

V. OTROS ANUNCIOS

106
UNIVERSIDAD FRANCISCO DE VITORIA

Resolución de fecha 21 de diciembre de 2021, de la Universidad Francisco de Vitoria, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo el informe positivo de la Fundación para el Conocimiento Madri+d, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 5 de octubre de 2021 (publicado en el “Boletín Oficial del Estado” de 22 de octubre de 2021, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 6 de octubre de 2021), este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

**GRADUADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
RAMA DE CONOCIMIENTO: CIENCIAS DE LA SALUD**

TIPOLOGÍA	ECTS
FORMACIÓN BÁSICA	60
OBLIGATORIAS	144
OPTATIVAS	6
PRÁCTICAS EXTERNAS	18
TRABAJO FIN DE GRADO	12
TOTAL	240

A continuación adjuntamos el esquema de la estructura del plan de estudios, en el cual se detalla la planificación temporal de módulos, materias y asignaturas (hay que tener en cuenta que 1 SEM y 2 SEM equivalen al primer curso; 3 SEM y 4 SEM equivalen al segundo curso; 5 SEM y 6 SEM equivalen al tercer curso; 7 SEM y 8 SEM equivalen al cuarto curso):

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	ECTS	SEMESTRE
Formación Básica	Bioquímica	Bioquímica	FB	9	1 y 2 SEM
	Química	Fundamentos de Química	FB	6	1 SEM
	Biología	Biología Celular	FB	6	1 SEM
	Anatomía Humana	Anatomía Humana	FB	6	1 SEM
	Fisiología	Fisiología Humana	FB	9	1 y 2 SEM
	Psicología	Psicología y Alimentación	FB	6	2 SEM
	Estadística	Bioestadística	FB	6	2 SEM
Ciencias de los Alimentos	Estudio de los Alimentos	Antropología	FB	6	3 y 4 SEM
		Historia Occidental de la Alimentación	FB	6	4 SEM
	Procesado de los Alimentos	Bromatología	OB	9	3 y 4 SEM
		Microbiología y Toxicología de los Alimentos	OB	6	3 SEM
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Higiene y Seguridad Alimentaria	Tecnología de los Alimentos	OB	3	4 SEM
		Tecnología Culinaria	OB	3	4 SEM
	Gestión de la Empresa Alimentaria	Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	5 SEM
		Legislación Alimentaria y Control de la Calidad	OB	6	5 SEM
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Nutrición	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	OB	6	3 SEM
		Alimentación Institucional y Comercial	OB	3	6 SEM
		Fundamentos de Nutrición	OB	6	3 SEM
	Dietética	Nutrición, Actividad Física y Salud	OB	6	6 SEM
		Nutrición Clínica	OB	6	8 SEM
		Dietética	OB	9	3 y 4 SEM
		Botánica y Fitoterapia Nutricional	OB	3	8 SEM
Fisiopatología	Fisiopatología Aplicada	OB	9	5 y 6 SEM	
Dietoterapia	Dietoterapia	OB	9	5 y 6 SEM	
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Salud Pública	Farmacología Aplicada a la Nutrición	OB	6	5 SEM
		Salud Pública y Epidemiología Nutricional	OB	6	7 SEM
	Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	OB	6	7 SEM
Prácticas Tuteladas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Tuteladas	Educación y Comunicación Nutricional	OB	6	7 SEM
		Prácticas Externas I	P.EXT	9	5 y 6 SEM
	Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas II	P.EXT	9	7 y 8 SEM
El Dietista-Nutricionista en la Sociedad	Desarrollo Personal y Profesional del Dietista-Nutricionista	Trabajo Fin de Grado	TFG	12	8 SEM
		Introducción a los Estudios Universitarios	OB	6	1 y 2 SEM
		Habilidades y Competencias de la Persona	OB	6	1 y 2 SEM
		Educación para la Responsabilidad Social	OB	6	3 y 4 SEM
		Bioética	OB	6	6 SEM
		Introducción a la Teología	OB	6	7 SEM
		OPTATIVA I	OPT	3	7 SEM
		OPTATIVA II	OPT	3	8 SEM
TOTAL				240	

RELACIÓN DE ASIGNATURAS OPTATIVAS

MÓDULO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	ECTS	SEMESTRE
El Dietista-Nutricionista en la Sociedad	Desarrollo Personal y Profesional del Dietista-Nutricionista	Actividades Universitarias I	OPT	3	7 SEM
		Actividades Universitarias II	OPT	3	8 SEM
		Nutrición y Emprendimiento	OPT	3	8 SEM
	Nuevas Tendencias en Nutrición y Alimentación	Inmunonutrición y Nutrigenómica	OPT	3	7 SEM
		Nuevos Alimentos: Innovación e Investigación	OPT	3	7 SEM
		Marketing Alimentario y Nutricional	OPT	3	8 SEM
		Nutrición y Alto Rendimiento Deportivo	OPT	3	8 SEM
		Nutricosmética	OPT	3	7 SEM

ECTS DE FORMACIÓN BÁSICA POR RAMA DE CONOCIMIENTO

RAMA DE CONOCIMIENTO	MATERIA	ASIGNATURA	TIPOLOGÍA	ECTS	SEMESTRE
Ciencias de la Salud	Bioquímica	Bioquímica	FB	9	1 y 2 SEM
	Biología	Biología Celular	FB	6	1 SEM
	Anatomía Humana	Anatomía Humana	FB	6	1 SEM
	Fisiología	Fisiología Humana	FB	9	1 y 2 SEM
	Psicología	Psicología y Alimentación	FB	6	2 SEM
	Estadística	Bioestadística	FB	6	2 SEM
Ciencias Sociales y Jurídicas	Antropología	Antropología	FB	6	3 y 4 SEM
		Historia Occidental de la Alimentación	FB	6	4 SEM
Ciencias	Química	Fundamentos de Química	FB	6	1 SEM

Pozuelo de Alarcón, a 21 de diciembre de 2021.—El Rector, Daniel Sada Castaño.

(02/34.877/21)

