

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

15568 *Resolución de 2 de julio de 2026, de la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, de fecha 9 de septiembre de 2025, a las modificaciones del plan de estudios correspondiente a las enseñanzas del título de Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, cuyo título fue aprobado por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de diciembre de 2015 (publicado en el BOE de 24 de diciembre de 2015, por Resolución de la Secretaría de Estado de Universidades de 15 de diciembre de 2015), y cuyo plan de estudios fue publicado, mediante Resolución de la Universidad de 11 de mayo de 2018, en el «Boletín Oficial del Estado» de 30 de mayo de 2018.

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, según consta en el anexo de esta resolución.

Valencia, 2 de julio de 2026.–El Rector, José Manuel Pagán Agulló.

ANEXO

Tipo de materia créditos	Créditos
Formación Básica.	66
Obligatorias.	138
Optativas.	6
Prácticas Externas.	18
Trabajo Fin de Grado.	12
Total.	240

Módulo	Materia	ECTS	Asignaturas
Ciencias Básicas.	Biología.	6	Biología y Genética.
	Bioquímica.	6	Bioquímica.
	Química.	12	Fundamentos Básicos de Química.
			Química Orgánica.
	Fisiología.	12	Fisiología I.
			Fisiología II.
	Estadística.	6	Bioestadística.
	Anatomía Humana.	6	Anatomía Humana.
	Psicología.	6	Psicología.
Antropología.	12	Antropología.	
		Alimentación y Cultura.	
Ciencias de los alimentos.	Bromatología.	6	Bromatología.
	Tecnología culinaria.	6	Tecnología culinaria.
	Tecnología de los alimentos.	6	Tecnología de alimentos.
	Microbiología.	6	Microbiología y Parasitología.
	Toxicología.	6	Toxicología Alimentaria.
Higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.	Aspectos económicos y legales.	12	Economía y Gestión Alimentaria.
			Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad.
	Higiene.	6	Higiene y Seguridad Alimentaria.
Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud.	Ética y Deontología Profesional.	6	Moral social, deontología.
	Documentación.	6	Técnicas de documentación e investigación.
	Dietética.	6	Dietética.
	Fundamentos de Nutrición.	18	Nutrición Humana.
			Nutrición en las distintas etapas de la vida.
			Nutrición Parenteral y Hospitalaria.
	Patología y terapia.	24	Fisiopatología.
			Farmacología aplicada a la Nutrición.
Patología Nutricional.			
Dietoterapia.			
Salud pública y nutrición comunitaria.	Salud Pública.	12	Epidemiología.
			Salud Pública y Educación Alimentaria.
	Nutrición Comunitaria.	6	Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva.
Idioma moderno.	Inglés.	6	Inglés.
Doctrina Social de la Iglesia.	Doctrina Social de la Iglesia.	6	Ciencia, razón y fe.

Módulo	Materia	ECTS	Asignaturas
Optatividad.	TICs.	6	TICs.
	Atención en la Salud de la Comunidad.	6	Atención en la salud de la comunidad.
	Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	6	Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.
	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos.	6	Alimentos Funcionales y Nutraceuticos.
	Microbiología alimentaria.	6	Microbiología alimentaria.
Prácticum.	Prácticas externas.	18	Prácticas externas.
	Trabajo Fin de Grado.	12	Trabajo Fin de Grado.

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo de formación ¹	ECTS
Biología y Genética.	1.º	1.º	FB	6
Anatomía Humana.	1.º	1.º	FB	6
Fundamentos Básicos de Química.	1.º	1.º	FB	6
Bioestadística.	1.º	1.º	FB	6
Antropología.	1.º	1.º	OB	6
Fisiología I.	1.º	2.º	FB	6
Química Orgánica.	1.º	2.º	FB	6
Bioquímica.	1.º	2.º	FB	6
Inglés.	1.º	2.º	OB	6
Microbiología y Parasitología.	1.º	2.º	FB	6
Nutrición Humana.	2.º	1.º	FB	6
Tecnología de Alimentos.	2.º	1.º	OB	6
Fisiología II.	2.º	1.º	FB	6
Bromatología.	2.º	1.º	OB	6
Psicología.	2.º	1.º	OB	6
Farmacología Aplicada a la Nutrición.	2.º	2.º	OB	6
Economía y Gestión Alimentaria.	2.º	2.º	OB	6
Fisiopatología.	2.º	2.º	FB	6
Dietética.	2.º	2.º	OB	6
Ciencia, razón y fe.	2.º	2.º	OB	6
Nutrición en las distintas etapas de la vida.	3.º	1.º	OB	6
Higiene y Seguridad Alimentaria.	3.º	1.º	OB	6
Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad.	3.º	1.º	OB	6
Tecnología culinaria.	3.º	1.º	OB	6
Toxicología Alimentaria.	3.º	1.º	OB	6
Epidemiología.	3.º	2.º	OB	6
Nutrición Parenteral y Hospitalaria.	3.º	2.º	OB	6
Salud Pública y Educación Alimentaria.	3.º	2.º	OB	6

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo de formación ¹	ECTS
Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva.	3.º	2.º	OB	6
Patología Nutricional.	3.º	2.º	OB	6
Dietoterapia.	4.º	1.º	OB	6
Moral social, deontología.	4.º	1.º	OB	6
Técnicas de documentación e investigación.	4.º	1.º	OB	6
Alimentación y cultura.	4.º	1.º	OB	6
TICs.	4.º	1.º	OP	6
Atención en la salud de la comunidad.	4.º	1.º	OP	6
Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	4.º	1.º	OP	6
Alimentos Funcionales y Nutraceuticos.	4.º	1.º	OP	6
Microbiología alimentaria.	4.º	1.º	OP	6
Prácticas externas.	4.º	2.º	PE	18
Trabajo Fin de Grado.	4.º	2.º	TFG	12

¹ FB (Formación Básica), OB (Obligatoria), OP (Optativa), PE (Prácticas Externas), TFG (Trabajo Fin de Grado).