

## I. COMUNIDAD DE MADRID

### C) Otras Disposiciones

#### Universidad de Alcalá

- 23** *RESOLUCIÓN de 15 de noviembre de 2017, de la Universidad de Alcalá, 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 positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros, de 29 de septiembre de 2017 (publicado en el BOE de 24 de octubre de 2017, por Resolución del Secretario General de Universidades, de 13 de octubre de 2017), este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta Resolución.

Alcalá de Henares, a 15 de noviembre de 2017.—El Rector, Fernando Galván Reula.

**ANEXO**
**PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE GRUADO O GRUADA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA**
**(Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud)**
*Real Decreto 1393/2007. Anexo I, apartado 5.1. Estructura de las Enseñanzas*

1. Distribución en créditos ECTS de las materias que constituyen el plan de estudios:

TIPO DE MATERIA	Créditos ECTS
Básicas	60
Obligatorias	138
Optativas	12
Prácticas externas	18
Trabajo Fin de Grado	12
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>

2. Créditos de Formación Básica. Distribución en materias:

RAMA DE CONOCIMIENTO	MATERIAS BÁSICAS según R.D. 1393/2007	ASIGNATURAS BÁSICAS	ECTS	CURSO
Ciencias de la Salud	Biología	Histobiología	6	1º
	Bioquímica	Bioquímica	6	1º
	Anatomía Humana	Anatomía Humana	6	1º
	Fisiología	Fisiología Humana	6	1º
	Estadística	Bioestadística	6	1º
	Biología	Inmunología	6	1º
	Psicología	Psicología y Comportamiento Alimentario	6	1º
Ciencias	Química	Química	6	1º
Artes y Humanidades	Antropología	Antropología de la Alimentación	6	1º
Ingeniería y Arquitectura	Informática	TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud	6	1º

3. Estructura de las enseñanzas a tiempo completo:

ASIGNATURAS	CARÁCTER	ECTS	CUATRIMESTRE
PRIMER CURSO			
Histobiología	FB	6	1º
Química	FB	6	1º
Bioquímica	FB	6	1º
Anatomía Humana	FB	6	1º
Fisiología Humana	FB	6	1º
Inmunología	FB	6	2º
Bioestadística	FB	6	2º
Antropología de la Alimentación	FB	6	2º
Psicología y Comportamiento Alimentario	FB	6	2º
TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud	FB	6	2º
SEGUNDO CURSO			
Nutrición	OB	6	1º
Microbiología y Parasitología de los Alimentos	OB	6	1º
Endocrinología Aplicada	OB	6	1º
Bromatología	OB	6	1º
Farmacología Aplicada a la Nutrición	OB	6	1º
Nutrición en las Etapas de la Vida	OB	6	2º
Bromatología Descriptiva	OB	6	2º
Análisis de los Alimentos	OB	6	2º
Toxicología de los Alimentos	OB	6	2º
Fisiopatología	OB	6	2º
TERCER CURSO			
Dietética	OB	6	1º
Tecnología de los Alimentos	OB	6	1º
Nutrición Comunitaria	OB	6	1º
Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	1º
Deontología y Legislación Alimentaria	OB	6	1º
Alimentación y Actividad Física	OB	6	2º
Nutrición Clínica	OB	6	2º
Optativa 1	OP	3	2º
Dietoterapia	OB	6	2º
Prácticas Externas I	PE	9	2º
CUARTO CURSO			
Restauración Colectiva	OB	6	1º
Optativa 2	OP	3	1º
Educación Nutricional	OB	6	1º
Optativa 3	OP	3	1º
Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	OB	6	1º
Control de Calidad en la Industria Alimentaria	OB	6	1º
Alimentación y Cultura	OB	6	2º
Optativa 4	OP	3	2º
Prácticas Externas II	PE	9	2º
Trabajo Fin de Grado	TFG	12	2º

FB: Formación Básica; OB: Asignatura Obligatoria; OP: Asignatura Optativa; PE: Prácticas Externas, TFG: Trabajo Fin de Grado

(03/41.084/17)

