



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

AÑO CCCXLI

MIÉRCOLES 18 DE JULIO DE 2001

NÚMERO 171

FASCÍCULO SEGUNDO

UNIVERSIDADES

13933 *RESOLUCIÓN de 14 de junio de 2001, de la Universidad Autónoma de Madrid, por la que se acuerda la publicación del plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética.*

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios de diplomado en Nutrición Humana y Dietética, homologado por la Comisión Académica del Consejo de Universidades, de fecha 29 de mayo de 2001, conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan queda estructurado como figura en el anexo de esta Resolución. El centro responsable del plan será la Facultad de Ciencias.

Madrid, 14 de junio de 2001.—El Rector, Raúl Villar Lázaro.



MINISTERIO
DE LA PRESIDENCIA

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

Universidad Autónoma de Madrid

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	3º	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4.5T+0.5A	3.5	1.5	Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia	Antropología Social, Nutrición y Bromatología, Psicología Básica, Sociología, Tecnología de Alimentos, Historia de la Ciencia.
1º	1º	Bioquímica	Bioquímica	7T	6	1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular.	Bioquímica y Biología Molecular.
1º	1º	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Composición y Propiedades de los Alimentos	6T	4,5	1.5	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología, Tecnología de Alimentos.
1º	1º	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Transformación de Alimentos	3.5T+2.5A	6	0	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología, Tecnología de Alimentos.
1º	2º	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Experimentación en Tecnología de los Alimentos	2.5T+3.5A	0	6	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología, Tecnología de Alimentos.
1º	2º	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Conservación de Alimentos	6A	6	0	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología, Tecnología de Alimentos.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	2º	Deontología	Deontología	4.5T+0.5A	5	0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo, Filosofía del Derecho, Filosofía Moral, Nutrición y Bromatología, Toxicología, Medicina Legal y Forense.
1º	2º	Dietética	Dietética	6T	6	0	Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Equilibrio alimentario.	Enfermería, Nutrición y Bromatología.
1º	3º	Dietética	Dietotécnica	6T	0	6	Dietotécnica. Manejo de tablas de composición de alimentos. Planificación de menús	Enfermería, Nutrición y Bromatología.
1º	3º	Dietoterapia	Dietoterapia	9T	6	3	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	Nutrición y Bromatología, Enfermería, Medicina, Pediatría.
1º	2º	Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión Alimentaria	4.5T+0.5A	3	2	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.	Enfermería, Organización de Empresas, Economía Aplicada.
1º	1º	Estructura y Función del Cuerpo Humano	Estructura y Función del Cuerpo Humano	9T	6	3	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Biología Celular, Ciencias Morfológicas, Fisiología.
1º	3º	Fisiopatología	Fisiopatología	4.5T+1.5A	6	0	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología, Medicina, Pediatría, Cirugía.
1º	2º	Higiene de los Alimentos	Microbiología y Parasitología de los Alimentos	9T	6	3	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos.	Microbiología, Nutrición y Bromatología, Parasitología, Tecnología de Alimentos, Toxicología, Medicina Legal y Forense.
1º	2º	Higiene de los Alimentos	Toxicología Alimentaria	7T	4	3	Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología, Nutrición y Bromatología, Parasitología, Tecnología de 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 la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/clínicos		
1º	1º	Nutrición	Nutrición I	4T+2A	5	1	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales.	Nutrición y Bromatología, Medicina, Pediatría, Fisiología.
1º	3º	Nutrición	Nutrición II	4T+2A	5	1	Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología, Medicina, Pediatría, Fisiología.
1º	1º	Ciencia Aplicada	Ciencia Aplicada	6T	4	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.
1º	3º	Salud Pública	Salud Pública	4.5T+0.5A	5	0	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública, Enfermería.
1º	3º	Tecnología Culinaria	Tecnología Culinaria	6.5T+0.5A	4	3	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología, Tecnología de Alimentos.

UNIVERSIDAD

Universidad Autónoma de Madrid

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	1º	Análisis Químico de Alimentos	6	4.5	1.5	Operaciones básicas del método analítico. Métodos Oficiales de Análisis de Alimentos.	Química Analítica, Tecnología de Alimentos, Edafología y Química Agrícola.
1º	2º	Estadística Aplicada	6	4.5	1.5	Fundamentos de Estadística Descriptiva e Inferencial. Aplicaciones a las Ciencias de la Salud.	Estadística e Investigación Operativa, Matemática Aplicada, Medicina Preventiva y Salud Pública, Tecnología de Alimentos, Álgebra, Análisis Matemático, Geometría y Topología, Antropología Física.
1º	1º	Análisis Instrumental de Alimentos	6	4.5	1.5	Fundamentos y aplicaciones de las técnicas instrumentales al análisis de la composición y propiedades de los alimentos.	Tecnología de Alimentos, Química Analítica.

(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.

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

Universidad Autónoma de Madrid

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)	Créditos totales para optativas (1)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos			
Análisis Sensorial de Alimentos (2º)	6	2	4	Los sentidos y las propiedades sensoriales. Los jueces y las pruebas. Prácticas de evaluación sensorial de los alimentos.	Tecnología de Alimentos, Edafología y Química Agrícola.	24
Aceites y Grasas Comestibles (3º)	6	4.5	1.5	Composición y propiedades de los aceites vegetales y grasas animales. Elaboración de Aceites. Funcionalidad.	Tecnología de Alimentos.	24
Productos Lácteos (3º)	6	4.5	1.5	Composición y propiedades de los productos y derivados lácteos. Elaboración. Funcionalidad.	Tecnología de Alimentos.	
Alimentos Funcionales (3º)	6	4.5	1.5	Los nuevos alimentos. Ingredientes funcionales. Producción y evaluación de alimentos funcionales.	Tecnología de Alimentos.	
Nutrición y Dietética Clínica (3º)	6	4.5	1.5	Nutrición en situaciones patológicas. Elaboración de dietas específicas.	Tecnología de Alimentos; Nutrición y Bromatología, Edafología y Química Agrícola.	
Alimentación y Deporte (3º)	6	4.5	1.5	Requisitos nutricionales especiales de los deportistas. Elaboración de dietas específicas.	Nutrición y Bromatología, Antropología Física, Medicina, Pediatría, Fisiología, Medicina Preventiva y Salud Pública.	
Nutrición y Dietética de Situaciones Fisiológicas (3º)	6	4.5	1.5	Necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida. Elaboración de dietas específicas.	Nutrición y Bromatología, Antropología Física, Medicina, Pediatría, Fisiología, Medicina Preventiva y Salud Pública.	
Fitoterapia (3º)	6	4.5	1.5	Introducción al estudio de las funcionalidades de las plantas medicinales. Extracción de plantas. Uso de los extractos de plantas con fines alimenticios y terapéuticos	Nutrición y Bromatología, Antropología Física, Medicina, Pediatría, Fisiología, Medicina Preventiva y Salud Pública.	
Producción de Alimentos de Origen Vegetal (3º)	6	4.5	1.5	Bases químicas de la producción de alimentos vegetales. Sistema suelo-planta Elementos y componentes esenciales, beneficiosos y tóxicos. Adición de agroquímicos.	Edafología y Química Agrícola.	

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) 24	
		— Por ciclo 24		— Curso <input type="text"/>	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
Producción de Alimentos de Origen Animal (2º)	6	4.5	1.5	Tecnología de la carne y elaborados cárnicos. Productos de la pesca. Huevos y ovoproductos.	Tecnología de Alimentos.
Educación Nutricional (3º)	6	4.5	1.5	Educación para la salud. Hábitos alimentarios y estilos de vida saludables. Modificación de comportamientos a riesgo en diferentes grupos de población.	Antropología Física, Medicina y Pediatría.
Epidemiología Nutricional (3º)	6	4.5	1.5	Modelos de consumo alimentario. Evolución del consumo alimentario en los países industrializados. Distribución espacial y temporal de los procesos de salud-enfermedad relacionados con la nutrición.	Antropología Física, Medicina Preventiva y Salud Pública.

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas 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) Libramiento decidido por la Universidad.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: **Universidad Autónoma de Madrid**

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 (2)

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

FACULTAD DE CIENCIAS

4 CARGA LECTIVA GLOBAL **190** CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN	TRABAJO EN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	40	12	0	6		58
	2º	44	6	6	6		62
	3º	44	0	18	8		70
II CICLO							

- (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 del 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 trate.
- (5) Al menos el 10 % de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO SI NO

6. SE OTORGAN CRÉDITOS, POR EQUIVALENCIA A:

- PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC. (1)
- TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES
- SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
- OTRAS ACTIVIDADES: (diplomados) (2)

-- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: (1) 6-12; (2) 6-12 CRÉDITOS
 -- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (6): (1) y (2) **Créditos de Libre Configuración**

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

- 1º CICLO 3 AÑOS

- 2º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO
 (No se incluyen en los teóricos y prácticos los de libre elección)

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1º	58	40.5	17.5
2º	62	39	23
3º	70	43	27

(6) Si o no. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadr. 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 a 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 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. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo a al 2º ciclo de enseñanzas de 2º y 3º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º 2 del R.D. 1497/87.
- Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º.1 R.D. 1497/87).
- Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º, 2, 4º R.D. 1497/87).
- En su 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 la materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el 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 constituirán objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

II Organización del Plan de Estudios

Ordenación temporal en el aprendizaje

Primer curso. Primer semestre
 Química Aplicada T 6c
 Bioquímica T 7c
 Composición y Propiedades de los Alimentos T 6c
 Análisis Químico de Alimentos OB 6c

Primer curso. Segundo semestre
 Estructura y Función del Cuerpo Humano T 9c
 Nutrición I T 6c
 Transformación de Alimentos T 6c
 Análisis Instrumental de Alimentos OB 6c

Segundo curso. Primer semestre
 Deontología T 5c
 Microbiología y Parasitología de los Alimentos T 9c
 Conservación de Alimentos T 6c
 Estadística Aplicada OB 6c

Ordenación temporal en el aprendizaje (continuación)

Segundo curso. Segundo semestre
 Experimentación en Tecnología de los Alimentos T 6c
 Economía y Gestión Alimentaria T 5c
 Toxicología Alimentaria T 7c
 Dietética T 6c

Una asignatura optativa (6c) a elegir entre:
 - Análisis Sensorial de Alimentos
 - Aceites y Grasas Comestibles
 - Producción de Alimentos de Origen Animal

Tercer curso. Primer semestre
 Fisiopatología T 6c
 Nutrición II T 6c
 Dietoterapia T 9c
 Salud Pública T 5c

Una asignatura optativa (6c) a elegir entre:
 - Alimentación y Deporte
 - Nutrición y Dietética Clínica
 - Nutrición y Dietética de Situaciones Fisiológicas

Tercer curso. Segundo semestre
 Alimentación y Cultura T 5c
 Tecnología Culinaria T 7c
 Dietotécnica T 6c

Dos asignaturas optativas (12 c) a elegir entre:
 - Productos Lácteos
 - Alimentos Funcionales
 - Fitoterapia
 - Epidemiología Nutricional
 - Producción de Alimentos de Origen Vegetal
 - Educación Nutricional

Los 20 créditos de libre configuración se podrán elegir entre:

- Hasta 12 créditos por conocimientos de idiomas. De ellos hasta 6 créditos por conocimientos de inglés y hasta créditos por conocimientos de otros.
- Asignaturas de otros Planes de Estudios.
- Asignaturas de Oferta Libre Específica.
- Asignaturas Optativas de la Diplomatura.