

22009 RESOLUCIÓN de 29 de octubre de 2001, de la Universidad de Zaragoza, por la que se hace público el plan de estudios conducente a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, a impartir en la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca, de esta Universidad.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen las directrices generales comunes de los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios correspondiente al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, a impartir en la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca, que fue aprobado por la Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza el 5 de julio de 2001, y homologado por el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de 17 de octubre de 2001.

Zaragoza, 29 de octubre de 2001.—El Rector, Felipe Pétriz Calvo.

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética				1. MATERIAS TRONCALES				
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad organiza/ diversifica la materia troncal	CRÉDITOS ANUALES			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos		
1	1	Bioquímica	Bioquímica	7T	6	1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	Bioquímica y Biología Molecular
1	1	Estructura y función del cuerpo humano	Anatomía Humana	6T	4	2	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Biología Celular. Anatomía y Embriología Humana. Histología. Fisiología.
1	1	Estructura y función del cuerpo humano	Fisiología Humana	3T+3A	4	2	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Biología Celular. Anatomía y Embriología Humana. Histología. Fisiología.
1	1	Fisiopatología	Fisiopatología	4,5T+1,5A	5	1	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía.
1	1	Higiene de los alimentos	Microbiología general	6T	4	2	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
1	1	Higiene de los alimentos	Toxicología general	6T	4	2	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
1	1	Nutrición	Nutrición	8T+1A	6	3	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.
1	1	Química aplicada	Química aplicada	6T	4	2	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en la alimentación.	Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Química inorgánica.
1	1	Salud pública	Salud pública	4,5T+1,5A	4,5	1,5	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Enfermería.
1	2	Bromatología y tecnología de los alimentos	Bromatología	6T+3A	6	3	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de Alimentos.
1	2	Bromatología y tecnología de los alimentos	Tecnología de los alimentos	6T	4	2	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de Alimentos.
1	2	Dietética	Dietética	12T	6	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.

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética							1. MATERIAS TRONCALES		pág. 2
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad organiza/ diversifica la materia troncal	CRÉDITOS ANUALES			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento	
				Totales	Teóricos	Prácticos			
1	2	Higiene de los alimentos	Higiene alimentaria	4T+2A	4	2	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de Alimentos. Toxicología. Medicina Legal y Forense.	
1	3	Alimentación y cultura	Alimentación y cultura	4,5T	3	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.	
1	3	Deontología	Deontología	4,5T	4,5	0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.	
1	3	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.	
1	3	Economía y gestión alimentaria	Economía y gestión alimentaria	4,5T	3	1,5	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.	
1	3	Tecnología culinaria	Tecnología culinaria	6,5T	3	3,5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de Alimentos.	

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética							2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD		pág. 1
CICLO	CURSO	DENOMINACIÓN	CRÉDITOS ANUALES			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO		
			Totales	Teóricos	Prácticos				
1	2	Bioestadística I	6	3	3	Bioestadística. Descriptiva: tipos de variables, tablas y gráficos, síntesis de datos. Funciones de interés médico. Distribuciones discretas y continuas más importantes en Medicina. Muestreo. Inferencia y decisión.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Estadística e Investigación Operativa		
1	2	Nutrición y actividad física	6	4	2	Necesidades e interacciones nutricionales relacionadas con la práctica de la actividad física y deportiva.	Fisiología. Nutrición y Bromatología		
1	2	Nutrición y ciclo vital	9	6	3	Necesidades, recomendaciones y requerimientos nutricionales a lo largo del ciclo de la vida. Nutrición infantil y nutrición geriátrica.	Medicina. Pediatría. Nutrición y Bromatología		
1	3	Nutrición clínica y farmacología	9	6	3	Metabopatías congénitas. Enfermedades endocrinas y nutricionales. Malabsorciones. Intolerancias y alergias alimentarias. Principios básicos de farmacología. Tratamiento médico-dietético en diversos procesos fisiopatológicos. Interacciones entre fármacos y nutrientes.	Farmacología. Medicina. Nutrición y Bromatología		
1	3	Promoción y educación para la salud. Nutrición comunitaria.	6	3	3	Estrategias en promoción de salud relacionadas con la alimentación y la nutrición. Determinantes de la salud. Programas de salud y nutrición comunitaria. Educación para la salud en alimentación. Evaluación en promoción de salud.	Medicina Preventiva y Salud Pública.		

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética				Créditos totales optativas <input type="text" value="30"/>	
1. MATERIAS OPTATIVAS				- por ciclo <input type="text" value="30"/> - curso <input type="text"/>	
DENOMINACIÓN	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Teóricos	Prácticos		
Alimentación, probióticos y naturismo	6	4	2	Antimicrobianos y alimentos. Bioterápicos. Agua mineral natural. Aguas minero-medicinales. Dieta vegetariana. Ayuno como terapia. Plantas medicinales culinarias y su aplicación terapéutica.	Medicina Preventiva y Salud Pública Nutrición y Bromatología
Bioestadística II	6	4	2	Métodos y técnicas de recogida de datos sanitarios. Encuestas. Indicadores de interés sanitario. Técnicas de consenso. Proceso informático de datos. Demografía sanitaria. Fuentes de datos. Técnicas demográficas aplicadas en ciencias de la salud. Diagnóstico de salud de las poblaciones.	Medicina Preventiva y Salud Pública Estadística e Investigación Operativa
Biología molecular y nutrición humana	6	4	2	Aplicación de técnicas de biología molecular al estudio de los genes implicados en procesos de absorción, metabolismo y excreción de nutrientes. Interacción entre componentes nutricionales y expresión genética. Necesidades nutricionales específicas para grupos de individuos diferenciados genéticamente.	Bioquímica y Biología Molecular
Comercialización de productos de alimentación	6	4	2	La función comercial en la empresa. Las variables del marketing-mix. Política de producto, política de precios, de promoción y de distribución en la empresa alimentaria.	Comercialización e Investigación de Mercados
Diagnóstico morfológico aplicado a la nutrición	6	4	2	Bases físicas de métodos de imagen. Anatomía radiológica del aparato digestivo. Semiología radiológica de enfermedades nutricionales. Técnicas de radiología intervencionista aplicadas a la nutrición.	Radiología y Medicina Física
Ética y política del consumo y la carencia	6	4	2	Las relaciones y los conflictos entre la moralidad, el bienestar alimentario de la sociedad y las exigencias económicas.	Filosofía Moral
Idioma moderno	6	4	2	Estudio de un idioma moderno con aplicación a la nutrición humana y dietética, elegido por el estudiante entre la oferta de la Universidad: francés, español, inglés.	Filología Francesa. Lengua Española. Filología Inglesa.
Impacto social de la globalización alimentaria	6	4	2	Opiniones y actitudes hacia la ciencia y tecnología alimentarias en España. Impacto social de la biotecnología. Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y percepción social del riesgo. Tradición e innovación alimentarias. Globalización y alimentación. La revolución verde. Biodiversidad, medio-ambiente, agricultura y ganadería sostenibles. Crisis e inseguridad alimentarias.	Antropología Social
Informática aplicada a la nutrición y dietética	6	4	2	Manejo de herramientas informáticas aplicadas a la nutrición humana y la dietética.	Lenguajes y sistemas informáticos
Organización de la empresa alimentaria	6	4	2	Procesos productivos y de transformación en el sector alimentario. Logística y distribución de productos alimentarios. Dirección y coordinación.	Organización de empresas
Química y bioquímica de los alimentos	6	4	2	Transformaciones químicas y bioquímicas de los componentes de los alimentos durante el procesado y almacenamiento. Mecanismos, sistemas de control y efectos nutricionales y organolépticos.	Tecnología de Alimentos
Trastornos estructurales relacionados con la nutrición	6	4	2	Alteraciones estructurales en los déficit nutricionales. Alteraciones estructurales en enfermedades sistémicas relacionadas con la dieta. Nutrición y cáncer.	Anatomía Patológica

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE
Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

2. ENSEÑANZAS DE CICLO

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS
Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de Huesca

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	1	58	0	0	6		64
	2	33	21	12	6		72
	3	29	15	18	9		71
II Ciclo							

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

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- PRACTICAS EN EMPRESAS
- TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
- OTRAS

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: hasta 6 CREDITOS.
ID. DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA libre configuración. 20 horas = 1 crédito.

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

- 1º CICLO AÑOS
- 2º 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	72	44	28
3º	71	45	26

