

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**8782** *Resolución de 24 de mayo de 2019, de la Universidad de Alicante, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

Visto el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, de fecha 29 de abril de 2019, relativo a la modificación del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Este Rectorado, 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, ha resuelto publicar el actual plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Grado en Nutrición Humana y Dietética, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta Resolución.

Alicante, 24 de mayo de 2019.–El Rector, Manuel Palomar Sanz.

#### ANEXO

#### Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

*Rama de Ciencias de la Salud*

Estructura de las enseñanzas

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica.	60
Obligatorias.	138
Optativas.	12
Practicum.	24
Trabajo fin de grado.	6
Total.	240

Tabla 2. Esquema del plan de estudios

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Primer curso			
Alimentación Y Cultura.	Alimentación y Cultura.	6	Básica.
Anatomía Humana.	Anatomía.	6	Básica.
Biología.	Biología.	6	Básica.
Bioquímica.	Bioquímica.	6	Básica.
Estadística.	Bioestadística.	6	Básica.

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Fisiología.	Fisiología I.	6	Básica.
Introducción a las Ciencias de la Salud.	Introducción a las Ciencias de la Salud.	6	Básica.
Psicología.	Psicología.	6	Básica.
Química.	Química Aplicada.	6	Básica.
	Fundamentos de Alimentación y Nutrición.	6	Obligatoria.
Segundo curso			
Fisiología.	Fisiología II.	6	Básica.
	Alimentación en el Ciclo Vital.	6	Obligatoria.
	Bromatología Descriptiva.	6	Obligatoria.
	Ciencia y Tecnología Culinaria.	6	Obligatoria.
	Fisiopatología.	6	Obligatoria.
	Higiene de los Alimentos.	6	Obligatoria.
	Riesgos Químicos de los Alimentos.	6	Obligatoria.
	Tecnología de los Alimentos.	6	Obligatoria.
	Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional.	6	Obligatoria.
	Elaboración y Planificación Dietética.	6	Obligatoria.
Tercer curso			
	Farmacología.	6	Obligatoria.
	Nutrición Clínica Infantil.	6	Obligatoria.
	Trastornos del Comportamiento Alimentario.	6	Obligatoria.
	Nutrición Comunitaria.	6	Obligatoria.
	Salud Pública.	6	Obligatoria.
	Epidemiología Nutricional.	6	Obligatoria.
	Gestión de la Calidad.	6	Obligatoria.
	Riesgos Biológicos De Los Alimentos.	6	Obligatoria.
	Dietoterapia I.	6	Obligatoria.
	Dietoterapia II.	6	Obligatoria.
Cuarto curso			
	Bioética y Derecho.	6	Obligatoria.
	Educación Alimentaria.	6	Obligatoria.
	Metodología de la Investigación y Práctica Basada en la Evidencia.	6	Obligatoria.
	Prácticum de Educación Alimentaria.	6	Obligatoria.
	Prácticum de Nutrición Clínica.	12	Obligatoria.
	Prácticum de Nutrición Comunitaria.	6	Obligatoria.
	Trabajo fin de Grado.	6	Obligatoria.
	Cineantropometría y Composición Corporal.	6	Optativa.

Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
	Control de Peso, Imagen Corporal y Calidad de Vida.	6	Optativa.
	Fármacos Naturales y Fitoterapia.	6	Optativa.
	Gastronomía, Tradiciones Culinarias y Salud.	6	Optativa.
	Nutrición en la Actividad Física y Deporte.	6	Optativa.
	Nutrición y Dietética en Personas con Discapacidad Física y Psíquica, Enfermedades Raras y otras Situaciones Especiales.	6	Optativa.
	Planificación Dietética Deportiva.	6	Optativa.

Para más información sobre este plan de estudios, se puede consultar la página Web de la Universidad de Alicante: <http://www.ua.es>.