

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

6931 *Resolución de 14 de mayo de 2015, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 17 de abril de 2015, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (publicado en el Boletín Oficial del Estado de 7 de mayo de 2015, por Resolución de 22 de abril de 2015, de la Secretaría General de Universidades),

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Grado en Nutrición Humana y Dietética.

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

Santander, 14 de mayo de 2015.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO I

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA)	60
Obligatorias (OB)	126
Optativas (OP)	18
Prácticas externas (PR)	30
Trabajo fin de grado (TFG)	6
Total créditos	240

Distribución de los créditos del plan de estudios por materias:

Primer curso

Primer semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Química general y análisis químico.	6	Química.	BA
Anatomía humana.	6	Estructura y función del cuerpo humano.	BA
Fisiología del cuerpo humano I.	6	Estructura y función del cuerpo humano.	BA
Biología celular.	6	Biología.	BA
Bioestadística.	6	Estadística.	BA

Segundo semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Química orgánica.	6	Química.	BA
Fisiología del cuerpo humano II.	6	Estructura y función del cuerpo humano.	BA
Bioquímica.	6	Bioquímica.	BA
Biología molecular.	6	Bioquímica.	BA
Antropología y psicología del comportamiento humano.	6	Antropología y psicología.	BA

Segundo curso

Tercer semestre

Asignatura.	Créditos	Materia.	Tipo
Nutrición y metabolismo.	6	Nutrición.	OB
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
Microbiología y parasitología.	6	Seguridad alimentaria.	OB

Cuarto semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Bromatología II.	6	Ciencia y tecnología de los alimentos.	OB
Fisiopatología y farmacología II.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Toxicología alimentaria.	6	Seguridad alimentaria.	OB
Salud pública.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Dietética aplicada.	6	Dietética.	OB

Tercer curso

Quinto semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Higiene y seguridad alimentaria.	6	Seguridad alimentaria.	OB
Restauración colectiva, técnicas culinarias y gastronomía.	6	Ciencia y tecnología de los alimentos.	OB
Calidad y gestión de la empresa alimentaria.	6	Gestión de calidad y empresas alimentarias.	OB
Dietoterapia I.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Optativa I.	6		
Producción de materias primas animales.		Ciencia y tecnología de los alimentos.	OP
Nutrición y deporte.		Nutrición deportiva.	OP
Intolerancias y alergias alimentarias.		Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OP

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Psicología de la motivación.		Antropología y psicología.	OP
Inglés aplicado a la nutrición y la dietética.		Inglés.	OP

Sexto semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Epidemiología y nutrición comunitaria.	6	Nutrición comunitaria.	OB
Deontología y legislación alimentaria.	6	Gestión de calidad y empresas alimentarias.	OB
Dietoterapia II.	6	Fisiopatología, dietoterapia y nutrición clínica.	OB
Prácticas externas I.	6	Practicum.	PR
Optativa II.	6		
Higiene en la industria alimentaria.		Seguridad alimentaria.	OP
Ayudas ergogénicas.		Nutrición deportiva.	OP
Gestión de servicios de restauración colectiva y catering.		Gestión de calidad y empresas alimentarias.	OP
Valoración del estado nutricional y la composición corporal.		Nutrición comunitaria.	OP
Inglés aplicado a la nutrición y la dietética II.		Inglés.	OP

Cuarto curso

Séptimo semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
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		
Alimentos funcionales.		Ciencia y tecnología de los alimentos.	OP
Promoción y prescripción de la 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

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Prácticas externas II.	24	Practicum.	PR
Trabajo fin de grado.	6	Trabajo fin de grado.	TFG