

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

6553 *Resolución de 18 de marzo de 2024, de la Universidad Pompeu Fabra, 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 Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial de título por acuerdo de los Consejos de Ministros detallados en los anexos.

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, así como por el artículo 27.4 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

– Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

El plan de estudios completo y actualizado se podrá consultar en la memoria para la solicitud de verificación de título oficial que se publica en la Sede Electrónica de la Universitat Pompeu Fabra (<https://seuelectronica.upf.edu/>).

Barcelona, 18 de marzo de 2024.–La Rectora, Eulàlia de Nadal Clanchet.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética

Acuerdo de Consejo de Ministros de 17 de octubre de 2023, publicado en el BOE de 30 de octubre de 2023, por Resolución de la Secretaría General de Universidades, de 19 de octubre de 2023.

Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

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

Sin mención

Carácter	Créditos
Formación Básica.	60
Obligatorias.	120
Optativas.	30
Prácticas académicas externas.	18
Trabajo Fin de Grado.	12
Total.	240

Con mención Nutrición Clínica

Carácter	Créditos
Formación Básica.	60
Obligatorias.	120
* Formación optativa específica.	30
* Practicum específico.	12
* Trabajo Fin de Grado.	12
Practicum Común.	6
Total.	240

* Materias y ECTS que corresponden al itinerario de la mención (54 ECTS).

Con mención Nutrición Deportiva

Carácter	Créditos
Formación Básica.	60
Obligatorias.	120
* Formación optativa específica.	30
* Practicum específico.	12
* Trabajo Fin de Grado.	12
Practicum común.	6
Total.	240

* Materias y ECTS que corresponden al itinerario de la mención (54 ECTS).

2. Ámbito de conocimiento a la que se adscribe el título:

Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.

3. Créditos de Formación Básica. Distribución en materias y asignaturas.

Total créditos de formación básica = 60.

Materia	Asignatura	Créditos	Curso
Formación Básica.	Anatomía humana: estructura y función del cuerpo humano.	6	1
	Biología celular.	6	1
	Demografía, estadística y epidemiología.	6	1
	Antropología de la salud.	6	1
	Fisiología humana.	6	1
	Química.	6	1
	Psicología y alimentación.	6	1

Materia	Asignatura	Créditos	Curso
	Bromatología 1.	6	1
	Bioquímica.	6	1
	Bromatología 2.	6	2

4. Créditos de Formación Obligatoria. Distribución en asignaturas.

Total de créditos de formación obligatoria = 150.

Asignatura	Créditos	Curso
Microbiología de los alimentos.	6	2
Técnicas culinarias.	6	2
Tecnología de los alimentos.	6	3
Deontología, bioética y legislación alimentaria.	6	2
Toxicología de los alimentos.	6	2
Higiene, seguridad alimentaria y control de la calidad.	6	3
Economía y gestión de la empresa alimentaria.	6	3
Metodología de la investigación.	6	1
Fisiopatología.	6	2
Nutrición Clínica.	6	2
Dietética 1.	6	2
Dietética 2.	6	2
Farmacología.	6	2
Dietoterapia.	6	3
Nutrigenómica.	6	3
Nutrición comunitaria.	6	3
Valoración nutricional.	6	3
Restauración colectiva.	6	3
Educación nutricional.	6	3
Salud pública.	6	3
Prácticas Externas.	18	4
Trabajo Fin de Grado.	12	4

5. Créditos de formación optativa:

Total de créditos de formación optativa = 30.