

**GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA (2010-11)**

**Codi:**  
C352

**Crèdits:**  
240

**Data d'aprovació:**  
22/03/2012

**Títol:**  
Grau

**Preu:**  
17,19  
Crèdits en 1a matrícula

**RAMA**

Ciències de la Salut

**PLA**

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

**TIPÚS DE ENSENYAMENT**

Presencial

**CENTRES ON S'IMPARTEIX**

Facultat de Ciències de la Salut

**ESTUDI IMPARTIT CONJUNTAMENT AMB**

Solament s'imparteix en aquesta universitat

**DATES D'EXAMEN**

[Accedísca al llistat de dates d'examen per a aquesta titulació.](#)

**PLA D'ESTUDIS OFERTIT EN EL CURS 2010-11**

Node inicial:

Leyenda: No ofertada Sense docencia

**PRIMER CURS**

FORMACIÓ BÀSICA

60 crèdits

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura

**1**  
BÀSICA  
6  
[27501 - ANATOMIA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27502 - BIOLOGIA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27503 - QUÍMICA APLICADA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27504 - INTRODUCCIÓ A LES CIÈNCIES DE LA SALUT](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27505 - ALIMENTACIÓ I CULTURA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27506 - FISIOLOGIA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27507 - BIOQUÍMICA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27508 - PSICOLOGIA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27509 - BIOESTADÍSTICA](#)

**1**  
BÀSICA  
6  
[27510 - TÈCNiques D'ENTREVISTA I CONSELL NUTRICIONAL](#)

**CURS D'ADAPTACIÓ PER A DIPLOMATS/ADES EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA**

ASSIGNATURES DEL CURS D'ADAPTACIÓ

57 crèdits

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura

**3**  
OBLIGATÒRIA  
9  
[27523 - PRÀCTICUM DE NUTRICIÓ CLÍNICA](#)

**3**  
OBLIGATÒRIA  
6  
[27526 - PRÀCTICUM DE NUTRICIÓ COMUNITÀRIA](#)

**4**  
OBLIGATÒRIA  
9  
[27539 - METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓ I PRÀCTICA BASADA EN L'EVIDÈNCIA](#)

**4**  
OBLIGATÒRIA  
6  
[27541 - PRÀCTICUM D'EDUCACIÓ NUTRICIONAL](#)

**4**  
OPTATIVA  
6

27542 - CONTROL QUÍMIC DE LA QUALITAT DELS ALIMENTS

4  
OPTATIVA

6  
27544 - CONTROL DE QUALITAT MICROBIOLÒGICA DELS ALIMENTS

4  
OPTATIVA

6  
27545 - DESENVOLUPAMENT DE NOUS PRODUCTES ALIMENTARIS

4  
TREBALL FINAL DE GRAU

9  
27543 - TREBALL DE FI DE GRAU

OPTATIVES  
1 crèdits

Superat aquest bloc s'obté  
**GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA**  
**SEGON CURS**  
OBLIGATÒRIES  
60 crèdits

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura

2  
OBLIGATÒRIA  
9

27511 - HIGIENE DELS ALIMENTS

2  
OBLIGATÒRIA  
7,50

27512 - FISIOLOGIA NUTRICIONAL I FISIOPATOLOGIA

2  
OBLIGATÒRIA  
6

27513 - BROMATOLOGIA DESCRIPTIVA

2  
OBLIGATÒRIA  
7,50

27514 - FONAMENTS DE NUTRICIÓ I DIETÈTICA

2  
OBLIGATÒRIA  
6

27515 - CIÈNCIA I TECNOLOGIA CULINÀRIA

2  
OBLIGATÒRIA  
6

27516 - TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

2  
OBLIGATÒRIA  
6

27517 - GESTIÓ DE LA QUALITAT

2  
OBLIGATÒRIA  
6

27518 - RISCOS QUÍMICS I BIOLÒGICS DELS ALIMENTS

2  
OBLIGATÒRIA  
6

27519 - ALIMENTACIÓ EN EL CICLE VITAL

**TERCER CURS**  
OBLIGATÒRIES  
60 crèdits

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura

3  
OBLIGATÒRIA  
9

27520 - DIETOTERÀPIA I FARMACOLOGIA

3  
OBLIGATÒRIA  
6

27521 - NUTRICIÓ CLÍNICA I

3

OBLIGATÒRIA

6

[27522 - NUTRICIÓ CLÍNICA II](#)

3

OBLIGATÒRIA

9

[27523 - PRÀCTICUM DE NUTRICIÓ CLÍNICA](#)

3

OBLIGATÒRIA

6

[27524 - TRASTORNS DEL COMPORTAMENT ALIMENTARI](#)

3

OBLIGATÒRIA

6

[27525 - NUTRICIÓ COMUNITÀRIA](#)

3

OBLIGATÒRIA

6

[27526 - PRÀCTICUM DE NUTRICIÓ COMUNITÀRIA](#)

3

OBLIGATÒRIA

6

[27527 - SALUT PÚBLICA](#)

3

OBLIGATÒRIA

6

[27528 - EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL](#)

**QUART CURS**

**OBLIGATÒRIES**

36 crèdits

Curs

Títol

Crèdits

Assignatura

4

OBLIGATÒRIA

6

[27529 - BIOÈTICA I DRET](#)

4

OBLIGATÒRIA

9

[27539 - METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓ I PRÀCTICA BASADA EN L'EVIDÈNCIA](#)

4

OBLIGATÒRIA

6

[27540 - EDUCACIÓ NUTRICIONAL](#)

4

OBLIGATÒRIA

6

[27541 - PRÀCTICUM D'EDUCACIÓ NUTRICIONAL](#)

4

TREBALL FINAL DE GRAU

9

[27543 - TREBALL DE FI DE GRAU](#)

**OPTATIVES**

24 crèdits

**OPTATIVES ITINERARI 1**

Curs

Títol

Crèdits

Assignatura

4

OPTATIVA

6

[27532 - NUTRICIÓ EN L'ACTIVITAT FÍSICA I L'ESPORT](#)

4

OPTATIVA

6

[27533 - PLANIFICACIÓ DIETÈTICA ESPORTIVA](#)

4

OPTATIVA

6

[27534 - CINEANTROPOMETRIA I COMPOSICIÓ CORPORAL](#)

**OPTATIVES ITINERARI 2**

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura  
**4**  
OPTATIVA  
6  
[27530 - TRANSICIONS ALIMENTÀRIES I NUTRICIONALS](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27535 - GASTRONOMIA, TRADICIONS CULINÀRIES I SALUT](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27536 - PARTICIPACIÓ COMUNITÀRIA I CONSUM RESPONSABLE](#)

[OPTATIVES ITINERARI 4](#)

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura  
**4**  
OPTATIVA  
6  
[27542 - CONTROL QUÍMIC DE LA QUALITAT DELS ALIMENTS](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27544 - CONTROL DE QUALITAT MICROBIOLÒGICA DELS ALIMENTS](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27545 - DESENVOLUPAMENT DE NOUS PRODUCTES ALIMENTARIS](#)

[OPTATIVES ITINERARI 3](#)

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura  
**4**  
OPTATIVA  
6  
[27531 - NUTRICIÓ I DIETÈTICA EN PERSONES AMB DISCAPACITAT FÍSICA/PSÍQUICA, MALALTIES RARES I ALTRES](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27537 - CONTROL DE PES, IMATGE CORPORAL I QUALITAT DE VIDA](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27538 - FÀRMACS NATURALS I FITOTERÀPIA](#)

[IDIOMA](#)

Superat aquest bloc s'obté  
**GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA**  
**ITINERARI 1. NUTRICIÓ EN L'ESPORT**  
[OPTATIVES](#)  
18 crèdits

Curs  
Títol  
Crèdits  
Assignatura  
**4**  
OPTATIVA  
6  
[27532 - NUTRICIÓ EN L'ACTIVITAT FÍSICA I L'ESPORT](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27533 - PLANIFICACIÓ DIETÈTICA ESPORTIVA](#)

**4**  
OPTATIVA  
6  
[27534 - CINEANTROPOMETRIA I COMPOSICIÓ CORPORAL](#)

Superat aquest bloc s'obté

**ITINERARI 1. NUTRICIÓ EN L'ESPORT**

**ITINERARI 2. ALIMENTACIÓ, NUTRICIÓ I POBLACIÓ**

OPTATIVES

18 crèdits

Curs

Títol

Crèdits

Assignatura

**4**

OPTATIVA

6

27530 - TRANSICIONS ALIMENTÀRIES I NUTRICIONALS

**4**

OPTATIVA

6

27535 - GASTRONOMIA, TRADICIONS CULINÀRIES I SALUT

**4**

OPTATIVA

6

27536 - PARTICIPACIÓ COMUNITÀRIA I CONSUM RESPONSABLE

Superat aquest bloc s'obté

**ITINERARI 2. ALIMENTACIÓ, NUTRICIÓ I POBLACIÓ**

**ITINERARI 4. QUALITAT D'ALIMENTS**

OPTATIVES

18 crèdits

Curs

Títol

Crèdits

Assignatura

**4**

OPTATIVA

6

27542 - CONTROL QUÍMIC DE LA QUALITAT DELS ALIMENTS

**4**

OPTATIVA

6

27544 - CONTROL DE QUALITAT MICROBIOLÒGICA DELS ALIMENTS

**4**

OPTATIVA

6

27545 - DESENVOLUPAMENT DE NOUS PRODUCTES ALIMENTARIS

Superat aquest bloc s'obté

**ITINERARI 4. QUALITAT D'ALIMENTS**

**ITINERARI 3. NOVES DEMANDES EN NUTRICIÓ I SITUACIONS ESPECIALS**

OPTATIVES

18 crèdits

Curs

Títol

Crèdits

Assignatura

**4**

OPTATIVA

6

27531 - NUTRICIÓ I DIETÈTICA EN PERSONES AMB DISCAPACITAT FÍSICA/PSÍQUICA, MALALTIES RARES I ALTRES

**4**

OPTATIVA

6

27537 - CONTROL DE PES, IMATGE CORPORAL I QUALITAT DE VIDA

**4**

OPTATIVA

6

27538 - FÀRMACS NATURALS I FITOTERÀPIA

Superat aquest bloc s'obté

**ITINERARI 3. NOVES DEMANDES EN NUTRICIÓ I SITUACIONS ESPECIALS**

## OBJECTIUS DEL TÍTOL

Els objectius es recullen en l'ordre ministerial que regula la titulació, l'Ordre CIN/730/2009, de 18 de març, per la qual s'estableixen els requisits per a la verificació dels títols universitaris oficials que habiliten per a l'exercici de la professió de dietista-nutricionista. Els objectius són els següents:

### A) Valors professionals, actituds i comportaments.

1. Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista-nutricionista. S'han de tenir en compte els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, i s'ha d'aplicar el principi de justícia social a la pràctica professional, que es desenvolupa amb respecte a les persones, els seus hàbits, creences i cultures.
2. Desenvolupar la professió amb respecte als altres professionals de la salut. S'han d'adquirir habilitats per a treballar en equip.
3. Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional. Cal donar una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, a banda de la motivació per la qualitat.
4. Conèixer els límits i les competències de la professió. Cal identificar quan és necessari un tractament interdisciplinari o la derivació a un altre professional.

### B) Habilitats de comunicació i de utilització de la informació.

5. Comunicar de manera efectiva, tant de forma oral com a escrita, a les persones, als professionals de la salut o la indústria i als mitjans de comunicació. Cal saber utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les que es relacionen amb nutrició i hàbits de vida.
6. Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
7. Tenir la capacitat d'elaborar informes i emplenar registres relatius a la intervenció professional del dietista-nutricionista.

### C) Conèixer i aplicar les ciències dels aliments.

8. Identificar i classificar els aliments i productes alimentaris. Saber analitzar i determinar la seua composició, les propietats, el valor nutritiu, la biodisponibilitat dels nutrients, les característiques organolèptiques i les modificacions que tenen a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris.
9. Conèixer els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.
10. Elaborar, interpretar i utilitzar les taules i bases de dades de composició d'aliments.
11. Conèixer la microbiologia, parasitologia i toxicologia dels aliments.

### D) Conèixer i aplicar les ciències de la nutrició i de la salut.

12. Conèixer els nutrients, la seua funció i biodisponibilitat en l'organisme, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional.
13. Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en estat de salut i en situacions patològiques.
14. Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i el consell dietètic en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant en persones sanes com malaltes.
15. Dissenyar i desenvolupar protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc nutricional.
16. Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.
17. Conèixer l'estructura dels serveis d'alimentació i unitats d'alimentació i nutrició hospitalàries. Això permet identificar i desenvolupar les funcions del dietista-nutricionista dins de l'equip multidisciplinari.
18. Intervenir en l'organització, la gestió i la implementació de les diferents modalitats d'alimentació i suport nutricional hospitalari i del tractament dieteticonutricional ambulatori.

### E) Conèixer els fonaments de la Salut Pública i Nutrició Comunitària.

19. Conèixer les organitzacions de salut, nacionals i internacionals, a més dels diferents sistemes de salut. Cal reconèixer-hi el paper del dietista-nutricionista.

20. Conèixer i intervenir en el disseny, el desenvolupament i la validació d'estudis epidemiològics nutricionals, i participar en la planificació, l'anàlisi i l'avaluació de programes d'intervenció en alimentació i nutrició en diferents àmbits.

21. Ser capaç de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida. El dietista-nutricionista s'encarrega de l'educació alimentària i nutricional de la població.

22. Col·laborar en la planificació i el desenvolupament de polítiques en matèria d'alimentació, nutrició i seguretat alimentària basades en les necessitats de la població i la protecció de la salut.

### F) Adquirir capacitat de gestió i assessoria legal i científica.

23. Assessorar en el desenvolupament, la comercialització, l'etiquetatge, la comunicació i el màrqueting dels productes alimentaris d'acord amb les necessitats socials, els coneixements científics i la legislació vigent.

24. Interpretar els informes i expedients administratius en relació amb un producte alimentari i ingredients.

### G) Adquirir capacitat per a gestionar la qualitat i la restauració col·lectiva.

25. Participar en la gestió, l'organització i el desenvolupament dels serveis d'alimentació.
26. Elaborar, controlar i cooperar en la planificació de menús i dietes adaptats a les característiques del col·lectiu al qual van destinats.
27. Intervenir en la qualitat i seguretat alimentària dels productes, instal·lacions i processos.
28. Proporcionar la formació higienicosanitària i dieteticonutricional adequada al personal implicat en el servei de restauració.

### H) Desenvolupar capacitat d'anàlisi crítica i investigació.

29. Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora. Els dietistes-nutricionistes han de ser capaços de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a resoldre problemes seguint el mètode científic, i han de comprendre la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.





- [Estructura per crèdits](#)
- [Distribució de crèdits per tipus de matèria](#)
- [Explicació general del pla d'estudis](#)
- [Relació d'assignatures optatives i itineraris](#)

## ESTRUCTURA PER CRÈDITS

El grau en Nutrició Humana i Dietètica s'organitza en assignatures semestrals de 6, 7,5 i 9 crèdits europeus (ECTS) cadascuna. En concret, els estudiants hauran de cursar en cada semestre 30 crèdits per a, d'aquesta manera, aconseguir els 60 crèdits per curs acadèmic i un total de 240 crèdits en quatre cursos acadèmics.

Per tal de facilitar la possibilitat de compatibilitzar els estudis amb altres activitats, s'estableix la possibilitat que l'alumnat pugui ser estudiant a temps parcial, cursant 30 ECTS per curs acadèmic.

## ESTRUCTURA DEL PLA D'ESTUDIS PER TIPUS DE MATÈRIA

Tipus de matèria	Crèdits
Formació bàsica	60
Obligatòries	126
Optatives	24
Pràctiques tutelades/clíniques	21
Treball de final de grau	9
<b>Crèdits totals</b>	<b>240</b>

## INFORMACIÓ GENERAL D'ESTRUCTURA DEL PLA

En el primer curs s'inclouen les matèries de formació bàsica en ciències de la salut relacionades amb la nutrició humana. En cursar-les l'estudiant adquireix competències del Mòdul de Formació Bàsica de l'Ordre CIN/730/2009, de 18 de març, que estableix els requisits per a la verificació dels títols universitaris oficials que habiliten per a l'exercici de la professió de dietista nutricionista. Es dissenya d'acord amb la legislació vigent que inclou 36 ECTS de branca Ciències de la Salut, integrat per les matèries Anatomia Humana, Biologia, Estadística, Fisiologia, Bioquímica i Psicologia; 6 crèdits d'una altra branca (Ciències) i els 18 ECTS restants, fins a 60 bàsics, es completen amb matèries dissenyades pels proponentes amb la justificació següent:

### Introducció a les Ciències de la Salut

La incorporació d'una matèria com a d'introducció a les *ciències de la salut* permet situar el futur graduat en Nutrició Humana i Dietètica en el seu marc natural de les ciències de la salut. A més de familiaritzar-lo, des del mètode diacrònic, amb els pressupostos conceptuals i metodològics que permeten abordar el binomi salut-malaltia, i establir una connexió entre la nutrició humana i la dietètica i la resta de disciplines i especialitats que formen les ciències de la salut, es desenvolupen una sèrie de competències destinades a proporcionar als alumnes les eines adequades per a encarar els problemes de naturalesa terminològica que presenta el llenguatge de les ciències de la salut, o desenvolupar el procés de producció, difusió i recuperació de la informació científica. Des de la seua condició de matèria introductòria, a través de l'assignatura que la configura, es desenvolupen competències de naturalesa transversal que poden ajudar l'alumne, com ocorre amb les tècniques de treball científic, a desenvolupar activitats i competències tractades al llarg del Pla d'Estudis per altres matèries.

### Alimentació i Cultura

La matèria d'*Alimentació i Cultura*, des de la seua condició d'introductòria, permet al futur graduat en Nutrició Humana i Dietètica comprendre i analitzar els diferents aspectes que inclou el binomi alimentació i cultura, dins d'una perspectiva àmplia i enriquidora que, a partir de la visió històrica, integre les dimensions, antropològiques i socials, que complementen la visió més biològica del problema. A través de l'anàlisi de l'evolució històrica de les estratègies alimentàries i els seus condicionants, i dels significats socials i culturals dels aliments, l'alumne podrà situar els coneixements propis d'una disciplina com la nutrició humana i la dietètica en els contextos socio culturals i històrics en els quals hauran d'aplicar les seues habilitats com a futurs professionals, sense oblidar la condició de factors determinants del binomi alimentació-nutrició, que cal atribuir a tots aquells condicionants.

### Tècniques d'Entrevista i Consell Nutricional

La comunicació amb el pacient i la família és una de les dimensions fonamentals de la satisfacció amb l'atenció sanitària. De manera sistemàtica, aquest aspecte és un dels més deficientment valorats en els estudis sobre la percepció de la qualitat de l'assistència sanitària.

Com que la satisfacció amb la comunicació és un resultat final per si mateix, la literatura científica ha mostrat sistemàticament que aquest és un determinant essencial de l'adherència del pacient a les recomanacions de salut i que millora la intuïció i el diagnòstic clínic.

Aquesta matèria s'imparteix com a optativa des de fa anys en la titulació de Nutrició Humana i Dietètica de la Universitat d'Alacant i compta amb una gran acceptació pels alumnes, els quals han recomanat que amb la reforma passara a ser obligatòria. En aquesta matèria es potencien actituds i habilitats d'entrevista i comunicació que es consoliden en els cursos posteriors.

En segon curs, l'estudiant aprofundirà en el coneixement i utilització dels aliments, ingredients i productes alimentaris. També s'abordarà el seu processament i transformació, la seua seguretat i control de riscos, i la gestió de qualitat de tot el procés, amb la finalitat de protegir el consumidor. Al final del segon curs s'inicia l'alumne en les Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut, únicament en l'individu sa, introduint l'alumne en el coneixement dels requeriments nutricionals al llarg del cicle vital i identificant les bases d'una alimentació saludable. A l'inici del tercer curs, es continua amb matèries relacionades amb les Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut. S'abordaran les situacions nutricionals en casos específics, aprofundint en l'enfocament dietètic dels problemes de salut i en el coneixement de la farmacologia clínica i la interacció entre fàrmacs i nutrients. L'alumne perfilarà el seu títol l'últim any. Se'l proveirà de dues eines bàsiques d'integració de competències: els fonaments que li permetran sustentar la seua pràctica en l'evidència científica, i els instruments d'intervenció sobre la salut de la població a través de l'educació nutricional. També s'abordarà el coneixement dels límits legals i ètics de la pràctica dietètica. Finalitzant ja els seus estudis, l'alumne té el nivell de maduració suficient per a optar entre les diferents matèries de l'oferta optativa i aprofundir en els diferents escenaris nutricionals. L'oferta optativa s'ha estructurat en quatre itineraris de tres assignatures cadascun: nutrició en l'esport, qualitat d'aliments, alimentació, nutrició i població, i finalment, noves demandes en nutrició i situacions especials.

Els 6 crèdits ECTS optatius restants seran triats entre les assignatures corresponents a alguns dels itineraris no triats.

Totes aquestes matèries, permetran a l'alumne, finalment, elaborar el seu projecte de final de grau, que afavorirà la integració de coneixements, habilitats i actituds. Prèviament a l'avaluació del treball de finalització de grau, l'estudiant ha d'acreditar les competències en un idioma estranger. Entre altres formes d'acreditació, en la Universitat d'Alacant es considera necessari superar, com a mínim, el nivell B1 del Marc de Referència Europeu per a les Llengües Modernes, que podrà ser elevat en el futur.

### RELACIÓ D'ASSIGNATURES OPTATIVES I ITINERARIS

L'oferta optativa s'ha estructurat en quatre itineraris de tres assignatures cadascun: Nutrició en l'Esport, Qualitat d'Aliments, Alimentació, Nutrició i Població, i finalment, Noves Demandes en Nutrició i Situacions Especials.

Els 6 crèdits ECTS optatius restants seran triats entre les assignatures corresponents a alguns dels itineraris no seleccionats.

ASSIGNATURA	TIPUS	ECTS	SEMESTRE
ITINERARI 1: Nutrició en l'Esport			
Nutrició en l'Activitat Física i l'Esport	OP	6	7
Planificació Dietètica Esportiva	OP	6	7

Cineantropometria i Composició Corporal	OP	6	7
ITINERARI 2: Alimentació, Nutrició i Població			
Transicions Alimentàries i Nutricionals	OP	6	7
Gastronomia, Tradicions Culinàries i Salut	OP	6	7
Participació Comunitària i Consum Responsable	OP	6	7
ITINERARI 3: Noves Demandes en Nutrició i Situacions Especials			
Nutrició i Dietètica en Persones amb Discapacitat Física, Psíquica, Malalties Rares i Altres Situacions Especials	OP	6	7
Control de Pes, Imatge Corporal i Qualitat de Vida	OP	6	7
Fàrmacs Naturals i Fitoteràpia	OP	6	7
ITINERARI 4: Qualitat d'Aliments			
Control Químic de la Qualitat d'Aliments	OP	6	7
Control de qualitat microbiològica dels aliments	OP	6	7
Desenvolupament de Nous Productes Alimentaris	OP	6	7

#### **REQUISIT LINGÜÍSTIC EN LLENGUA ESTRANGERA**

L'alumnat que cursa **títols de grau** a la Universitat d'Alacant ha d'**acreditat**, com a mínim, el **nivell B1 en una llengua estrangera per a poder obtenir-ne el títol** (tot i això, recomanem el B2). El nivell de llengua requerit s'adequa al Marc de Referència Europeu per a les Llengües Modernes.

L'acreditació del nivell de llengua es pot obtenir prèviament o en qualsevol moment durant els estudis universitaris. En tot cas, **per a poder avaluar el treball de fi de grau** caldrà tenir-lo acreditat.

Les **diverses vies** per a obtenir l'acreditació es poden consultar en la informació addicional que inclou aquest apartat.

[+info](#)

#### **CAPACITACIÓ DOCENT EN LLENGÜES**

Per a l'alumnat que, en finalitzar els estudis, vulga dedicar-se a la **docència** no universitària és absolutament **recomanable** l'obtenció de la **capacitació docent en llengües** (valencià o llengües estrangeres).

La capacitació es pot obtenir seguint itineraris específics en els plans d'estudis o superant el **curs de capacitació per a l'ensenyament en valencià, alemany, francès o anglès** que imparteix la UA.

[+info](#)

#### **TREBALL DE FI DE GRAU (TFG)**

Tots els ensenyaments oficials de grau acaben amb l'elaboració i defensa d'un treball fi de grau, que ha de fer-se en la fase final del pla d'estudis i estar orientat a l'avaluació de competències associades al títol.

El TFG és un treball original, autònom i personal, l'elaboració del qual podrà ser individual o coordinada, que cada estudiant ha de fer orientat per un tutor o tutora. Això permetrà a l'alumnat mostrar de manera integrada els continguts formatius rebuts i les competències adquirides associades al títol de grau.

**Per a poder matricular-se del TFG**, cal complir els requisits establits en la normativa de permanència i continuació d'estudis per a alumnes matriculats en títols de grau de la Universitat d'Alacant. Entre aquests requisits destaca el de haver superat un mínim de 168 crèdits, en els títols de grau de 240 crèdits, o de 228 en els títols de grau de 300 crèdits o més.

**Per a poder avaluar el TFG**, s'ha d'haver acreditat el nivell B1 de llengua estrangera (recomanable el B2).

[+info](#)

- [Vies de accés](#)
- [Tràmits per a sol·licitar plaça](#)
- [Oferta de places i notes de tall per quota](#)

#### VIES D'ACCÉS

Podran sol·licitar l'admissió a aquesta titulació les persones que reunisquen algun dels següents requisits d'accés:

- BATXILLERAT LOMCE I PROVA D'ACCÉS A LA UNIVERSITAT (PAU):** encara que s'hi pot accedir des de qualsevol modalitat de batxillerat, es recomana haver cursat la modalitat de **Ciències**.

**PODEU MILLORAR LA NOTA D'ADMISSIÓ AL GRAU EXAMINANT-VOS, EN LA PAU, D'ASSIGNATURES QUE PONDERARAN SEGONS AQUESTA TAULA:**

TAULA 1

PONDERACIONS																		
	ARTS ESCÈNIQUES	BIOLOGIA	CULTURA AUDIOVISUAL II	DIBUIX TÈCNIC II	DISSENY	ECONOMIA DE L'EMPRESA	FÍSICA	FONAMENTS DE L'ART II	GEOGRAFIA	GEOLOGIA	GREC II	HISTÒRIA DE LA FILOSOFIA	HISTÒRIA DE L'ART	LLATÍ II	MATEMÀTIQUES APLICADES A LES CIÈNCIES SOCIALS II	MATEMÀTIQUES II	QUÍMICA	
CURS 2017/18	0,1																	
	0,2		X				X			X						X	X	

- BATXILLERATS ANTERIORS AMB O SENSE PAU SUPERADA:** l'alumnat que haja fet estudis de batxillerat de **plans anteriors i tinga superada la selectivitat** manté la nota d'accés, tot i que

**PODEN MILLORAR-LA PRESENTANT-SE A ASSIGNATURES DE LA FASE VOLUNTÀRIA DE LA PAU O A LA FASE OBLIGATÒRIA (EN AQUEST CAS CAL FER LA FASE OBLIGATÒRIA COMPLETA).**

Els alumnes **que van acabar el batxillerat en el curs 2015/16** i no van superar la selectivitat (o no s'hi van presentar) i els que en **el curs 2016/17 estiguen repetint assignatures de 2n de batxillerat** poden accedir als estudis de grau universitari sense haver de superar la PAU. La seua nota d'accés serà la de l'expedient de batxillerat.

**PODEN MILLORAR NOTA AMB LA SUPERACIÓ D'ASSIGNATURES QUE PONDEREN DE LA PAU (NOMÉS PER A L'ADMISSIÓ DEL CURS 2017/18).**

L'alumnat de l'antic sistema de BUP i COU manté la qualificació d'accés obtinguda en la prova de selectivitat.

**AQUESTS ALUMNES PODEN MILLORAR LA NOTA D'ADMISSIÓ PRESENTANT-SE A LA FASE VOLUNTÀRIA DE L'ACTUAL PAU.**

Només qui va superar el COU abans del curs 1974/75 (any d'implantació de la selectivitat) hi pot accedir sense superar proves d'accés.

Els estudiants procedents de **sistemes educatius espanyols més antics** (estudis de batxillerat amb pla anterior al 1953, estudis de batxillerat superior, curs preuniversitari i proves de maduresa) poden accedir a estudis oficials de grau amb la nota d'accés que van obtenir.

**PODEN MILLORAR-LA A TRAVÉS DE LA FASE VOLUNTÀRIA DE LA PAU D'ACORD AMB LES LES PONDERACIONS DE LA TAULA 1.**

- FORMACIÓ PROFESSIONAL.** Títols de tècnic superior de formació professional, tècnic superior d'arts plàstiques i disseny o tècnic esportiu superior: s'hi pot accedir des de qualsevol família professional.

**ES POT MILLORAR LA NOTA D'ADMISSIÓ EXAMINANT-SE, EN LES PAU, DE QUATRE ASSIGNATURES, COM A MÀXIM, QUE PONDEREN SEGONS LA TAULA 1.**

- ESTUDIANTS DE SISTEMES EDUCATIUS DE PAÏSOS DE LA UNIÓ EUROPEA O D'ALTRES ESTATS AMB ELS QUALES ESPANYA HAJA SUBSCRIT ACORDS INTERNACIONALS.** Cal acreditació d'accés expedida per la UNED.

**PODEN RECONÈIXER O EXAMINAR-SE D'ASSIGNATURES EN LES PROVES DE COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES (PCE) QUE ORGANITZA LA UNED, PER A MILLORAR LA NOTA D'ADMISSIÓ FINS A 14 PUNTS, D'ACORD AMB EL SISTEMA DE PONDERACIONS DE LA TAULA 1.**

- ELS ESTUDIANTS DE SISTEMES EDUCATIUS ESTRANGERS,** prèvia sol·licitud d'homologació del títol d'origen al títol espanyol de batxillerat, poden examinar-se de quatre assignatures, com a màxim, de les oferides en les proves de competències específiques (PCE) de la UNED (almenys una assignatura troncal comuna).

**SE'LS APLICARAN LES PONDERACIONS DE LA TAULA 1, EN CAS QUE S'HAGEN EXAMINAT D'ASSIGNATURES TRONCALS DE MODALITAT O D'OPCIÓ I LES HAGEN SUPERAT.**

- ALTRES.** Titulats universitaris i assimilats, proves d'accés per a majors de 25 anys (opció preferent: Ciències de la Salut), accés amb acreditació d'experiència laboral o professional (majors de 40 anys), accés per a majors de 45 anys mitjançant prova.

Històric de ponderacions d'assignatures de la fase específica de la Prova d'Accés a la Universitat (PAU)

Cursos	Parámetros de ponderación	Assignatures de Batxillerat																					
		Anàlisi Musical II	Biologia	Clàssics de la Teoria Literària i Dramàtica	Dibuix Artístic II	Dibuix Tècnic II	Disney	Economia de l'Empresa	Electroacústica	Física	Geografia	Grec II	Història de la Música de la II República	Història de l'Art	Llatí II	Llenguatge i Pràctica Musical	Literatura Universal	Matemàtiques Aplicades a les Ciències Socials II	Matemàtiques II	Química	Recursos Exp. Gràfics-Plàstics	Tecnologia Industrial II	
2010-11	0.1																						
	0.2		x	x		x					x								x	x			
2012-13	0.1			x																			
	0.2		x								x								x	x			
2015-16	0.1																						
	0.2		x	x							x								x	x			
2016-17																							

#### TRÀMITS PER A SOL-LICITAR PLAÇA: PREINSCRIPCIÓ I MATRÍCULA

- Per a sol·licitar plaça cal atènyer-se al procediment i terminis que s'establisquen cada any. Habitualment cal realitzar una **preinscripció** i es fixen dos terminis. El primer termini o fase A, a mitjan juny i el segon, o fase B, a mitjan setembre. En la fase B únicament es pot sol·licitar l'admissió en les titulacions amb places vacants després de la fase A. Les places s'adjudiquen tenint en compte les preferències, criteris i contingents de reserva establits en la normativa vigent. [Informació del procediment de sol·licitud de plaça \(Preinscripció\)](#).
- Les persones admeses han de formalitzar la matrícula en els terminis que anualment s'establisquen en el calendari de matrícula. (Habitualment a la fi de juliol i a la fi de setembre). [Informació de matrícula](#).

#### OFERTA DE PLACES I NOTES DE TALL PER QUOTA

CURSOS	OFERTA DE PLACES	NOTES DE TALL PER QUOTA						
		GENERAL	MAJORS 25	MAJORS 40	MAJORS 45	TITULATS	ESPORTISTES	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

- Les notes de tall indicades corresponen als resultats de la primera adjudicació de juny.
- Les notes definitives poden ser inferiors a les ací arrellegades.

**PERFILS PROFESSIONALS**

Professió regulada per a l'exercici de la professió:

Dietista - nutricionista

**CALENDARI D'IMPLANTACIÓ****CRONOGRAMA**

Curs acadèmic	Implantació del grau en	Extinció de la llicenciatura/diplomatura en
	Nutrició Humana i Dietètica	Nutrició Humana i Dietètica
2010-11	1r curs	1r Nutrició Humana i Dietètica
2011-12	2n curs	2n Nutrició Humana i Dietètica
2012-13	3r curs	3r Nutrició Humana i Dietètica
2013-14	4t curs	

**Curs d'adaptació**

La implantació d'un Curs d'Adaptació dirigit a persones ja diplomades per al seu accés al Grau en NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA està previst que s'iniciï en el curs 2010-2011 i s'oferirà fins al curs 2012-2013.

**TAULA D'ADAPTACIÓ DELS ESTUDIS EXISTENTS AL NOU PLA D'ESTUDI**

Curs	Còd	Assignatura antiga	ASSIGNATURA nova	ECTS
1º	9636	Estructura i Funció del Cos Humà	Anatomia	6
1º	9636	Estructura i Funció del Cos Humà	Fisiologia	6
2º	9641	Fisiologia Nutricional		
3º	9639	Toxicologia	Biologia	6
			Riscos Químics i Biològics Associats als Aliments	6
1º	9642	Química Aplicada	Química Aplicada	6
2º	9643	Salut Pública	Introducció a les Ciències de la Salut	6
2º	9645	Nutrició Clínica		
1º	9626	Alimentació i Cultura	Alimentació i Cultura	6
1º	9627	Bioquímica	Bioquímica	6

Els alumnes que no sol·liciten ser adaptats al grau tindran dret a quatre convocatòries oficials d'examen entre els dos cursos acadèmics següents al d'extinció del curs en la diplomatura (sense docència). Quan els alumnes hagen esgotat les convocatòries assenyalades sense superar les proves, els que vulguen continuar els estudis hauran de seguir-los pel grau, a través del sistema de reconeixement/adaptació establert.

Per als alumnes ja diplomats en Nutrició Humana i Dietètica de l'Escola d'Infermeria d'Alacant s'establirà un procediment d'adaptació.

Alumnes que hagen finalitzat la titulació, s'adaptarà una transferència de 183 ECTS.

Les optatives cursades en la diplomatura s'incorporaran com a crèdits optatius al títol de grau.



1º	9647	Trastorns del Comportament Alimentari		
1º	9649	Bioestadística Aplicada a la Nutrició	Bioestadística	6
3º	9633	Dietetèria I	Tècniques d'Entrevista i Consell Nutricional	6
Opt.	9657	Tècniques d'Entrevista i Consell Nutricional	Tècniques d'Entrevista i Consell Nutricional	6
2º	9641	Fisiologia Nutricional	Fisiologia nutricional i fisiopatologia	7,5
2º	9637	Fisiopatologia		
2º	9628	Bromatologia	Bromatologia Descriptiva	6
3º	9644	Tecnologia Culinària	Ciència i Tecnologia Culinària	6
3º	9629	Tecnologia dels Aliments	Tecnologia dels Aliments	6
1º	9638	Higiene dels Aliments	Higiene alimentària	9
3º	9635	Economia i Gestió Alimentària	Gestió de la Qualitat	6
1º	9640	Nutrició Bàsica	Fonaments de Nutrició i Dietètica	7,5
2º	9631	Dietètica General		
1º	9650	Gerontologia	Alimentació en el Cicle Vital	6
2º	9632	Disseny i planificació de dietes		
2º	9646	Farmacologia i alteracions metabòliques	Dietetèria i Farmacologia	9
3º	9633	Dietetèria I		
3º	9634	Dietetèria II		
1º	9647	Trastorns del comportament alimentari	Trastorns del comportament alimentari	6
2º	9643	Salut Pública	Salut Pública	6
2º	9643	Salut Pública	Epidemiologia Nutricional	6
3º	9648	Nutrició Comunitària	Nutrició Comunitària	6
3º	9630	Deontologia	Bioètica i Dret	6
2º	9645	Nutrició Clínica	Nutrició Clínica I	6
2º	9645	Nutrició Clínica	Nutrició Clínica II	6
3º	9648	Nutrició Comunitària	Educació Nutricional	6
			Metodologia de la Investigació i Pràctica Basada en l'Evidència	9
Opt.		Optativa	Optativa	6
			Itinerari Optatiu	18
			Pràcticum	21
			Pràcticum Treball Fi de Grau	9

**GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA. PLA RESUMIT**

**ESTRUCTURA DEL PLA D'ESTUDIS PER TIPUS DE MATÈRIA**

TIPUS DE MATÈRIA	CRÈDITS
Formació bàsica (FB)	60
Obligatòries incloses pràctiques tutelades/clíniques (OB)	147 (126+21)
Optatives (OP)	24
Treball Final de Grau	9
<b>Total crèdits</b>	<b>240</b>

**DISTRIBUCIÓ PER CURSOS**

PRIMER CURS		SEGON CURS		TERCER CURS		QUART CURS	
Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Anatomia 6 ECTS	Fisiologia 6 ECTS	Bromatologia Descriptiva 6 ECTS	Gestió de la Qualitat 6 ECTS (4tp+2pe)	Nutrició Clínica I 6 ECTS (3tp+3pe)	Trastorns del Comportament Alimentari 6 ECTS (5tp+1pe)	Bioètica i Dret 6 ECTS	Educació Nutricional 6 ECTS
Biologia 6 ECTS	Bioquímica 6 ECTS	Higiene dels Aliments 9 ECTS (8tp+1pe)	Ciència i Tecnologia Culinària 6 ECTS	Dietetèria i Farmacologia 9 ECTS	Salut Pública 6 ECTS	Assignatura Optativa d'itinerari <sup>10</sup> 6 ECTS	Metodologia de la Investigació i Pràctica Basada en l'Evidència 9 ECTS (6tp+3pe)
Química Aplicada 6 ECTS	Psicologia 6 ECTS	Fonaments de la Dietètica i la Nutrició 7,5 ECTS	Tecnologia dels Aliments 6 ECTS	Pràcticum de Nutrició Clínica 9 ECTS	Epidemiologia Nutricional 6 ECTS	Assignatura Optativa d'itinerari <sup>10</sup> 6 ECTS	Pràcticum de Fi de Grau <sup>10</sup> 9 ECTS (3tp+6pe)
Introducció a les Ciències de la Salut 6 ECTS	Bioestadística 6 ECTS	Fisiologia Nutricional i Fisiopatologia 7,5 ECTS	Riscos Químics i Biològics dels Aliments 6 ECTS	Nutrició Clínica II 6 ECTS (3tp+3pe)	Nutrició Comunitària 6 ECTS (3tp+3pe)	Assignatura Optativa d'itinerari <sup>10</sup> 6 ECTS	Pràcticum d'Educació Nutricional 6 ECTS
Alimentació i Cultura 6 ECTS	Tècniques d'Entrevista i Consell Nutricional 6 ECTS		Alimentació en el Cicle Vital 6 ECTS				

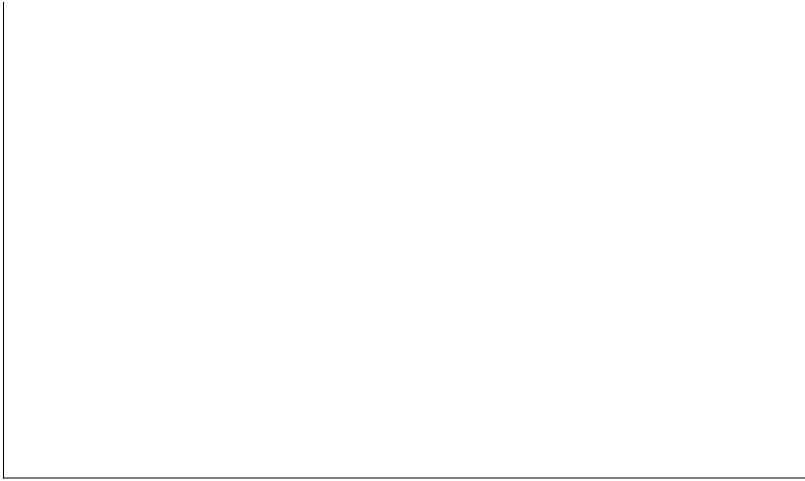
tp: crèdits teòrics pràctics pe: crèdits de pràctiques externes

<sup>10</sup> Prèviament a l'avaluació del treball de final de grau, l'estudiant ha d'acreditat les competències en un idioma estranger. Entre altres formes d'acreditació, a la Universitat d'Alacant es considera necessari superar com a mínim, el nivell B1 del Marc de Referència Europeu per a les Llengües Modernes, que podrà ser elevat en el futur.

<sup>10</sup> L'oferta optativa s'ha estructurat en quatre itineraris de tres assignatures cadascun: **Nutrició en l'Esport; Alimentació; Nutrició i Població; Noves Demandes en Nutrició i Situacions Especials;** i finalment, **Qualitat dels Aliments**. Els 6 crèdits ECTS optatius restants seran elegits entre les assignatures corresponents a alguns dels itineraris no escollits.


ITINERARI 1: NUTRICIÓ EN L'ESPORT	ITINERARI 2: ALIMENTACIÓ, NUTRICIÓ I POBLACIÓ	ITINERARI 3: NOVES DEMANDES EN NUTRICIÓ I SITUACIONS ESPECIALS	ITINERARI 4: QUALITAT DELS ALIMENTS
Nutrició en l'Activitat Física i l'Esport 6 ECTS	Transicions Alimentàries i Nutricionals 6 ECTS	Nutrició i Dietètica en Persones amb Discapacitat Física Psíquica, Malalties Rares i altres Situacions Especials 6 ECTS	Control Químic de la Qualitat d'Aliments 6 ECTS
Planificació Dietètica Esportiva 6 ECTS	Gastronomia, Tradicions Culinàries i Salut 6 ECTS	Control de Pes, Imatge Corporal i Qualitat de Vida 6 ECTS	Control de Qualitat Microbiològica dels Aliments 6 ECTS
Cineantropometria i Composició Corporal 6 ECTS	Participació Comunitària i Consum Responsable 6 ECTS	Fàrmacs Naturals i Fitoteràpia 6 ECTS	Desenvolupament de Nous Productes Alimentaris 6 ECTS

Les pràctiques externes es realitzaran en finalitzar el segon semestre de cadascun dels cursos on s'inclouen en rotatoris independents pel nombre de crèdits que tinguen. Les pràctiques es faran en el sector sanitari i comunitari (centres de salut, escoles, geriàtrics, etc.).



- [Memòria Verificada](#)
- [Resolució Consell d'Universitats \(CU\): Verificació positiva](#)
- [Resolució Consell d'Universitats \(CU\): Renovació de l'acreditació](#)
- [Autorització de la Generalitat Valenciana](#)

#### Sistema de Garantía Interna de Qualitat (SGIC) del Títol

- Estructura del Centre per a la Qualitat
  - [Comissió de Garantia Interna de Qualitat](#)
  - [Altres Comissions](#)
- [Manual SGIC](#)
- [Procediments](#)
  - [Estratègics \(PE\)](#)
  - [Clau \(PC\)](#)
  - [Suport \(PA\)](#)
  - [Mesura \(PM\)](#)
- [Gestió del SGIC](#) (Accés a ASTUA) 

#### Seguiment del Títol

- [Autoinformes UA](#)
- [Informes externs AVAP](#)
- [Altres informes](#)
- [Plans de millora](#)
- [Progrés i resultats de l'aprenentatge](#)

Informació del Centre	Informació general per a l'alumnat
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Facultat de Ciències de la Salut</b> Telefon: + 34 96 590 3512 Fax: + 34 96 590 3935 <a href="mailto:facu.salut@ua.es">facu.salut@ua.es</a> <a href="http://fcsalud.ua.es/va/">http://fcsalud.ua.es/va/</a></li><li>• <a href="#">Programes de mobilitat</a></li><li>• <a href="#">Actes d'acolliment i benvinguda</a></li><li>• <a href="#">Programa d'acció tutorial</a></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Beques i ajudes</a></li><li>• <a href="#">Allotjament</a></li><li>• <a href="#">Menjadors i cafeteries</a></li><li>• <a href="#">Transport</a></li><li>• <a href="#">Atenció mèdica d'urgència</a></li><li>• <a href="#">Assegurances</a></li><li>• <a href="#">Atenció estudiants amb necessitats especials</a></li><li>• <a href="#">Representació i participació estudiantil</a></li><li>• <a href="#">Targeta d'identificació universitària (TII)</a></li><li>• <a href="#">Preguntes freqüents</a></li></ul>
Normativa general de la UA	+ Informació titulació
<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Normativa i procediments acadèmics de la Universitat d'Alacant</a></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">BOE de publicació del pla d'estudis</a> <a href="#">Correcció d'errades</a></li><li>• <a href="#">Fulllet informatiu</a></li><li>• <a href="#">Vídeo presentació de la titulació</a></li></ul>