



<b>INFORME DEL CONSEJO DE UNIVERSIDADES SOBRE LA CORRESPONDENCIA AL NIVEL 2 DEL MECES DEL TÍTULO DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA SEGÚN RD 967/2014 de 21 de noviembre</b>			
<b>Denominación del Título objeto de correspondencia</b>	<b>Diplomado en Nutrición Humana y Dietética</b>		
<b>Legislación reguladora</b>	<b>RD 433/1998</b>		
<b>Conduce a profesión Regulada</b>	<b>SI</b>	<input type="checkbox"/>	<b>NO</b>

<b>ANTECEDENTES. Estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética</b>					
<b>PREVIOS A LA IMPLANTACIÓN DEL EEES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El RD 433/1998 establece el título universitario oficial y las directrices generales propias de los planes de estudio:</li> </ul>				
	<b>Materias</b>	<b>Créditos</b>			<b>Áreas de conocimiento</b>
		<b>T</b>	<b>P</b>	<b>T</b>	
	<b>Primer ciclo ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b> Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia	3	1,5	4,5	Antropología social. Nutrición y Bromatología. Psicología Básica. Sociología. Tecnología de los Alimentos. Historia de las Ciencias.
	<b>BIOQUÍMICA</b> Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular	6	1	7	Bioquímica y Biología Molecular.
	<b>BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b> Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo	8	4	12	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
	<b>DEONTOLOGÍA</b> Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología	4,5	0	4,5	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
	<b>DIETÉTICA</b> Dietotécnica. Alimentación Individual y colectiva de las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.	6	6	12	Enfermería. Nutrición y Bromatología.
	<b>DIETOTERAPIA</b> Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	6	3	9	Nutrición y Bromatología. Enfermería. Medicina Pediátrica.
	<b>ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA</b> Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades	3	1,5	4,5	Enfermería. Organización de empresas. Economía Aplicada.
	<b>STRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO</b> Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología	6	3	9	Biología celular. Ciencias morfológicas. Fisiología
<b>FISIOPATOLOGÍA</b> Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.	4,5	0	4,5	Fisiología. Medicina. Pediatría. Cirugía	
<b>HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</b> Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y	10	6	16	Microbiología. Nutrición y Bromatología.	



	procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias				Parasitología. Tecnología de los alimentos. Toxicología. Legislación sanitaria	UNIVERSITARIA
	<b>NUTRICIÓN</b> Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	6	2	8	Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.	
	<b>QUÍMICA APLICADA</b> Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación	4	2	6	Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Química Inorgánica	
	<b>SALUD PÚBLICA</b> Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación	4,5	0	4,5	Medicina Preventiva y Salud Pública. Enfermería.	
	<b>TECNOLOGÍA CULINARIA</b> Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia	3	3,5	6,5	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primer ciclo universitario de 3 años de duración, con materias que proporcionan una formación adecuada en las bases teóricas y en las técnicas de elaboración de los regímenes alimenticios adecuados a la nutrición humana.</li> <li>• Los planes de estudio vigentes tenían un 75-80% de materias troncales y obligatorias, un 10-15% de materias optativas y un 10% de materias de libre elección. Aproximadamente un 30% de los créditos totales eran de tipo práctico o clínico, mientras que el 70% restante correspondía a enseñanzas teóricas.</li> <li>• En 2005 se creó un órgano colegiado representativo: La Conferencia, que agrupó a las 19 universidades españolas que impartían la diplomatura.</li> </ul>					
<b>POSTERIORES A LA IMPLANTACIÓN DEL EEES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden CIN/730/2009:240 ECTS y establecimiento de competencias: <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A)</b> Valores profesionales, actitudes y comportamientos</li> <li><b>B)</b> Habilidades de comunicación y de manejo de la información</li> <li><b>C)</b> Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.</li> <li><b>D)</b> Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud</li> <li><b>E)</b> Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria</li> <li><b>F)</b> Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica</li> <li><b>G)</b> Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.</li> <li><b>H)</b> Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación</li> </ul> </li> </ul>					



Módulo	ECTS	Competencias que deben adquirirse
De Formación básica	60	<p>Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p> <p>Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</p> <p>Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.</p> <p>Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</p> <p>Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</p> <p>Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</p> <p>Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.</p> <p>Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación</p>
De Ciencias de los Alimentos	18	<p>Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.</p> <p>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.</p> <p>Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.</p> <p>Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.</p> <p>Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</p> <p>Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.</p>
De Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.	18	<p>Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p> <p>Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.</p> <p>Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</p> <p>Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</p> <p>Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.</p> <p>Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.</p> <p>Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.</p> <p>Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.</p>
De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	36	<p>Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.</p> <p>Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.</p> <p>Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.</p> <p>Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.</p> <p>Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).</p> <p>Participar en el diseño de estudios de dieta total.</p> <p>Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.</p> <p>Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como</p>



		<p>enfermos. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietistanutricionista. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietistanutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p>	<p>DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA UNIVERSITARIA</p>
<p>De Salud Pública y Nutrición Comunitaria</p>	<p>18</p>	<p>Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud. Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas. 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. Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética. Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población. Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública</p>	
<p>Practicum y trabajo de fin de Grado</p>	<p>30</p>	<p>Prácticas 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. Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</p>	

**CONTINUIDAD ENTRE LOS TÍTULOS DE DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y GRADUADO EN NUTRICIÓN HUMANA.**

- o Existe una continuidad natural y efectiva entre los títulos de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y el Grado de Nutrición Humana y Dietética, siendo la implantación del Grado en las universidades donde se impartía la Diplomatura una reestructuración y adecuación de la Diplomatura previamente existente.



**FORMACIÓN ADQUIRIDA: COMPETENCIAS, DURACIÓN Y CARGA HORARIA**

- o Comparación de los descriptores del MECES (nivel 2) elaborados para la materia de Nutrición Humana y Dietética con la relación de materias troncales de las Directrices generales de los Planes de estudio de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

<b>PROPUESTA DE DESCRIPTORES MECES. MATERIA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. RAMA CIENCIAS DE LA SALUD.</b>	<b>DIRECTRICES GENERALES DE PLANES DE ESTUDIO DE DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (RD 433-1998): RELACIÓN DE MATERIAS TRONCALES</b>
<p>Conocer y comprender los aspectos teóricos y prácticos para formar un profesional que pueda ejercer las funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras relacionadas con la persona humana y su alimentación</p>	<p><b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA.</b> Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia. <b>DEONTOLOGÍA</b> Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología. <b>ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA</b> Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades. <b>BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b> Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo. <b>ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO</b> Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.</p>
<p>Aplicar y argumentar los conocimientos y las habilidades orientadas a la alimentación de personas o grupos de personas, de necesidades fisiológicas y/o patológicas, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise</p>	<p><b>FISIOPATOLOGÍA</b> Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional. <b>NUTRICIÓN</b> Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. <b>DIETÉTICA</b> Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús. <b>DIETOTERAPIA</b> Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.</p>
<p>Describir procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad, así como intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población. Promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.</p>	<p><b>ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA</b> Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades. <b>NUTRICIÓN</b> Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. <b>SALUD PÚBLICA.</b> Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación</p>
<p>Evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un alimento e ingredientes; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos. Ser capaz de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.</p>	<p><b>HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.</b> Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias. <b>DEONTOLOGÍA</b> Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.</p>
<p>Ser capaz de transferir de forma clara, precisa y comprensible la información sobre alimentación, nutrición y salud; así como divulgar conocimientos sobre su ámbito en audiencias no especializadas sobre el tema. Ser capaz de comunicar de forma clara, precisa y comprensible a los profesionales de la salud las bases en las que se sustenta la ciencia de la alimentación y su relación con la persona</p>	<p><b>NUTRICIÓN</b> Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. <b>DIETOTERAPIA</b> Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo. <b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA.</b> Psicología y Sociología</p>



humana.	del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	ICA UNIVERSITARIA
Mantener una actitud de aprendizaje continuo y actuando en una constante búsqueda de información y superación profesional, para tener capacidad de analizar y procesar la información existente y de diseñar estudios científicos sobre alimentación, nutrición y salud, así como participar en procesos de innovación y desarrollo con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población. Mantener un aprendizaje continuo, autónomo, con la finalidad de poder aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares	<b>DIETÉTICA</b> Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús. <b>DIETOTERAPIA</b> Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo. <b>TECNOLOGÍA CULINARIA</b> Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia. <b>SALUD PÚBLICA.</b> Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	

- o Se ha realizado una comparación de las competencias generales de la orden CIN/730/2009 con materias de las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (RD 433/1998), y el perfil de competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética elaborado en un documento de consenso por las Universidades donde se impartía el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética en base al anterior RD 433/1998 y los programas de los estudios realizados.

Ejemplos de las tablas de reconocimiento de créditos de algunas universidades para conformar los cursos de adaptación de diplomatura a grado de Nutrición Humana y Dietética, donde las asignaturas que quedarían para cursar, en su mayor parte, son de carácter optativo aparte del trabajo fin de grado como asignatura ineludible para obtener el grado

UNIVERSIDAD DE ALICANTE			
DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA		GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	
Asignatura	Nº Créd	Asignatura	Nº Créd
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	10,5	ANATOMÍA	6
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	10,5	FISIOLOGÍA	6
FISIOLOGÍA NUTRICIONAL	4,5		
TOXICOLOGÍA	7	BIOLOGÍA	6
QUÍMICA APLICADA	7,5	RIESGOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS	6
SALUD PÚBLICA	6	QUÍMICA APLICADA	6
NUTRICIÓN CLÍNICA	9	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD	6
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6
BIOQUÍMICA	7	BIOQUÍMICA	6
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6		
TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	6	PSICOLOGÍA	6
BIOESTADÍSTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN	6	BIOESTADÍSTICA	6
DIETOTERAPIA I	6,5	TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	6
TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	5	TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	6
FISIOLOGÍA NUTRICIONAL	4,5	FISIOLOGÍA NUTRICIONAL Y	7,5
FISIOPATOLOGÍA	4,5	FISIOPATOLOGÍA	
BROMATOLOGÍA	6	BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	6
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5	CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA	6
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	11	HIGIENE ALIMENTARIA	9
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	6	GESTIÓN DE LA CALIDAD	6



NUTRICIÓN BÁSICA	4,5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	7,5	ICA UNIVERSITARIA
DIETÉTICA GENERAL	6			
GERONTOLOGÍA	4,5	ALIMENTACIÓN EN EL CICLO VITAL	6	
DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE DIETAS	6			
FARMACOLOGÍA Y ALTERACIONES METABÓLICAS	8	DIETOTERAPIA Y FARMACOLOGÍA	9	
DIETOTERAPIA I	6,5			
DIETOTERAPIA II	4,5			
TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	6	TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	6	
SALUD PÚBLICA	6	SALUD PÚBLICA	6	
SALUD PÚBLICA	6	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6	
NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	
DEONTOLOGÍA	4,5	BIOÉTICA Y DERECHO	6	
NUTRICIÓN CLÍNICA	9	NUTRICIÓN CLÍNICA I	6	
NUTRICIÓN CLÍNICA	9	NUTRICIÓN CLÍNICA II	6	
NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6	
		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA	9	
OPTATIVA		OPTATIVA	6	
		ITINERARIO OPTATIVO	18	
		PRACTICUM	21	
		PRACTICUM TRABAJO FIN DE GRADO	9	

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA			
DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA		GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	
Asignatura	Nº Créd	Asignatura	Nº Créd
ANATOMÍA HUMANA	6 (T)	ANATOMÍA HUMANA	6 (FB)
FISIOLOGÍA HUMANA	6 (T)	FISIOLOGÍA HUMANA	9 (FB)
BIOQUÍMICA	7 (T)	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	7 (FB)
QUÍMICA APLICADA	6 (T)	METABOLISMO Y EXPRESIÓN GÉNICA	8 (FB)
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5 (T)	ANTROPOLOGÍA Y SOCIOLOGÍA DE ALIMENTACIÓN	6 (FB)
BIOESTADÍSTICA I	6 (O)	BIOESTADÍSTICA	6 (FB)
NUTRICIÓN	9 (T)	NUTRICIÓN HUMANA	9 (FB)
MICROBIOLOGÍA	6 (T)	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6 (O)
TOXICOLOGÍA	6 (T)	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6 (O)
BROMATOLOGÍA	9 (T)	BROMATOLOGÍA	12 (O)
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6 (T)	BIOQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9 (O)
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6 (P)	TECNOLOGÍA CULINARIA	9 (O)
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5 (T)	HIGIENE ALIMENTARIA	6 (O)
HIGIENE ALIMENTARIA	6 (T)	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6 (O)
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	4,5 (T)		
ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA 6	6 (TP)		
DEONTOLOGÍA 4,5 (T)	4,5 (T)	BIOÉTICA Y DEONTOLOGÍA	6 (O)
ÉTICA Y POLÍTICA DEL CONSUMO Y LA CARENCIA	6 (P)		
DIETÉTICA	12 (T)	DIETÉTICA	9 (O)
FISIOPATOLOGÍA	6 (T)	FISIOPATOLOGÍA	6 (O)
NUTRICIÓN Y CICLO VITAL	9 (O)	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN INFANTIL	6 (O)
NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	6 (O)	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE	6 (O)
DIETOTERAPIA	9 (T)	DIETOTERAPIA	9 (O)
NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA	9 (O)	PATOLOGÍA NUTRICIONAL	6 (O)
NUTRICIÓN Y CICLO VITAL	9 (O)		
DIETOTERAPIA	9 (T)	NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA	10 (O)
NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA	9 (O)		
SALUD PÚBLICA	6 (T)	SALUD PÚBLICA	6 (O)
PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD. NUTRICIÓN COMUNITARIA	6 (O)	PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD	6 (O)
INFORMÁTICA APLICADA A LA	6 (P)	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y	6 (P)



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		COMUNICACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD	
BIOLOGÍA Y MOLECULAR Y NUTRICIÓN HUMANA	6 (P)	BIOLOGÍA MOLECULAR Y NUTRICIÓN HUMANA	6 (P)
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN	6 (P)	COMUNICACIÓN Y MARKETING EN NUTRICIÓN	6 (P)
IDIOMA MODERNO (INGLÉS)	6 (P)	INGLÉS APLICADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6 (P)
IDIOMA MODERNO (FRANCÉS)	6 (P)	FRANCÉS	6 (P)
PRÁCTICAS EXTERNAS CON RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACION	Al menos 480 horas presenciales (LC)	PRACTICUM	24(O)
(T) Troncal			
(P) Optativa			
(O) Obligatoria			
(FB) Formación básica			
(LC) Libre configuración			

ICA UNIVERSITARIA

UNIVERSIDAD DE NAVARRA			
DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA		GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	
Asignatura	Nº Créd	Asignatura	Nº Créd
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	11	ANATOMÍA HUMANA	9
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN	6
BIOQUÍMICA	8	BIOQUÍMICA	9
FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGÍA	6	ANTROPOLOGÍA	6
QUÍMICA APLICADA	7,5	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA	6
BIOESTADÍSTICA	6	BIOESTADÍSTICA 6 ECTS, 1º	6
BROMATOLOGÍA	7	BROMATOLOGÍA I Y II	9
FISIOLOGÍA HUMANA	8	FISIOLOGÍA HUMANA	12
MICROBIOLOGÍA GENERAL	7	MICROBIOLOGÍA	3
		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3
ECONOMÍA ALIMENTARIA	6	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA I Y II	6
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	5,5	RESTAURACIÓN COLECTIVA	6
NUTRICIÓN	8	NUTRICIÓN	9
		NUTRICIÓN CLÍNICA	3
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5	TECNOLOGÍA CULINARIA	3
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	5	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3
DIETÉTICA	12	DIETÉTICA I Y II	12
		ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	3
ÉTICA	4,5	ÉTICA	6
SANIDAD ALIMENTARIA	9	SEGURIDAD ALIMENTARIA	6
DEONTOLOGÍA	4,5	DEONTOLOGÍA DEL DIETISTA	3
		LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	3
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	4,5	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	4,5
SALUD PÚBLICA	6	SALUD PÚBLICA	6
		EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	3
FARMACOLOGÍA APLICADA	5	FARMACOLOGÍA	3
NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA	6
DIETOTERAPIA	11	DIETOTERAPIA I Y II	9
		ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	3
FISIOPATOLOGÍA	5,5	FISIOPATOLOGÍA	6
ESTANCIAS TUTELADAS I Y II	6	ESTANCIAS TUTELADAS	24

- o Respecto a la diferente duración de la formación en el Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (mínimo 180 créditos) al Graduado (240), es conveniente señalar que la mayor parte de las diplomaturas optaron por una formación entre 200 y 210 créditos, de ahí que los cursos de adaptación varían entre 30 y 60 créditos, según la universidad.





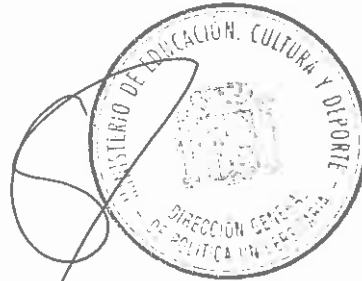
**EFFECTOS ACADÉMICOS: CORRESPONDENCIA ENTRE REQUISITOS DE ACCESO A MÁSTER Y DOCTORADO.**

- o Por lo que se refiere a los efectos académicos de acceso al nivel de máster, el título oficial de Diplomado EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA está en plena correspondencia con los títulos del EEES del nivel 2 del MECES que producen los mismos efectos académicos: el acceso al nivel 3 del MECES (máster).
- o Existen muchas universidades europeas que imparten estudios de graduado en nutrición humana y dietética con estructura de tres años.

El Consejo de Universidades, reunido el 11 de noviembre de 2015 para evaluar la correspondencia del título de **Diplomado EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA** al nivel 2 del MECES, informa favorablemente de dicha correspondencia.

En Madrid, 11 de noviembre de 2015

El Secretario del Consejo de Universidades



Jorge Sáinz González