

V. OTROS ANUNCIOS

79**UNIVERSIDAD CAMILO JOSÉ CELA**

Resolución de 21 de noviembre de 2023, de la Universidad Camilo José Cela, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación para el conocimiento Madri+d, autorizada su implantación por la Comunidad de Madrid y establecido el carácter oficial de los títulos por Acuerdo de Consejo de Ministros de 11 de julio de 2022 (“Boletín Oficial del Estado” número 173, de 20 de julio de 2022; por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 13 de julio de 2022).

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética. El plan de estudios quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente resolución.

ANEXO
**Plan de estudios conducente al título de Graduado en Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética
(Rama de Ciencias de la Salud)**

1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS.

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación Básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	138
Optativas (OP)	12
Prácticas Externas (PE)	24
Trabajo Fin de Grado (TFG)	6
TOTAL	240

2. Plan de estudios resumido por materia

NIVEL 1 MÓDULO	NIVEL 2 MATERIAS	ECTS POR MATERIA	NIVEL 3 ASIGNATURAS	ECTS POR ASIGNATURA	CARÁCTER DE LA ASIGNATURA	SEMESTRE
Estructura y Función del Cuerpo Humano	Anatomía	6	Anatomía Humana	6	FB	1º
	Humana					
	Fisiología	6	Fisiología Humana	6	FB	1º
Fundamentos Químicos, Bioquímicos y Biológicos	Biología	12	Biología Molecular	6	FB	3º
	Biología		Biología Celular			
	Química	12	Bioquímica	6	FB	1º
	Química		Química Aplicada			
Estadística Aplicada a las Ciencias de la Salud	Estadística	6	Bioestadística	6	FB	2º
Antropología y Sociología de la Alimentación	Historia	6	Antropología de la Alimentación	6	FB	1º
Bases Psicológicas del Comportamiento	Psicología	6	Psicología y Comportamiento alimentario	6	FB	2º
Formación Obligatoria Propia de la UCJC	Informática	6	TIC's Aplicadas a las Ciencias de la Salud	6	OB	2º
	Inglés Técnico	6	Inglés Técnico	6	OB	3º
	Farmacología	6	Farmacología Aplicada	6	OB	4º
Ciencias de los Alimentos	Bromatología	24	Bromatología	6	OB	3º
			Bromatología descriptiva	6	OB	4º
			Análisis de los alimentos	6	OB	5º
			Tecnología de los alimentos	6	OB	6º
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad	Agentes Contaminantes	12	Microbiología y Parasitología de los alimentos	6	OB	3º
			Toxicología de los alimentos	6	OB	4º
	Economía y Gestión	6	Economía y Gestión de empresas alimentarias	6	OB	5º
	Higiene y Seguridad	6	Higiene y Seguridad alimentaria	6	OB	6º
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Función Endocrina y Fisiopatología	12	Endocrinología aplicada	6	OB	3º
			Fisiopatología	6	OB	4º
	Nutrición en Estados Fisiológicos y Patológicos	24	Nutrición básica	6	OB	4º
			Nutrición en las etapas de la vida	6	OB	5º
			Nutrición clínica	6	OB	7º
	Dietética	12	Alimentación y Actividad Física	6	OB	7º
Nutrición avanzada y Dietética			6	OB	5º	
Salud Pública, Legislación y Deontología Sanitaria y Nutrición Comunitaria	Salud Pública	6	Salud Pública y Legislación alimentaria	6	OB	5º
	Nutrición Comunitaria	12	Restauración Colectiva	6	OB	8º
Nutrición comunitaria			6	OB	6º	
Prácticum	Prácticas Externas	24	Prácticum I	6	PE	6º
			Prácticum II	6	PE	7º
			Prácticum III	12	PE	8º
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	6	Trabajo Fin de Grado	6	TFG	8º
Asignaturas Optativas	Asignaturas Optativas	24	Nutrigenómica e Inmunonutrición	6	OP	6º
			Nutrición y Alto rendimiento deportivo	6	OP	6º
			Nutrición y Alimentación en Trastornos de la conducta alimentaria	6	OP	7º
			Gastronomía y Enología	6	OP	7º

PRIMER CURSO: 60 CRÉDITOS ETCS		
PRIMER SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Anatomía Humana	FB	6
Biología Celular	FB	6
Fisiología Humana	FB	6
Bioquímica	FB	6
Antropología de la Alimentación	FB	6
SEGUNDO SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Bioestadística	FB	6
Inmunología	FB	6
Química Aplicada	FB	6
Psicología y Comportamiento alimentario	FB	6
TIC's Aplicadas a las Ciencias de la Salud	OB	6
SEGUNDO CURSO: 60 CRÉDITOS ETCS		
TERCER SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Idioma Moderno	OB	6
Biología Molecular	FB	6
Bromatología	OB	6
Endocrinología aplicada	OB	6
Microbiología y Parasitología de los alimentos	OB	6
CUARTO SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Farmacología Aplicada	OB	6
Nutrición básica	OB	6
Bromatología descriptiva	OB	6
Fisiopatología	OB	6
Toxicología de los alimentos	OB	6
TERCER CURSO: 60 CRÉDITOS ETCS		
QUINTO SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Nutrición avanzada y Dietética	OB	6
Nutrición en las etapas de la vida	OB	6
Salud Pública y Deontología alimentaria	OB	6
Análisis de los alimentos	OB	6
Economía y Gestión de empresas alimentarias	OB	6
SEXTO SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Nutrición comunitaria	OB	6
Tecnología de los alimentos	OB	6
Higiene y Seguridad alimentaria	OB	6
Prácticum I	PE	6
Optativa I	OP	6
CUARTO CURSO: 60 CRÉDITOS ETCS		
SÉPTIMO SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Nutrición clínica	OB	6
Dietoterapia	OB	6
Alimentación y Actividad Física	OB	6
Prácticum II	PE	6
Optativa II	OP	6
OCTAVO SEMESTRE	CARÁCTER	CRÉDITOS
Control de calidad en la industria alimentaria	OB	6
Restauración Colectiva	OB	6
Prácticum III	PE	12
Trabajo Fin de Grado	TFG	6

En Villanueva de la Cañada, a 21 de noviembre de 2023.—El Rector, Héctor Escamilla Santana.

(02/7.775/24)

