

# UNIVERSIDADES

## 21966 RESOLUCIÓN de 28 de octubre de 2002, de la Universidad de Valladolid, por la que se establece el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

Homologado por el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica, de fecha 21 de octubre de 2002, el plan de estudios de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética,

Este Rectorado ha resuelto la publicación del mencionado plan que se transcribe a continuación.

Valladolid, 28 de octubre de 2002.—El Rector, Jesús María Sanz Serna.

### 1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
I	1º	Estructura y Función del Cuerpo Humano	Estructura y función del cuerpo humano	9	6	3	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	Biología Celular. Anatomía y Embriología Humana. Fisiología. Histología.
I	1º	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	12	8	4	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
I	1º	Dietética	Dietética	12	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.
I	1º	Química Aplicada	Química Aplicada	6	4	2	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	Bioquímica y Biología Molecular. Química Analítica. Ingeniería Química. Química Orgánica. Química Física. Química Inorgánica.
I	1º	Bioquímica	Bioquímica	7	6	1	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular.	Bioquímica y Biología Molecular.
I	1º	Nutrición	Nutrición	12 (8T + 4A)	7 (6T + 1A)	5 (2T + 3A)	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología
I	1º	Salud Pública	Salud Pública	4.5	4,5	0	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública. Enfermería.

## 1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
I	2º	Higiene de los Alimentos	Microbiología y Parasitología de los alimentos.	6	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. Toxicología. Tecnología de Alimentos. Medicina Legal y Forense.
			Toxicología. Higiene y Seguridad Alimentaria.	10	6	4	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. Toxicología. Tecnología de Alimentos. Medicina Legal y Forense.
I	2º	Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión Alimentaria	4.5	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.
I	2º	Fisiopatología	Fisiopatología	4.5	4,5	0	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía.

## 1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
I	3º	Dietoterapia	Dietoterapia	9	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.
I	3º	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4.5	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 los Alimentos. Historia de la Ciencia.
I	3º	Deontología	Deontología	4.5	4,5	0	Derecho Alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
I	3º	Tecnología Culinaria	Tecnología Culinaria	6.5	3	3.5	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
I	2º	Patología Nutricional del Adulto	6	4	2	Repercusiones nutricionales de las patologías más prevalentes en la edad adulta. Bases para la prevención y tratamiento nutricional de las mismas.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Cirugía. Enfermería
I	2º	Patología Nutricional del Niño	6	3.5	2.5	Estudio de la repercusión nutricional de las diversas patologías pediátricas. Bases para la prevención y tratamiento de las mismas.	Pediatría. Nutrición y Bromatología. Enfermería.
I	2º	Nutrición Comunitaria	6	4	2	Estudio de las patologías nutricionales más frecuentes a nivel comunitario. Estrategias para su detección y prevención.	Nutrición y Bromatología. Enfermería.
I	3º	Nutrición Aplicada	6	3	3	Interrelación nutrición básica y clínica. Uso y valoración de la literatura bionutricional. Aplicaciones informáticas.	Nutrición y Bromatología . Medicina. Pediatría. Medicina Preventiva y Salud Pública.
I	3º	Prácticas Profesionales	12	0	12	Aplicación práctica de los conocimientos nutricionales. Adquisición de habilidades y actitudes para trabajar en equipo en diferentes Servicios de Nutrición general y clínica, de individuos o colectividades.	Nutrición y Bromatología . Medicina. Pediatría. Cirugía. Enfermería. Medicina Preventiva y Salud Pública.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas	
				- por ciclo	<input type="text"/>
				- curso	<input type="text"/>
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Alimentación y Actividad Física	6	4	2	Implicaciones de la nutrición sobre el ejercicio físico y de éste en la nutrición. Ayudas ergogénicas y dopaje.	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Enfermería
Bebidas en la Alimentación Humana	6	4	2	Estudio de los diferentes tipos de bebidas y sus implicaciones gastro-nómicas, alimentarias y nutricionales.	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología . Enfermería
Alimentación en Geriatría	6	4	2	Fisiopatología del envejecimiento. Necesidades y valoración nutricional del anciano. Modificaciones dietéticas y dietoterápicas.	Nutrición y Bromatología. Enfermería. Medicina. Medicina Preventiva. Salud Pública.
Problemas Nutricionales del Mundo Desarrollado	6	4	2	Morbimortalidad nutricional. Estudio de patologías de alta prevalencia ligadas a los hábitos alimentarios	Nutrición y Bromatología . Medicina. Pediatría. Enfermería. Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico. Medicina Preventiva y Salud Pública.
Nutrición e Inmunología	6	4	2	Estudio de las interrelaciones entre nutrición e inmunidad.	Inmunología. Pediatría. Medicina. Nutrición y Bromatología.
Educación Nutricional	6	4	2	Planificación y estrategia de la Educación Nutricional en individuos y colectividades.	Nutrición y Bromatología . Psicología Básica. Medicina Preventiva y Salud Pública. Enfermería.

ANEXO3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: **VALLADOLID**

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. ENSEÑANZAS DE **PRIMER** CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) FACULTAD DE MEDICINA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL **184** CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	62,5					62,5
	2º	25	18	6	12		61
	3º	24,5	18	12	6		60,5
II CICLO							

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  NO (6).

6.  SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC  
Hasta cuatro créditos de la asignatura obligatoria "prácticas profesionales"

NO TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD de acuerdo a las normas actuales de la Universidad de Valladolid.

SI OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: \_\_\_\_\_ CRÉDITOS.

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) \_\_\_\_\_

7. AÑOS ACADEMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

1º CICLO  AÑOS

2º CICLO  AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO.

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	62,5	41,5	21
2º	61	33	16
3º	60,5	27,5	27

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Equivalencia de créditos: Cada crédito (teóricos y prácticos) equivale a 10 horas, salvo en la asignatura Prácticas Profesionales, en la que cada crédito son 20 horas.

**ORDENACIÓN TEMPORAL DEL APRENDIZAJE**

PRIMER CURSO CREDITOS TOTALES	TEORICOS	PRACTICOS	TOTALES
<b>ASIGNATURAS ANUALES</b>			
Estructura y Función del Cuerpo Humano	6	3	9
Bromatología y Tecnología de los Alimentos	8	4	12
Dietética	6	6	12
Nutrición	7	5	12
Bioquímica	6	1	7
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>			
Química Aplicada	4	2	6
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>			
Salud Pública	4,5	0	4,5
<b>SEGUNDO CURSO CREDITOS TOTALES</b>			<b>61</b>
<b>ASIGNATURAS ANUALES</b>			
Toxicología, Higiene y Seguridad Alimentaria	6	4	10
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>			
Patología Nutricional del Adulto	4	2	6
Microbiología y Parasitología de los Alimentos	4	2	6
Fisiopatología	4,5	0	4,5
Nutrición Comunitaria	4	2	6
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>			
Patología Nutricional del Niño	3,5	2,5	6
Economía y Gestión Alimentaria	3	1,5	4,5
Optativa	4	2	6
<b>LIBRE CONFIGURACION</b>			<b>12</b>

**TERCER CURSO  
CREDITOS TOTALES**

60,5

**ASIGNATURAS ANUALES**

	TEORICOS	PRACTICOS	TOTALES
Dietoterapia	6	3	9
Tecnología Culinaria	3	3,5	6,5
Prácticas Profesionales	0	12	12
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>			
Alimentación y Cultura Nutrición Aplicada	3	1,5	4,5
Optativa	3	3	6
<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>			
Deontología	4	2	6
Optativa	4,5	0	4,5
Optativa	4	2	6
<b>LIBRE CONFIGURACION</b>			<b>6</b>