

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

- 1396** *Resolución de 21 de diciembre de 2021, de la Universidad Francisco de Vitoria, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo el informe positivo de la Fundación para el Conocimiento madri+d, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 5 de octubre de 2021 (publicado en el BOE de 22 de octubre de 2021 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 6 de octubre de 2021) este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

Pozuelo de Alarcón, 21 de diciembre de 2021.–El Rector, Daniel Sada Castaño.

#### GRADUADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

##### Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Tipología	ECTS
Formación básica.	60
Obligatorias.	144
Optativas.	6
Prácticas externas.	18
Trabajo fin de grado.	12
Total.	240

A continuación adjuntamos el esquema de la estructura del plan de estudios, en el cual se detalla la planificación temporal de módulos, materias y asignaturas (hay que tener en cuenta que 1 SEM y 2 SEM equivalen al primer curso; 3 SEM y 4 SEM equivalen al segundo curso; 5 SEM y 6 SEM equivalen al tercer curso; 7 SEM y 8 SEM equivalen al cuarto curso):

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	ECTS	Semestre
Formación Básica.	Bioquímica.	Bioquímica.	FB	9	1 y 2 SEM
	Química.	Fundamentos de Química.	FB	6	1 SEM
	Biología.	Biología Celular.	FB	6	1 SEM
	Anatomía Humana.	Anatomía Humana.	FB	6	1 SEM
	Fisiología.	Fisiología Humana.	FB	9	1 y 2 SEM
	Psicología.	Psicología y Alimentación.	FB	6	2 SEM
	Estadística.	Bioestadística.	FB	6	2 SEM
	Antropología.	Antropología.	Antropología.	FB	6
Historia Occidental de la Alimentación.		Historia Occidental de la Alimentación.	FB	6	4 SEM

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	ECTS	Semestre
Ciencias de los Alimentos.	Estudio de los Alimentos.	Bromatología.	OB	9	3 y 4 SEM
		Microbiología y Toxicología de los Alimentos.	OB	6	3 SEM
	Procesado de los Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	OB	3	4 SEM
		Tecnología Culinaria.	OB	3	4 SEM
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad.	Higiene y Seguridad Alimentaria.	Higiene y Seguridad Alimentaria.	OB	6	5 SEM
		Legislación Alimentaria y Control de la Calidad.	OB	6	5 SEM
	Gestión de la Empresa Alimentaria.	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias.	OB	6	3 SEM
		Alimentación Institucional y Comercial.	OB	3	6 SEM
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Nutrición.	Fundamentos de Nutrición.	OB	6	3 SEM
		Nutrición, Actividad Física y Salud.	OB	6	6 SEM
		Nutrición Clínica.	OB	6	8 SEM
	Dietética.	Dietética.	OB	9	3 y 4 SEM
		Botánica y Fitoterapia Nutricional.	OB	3	8 SEM
	Fisiopatología.	Fisiopatología Aplicada.	OB	9	5 y 6 SEM
	Dietoterapia.	Dietoterapia.	OB	9	5 y 6 SEM
Farmacología.	Farmacología Aplicada a la Nutrición.	OB	6	5 SEM	
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Salud Pública.	Salud Pública y Epidemiología Nutricional.	OB	6	7 SEM
	Nutrición Comunitaria.	Nutrición Comunitaria.	OB	6	7 SEM
		Educación y Comunicación Nutricional.	OB	6	7 SEM
Prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado.	Prácticas Tuteladas.	Prácticas Externas I.	P.EXT	9	5 y 6 SEM
		Prácticas Externas II.	P.EXT	9	7 y 8 SEM
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	TFG	12	8 SEM
El Dietista-Nutricionista en la Sociedad.	Desarrollo Personal y Profesional del Dietista-Nutricionista.	Introducción a los Estudios Universitarios.	OB	6	1 y 2 SEM
		Habilidades y Competencias de la Persona.	OB	6	1 y 2 SEM
		Educación para la Responsabilidad Social.	OB	6	3 y 4 SEM
		Bioética.	OB	6	6 SEM
		Introducción a la Teología.	OB	6	7 SEM
		OPTATIVA I.	OPT	3	7 SEM
		OPTATIVA II.	OPT	3	8 SEM
Total.				240	

*Relación de asignaturas optativas*

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	ECTS	Semestre
El Dietista-Nutricionista en la Sociedad.	Desarrollo Personal y Profesional del Dietista-Nutricionista.	Actividades Universitarias I.	OPT	3	7 SEM
		Actividades Universitarias II.	OPT	3	8 SEM
		Nutrición y Emprendimiento.	OPT	3	8 SEM
	Nuevas Tendencias en Nutrición y Alimentación.	Inmunonutrición y Nutrigenómica.	OPT	3	7 SEM
		Nuevos Alimentos: Innovación e Investigación.	OPT	3	7 SEM
		Marketing Alimentario y Nutricional.	OPT	3	8 SEM
		Nutrición y Alto Rendimiento Deportivo.	OPT	3	8 SEM
		Nutricosmética.	OPT	3	7 SEM

*ECTS de formación básica por rama de conocimiento*

Módulo	Materia	Asignatura	Tipología	ECTS	Semestre
Ciencias de la Salud.	Bioquímica.	Bioquímica.	FB	9	1 y 2 SEM
	Biología.	Biología Celular.	FB	6	1 SEM
	Anatomía Humana.	Anatomía Humana.	FB	6	1 SEM
	Fisiología.	Fisiología Humana.	FB	9	1 y 2 SEM
	Psicología.	Psicología y Alimentación.	FB	6	2 SEM
	Estadística.	Bioestadística.	FB	6	2 SEM
Ciencias Sociales y Jurídicas.	Antropología.	Antropología.	FB	6	3 y 4 SEM
		Historia Occidental de la Alimentación.	FB	6	4 SEM
Ciencias.	Química.	Fundamentos de Química.	FB	6	1 SEM