

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

18427 *Resolución de 16 de junio de 2026, de la Universidad Europea del Atlántico, 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 la sección 3.ª, relativa a la modificación de los planes de estudios, del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, y una vez recibido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, de fecha 9 de marzo de 2026, a las modificaciones presentadas del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Europea del Atlántico, publicado mediante Resolución de 14 de mayo de 2015 de la Universidad Europea del Atlántico en el «Boletín Oficial del Estado» de fecha 22 de junio de 2015.

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación plan de estudios conducente a la obtención del citado título.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Santander, 16 de junio de 2026.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO

Plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Europea del Atlántico

Código RUCT: 2503050

Rama del conocimiento: Ciencias de la Salud.

Campo de estudio: Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.

Profesión regulada: Dietista-Nutricionista.

Resolución: Resolución de 5 de febrero de 2009, BOE de 17 de febrero de 2009.

Norma: Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, BOE de 26 de marzo de 2009.

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Básicas (BA).	60
Obligatorias (OB).	126
Optativas (OP).	18
Prácticas externas (PR).	30
Trabajo Fin de Máster (TFM).	6
Total créditos.	240

Distribución de los créditos del plan de estudios por asignaturas/materias por secuencia temporal

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Primer semestre			
Química general y análisis químico.	6	Química.	FB
Biología celular y molecular.	6	Biología.	FB
Anatomía humana.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	FB
Bioestadística.	6	Estadística.	FB
Fisiología del cuerpo humano I.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	FB
Segundo semestre			
Química orgánica.	6	Química.	FB
Antropología y psicología del comportamiento alimentario.	6	Antropología y Psicología.	OB
Bioquímica.	6	Bioquímica.	FB
Microbiología y parasitología.	6	Seguridad Alimentaria.	FB
Fisiología del cuerpo humano II.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	FB
Tercer semestre			
Nutrición y metabolismo.	6	Nutrición.	FB
Nutrición y dietética.	6	Nutrición.	OB
Bromatología I.	6	Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OB
Fisiopatología y farmacología I.	6	Fisiopatología, Dietoterapia y Nutrición Clínica.	OB
Técnicas culinarias y gastronomía I.	6	Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OB
Cuarto semestre			
Salud pública.	6	Nutrición Comunitaria.	OB
Valoración del estado nutricional y la composición corporal.	6	Nutrición Comunitaria.	OB
Bromatología II.	6	Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OB
Fisiopatología y farmacología II.	6	Fisiopatología, Dietoterapia y Nutrición Clínica.	OB
Dietética aplicada.	6	Dietética.	OB
Quinto semestre			
Higiene y seguridad alimentaria.	6	Seguridad Alimentaria.	OB
Restauración colectiva.	6	Nutrición Comunitaria.	OB
Dietoterapia I.	6	Fisiopatología, Dietoterapia y Nutrición Clínica.	OB
Calidad y gestión de la empresa alimentaria.	6	Gestión de Empresas Alimentarias.	OB
Optativa I.	6		
Producción de materias primas animales.		Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OP
Psicología de la motivación.		Antropología y Psicología.	OP
Inglés I.		Inglés.	OP
Nutrición y deporte.		Nutrición Deportiva.	OP
Intolerancias y alergias alimentarias.		Fisiopatología, Dietoterapia y Nutrición Clínica.	OP

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Sexto semestre			
Epidemiología y nutrición comunitaria.	6	Nutrición Comunitaria.	OB
Deontología y legislación alimentaria.	6	Gestión de Empresas Alimentarias.	OB
Dietoterapia II.	6	Fisiopatología, Dietoterapia y Nutrición Clínica.	OB
Prácticas Académicas Externas I.	6	Prácticas Académicas Externas.	PE
Optativa II.	6		
Higiene en la industria alimentaria.		Seguridad Alimentaria.	OP
Gestión de servicios de restauración colectiva y catering.		Gestión de Empresas Alimentarias.	OP
Ayudas ergogénicas.		Nutrición Deportiva.	OP
Inglés II.		Inglés.	OP
Técnicas culinarias y gastronomía II.		Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OP
Séptimo semestre			
Métodos y técnicas de investigación en nutrición.	6	Nutrición.	OB
Nutrición artificial.	6	Fisiopatología, Dietoterapia y Nutrición Clínica.	OB
Educación y coaching nutricional.	6	Nutrición Comunitaria.	OB
Prescripción dietética.	6	Dietética.	OB
Optativa III.	6		
Diseño e innovación en alimentación.		Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OP
Promoción y prescripción de actividad física para la salud.		Nutrición Deportiva.	OP
Análisis sensorial de los alimentos.		Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OP
Resolución de conflictos y mediación.		Antropología y Psicología.	OP
Octavo semestre			
Prácticas Académicas Externas II.	24	Prácticas Académicas Externas.	PE
Trabajo Fin de Grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	TFG