

**Planificación de las enseñanzas****Estructura de las enseñanzas:****Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia.**

Total créditos ECTS:		240
Tipo de materia:	Formación básica	60
	Obligatorias	135
	Optativas	6
	Prácticas externas	30
	Trabajo fin de grado	9

**Explicación general de la planificación del plan de estudios.**

El Plan de Estudios para la obtención del “Grado en Nutrición Humana y Dietética” por la Universidad de Valladolid ha sido planificado de acuerdo a los requisitos establecidos en:

1. Resolución de 5 de febrero de 2009, de la Secretaría de Estado de Universidades
2. Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo (B.O.E. del 26 de marzo) del Ministerio de Ciencia e Innovación para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

El itinerario curricular se ha organizado en **6 Módulos** que a su vez se estructuran en **15 Materias** que reúnen un total de **37 asignaturas básicas y obligatorias** más **8 optativas** (a elegir 2 por el alumno entre las ofertadas). (Tablas 11-17).

Estructura general del Plan de Estudios de Grado en Nutrición Humana y Dietética

MODULO	ECTS	MATERIA	ECTS
I. FORMACIÓN BÁSICA	60 B	I. BASES y FUNDAMENTOS I	36 B
		II. BASES y FUNDAMENTOS II	12 B
		III. BASES y FUNDAMENTOS III	12 B
II. CIENCIAS de los ALIMENTOS	33 Ob 6 Op*	I. ALIMENTOS	24 Ob 3 Op*
		II. MICROBIOLOGIA, PARASITOLOGIA, TOXICOLOGIA	9 Ob 3 Op*
III. HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA y GESTIÓN de CALIDAD	18 Ob 3 Op*	I. HIGIENE y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6 Ob 3 Op*
		II. NORMALIZACIÓN y LEGISLACIÓN	6 Ob
		III. ECONOMIA y GESTIÓN de EMPRESAS ALIMENTARIAS	6 Ob
IV: CIENCIAS de la NUTRICIÓN, la DIETÉTICA y la SALUD	66 Ob 15 Op*	I. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y SALUD	24 Ob 12 Op*
		II. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y PATOLOGÍA	37,5 Ob 3 Op*
		III. DEONTOLOGÍA y BIOETICA	4,5 Ob
V. SALUD PÚBLICA y NUTRICIÓN COMUNITARIA	18 Ob	I. SALUD PUBLICA y NUTRICIÓN COMUNITARIA	13,5 Ob
		II. RESTAURACIÓN COLECTIVA	4,5 Ob
VI. PRACTICUM y TRABAJO de FIN de GRADO	39Ob	PRACTICUM	30 Ob
		TRABAJO de FIN de GRADO	9 Ob



Del total de los **240 ECTS**, se imparten 60 ECTS (25%) de materias básicas y 135 ECTS (56,25%) de materias obligatorias, incorporando un mínimo de optatividad (6 ECTS, 2,5%). La carga lectiva restante se reparte entre los 30 ECTS (12,5%) del Prácticum y los 9 ECTS (3,75%) del trabajo de fin de grado.

En el presente plan de estudios se plantea un mínimo de optatividad (6 ECTS), aumentando el peso relativo del bloque de contenidos obligatorios, y respetando el derecho del alumnado al reconocimiento de créditos por otras actividades (6 ECTS). Esta distribución, de acuerdo a la normativa, y considerando el perfil del Dietista-Nutricionista, permitirá garantizar una adecuada y completa formación teórica y práctica que capacite al estudiante para el futuro desempeño profesional.

### Estructura en Módulos del Plan de Estudios

#### Módulo I: FORMACIÓN BÁSICA

MATERIAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
<b>BASES y FUNDAMENTOS I</b>	36	BIOLOGIA	9
		QUIMICA APLICADA A LA NUTRICIÓN	6
		BIOQUIMICA	9
		FORMA, ESTRUCTURA Y FUNCION DEL CUERPO HUMANO I	6
		FORMA, ESTRUCTURA Y FUNCION DEL CUERPO HUMANO II	6
<b>BASES y FUNDAMENTOS II</b>	12	BIOESTADISTICA y EPIDEMIOLOGIA	6
		CIENCIAS DEL COMPORTAMIENTO Y COMUNICACION	6
<b>BASES y FUNDAMENTOS III</b>	12	ALIMENTACION Y CULTURA	6
		FUNDAMENTOS DE ALIMENTACIÓN y NUTRICIÓN	6

#### Módulo II: CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

MATERIAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
<b>I. ALIMENTOS</b>	24 Ob	BROMATOLOGÍA	7,5
		ANÁLISIS y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	6
		TECNICA DIETETICA	4,5
		TECNOLOGIA CULINARIA y GASTRONOMIA	6
	3 Op*	HISTORIA DE LA COCINA	3
<b>II. MICROBIOLOGIA, PARASITOLOGIA, TOXICOLOGIA</b>	9 Ob	MICROBIOLOGIA y PARASITOLOGIA	6
		TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3
	3 Op*	ENOLOGÍA	3

**Módulo III: HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA y GESTIÓN de CALIDAD**

MATERIAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
HIGIENE Y SEGURIDAD	6 Ob	HIGIENE y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6
	3 Op*	GESTIÓN de RIESGOS ALIMENTARIOS: BROTES y ALERTAS	3
NORMALIZACIÓN y LEGISLACIÓN	6 Ob	NORMALIZACIÓN y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	6
ECONOMIA y GESTIÓN ALIMENTARIA	6 Ob	ECONOMIA y GESTIÓN de EMPRESAS ALIMENTARIAS	6

**Módulo IV: CIENCIAS de la NUTRICIÓN, la DIETÉTICA y la SALUD**

MATERIAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
I. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y SALUD	24 Ob	EQUILIBRIO ENERGÉTICO y VALORACIÓN del ESTADO NUTRICIONAL	6
		DIETETICA	6
		ALIMENTACIÓN y NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL	6
		ALIMENTACIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA y DEPORTE	3
		NUTRICION Y SISTEMA INMUNE	3
	12 Op*	FITOQUIMICOS	3
		NUTRICIÓN, AYUDAS ERGOGÉNICAS y DOPAJE	3
		INGLÉS PARA DIETISTAS-NUTRICIONISTAS	3
		ALEMÁN PARA DIETISTAS-NUTRICIONISTAS	3
II. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y PATOLOGÍA	37,5 Ob	FISIOPATOLOGÍA	4,5
		NUTRICION y PATOLOGÍA DEL NIÑO	7,5
		NUTRICIÓN y PATOLOGÍA DEL ADULTO Y DEL ANCIANO	9
		DIETOTERAPIA	6
		FARMACOLOGÍA y NUTRICIÓN	3
		SOPORTE NUTRICIONAL Y UNIDADES DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA.	4,5
	3 Op*	OBESIDAD INFANTIL	3
III. DEONTOLOGÍA	4,5 Ob	DEONTOLOGÍA Y BIOETICA	4,5

**Módulo V: SALUD PÚBLICA y NUTRICIÓN COMUNITARIA**

MATERIAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
I. SALUD PUBLICA y NUTRICIÓN COMUNITARIA	13,5	SALUD PUBLICA y NUTRICIÓN	7,5
		NUTRICIÓN COMUNITARIA	6
II. RESTAURACIÓN COLECTIVA	4,5	RESTAURACIÓN COLECTIVA	4,5



**Módulo VI: PRACTICUM y TRABAJO de FIN de GRADO**

MATERIAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
I. PRACTICUM	30	PRACTICUM I	6
		PRACTICUM II	12
		PRACTICUM III	12
II. TRABAJO FIN DE GRADO	9	TRABAJO FIN DE GRADO	9

**c. Organización temporal por semestres y carácter de las materias.**

En las siguientes tablas (tablas 28 a 36) se detalla la organización temporal de los módulos, materias y asignaturas que configuran el Plan de Estudios.

Distribución temporal de los módulos

Distribución en cursos académicos

	MI	MII	MIII	MIV	MV	MVI
1ºC						
2ºC						
3ºC						
4ºC						

Distribución en semestres

SEMESTRES	1º CURSO 60 ECTS	2º CURSO 60 ECTS	3º CURSO 60 ECTS	4º CURSO 60 ECTS
1º SEMESTRE 30 ECTS				
2º SEMESTRE 30 ECTS				

\* Leyenda:

MI de FORMACIÓN BASICA	
MII de CIENCIAS de los ALIMENTOS	
MIII de HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA y GESTIÓN de la CALIDAD	
MIV de CIENCIAS de la NUTRICIÓN, la DIETÉTICA y la SALUD	
MV de SALUD PÚBLICA y NUTRICIÓN COMUNITARIA	
M VI PRACTICUM y TRABAJO de FIN de GRADO	

Organización temporal de las asignaturas (cuatro cursos de la titulación)



SEMESTRES	1º CURSO 60 ECTS	2º CURSO 60 ECTS	3º CURSO 60 ECTS	4º CURSO 60 ECTS
1º SEMESTRE 30 ECTS	B Q BQ [3ECTS] EF I FAN	B r TD EVEN NL TXA OP 1	Fp EGA TCG DT SPN	Pr I; Pr II; Pr III DB RC IN NAF NSI OP 2 TFG
2º SEMESTRE 30 ECTS	EF II BE CC BQ [6ECTS] AAC	D MPA HSA TA CV	PNN PNA NC SN FN	Pr I; Pr II; Pr III TFG



**Organización temporal y carácter de las materias del módulo I (de Formación Básica)**

Primer curso			Total créditos ECTS: <b>60</b>						
MODULO	MATERIA	Créd.	Asignatura	Crd.	Carácter				Temporalización
MI	BASES y FUNDAMENTOS I	36	BIOQUIMICA	9	FB				1º y 2º SEMESTRE
			BIOLOGIA	9	FB				1º SEMESTRE
			QUIMICA APLICADA A LA NUTRICIÓN	6	FB				1º SEMESTRE
			FORMA, ESTRUCTURA y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO I	6	FB				1º SEMESTRE
			FORMA, ESTRUCTURA y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO II	6	FB				2º SEMESTRE
	BASES y FUNDAMENTOS II	12	BIOESTADISTICA y EPIDEMIOLOGIA	6	FB				2º SEMESTRE
			CIENCIAS DEL COMPORTAMIENTO y COMUNICACIÓN	6	FB				2º SEMESTRE
			FUNDAMENTOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	6	FB				1º SEMESTRE
	BASES y FUNDAMENTOS III	12	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6	FB				2º SEMESTRE

**Organización temporal y carácter de las materias del módulo II (Ciencias de los Alimentos)**

Segundo curso			Total créditos ECTS: <b>60</b>						
MODULO	MATERIA	Créd.	Asignatura	Crd.	Carácter				Temporalización
MII	ALIMENTOS	18 (24)*	BROMATOLOGIA	7,5		OB			3º SEMESTRE
			TECNICA DIETETICA	4,5		OB			3º SEMESTRE
			ANALISIS y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	6		OB			4º SEMESTRE
	MICROBIOLOGÍA, PARASITOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	9	TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3		OB			3º SEMESTRE
			MICROBIOLOGIA y PARASITOLOGIA	6		OB			4º SEMESTRE
MIII	HIGIENE, SEGURIDAD y CALIDAD	12 (18)*	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	6		OB			3º SEMESTRE
			HIGIENE y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6		OB			4º SEMESTRE
			EQUILIBRIO ENERGÉTICO y VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	6		OB			3º SEMESTRE
			DIETETICA	6		OB			4º SEMESTRE
			ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL	6		OB			4º SEMESTRE
			OPTATIVA	3		OP			3º SEMESTRE

**Organización temporal y carácter de las materias del módulo III (Higiene, Seguridad Alimentaria y Control de Calidad).**

Tercer curso				Total créditos ECTS: <b>60</b>				
MODULO	MATERIA	Créd.	Asignatura	Crd.	Carácter			Temporalización
MII	ALIMENTOS	6 (24)*	TECNOLOGIA CULINARIA y GASTRONOMIA	6	OB			5º SEMESTRE
MIII	HIGIENE, SEGURIDAD y CALIDAD	6 (18)*	ECONOMIA y GESTIÓN de EMPRESAS ALIMENTARIAS	6	OB			5º SEMESTRE
MIV	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y PATOLOGIA	34,5 (37,5)	FISIOPATOLOGIA	4,5	OB			5º SEMESTRE
			DIETOTERAPIA	6	OB			5º SEMESTRE
			PATOLOGÍA NUTRICIONAL DEL ADULTO y ANCIANO	9	OB			6º SEMESTRE
			PATOLOGÍA NUTRICIONAL DEL NIÑO	7,5	OB			6º SEMESTRE
			SOPORTE NUTRICIONAL y UNIDADES DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA	4,5	OB			6º SEMESTRE
			FARMACOLOGIA y NUTRICIÓN	3	OB			6º SEMESTRE
MV	SALUD PUBLICA y NUTRICIÓN COMUNITARIA	13,5 (18)*	SALUD PUBLICA y NUTRICIÓN	7,5	OB			5º SEMESTRE
			NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	OB			6º SEMESTRE

**Organización temporal y carácter de las materias del módulo IV (Ciencias de la Nutrición, Dietética y Salud)**

Cuarto curso				Total créditos ECTS: <b>60</b>				
MÓDULO	MATERIA	Créd.	Asignatura	Crd.	Carácter			Temporalización
MIV	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y SALUD	6(24)*	ALIMENTACIÓN, ACTIVIDAD FISICA y DEPORTE	3	OB			7º SEMESTRE
			NUTRICIÓN y SISTEMA INMUNE	3	OB			7º SEMESTRE
	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y PATOLOGÍAS	3 (37,5)	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	3	OB			7º SEMESTRE
	DEONTOLOGÍA	4,5	DEONTOLOGÍA y BIOÉTICA	4,5	OB			7º SEMESTRE
MV	RESTAURACIÓN COLECTIVA	4,5	RESTAURACIÓN COLECTIVA	4,5	OB			7º SEMESTRE
MVI	PRACTICUM	30	PRACTICUM I	6			PE	7º y 8º SEMESTRE
			PRACTICUM II	12				7º y 8º SEMESTRE
			PRACTICUM III	12			PE	7º y 8º SEMESTRE
	TRABAJO FIN DE GRADO	9	TRABAJO FIN DE GRADO	9			TF	7º y 8º SEMESTRE



OPTATIVAS									
MII	ALIMENTOS	6	ENOLOGÍA	3			OP		3º SEMESTRE
			HISTORIA DE LA COCINA	3			OP		3º SEMESTRE
MIII	HIGIENE, SEGURIDAD y CALIDAD	3	GESTIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS: BROTES y ALERTAS	3			OP		7º SEMESTRE
MIV	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y SALUD	12	FITOQUIMICOS	3			OP		3º SEMESTRE
			NUTRICIÓN, AYUDAS ERGOGÉNICAS y DOPAJE	3			OP		7º SEMESTRE
			ALEMÁN PARA DIETISTAS-NUTRICIONISTAS	3			OP		3º SEMESTRE
			INGLÉS PARA DIETISTAS-NUTRICIONISTAS	3			OP		3º SEMESTRE
	ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN y PATOLOGÍA	3	OBESIDAD INFANTIL	3			OP		7º SEMESTRE