

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (2022-23)

Código: C352	Fecha de aprobación: 12/06/2019	Precio: 18 Créditos en 1ª matrícula
Créditos: 240	Título: Grado	

RAMA

Ciencias de la Salud

PLAN

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

TIPO DE ENSEÑANZA

Presencial

CENTROS DONDE SE IMPARTE

Facultad de Ciencias de la Salud

ESTUDIO IMPARTIDO CONJUNTAMENTE CON

Solo se imparte en esta universidad

FECHAS DE EXAMEN

[Acceda al listado de fechas de examen para esta titulación.](#)

PLAN DE ESTUDIOS OFERTADO EN EL CURSO 2022-23

Nodo inicial:

Leyenda: No ofertada Sin docencia

PRIMER CURSO

FORMACIÓN BÁSICA

60 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
1	BÁSICA	6	27501 - ANATOMÍA
1	BÁSICA	6	27502 - BIOLOGÍA
1	BÁSICA	6	27503 - QUÍMICA APLICADA
1	BÁSICA	6	27504 - INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD
1	BÁSICA	6	27505 - ALIMENTACIÓN Y CULTURA
1	BÁSICA	6	27506 - FISIOLÓGIA I
1	BÁSICA	6	27507 - BIOQUÍMICA
1	BÁSICA	6	27508 - PSICOLOGÍA
1	BÁSICA	6	27509 - BIOESTADÍSTICA
1	BÁSICA	6	27510 - TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL

CURSO DE ADAPTACIÓN PARA DIPLOMADOS/AS EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

ASIGNATURAS DEL CURSO DE ADAPTACIÓN

57 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
3	OBLIGATORIA	9	27523 - PRÁCTICUM DE NUTRICIÓN CLÍNICA
3	OBLIGATORIA	6	27526 - PRÁCTICUM DE NUTRICIÓN COMUNITARIA
4	OBLIGATORIA	9	27539 - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA
4	OBLIGATORIA	6	27541 - PRÁCTICUM DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA
4	OPTATIVA	6	27542 - CONTROL QUÍMICO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
4	OPTATIVA	6	27544 - CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS
4	OPTATIVA	6	27545 - DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS
4	TRABAJO FIN DE GRADO	9	27543 - TRABAJO FIN DE GRADO

OPTATIVAS

Superado este bloque se obtiene
GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

SEGUNDO CURSO

OBLIGATORIAS

60 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
2	OBLIGATORIA	9	27511 - HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
2	OBLIGATORIA	7,50	27512 - FISIOLÓGIA NUTRICIONAL Y FISIOPATOLOGÍA
2	OBLIGATORIA	6	27513 - BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA
2	OBLIGATORIA	7,50	27514 - FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
2	OBLIGATORIA	6	27515 - CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA
2	OBLIGATORIA	6	27516 - TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
2	OBLIGATORIA	6	27517 - GESTIÓN DE LA CALIDAD
2	OBLIGATORIA	6	27518 - RIESGOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS
2	OBLIGATORIA	6	27519 - ALIMENTACIÓN EN EL CICLO VITAL

TERCER CURSO

OBLIGATORIAS

60 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
3	OBLIGATORIA	9	27520 - DIETOTERAPIA Y FARMACOLOGÍA
3	OBLIGATORIA	6	27521 - NUTRICIÓN CLÍNICA INFANTIL
3	OBLIGATORIA	6	27522 - DIETOTERAPIA II
3	OBLIGATORIA	9	27523 - PRÁCTICUM DE NUTRICIÓN CLÍNICA
3	OBLIGATORIA	6	27524 - TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO
3	OBLIGATORIA	6	27525 - NUTRICIÓN COMUNITARIA
3	OBLIGATORIA	6	27526 - PRÁCTICUM DE NUTRICIÓN COMUNITARIA
3	OBLIGATORIA	6	27527 - SALUD PÚBLICA
3	OBLIGATORIA	6	27528 - EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL

CUARTO CURSO

OBLIGATORIAS

36 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
-------	--------	----------	------------

4	OBLIGATORIA	6	27529 - BIOÉTICA Y DERECHO
4	OBLIGATORIA	9	27539 - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA
4	OBLIGATORIA	6	27540 - EDUCACIÓN ALIMENTARIA
4	OBLIGATORIA	6	27541 - PRÁCTICUM DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA
4	TRABAJO FIN DE GRADO	9	27543 - TRABAJO FIN DE GRADO

OPTATIVAS

24 créditos

OPTATIVAS ITINERARIO 1

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27532 - NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE
4	OPTATIVA	6	27533 - PLANIFICACIÓN DIETÉTICA DEPORTIVA
4	OPTATIVA	6	27534 - CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL

OPTATIVAS ITINERARIO 2

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27530 - TRANSICIONES ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES
4	OPTATIVA	6	27535 - GASTRONOMÍA, TRADICIONES CULINARIAS Y SALUD
4	OPTATIVA	6	27536 - PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y CONSUMO RESPONSABLE

OPTATIVAS ITINERARIO 4

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27542 - CONTROL QUÍMICO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
4	OPTATIVA	6	27544 - CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS
4	OPTATIVA	6	27545 - DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

OPTATIVAS ITINERARIO 3

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27531 - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN PERSONAS CON DISCAPACIDAD FÍSICA Y PSÍQUICA, ENFERMEDADES RARAS Y OTRAS SIT
4	OPTATIVA	6	27537 - CONTROL DE PESO, IMAGEN CORPORAL Y CALIDAD DE VIDA
4	OPTATIVA	6	27538 - FÁRMACOS NATURALES Y FITOTERAPIA

IDIOMA

Superado este bloque se obtiene
GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

ITINERARIO 1. NUTRICIÓN EN EL DEPORTE

OPTATIVAS

18 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27532 - NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE
4	OPTATIVA	6	27533 - PLANIFICACIÓN DIETÉTICA DEPORTIVA
4	OPTATIVA	6	27534 - CINEANTROPOMETRÍA Y COMPOSICIÓN CORPORAL

Superado este bloque se obtiene
ITINERARIO 1. NUTRICIÓN EN E DEPORTE

ITINERARIO 2. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y POBLACIÓN

OPTATIVAS

18 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27530 - TRANSICIONES ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES
4	OPTATIVA	6	27535 - GASTRONOMÍA, TRADICIONES CULINARIAS Y SALUD
4	OPTATIVA	6	27536 - PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y CONSUMO RESPONSABLE

Superado este bloque se obtiene
ITINERARIO 2. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y POBLACIÓN

ITINERARIO 4. CALIDAD DE ALIMENTOS

OPTATIVAS

18 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
4	OPTATIVA	6	27542 - CONTROL QUÍMICO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
4	OPTATIVA	6	27544 - CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS
4	OPTATIVA	6	27545 - DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Superado este bloque se obtiene
ITINERARIO 4. CALIDAD DE ALIMENTOS

ITINERARIO 3. NUEVAS DEMANDAS EN NUTRICIÓN Y SITUACIONES ESPECIALES

OPTATIVAS

18 créditos

Curso	Título	Créditos	Asignatura
-------	--------	----------	------------

4	OPTATIVA	6	27531 - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN PERSONAS CON DISCAPACIDAD FÍSICA Y PSÍQUICA, ENFERMEDADES RARAS Y OTRAS SIT
4	OPTATIVA	6	27537 - CONTROL DE PESO, IMAGEN CORPORAL Y CALIDAD DE VIDA
4	OPTATIVA	6	27538 - FÁRMACOS NATURALES Y FITOTERAPIA

Superado este bloque se obtiene

ITINERARIO 3. NUEVAS DEMANDAS EN NUTRICIÓN Y SITUACIONES ESPECIALES

OBJETIVOS DEL TÍTULO

Los objetivos se recogen en la orden ministerial que regula la titulación Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista son:

A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.

5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.

8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.

12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.

19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
22. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.

23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
 24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.
- G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.
25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
 26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
 27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
 28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.
29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO (CG):

Módulo de formación básica

- 1: Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- 2: Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- 3: Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
- 4: Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.
- 5: Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- 6: Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- 7: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- 8: Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- 9: Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- 10: Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

Módulo de ciencias de los alimentos

- 11: Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- 12: Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- 13: Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- 14: Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- 15: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- 16: Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- 17: Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.

Módulo de higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad

- 18: Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.
- 19: Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- 20: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- 21: Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- 22: Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
- 23: Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- 24: Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- 25: Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

Módulo de la nutrición, la dietética y la salud

- 26: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- 27: Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.
- 28: Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- 29: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- 30: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- 31: Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- 32: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- 33: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- 34: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- 35: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- 36: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- 37: Interpretar una historia clínica.
- 38: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- 39: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

- 40:Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- 41:Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- 42:Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- 43:Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- 44:Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- 45:Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- 46:Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- 47:Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- 48:Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- 49:Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- 50:Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietistanutricionista.
- 51:Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietistanutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Módulo de salud pública y nutrición comunitaria

- 52:Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.
- 53:Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- 54:Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- 55:Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- 56:Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.
- 57:Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.

Módulo de practicum

- 58:Prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.

Módulo Trabajo Fin de Grado

- 59:Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (CE)

- E1:Conocer la anatomía del cuerpo humano en las distintas etapas de la vida.
- E2:Conocer las bases anatómicas de la antropometría.
- E3:Conocer y manejar material y técnicas básicas de laboratorio en Anatomía humana.
- E4:Establecer relaciones entre las propiedades de las sustancias y su composición química.
- E5:Adquirir conocimientos básicos sobre las transformaciones químicas: Estequiometría, termoquímica, termodinámica y equilibrio.
- E6:Conocer las propiedades más relevantes del agua y su importancia a nivel químico y bioquímico, así como de las disoluciones y coloides.
- E7:Conocer los fundamentos de la cinética química.
- E8:Comprender y caracterizar los principales tipos de reacciones químicas (ácido-base, oxidación-reducción, etc.) así como sus principales aplicaciones.
- E9:Resolver problemas cualitativos y cuantitativos sobre aspectos fundamentales y aplicados de la química.
- E10:Adquirir habilidades prácticas de experimentación, incluyendo el manejo correcto de reactivos e instrumentación química, así como la valoración de riesgos en el trabajo de laboratorio la y gestión adecuada de residuos.
- E11:Analizar e interpretar los resultados de la experimentación en el laboratorio, relacionándolos con las propiedades y reactividad de los compuestos orgánicos e inorgánicos.
- E12:Realizar la comunicación de manera efectiva, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- E13:Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- E14:Tener capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- E15:Reconocer los elementos esenciales de la profesión Dietista-Nutricionista y desarrollar la profesión con respecto a otros profesionales de la salud.
- E16:Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de la alimentación.
- E17:Identificar los procesos psicológicos básicos relacionados con el comportamiento alimentario.
- E18:Integrar los conocimientos psicológicos aprendidos, en el contexto alimentario-nutricional, a fin de ser utilizados en la práctica profesional optimizando la gestión de recursos en la atención de pacientes, familias y/o grupos humanos.
- E19:Disponer de estrategias y habilidades psicosociales que permitan la promoción de un mayor bienestar y calidad vida en el contexto nutricional.
- E20:Basar las intervenciones de los profesionales de las Ciencias de la Salud en la evidencia científica y en los medios disponibles.

- E21: Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científico, técnico y de calidad.
- E22: Conocer los sistemas de información sanitaria.
- E23: Aplicar los métodos y procedimientos necesarios en su ámbito para identificar los problemas de salud.
- E24: Plantear la secuencia global para el estudio cuantitativo y estadístico del estado nutricional y de salud de una población.
- E25: Analizar los datos estadísticos referidos a estudios poblacionales.
- E26: Utilizar los recursos informáticos para el análisis de cuestionarios y otras herramientas de evaluación del estado nutricional y de salud de una población.
- E27: Interpretar y comunicar los resultados de los estudios nutricionales.
- E28: Establecer una relación empática y respetuosa con el paciente/usuario/cliente, acorde con la situación de la persona, problema de salud y etapa del desarrollo. Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con pacientes/usuarios/clientes, familias y grupos sociales, así como la expresión de sus preocupaciones e intereses.
- E29: Desarrollar la profesión desde la perspectiva centrada en el paciente/usuario/cliente.
- E30: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- E31: Conocer las estrategias de entrevista y de consejo para diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en dietética y nutrición.
- E32: Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación.
- E33: Reconocer los objetivos y particularidades de la producción industrial de alimentos.
- E34: Conocer los principales efectos de la aplicación del calor y la humedad causa sobre las propiedades nutritivas y organolépticas de los alimentos asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.
- E35: Utilizar la ciencia para explicar algunos de los fenómenos que ocurren en cocina.
- E36: Conocer las distintas fuentes (bibliográficas, Internet, etc.) de conocimiento relacionadas con la ciencia y tecnología de alimentos.
- E37: Adquirir conocimientos básicos sobre toxicología y el fenómeno tóxico.
- E38: Conocer las principales bases datos y fuentes de información sobre las propiedades toxicológicas de sustancias químicas.
- E39: Identificar los distintos tipos de sustancias tóxicas presentes en los alimentos y sus riesgos.
- E40: Evaluar la exposición a través de la dieta a una determinada sustancia química.
- E41: Conocer, comprender y aplicar el proceso de evaluación de los riesgos tóxicos de las sustancias químicas.
- E42: Aplicar el Proceso Administrativo como herramienta de gestión en un Servicio de Dietética y Nutrición.
- E43: Adquirir las habilidades pertinentes para trabajar en equipo como unidad en las que se estructura de forma uni o multidisciplinar los profesionales y demás personal, relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamientos en Dietética y Nutrición.
- E44: Conocer aquellos aspectos básicos del Sistema Sanitario Español relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente aquellos que están relacionados con factores nutricionales.
- E45: Conocer que canales de comunicación interna o externa, deben implantarse en toda organización para que el Servicio de Nutrición logre el objetivo de que todos los profesionales conozcan sus proyectos.
- E46: Conocer los sistemas de Acreditación de implantación de Circuitos de Calidad.
- E47: Diferenciar entre Calidad Real y Calidad Percibida.
- E48: Identificar y discriminar a nivel clínico-diagnóstico los distintos trastornos del comportamiento alimentario.
- E49: Identificar, desde una perspectiva biopsicosocial integradora, las variables relacionadas con los trastornos del comportamiento alimentario.
- E50: Disponer de los conocimientos psicológicos necesarios para actuar de forma precisa y fiable en la prevención, detección, valoración, diagnóstico y tratamiento multidisciplinar de los trastornos del comportamiento alimentario.
- E51: Desarrollar una visión empática y receptiva con el paciente y su entorno a la hora de abordar el tratamiento de posibles desórdenes alimentarios.
- E52: Adquirir la formación básica para la actividad investigadora siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- E53: Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- E54: Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.
- E55: Conocer los sistemas de información sanitaria.
- E56: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- E57: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- E58: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- E59: Desarrollar las habilidades personales necesarias para realizar intervenciones de educación nutricional de modo óptimo.
- E60: Diseñar, planificar, y ejecutar un programa de educación dietético-nutricional tanto en individuos sanos como enfermos, aplicando los métodos de recuperación de la información, las habilidades de comunicación y las tecnologías de la información y comunicación de un modo crítico y efectivo.
- E61: Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los alimentos para analizar, en una situación real, las modificaciones que sufren los alimentos y productos alimenticios, como consecuencia de los procesos tecnológicos, culinarios y de los sistemas de producción, elaboración, transformación y conservación, y que pueden afectar a su

composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad y sus características organolépticas.

- E62:Aplicar los conocimientos de las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud para diseñar y llevar a cabo, en una situación real, tanto en individuos sanos como enfermos, y teniendo en cuenta las condiciones inherentes al ciclo vital, el protocolo de evaluación dietética del estado nutricional, la interpretación del diagnóstico nutricional, la evaluación de los aspectos nutricionales de una historia clínica y el plan de actuación dietética.
- E63:Aplicar los conocimientos de la Epidemiología Nutricional, la Salud Pública y la Nutrición Comunitaria para diseñar y planificar programas de intervención en alimentación y nutrición, que incorporen actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida.
- E64:Diseñar y planificar un protocolo de investigación en materia sanitaria, nutricional y dietética, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de investigación, y adquiriendo capacidad para el análisis crítico del pensamiento científico.
- E65:Conocer las propiedades más relevantes del agua y su importancia a nivel bioquímico como disolvente universal y como reactivo.
- E66:Conocer la estructura y función de las diferentes biomoléculas y comprender su función en los procesos biológicos.
- E67:Reconocer y valorar los procesos bioquímicos en la nutrición.
- E68:Conocer el diseño general del metabolismo celular, los principales mecanismos de regulación, los principios de la termodinámica y sus aplicaciones en bioenergética, la forma de obtención de energía y las transformaciones que ocurren en las vías del metabolismo intermediario.
- E69:Conocer los principios de la catálisis enzimática, el uso de cofactores y coenzimas y su relación con vitaminas como precursores.
- E70:Analizar e interpretar los resultados de la experimentación en el laboratorio, relacionándolos con las propiedades y reactividad de las biomoléculas.
- E71:Adquirir habilidades prácticas de experimentación, incluyendo el manejo correcto de reactivos bioquímicos, muestras biológicas e instrumentación, así como la valoración de riesgos en el trabajo de laboratorio y gestión adecuada de residuos biológicos.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES ESPECÍFICAS DE TITULACIÓN:

Competencias en un idioma extranjero

- CT1:Leer y comprender textos en un idioma extranjero.

Competencias informáticas e informacionales

- CT2:Demostrar destrezas y habilidades en informática y sistemas informacionales.

Competencias en comunicación oral y escrita

- CT3:Demostrar habilidades en comunicación oral y escrita.

- [Estructura por créditos](#)
- [Distribución de créditos por tipo de materia](#)
- [Explicación general del plan de estudios](#)
- [Relación de asignaturas optativas e itinerarios](#)

ESTRUCTURA POR CRÉDITOS

El Grado en Nutrición Humana y Dietética se organiza en asignaturas semestrales de 6 , 7.5 y 9 créditos europeos ECTS cada una. En concreto, los estudiantes deberán cursar en cada semestre 30 créditos alcanzando, de este modo, los 60 créditos por curso académico y un total de 240 créditos en cuatro cursos académicos.

Para facilitar la posibilidad de compatibilizar los estudios con otras actividades se establece la posibilidad de que el alumnado pueda ser estudiante a tiempo parcial, cursando 30 ECTS por curso académico.

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS POR TIPO DE MATERIA

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	126
Optativas	24
Prácticas tuteladas/clínicas	21
Trabajo fin de grado	9
Créditos totales	240

EXPLICACIÓN GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

En primer curso se incluyen aquellas materias de formación básica en Ciencias de la Salud relacionadas con la Nutrición Humana. Al cursarlas el estudiante adquiere competencias del módulo de formación básica de la orden CIN/730/2009 de 18 de marzo, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista. Se diseña de acuerdo a la legislación vigente que incluye 36 ECTS de rama Ciencias de la salud, integrado por las materias Anatomía humana, Biología, Estadística, Fisiología, Bioquímica y Psicología; 6 créditos de otra rama (Ciencias) y los 18 ECTS restantes hasta 60 básicos se completan con materias diseñadas por los proponentes con la siguiente justificación:

Introducción a las ciencias de la salud

La incorporación de una materia como la de *introducción a las ciencias de la salud*, permite situar al futuro graduado en nutrición humana y dietética en su marco natural de las ciencias de la salud. Además de familiarizarlo, desde el método diacrónico, con los presupuestos conceptuales y metodológicos que permiten el abordaje del binomio salud-enfermedad, y establecer una conexión entre la nutrición humana y la dietética y el resto de disciplinas y especialidades que conforman las ciencias de la salud, se desarrollan una serie de competencias encaminadas a proporcionar a los alumnos las herramientas adecuadas para abordar los problemas de naturaleza terminológica que presenta el lenguaje de las ciencias de la salud, o desarrollar el proceso de producción, difusión y recuperación de la información científica. Desde su condición de materia introductoria, a través de la asignatura que la conforma, se desarrollan competencias de naturaleza transversal que pueden ayudar al alumno, como ocurre con las técnicas de trabajo científico, en el desarrollo de actividades y competencias contempladas a lo largo del plan de estudios por otras materias.

Alimentación y cultura

La materia de *alimentación y cultura*, desde su condición de introductoria, permite al futuro graduado en nutrición humana y dietética comprender y analizar los diferentes aspectos que encierra el binomio alimentación y cultura, dentro de una perspectiva amplia y enriquecedora que integre a partir de la visión histórica, las dimensiones, antropológicas y sociales, que complementan la visión más biologicista del problema. A través del análisis de la evolución histórica de las estrategias alimentarias y sus condicionantes, y de los significados sociales y culturales de los alimentos, el alumno podrá situar los conocimientos propios de una disciplina como la nutrición humana y la dietética en los contextos socioculturales e históricos en los que tendrán que aplicar sus habilidades como futuros profesionales, sin olvidar la condición de factores determinantes del binomio alimentación-nutrición, que cabe otorgar a todos aquellos condicionantes.

Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional

La comunicación con el paciente y la familia es una de las dimensiones fundamentales de la satisfacción con la atención sanitaria. Sistemáticamente este aspecto es uno de los más deficientemente valorados en los estudios sobre la percepción de la calidad de la

asistencia sanitaria.

Siendo la satisfacción con la comunicación un resultado final por sí mismo, la literatura científica ha mostrado sistemáticamente que ésta es un determinante esencial de la adherencia del paciente a las recomendaciones de salud y que mejora la intuición y el diagnóstico clínico.

Esta materia, como optativa, se imparte desde hace años en la titulación de Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Alicante y cuenta con una gran aceptación por parte de los alumnos, quienes han recomendado que con la reforma pasara a ser una materia obligatoria. En ella se potencian actitudes y habilidades de entrevista y comunicación que se consolidan en los cursos posteriores.

En segundo curso el estudiante profundizará en el conocimiento y manejo de los alimentos, ingredientes y productos alimentarios. También se abordará su procesado y transformación, su seguridad y control de riesgos y la gestión de calidad de todo el proceso, con el fin de proteger al consumidor. Al final de 2º curso se inicia al alumno en las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, únicamente en el individuo sano, introduciendo al alumno en el conocimiento de los requerimientos nutricionales a lo largo del ciclo vital e identificando las bases de una alimentación saludable. Al inicio del tercer curso, se continúa con materias relacionadas con las Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud. Se abordarán las situaciones nutricionales en casos específicos, profundizando en el abordaje dietético de los problemas de salud y en el conocimiento de la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. El alumno perfilará su título el último año. Se le proveerá de dos herramientas básicas de integración de competencias: los fundamentos que le permiten sustentar su práctica en la evidencia científica y los instrumentos de intervención sobre la salud de la población a través de la educación nutricional. También se abordará el conocimiento de los límites legales y éticos de la práctica dietética. Finalizando ya sus estudios, el alumno tiene ya el nivel de maduración suficiente para optar entre las distintas materias de la oferta optativa, profundizando en los distintos escenarios nutricionales. La oferta optativa se ha estructurado en cuatro itinerarios de tres asignaturas cada uno: nutrición en el deporte, calidad de alimentos, alimentación, nutrición y población, y por último, nuevas demandas en nutrición y situaciones especiales.

Los 6 créditos ECTS optativos restantes serán elegidos entre las asignaturas correspondientes a algunos de los itinerarios no elegidos.

Todas estas materias, permitirán al alumno, finalmente, elaborar su proyecto fin de grado, favoreciendo la integración de conocimientos, habilidades y actitudes. Previamente a la evaluación del trabajo de fin de grado, el estudiante debe acreditar las competencias en un idioma extranjero. Entre otras formas de acreditación, en la Universidad de Alicante se considera necesario superar como mínimo, el nivel B1 del Marco de Referencia Europea para las lenguas modernas, que podrá ser elevado en el futuro.

RELACIÓN DE ASIGNATURAS OPTATIVAS E ITINERARIOS

La oferta optativa se ha estructurado en cuatro itinerarios de tres asignaturas cada uno: nutrición en el deporte, calidad de alimentos, alimentación, nutrición y población, y por último, nuevas demandas en nutrición y situaciones especiales.

Los 6 créditos ECTS optativos restantes serán elegidos entre las asignaturas correspondientes a algunos de los itinerarios no elegidos.

ASIGNATURA	TIPO	ECTS	SEMESTRE
ITINERARIO 1: Nutrición en el deporte			
Nutrición en la actividad física y el deporte	OP	6	7
Planificación dietética deportiva	OP	6	7
Cineantropometría y composición corporal	OP	6	7
ITINERARIO 2: Alimentación, nutrición y población			
Transiciones alimentarias y nutricionales	OP	6	7
Gastronomía, tradiciones culinarias y salud	OP	6	7
Participación comunitaria y consumo responsable	OP	6	7
ITINERARIO 3: Nuevas demandas en nutrición y situaciones especiales			
Nutrición y Dietética en personas con discapacidad física ,psíquica, enfermedades raras y otras situaciones especiales	OP	6	7
Control de peso, imagen corporal y calidad de vida	OP	6	7
Fármacos naturales y fitoterapia	OP	6	7
ITINERARIO 4: Calidad de alimentos			
Control químico de la calidad de alimentos	OP	6	7
Control de calidad microbiológica de los alimentos	OP	6	7
Desarrollo de nuevos productos alimentarios	OP	6	7

REQUISITO LINGÜÍSTICO (EN LENGUA EXTRANJERA)

Las y los estudiantes que cursen **títulos de grado** en la Universidad de Alicante deberán **acreditarse** como mínimo un **nivel B1 de lengua extranjera** (recomendable el B2) para **poder obtener el título**.

El nivel de lengua requerido se adecua al Marco de Referencia Europea para las Lenguas Modernas.

La acreditación del nivel de lengua se puede obtener previamente o en cualquier momento durante los estudios universitarios; en todo caso **para poder evaluar el trabajo fin de grado** habrá que tener acreditado dicho nivel.

Las **diferentes vías** para obtener la acreditación de nivel se pueden consultar en la información adicional que incluye este apartado.

[+info](#)

CAPACITACIÓN DOCENTE EN LENGUAS

Para quienes al finalizar sus estudios quieran dedicarse a la **docencia** no universitaria es absolutamente **recomendable** la obtención de la **capacitación docente en lenguas** (valenciano y/o lenguas extranjeras).

La capacitación se puede obtener siguiendo itinerarios específicos en sus planes de estudios o superando el **curso de capacitación para la enseñanza en valenciano, en alemán, en francés y en inglés** que imparte la UA.

[+info](#)

TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)

Todas las enseñanzas oficiales de grado concluirán con la elaboración y defensa de un trabajo fin de grado, que deberá realizarse en la fase final del plan de estudios y estar orientado a la evaluación de competencias asociadas al título.

El TFG será un trabajo original, autónomo y personal cuya elaboración podrá ser individual o coordinado, y que cada estudiante realizará bajo la orientación de un tutor o tutora que permitirá al alumnado mostrar de forma integrada los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas asociadas al título de grado.

Para poder matricularse del TFG el alumnado debe cumplir los requisitos establecidos en la "Normativa de permanencia y continuación de estudios para los estudiantes matriculados en títulos de grado de la Universidad de Alicante"; entre los requisitos establecidos para poder matricularse del TFG destaca el tener superado un mínimo de 168 créditos en los títulos de grado de 240 créditos, y un mínimo de 228 créditos en los títulos de grado de 300 créditos o más.

Para poder evaluar el TFG se tiene que haber acreditado el nivel B1 de lengua extranjera (recomendable el B2).

[+info](#)

- [Vías de acceso](#)
- [Trámites para solicitar plaza](#)
- [Oferta de plazas y notas de corte por cupo](#)

VÍAS DE ACCESO

Podrán solicitar la admisión a esta titulación las personas que reúnan alguno de los siguientes requisitos de acceso:

1. BACHILLERATO LOMCE Y PRUEBA DE ACCESO A LA UNIVERSIDAD (PAU): Aunque se pueda acceder desde cualquier modalidad de bachillerato, se recomienda haber cursado la modalidad **Ciencias**.

SE PUEDE MEJORAR LA NOTA DE ADMISIÓN PARA ESTE GRADO EXAMINÁNDOSE EN LA PAU DE ASIGNATURAS QUE PONDERARÁN SEGÚN LA TABLA SIGUIENTE:

TABLA 1

Nutricion

2. BACHILLERATOS ANTERIORES CON O SIN PAU SUPERADA: Los estudiantes que hayan cursado estudios de bachillerato de acuerdo a planes anteriores con selectividad superada mantendrán su nota de acceso.

PODRÁN MEJORARLA PRESENTÁNDOSE A ASIGNATURAS DE LA FASE VOLUNTARIA DE LA PAU Y/O A LA FASE OBLIGATORIA, EN ESTE CASO REALIZANDO LA FASE OBLIGATORIA COMPLETA.

Los estudiantes que finalizaron el bachillerato el curso 2015/16 y no superaron la selectividad o no se presentaron y aquellos que el curso 2016/17 estén repitiendo asignaturas de 2º de bachillerato.

PODRÁN ACCEDER A LOS ESTUDIOS DE GRADO UNIVERSITARIO SIN NECESIDAD DE SUPERAR LA PAU. SU NOTA DE ACCESO SERÁ LA DE SU EXPEDIENTE DE BACHILLERATO PODRÁN MEJORAR NOTA A TRAVÉS DE LA SUPERACIÓN DE ASIGNATURAS QUE PONDEREN DE LA PAU (SOLO PARA ADMISIÓN AL CURSO 17/18)

Los estudiantes procedentes del antiguo sistema de BUP y COU mantendrán la calificación de acceso que obtuvieron en su prueba de selectividad.

PODRÁN MEJORAR SU NOTA DE ADMISIÓN A PRESENTÁNDOSE A LA FASE VOLUNTARIA DE LA ACTUAL PAU. SOLO LOS QUE SUPERARON EL COU CON ANTERIORIDAD AL CURSO 74/75 (AÑO DE IMPLANTACIÓN DE LA SELECTIVIDAD) PODRÁN ACCEDER SIN SUPERAR PRUEBAS DE ACCESO.

Los estudiantes procedentes de sistemas educativos españoles más antiguos (estudios de bachillerato plan anterior al 1953, estudios de bachillerato superior, curso preuniversitario y pruebas de madurez) pueden acceder a estudios oficiales de grado con la nota de acceso que obtuvieron.

PODRÁN MEJORARLA A TRAVÉS DE LA FASE VOLUNTARIA DE LA PAU SEGÚN LAS PONDERACIONES DE LA TABLA 1.

3. FORMACIÓN PROFESIONAL: títulos de técnico superior de Formación Profesional, técnico superior de Artes Plásticas y Diseño, o técnico Deportivo superior: se puede acceder desde cualquier familia profesional.

SE PUEDE MEJORAR LA NOTA DE ADMISIÓN EXAMINÁNDOSE EN LAS PAU DE UN MÁXIMO DE CUATRO ASIGNATURAS DE LAS QUE PONDEREN DE ACUERDO CON LA TABLA 1.

4. ESTUDIANTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS DE PAÍSES DE LA UNIÓN EUROPEA O DE OTROS ESTADOS CON LOS QUE ESPAÑA HAYA SUSCRITO ACUERDOS INTERNACIONALES AL RESPECTO. Se requiere acreditación de acceso, expedida por la UNED.

PUEDEN RECONOCER O EXAMINARSE DE ASIGNATURAS EN LAS PRUEBAS DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (PCE) QUE ORGANIZA LA UNED PARA MEJORAR SU NOTA DE ADMISIÓN HASTA 14 PUNTOS DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE PONDERACIONES DE LA TABLA 1.

5. ESTUDIANTES DE SISTEMAS EDUCATIVOS EXTRANJEROS, previa solicitud de homologación del título de origen al título español de

bachillerato podrán examinarse de un máximo de 4 asignaturas de las ofertadas en las Pruebas de Competencias Específicas (PCE) de la UNED (al menos, una asignatura troncal común).

SE LES APLICARÁ LA TABLA DE PONDERACIONES DE LA TABLA 1 EN CASO DE HABERSE EXAMINADO Y SUPERADO ASIGNATURAS TRONCALES DE MODALIDAD Y/O DE OPCIÓN.

6. OTROS: titulados universitarios y asimilados, pruebas de acceso para mayores de 25 años (opción preferente: Ciencias de la Salud), acceso con acreditación de experiencia laboral o profesional (mayores de 40 años), acceso para mayores de 45 años mediante prueba.

Histórico de ponderaciones de asignaturas de la fase específica de la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU)

Asignaturas de Bachillerato	Parámetros de ponderación	Análisis Musical I II	Biología	Ciencias de la Tierra y Medioambientales	Dibujo Artístico II	Dibujo Técnico II	Diseño	Economía de la Empresa	Electrotécnia	Física	Geografía	Griego II	Historia de la Música y de la Danza	Historia del Arte	Latín II	Lenguaje y Práctica Musical	Literatura Universal	Matemáticas aplicadas a las Ciencias Sociales II	Matemáticas II	Química	Técnicas Exp. Gráfico Plásticas	Tecnología Industrial II	
Cursos 2010-11 2011-12	0.1																						
	0.2		x	x		x				x									x	x			
Cursos 2012-13 2013-14 2014-15	0.1			x																			
	0.2		x							x									x	x			
Cursos 2015-16 2016-17	0.1																						
	0.2		x	x						x									x	x			

TRÁMITES PARA SOLICITAR PLAZA: PREINSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

- Para solicitar plaza hay que atenerse al procedimiento y plazos que se establezcan cada año. Habitualmente hay que realizar una **preinscripción** y se fijan dos plazos. El primer plazo o fase A, a mediados de junio y el segundo, o fase B, a mediados de septiembre. En la fase B únicamente se puede solicitar la admisión en las titulaciones con plazas vacantes tras la fase A. Las plazas se adjudican teniendo en cuenta las preferencias, criterios y cupos de reserva establecidos en la normativa vigente. [Información del procedimiento de solicitud de plaza \(Preinscripción\)](#).
- Las personas admitidas deben formalizar la matrícula en los plazos que anualmente se establezcan en el calendario de matrícula. (Habitualmente a finales de julio y a finales de septiembre). [Información de matrícula](#).

OFERTA DE PLAZAS Y NOTAS DE CORTE POR CUPO

CURSOS	OFERTA DE PLAZAS	NOTAS DE CORTE POR CUPO						
		GENERAL	MAYORES 25	MAYORES 40	MAYORES 45	TITULADOS	DEPORTISTAS	MINUSV.
2010-11	100	8,910	8,280	---	5,000	7,790	7,400	8,160
2011-12	100	8,500	8,585	---	6,850	7,740	---	---
2012-13	100	8,741	7,760	---	7,713	7,900	---	---
2013-14	100	8,158	7,503	---	5,000	7,810	---	5,000
2014-15	100	8,700	6,795	---	---	7,430	---	5,000
2015-16	100	8,694	6,495	---	5,160	7,780	---	6,622
2016-17	100	9,119	7,650	---	---	8,050	---	5,000

- Las notas de corte indicadas corresponden a los resultados de la primera adjudicación de junio.
- Las notas definitivas pueden ser inferiores a las aquí recogidas.

PERFILES PROFESIONALES

Profesión regulada para el ejercicio de la profesión:

Dietista - Nutricionista

CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN**CRONOGRAMA**

Curso académico	Implantación del grado en Nutrición Humana y Dietética	Extinción de la licenciatura/diplomatura en Nutrición Humana y Dietética
2010-11	1º curso	1º Nutrición Humana y Dietética
2011-12	2º curso	2º Nutrición Humana y Dietética
2012-13	3º curso	3º Nutrición Humana y Dietética
2013-14	4º curso	

Curso de adaptación

La implantación de un Curso de Adaptación dirigido a personas ya diplomadas para su acceso al Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA está previsto que se inicie en el curso 2010-2011 y se ofertará hasta el curso 2012-2013.

TABLA DE ADAPTACIÓN DE LOS ESTUDIOS EXISTENTES AL NUEVO PLAN DE ESTUDIO

Curso	Cod	Asignatura antigua	ASIGNATURA nueva	ECTS	
1º	9636	Estructura y Función del Cuerpo Humano	Anatomía	6	Aquellos alumnos que no soliciten ser adaptados al Grado tendrán derecho a cuatro convocatorias oficiales de examen entre los dos cursos académicos siguientes al de extinción del curso en la Diplomatura (sin docencia). Agotadas por los alumnos las convocatorias señaladas sin que hubieran superado las pruebas, quienes deseen continuar los estudios deberán seguirlos por el Grado, mediante el sistema de reconocimiento/adaptación establecido.
1º	9636	Estructura y Función del Cuerpo Humano	Fisiología	6	
2º	9641	Fisiología Nutricional			
3º	9639	Toxicología	Biología	6	
			Riesgos Químicos y Biológicos Asociados a los Alimentos	6	
1º	9642	Química Aplicada	Química Aplicada	6	
2º	9643	Salud Pública	Introducción a las Ciencias de la Salud	6	
2º	9645	Nutrición Clínica		6	
1º	9626	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	6	
1º	9627	Bioquímica	Bioquímica	6	
1º	9626	Alimentación y Cultura	Psicología	6	
1º	9647	Trastornos del Comportamiento Alimentario		6	
1º	9649	Bioestadística Aplicada a la Nutrición	Bioestadística	6	Para los alumnos ya Diplomados en Nutrición Humana y Dietética de la Escuela de Enfermería de Alicante se establecerá un procedimiento de adaptación. Alumnos que hayan finalizado la titulación, se adaptará una transferencia de 183 ECTS. Las optativas cursadas en la Diplomatura se incorporarán como créditos optativos al Título de Grado.
3º	9633	Dietoterapia I	Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional	6	
Opt.	9657	Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional	Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional	6	
2º	9641	Fisiología Nutricional	Fisiología Nutricional y Fisiopatología	7,5	
2º	9637	Fisiopatología		6	
2º	9628	Bromatología		Bromatología Descriptiva	
3º	9644	Tecnología Culinaria	Ciencia y Tecnología Culinaria	6	
3º	9629	Tecnología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos	6	
1º	9638	Higiene de los Alimentos	Higiene Alimentaria	9	
3º	9635	Economía y Gestión Alimentaria	Gestión de la Calidad	6	

1º	9640	Nutrición Básica	Fundamentos de Nutrición y Dietética	7,5	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. PLAN RESUMIDO
2º	9631	Dietética General			
1º	9650	Gerontología	Alimentación en el Ciclo Vital	6	
2º	9632	Diseño y Planificación de Dietas			
2º	9646	Farmacología y Alteraciones Metabólicas	Dietoterapia y Farmacología	9	
3º	9633	Dietoterapia I			
3º	9634	Dietoterapia II			
1º	9647	Trastornos del Comportamiento Alimentario	Trastornos del Comportamiento Alimentario	6	
2º	9643	Salud Pública	Salud Pública	6	
2º	9643	Salud Pública	Epidemiología Nutricional	6	
3º	9648	Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	6	
3º	9630	Deontología	Bioética y Derecho	6	
2º	9645	Nutrición Clínica	Nutrición Clínica I	6	
2º	9645	Nutrición Clínica	Nutrición Clínica II	6	
3º	9648	Nutrición Comunitaria	Educación Nutricional	6	
			Metodología de la Investigación y Práctica Basada en la Evidencia	9	
Opt.		Optativa	Optativa	6	
			Itinerario Optativo	18	
			Practicum	21	
			Practicum Trabajo Fin de Grado	9	

Grado en Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Alicante.

- [Memoria Verificada](#)
- [Resolución Consejo de Universidades \(CU\): Verificación positiva](#)
- [Resolución Consejo de Universidades \(CU\): Renovación de la acreditación](#)
- [Autorización de la Generalitat Valenciana](#)

Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC) del Título

- Estructura del Centro para la Calidad
 - [Comisión de Garantía Interna de Calidad](#)
 - [Otras Comisiones](#)
- [Manual SGIC](#)
- [Procedimientos](#)
 - [Estratégicos \(PE\)](#)
 - [Clave \(PC\)](#)
 - [Apoyo \(PA\)](#)
 - [Medida \(PM\)](#)
- [Gestión del SGIC \(Acceso a ASTUA\)](#)

Seguimiento del Título

- [Autoinformes UA](#)
- [Informes externos AVAP](#)
- [Otros informes](#)
- [Planes de mejora](#)
- [Progreso y resultados del aprendizaje](#)

Información del Centro	Información general para el alumnado
<ul style="list-style-type: none">• Facultad de Ciencias de la Salud Teléfono:+ 34 96 590 3512 Fax:+ 34 96 590 3935 facu.salut@ua.es http://fcsalud.ua.es/es/• Programas de movilidad• Actos de acogida y bienvenida• Programa de acción tutorial	<ul style="list-style-type: none">• Becas y ayudas• Alojamiento• Comedores y cafeterías• Transporte• Atención médica de urgencia• Seguros• Atención estudiantes con necesidades especiales• Representación y participación estudiantil• Tarjeta de identificación universitaria (TIU)• Preguntas frecuentes
Normativa general de la UA	+ Información titulación
<ul style="list-style-type: none">• Normativa y procedimientos académicos de la Universidad de Alicante	<ul style="list-style-type: none">• BOE de publicación del plan de estudios Corrección de errores• Folleto informativo• Vídeo presentación de la titulación