia. Alimentos. Historia de la Ciencia.
Ciclo	Curso	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales																								
	(1)	(2)	(3)																								
1	1º	ALIMENTACION Y CULTURA	6 4,5+1,5A 3T+1,5 A																								
			4,5 3T+1,5 A																								
			1,5																								
			Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia. Alimentos. Historia de la Ciencia.																								
1	1º	BIOQUÍMICA	9 7T+2A	7 6T+1 A	2 1T+1 A	Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia. Alimentos. Historia de la Ciencia.	Estructura. Enzimología. Bioquímica y Biología Molecular.	Enzimología. Biología Molecular.	Bioquímica y Biología Molecular.																		
1	2º	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	12	8	4	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Materias primas. Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.																		
1	3º	DEONTOLOGIA	4,5	4,5	0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.																		

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales	Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)		
				Totales	Teóricos	Prácticos		
1	2º	DIETÉTICA	DIETÉTICA	13,5 12T+1,5A 6T+1,5A	7,5 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	3º	DIETOTERAPIA	DIETOTERAPIA	9	6	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral.	Enfermería. Medicina. Nutrición y Bromatología. Pediatría.	
1	1º	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	6 4,5T+1,5A 3T+1 A	4 1,5T+0,5A	Organización de empresas de servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.	Economía Aplicada. Enfermería. Organización de Empresas.	
1	1º	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	15 9T+6 A	11 6T+5 A	4 3T+1 A	Citología. Embriología. Histología. Anatomía. Fisiología.	Histología. Anatomía. Biología Celular. Ciencias Morfológicas. Fisiología.
1	3º	FISIOPATOLOGÍA	FISIOPATOLOGÍA	6 4,5T+1,5A	6 4,5T+1,5A	0	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Cirugía. Medicina. Pediatría.
1	1º	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS	6 4,5T+1,5 A	4 3T+1 A	2 1,5T+0,5A	Microbiología general. Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica materia troncal (3)	Créditos Anuales	Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
1	2º		TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	4,5 Totales Teóricos Prácticos	1,5 Toxicología experimental.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
1	3º		HIGIENE ALIMENTARIA	9 7T+2 A	6 4T+2A 3 Higiene del personal, productos y procesos. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
1	1º	NUTRICION	FUNDAMENTOS DE NUTRICION	6 4T+2 A 3T+1,5A	4,5 1T+0,5 A 1,5 Concepto. Factores. Necesidades nutricionales.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
			NUTRICION INDIVIDUAL Y COMUNITARIA	4,5 4T+0,5 A 3T+0,5A	3,5 1 Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
1	2º		QUIMICA APlicADA	6	4 2 Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones alimentación.	Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Química Inorgánica.
1	1º	SALUD PUBLICA	SALUD PUBLICA	6 4,5T+1,5A	6 4,5T+1,5A 0 Servicios de Salud. Salud Publica y Alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Enfermería.
1	2º	TECNOLOGIA CULINARIA	TECNOLOGIA CULINARIA	6,5	3 3,5 Tecnologías culinarias básicas. Cocina colectividades. Técnicas culinarias para dieterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

COMPLUTENSE DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUcente AL TÍTULO DE**DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA****2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE LA UNIVERSIDAD (en su caso) (1)**

Ciclo Curso (2)	Denominación	Créditos Anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a Áreas de conocimiento (3)
		Totales	Teóricos	Prácticos		
1 2º	PROCESADO DE LOS ALIMENTOS	4,5	4,5	0	Procesos de transformación y conservación de los alimentos. Efectos del procesado en las propiedades de los alimentos.	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología.
1 2º	BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES	4,5	3	1,5	Efectos e interacción de los alimentos con xenobióticos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Farmacología
1 3º	ALIMENTACION Y NUTRICION EN EL DEPORTISTA	4,5	3,5	1	Valoración nutricional del deportista. Alimentación en las distintas disciplinas deportivas.	Medicina. Pediatría. Enfermería. Nutrición y Bromatología. Educación Física y Deporte. Fisioterapia.
1 3º	ALIMENTACION Y NUTRICION PEDIATRICA	4,5	3,5	1	Valoración nutricional en la infancia y adolescencia. Alimentación del niño y adolescente en estado de salud y enfermedad.	Pediatría. Enfermería. Nutrición y Bromatología.
1 3º	ALIMENTACION Y NUTRICION GERIATRICA	4,5	3,5	1	Valoración nutricional en al anciano. Alimentación del anciano en estado de salud y enfermedad.	Medicina. Enfermería. Nutrición y Bromatología.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decidida por la Universidad.

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**PLAN DE ESTUDIOS CONDUcente AL TÍTULO DE****DIPLOMADO NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA**

Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido	créditos totales para optativas (1) - por ciclo - curso	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos			
EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL (2º)	4,5	4	0,5	Análisis epidemiológico de la nutrición en la población. Métodos y estudio epidemiológicos. Indicadores sociales, económicos y sanitarios del estado nutricional.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Nutrición y Bromatología. Enfermería.	
ANALISIS DE LOS ALIMENTOS (2º)	4,5	3	1,5	Ánalisis cualitativo y cuantitativo de los alimentos frescos y procesados.		
PRACTICAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS (2º)	4,5	0	4,5	Realización de prácticas en industrias alimenticias, de catering, hostelería y en comedores de colectividades.	Todas las Áreas de Conocimiento que figuran en las Directrices Generales Propias del Plan de Estudios.	
ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (3º)	4,5	4,5	0	Formulación de las características y composición de los alimentos orientados a regímenes dietéticos especiales. Elaboración de menús para regímenes especiales.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.	
ALIMENTACION EN EL PACIENTE QUIRURGICO (3º)	4,5	4,5	0	Valoración nutricional del enfermo quirúrgico. Alimentación pre y postquirúrgica. Alimentación del transplantado.	Cirugía. Medicina. Pediatría. Enfermería. Farmacia y Tecnología Farmacéutica. Nutrición y Bromatología.	
NUEVAS TENDENCIAS EN LA ALIMENTACION HUMANA (3º)	4,5	4,5	0	Alimentos genéticamente modificados. Aprovechamiento y gestión de los residuos alimenticios.	Alimentos. Tecnología de los Alimentos. Enfermería. Medicina. Pediatría.	

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					Créditos totales para optativas (1) - por ciclo - curso	13,5
Denominación (2)	Créditos			Breve descripción del contenido		
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos			
DIETÉTICA HOSPITALARIA (3º)	4,5	2,5	2	Organización. El menú como dieta diaria. Distribución y funciones de cada terna alimenticia.	Medicina. Enfermería. Pediatría.	
PSICOPATOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (3º)	4,5	4,5	0	Fundamentos psiquiátricos y psicológicos de las alteraciones nutricionales.	Psiquiatría. Medicina. Pediatría. Enfermería. Personalidad. Evaluación y Tratamiento Psicológico.	
PATOGENOS EMERGENTES DE LOS ALIMENTOS (3º)	4,5	4,5	0	Enfermedades transmisibles por patógenos emergentes de los alimentos (bacterias, mohos, levaduras, parásitos y priones). Mecanismos de patogenicidad. Alimentos implicados. Medidas de prevención y control.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los Alimentos.	

1. Se expresará el total de créditos asignados y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.
2. Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.
3. Librementе decidida por la Universidad.

Martes 17 julio 2001

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOSUNIVERSIDAD: **COMPLUTENSE DE MADRID**5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA O EXÁMEN O PRUEBA GENERAL
NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO **NO** (6)**I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS****1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE**

(1) DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. ENSEÑANZAS DE **PRIMER CICLO****CICLO (2)****3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DEL PLAN DE ESTUDIOS**

(3) FACULTAD DE MEDICINA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL **183,5****CRÉDITOS (4)****DISTRIBUCIÓN DE LOS CRÉDITOS**

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES	DISTRIBUCIÓN DE LOS CRÉDITOS		
								1º	60	45
I CICLO	1º	41	9	4,5	9	0	60	2º	50 (*)	32,5
	2º	28,5	13,5	9	9	0	63,5	3º	42 (*)	33
	3º									9
II CICLO										
TOTAL		129,5	22,5	13,5	18	0	183,5			

(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 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 implantación 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

(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 primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso se consignará "materias Troncales", "obligatorias", "Optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión de 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 la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

I.b) ORDENACIÓN TEMPORAL DE LAS ENSEÑANZAS

Primer Curso	Asignaturas	Anuales Nº créditos	Cuatrimestrales No créditos	Total créditos
		1er cuat.	2º cuat.	
	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO (TR.)	15	9	15
	BIOQUÍMICA (TR.)		6	9
	QUÍMICA APLICADA		6	6
	MICROBIOLOGÍA GENERAL Y DE LOS ALIMENTOS (TR.)	6		6
	ALIMENTACION Y CULTURA (TR.)		6	6
	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN (TR.)		6	6
	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA (TR.)	6	6	6
	SALUD PÚBLICA (TR.)			
	TOTAL	15	21	60

Segundo Curso	Asignaturas	Anuales Nº créditos	Cuatrimestrales No créditos	Total créditos
		1er cuat.	2º cuat.	
	DIETÉTICA (TR.)	13,5		13,5
	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (TR.)	12		12
	NUTRICIÓN INDIVIDUAL Y COMUNITARIA (TR.)	4,5	6,5	4,5
	TECNOLOGÍA CULINARIA (TR.)	4,5	6,5	4,5
	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (OB)	4,5		4,5
	PROCESADO DE LOS ALIMENTOS (OB)	4,5		4,5
	BIODISPONIBILIDAD DE LOS NUTRIENTES (OB)		4,5	4,5
	OPTATIVA		4,5	4,5
	LIBRE CONFIGURACIÓN	4,5	4,5	4,5
	LIBRE CONFIGURACIÓN		4,5	4,5
	TOTAL	25,5	18	20
	TOTAL	63,5		

Tercer curso	Asignaturas	Anuales Nº créditos	Cuatrimestrales No créditos	Total
		1er cuat.	2º cuat.	
	DIETOTERAPIA (TR.)		9	9
	FISIOPATOLOGÍA (TR.)		6	6
	HIGIENE ALIMENTARIA (TR.)		9	9
	DEONTOLOGÍA (TR.)	4,5		4,5
	ALIMENTACION Y NUTRICIÓN EN EL DEPORTISTA (OB)			
	ALIMENTACION Y NUTRICIÓN GERIÁTRICA (OB)			
	OPTATIVA			
	LIBRE CONFIGURACIÓN	4,5	4,5	4,5
	LIBRE CONFIGURACIÓN		4,5	4,5
	TOTAL	33	27	60

II ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
 - a) Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º, 2º del R.D. 1497/87.
 - b) Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º). R.D. 1497/87
 - c) Período de escolaridad mínima en su caso (artículo 9º, 2º, 4º R.D.1497/87).
 - d) Caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87).
2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales o áreas de conocimiento. Se cumplimentará en supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.
3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R.D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.