III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

4167 *Resolución de 12 de febrero de 2025, de la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, por la que se corrigen errores en la de 1 de marzo de 2019, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética.*

Advertido error en la Resolución de 1 de marzo de 2019, de la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Nutrición Humana y Dietética por dicha Universidad (publicada en el BOE núm. 82, de 5 de abril de 2019), se procede a su corrección publicando íntegramente dicho plan.

Valencia, 12 de febrero de 2025.–El Rector, José Manuel Pagán Agulló.

PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Tipo de materia	Créditos
Formación básica.	66
Obligatorias.	138
Optativas.	6
Práctica externas.	18
Trabajo fin de Grado.	12
Total.	240

Módulo	Materia	ECTS	Asignaturas
Módulo 1. Formación Básica.	Biología.	6	Biología y Genética.
	Bioquímica.	6	Bioquímica.
	Química.	12	Fundamentos Básicos de Química.
			Química Orgánica.
	Fisiología.	12	Fisiología.
			Fisiología II.
	Estadística.	6	Bioestadística.
	Anatomía Humana.	6	Anatomía Humana.
	Psicología.	6	Psicología.
	Antropología.	12	Antropología.
			Alimentación y cultura.

cve: BOE-A-2025-4167
Verificable en https://www.boe.es

Módulo	Materia	ECTS	Asignaturas
Módulo 2. Ciencias de los Alimentos.	Bromatología.	6	Bromatología.
	Tecnología culinaria.	6	Tecnología culinaria.
	Tecnología de los alimentos.	6	Tecnología de alimentos.
	Microbiología.	6	Microbiología y Parasitología.
	Toxicología.	6	Toxicología Alimentaria.
Módulo 3. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad.	Aspectos económicos y legales.	12	Economía y Gestión Alimentaria.
			Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad.
	Higiene.	6	Higiene y Seguridad Alimentaria.
Módulo 4. Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Ética y Deontología Profesional.	6	Moral social, deontología.
	Documentación.	6	Técnicas de documentación e investigación.
	Dietética.	6	Dietética.
	Fundamentos de Nutrición.	18	Nutrición Humana.
			Nutrición en las distintas Etapas de la Vida.
			Nutrición Parenteral y Hospitalaria.
	Patología y terapia.	24	Fisiopatología.
			Farmacología Aplicada a la Nutrición.
			Patología nutricional.
			Dietoterapia.
Módulo 5. Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Salud Pública.	12	Epidemiología.
			Salud Pública y Educación Alimentaria.
	Nutrición Comunitaria.	6	Nutrición Comunitaria y restauración colectiva.
Módulo 6. Idioma Moderno.	Idioma Moderno.	6	Inglés.
Módulo 7. Doctrina Social de la Iglesia.	Doctrina Social de la Iglesia.	6	Ciencia, razón y fe.
Módulo 8. Optatividad.	TICs.	6	TICs.
	Atención en la salud de la comunidad.	6	Atención en la salud de la comunidad.
	Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	6	Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.
	Alimentos funcionales y nutracéuticos.	6	Alimentos funcionales y nutracéuticos.
	Microbiología alimentaria.	6	Microbiología alimentaria.
Módulo 9. Prácticum.	Prácticas externas.	18	Prácticas externas.
	Trabajo Fin de Grado.	12	Trabajo Fin de Grado.

cve: BOE-A-2025-4167
Verificable en https://www.boe.es

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo de formación[1]	ECTS
Biología y Genética.	1.º	1.º	FB	6
Anatomía Humana.	1.º	1.º	FB	6
Fundamentos Básicos de Química.	1.º	1.º	FB	6
Bioestadística.	1.º	1.º	FB	6
Antropología.	1.º	1.º	FB	6
Fisiología.	1.º	2.º	FB	6
Química Orgánica.	1.º	2.º	FB	6
Bioquímica.	1.º	2.º	FB	6
Inglés.	1.º	2.º	FB	6
Microbiología y Parasitología.	1.º	2.º	OB	6
Nutrición Humana.	2.º	1.º	OB	6
Tecnología de Alimentos.	2.º	1.º	OB	6
Fisiología II.	2.º	1.º	FB	6
Bromatología.	2.º	1.º	OB	6
Psicología.	2.º	1.º	FB	6
Toxicología Alimentaria.	2.º	2.º	OB	6
Economía y Gestión Alimentaria.	2.º	2.º	OB	6
Fisiopatología.	2.º	2.º	OB	6
Dietética.	2.º	2.º	OB	6
Ciencia, razón y fe.	2.º	2.º	OB	6
Nutrición en las distintas Etapas de la Vida.	3.º	1.º	OB	6
Higiene y Seguridad Alimentaria.	3.º	1.º	OB	6
Legislación y Sistemas de Gestión de Calidad.	3.º	1.º	OB	6
Tecnología culinaria.	3.º	1.º	OB	6
Farmacología Aplicada a la Nutrición.	3.º	1.º	OB	6
Epidemiología.	3.º	2.º	OB	6
Nutrición Parenteral y Hospitalaria.	3.º	2.º	OB	6
Salud Pública y Educación Alimentaria.	3.º	2.º	OB	6
Nutrición Comunitaria y Restauración Colectiva.	3.º	2.º	OB	6
Patología nutricional.	3.º	2.º	OB	6
Dietoterapia.	4.º	1.º	OB	6
Moral social, deontología.	4.º	1.º	OB	6
Técnicas de Documentación e Investigación.	4.º	1.º	OB	6
Alimentación y cultura.	4.º	1.º	OB	6
Optativa.	4.º	1.º	OP	6
Prácticas externas.	4.º	2.º	PE	18
Trabajo Fin de Grado.	4.º	2.º	TFG	12
TICs.	–	–	OP	6

cve: BOE-A-2025-4167
Verificable en https://www.boe.es

Asignatura	Curso	Semestre	Tipo de formación[1]	ECTS
Atención en la salud de la comunidad.	–	–	OP	6
Promoción y Programas de Estilos de Vida Saludables.	–	–	OP	6
Alimentos funcionales y nutracéuticos.	–	–	OP	6
Microbiología alimentaria.			OP	6

[1] FB (Formación básica), OB (Obligatoria), OP (Optativa), PE (Prácticas externas), TFG (Trabajo Fin de Grado).

cve: BOE-A-2025-4167
Verificable en https://www.boe.es