



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
SAN ANTONIO  
(UCAM)

# Plan de estudios

## CURSO 2007/2008

# DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Teléfono: 968 27 86 22

E-mail: [nutricion@pdi.ucam.edu](mailto:nutricion@pdi.ucam.edu)

- Índice:**
- Alumnos que comenzaron estudios en el **curso 2003/04 o siguientes** Pág. 02
  - Alumnos que comenzaron estudios en el **curso 2002/03 o anteriores** Pág. 05
  - Asignaturas de **Libre configuración** Pág. 07

### ALUMNOS QUE INGRESARON EN EL CURSO 2003/04 O SIGUIENTES (PLAN 2000. MODIFICADO 2003)

Asignaturas

**Carácter**      **Créditos**

**Primer Curso**      **69,5 créditos**

**Anuales**

TRONCAL      10      MICROBIOLOGÍA  
OBLIGATORIA      9      FISILOGÍA HUMANA  
OBLIGATORIA      9      TEOLOGÍA Y DOCTRINA SOCIAL DE LA IGLESIA

**Primer semestre**

TRONCAL      9      ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO  
OBLIGATORIA      4,5      HUMANIDADES  
OBLIGATORIA      5      BIOESTADÍSTICA

**Segundo semestre**

TRONCAL      7,5      BIOQUÍMICA  
OBLIGATORIA      4,5      INGLÉS ESPECÍFICO  
OBLIGATORIA      7      QUÍMICA GENERAL

**Libre Configuración**      **4**

**Segundo Curso**      **71,5 créditos**

**Anuales**

TRONCAL      12      BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
TRONCAL      12      DIETÉTICA  
TRONCAL      9      NUTRICIÓN  
OPTATIVA-1      9

**Primer semestre**

TRONCAL      7      QUÍMICA APLICADA  
TRONCAL      8      FISIOPATOLOGÍA

**Segundo semestre**

TRONCAL      6      HIGIENE DE LOS ALIMENTOS  
OPTATIVA-2      4,5

**Libre Configuración**      **4**

**Tercer Curso**      **66 créditos**

**Anuales**

TRONCAL      9      DIETOTERAPIA

**Primer semestre**

TRONCAL      4,5      SALUD PÚBLICA  
TRONCAL      4,5      DEONTOLOGÍA  
TRONCAL      4,5      ALIMENTACIÓN Y CULTURA  
OPTATIVA-3      6

**Segundo semestre**

TRONCAL      6,5      TECNOLOGÍA CULINARIA  
OBLIGATORIA      7,5      TRABAJO FIN DE CARRERA  
TRONCAL      4,5      ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA  
OPTATIVA-4      6

**Libre Configuración**      **13**

El/la alumno/a según marca su Plan de Estudios deberá cursar como mínimo:

- **4 asignaturas** Optativas.
- **25,5 créditos** de asignaturas Optativas.

### OPTATIVAS QUE SE OFERTAN

#### Créditos

#### Anuales

- 9 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- 9 NUTRICION EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA
- 9 NUTRICION Y DEPORTE
- 9 NUTRICION, LONGEVIDAD Y EJERCICIO FISICO

#### Primer semestre

- 6 AYUDAS ERGOGÉNICAS Y DOPAJE
- 6 BIOTECNOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 6 ENVEJECIMIENTO Y ANTIOXIDANTES
- 4,5 INFORMÁTICA BÁSICA
- 6 EDUCACIÓN NUTRICIONAL

#### Segundo semestre

- 4,5 ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO
- 4,5 CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- 6 CINEANTROPOMETRIA Y COMPOSICION CORPORAL
- 4,5 INFORMÁTICA APLICADA
- 6 NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS
- 6 RESTAURACION COLECTIVA
- 6 PRÁCTICAS TUTELADAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS

### RECOMENDACIONES DE MATRICULA

Para matricularse de: **se recomienda tener superada:**

Dietética	Fisiología humana
Dietoterapia	Dietética
Dietoterapia	Fisiopatología
Dietoterapia	Nutrición
Fisiopatología	Fisiología humana
Higiene de los alimentos	Microbiología
Nutrición	Fisiología humana
Química aplicada	Bioquímica

### TÍTULOS PROPIOS DE ESPECIALIZACIÓN UNIVERSITARIA

(Asignaturas, créditos y curso en que se recomiendan)

#### NUTRICIÓN DEPORTIVA

Informática básica	4,5	1º
Nutrición y deporte	9	2º
Informática aplicada	4,5	2º
Cineantropometría y composición corporal	6	3º
Ayudas ergogénicas y dopaje	6	3º

#### NUTRICIÓN GERIÁTRICA Y GERONTOLÓGICA

Informática básica	4,5	1º
Nutrición, longevidad y ejercicio físico	9	2º
Informática aplicada	4,5	2º
Restauración colectiva	6	3º
Envejecimiento y antioxidantes	6	3º

#### NUTRICION EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA

Informática básica	4,5	1º
Alteraciones del comportamiento alimentario	4,5	2º
Nutrición en la infancia y adolescencia	9	2º
Cineantropometría y composición corporal	6	3º
Educación nutricional	6	3º

#### CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Informática básica	4,5	1º
Industrias alimentarias	9	2º
Calidad en la industria alimentaria	4,5	2º
Nuevos productos alimentarios	6	3º
Biocología y seguridad alimentaria	6	3º

#### OPTATIVAS QUE NO FORMAN PARTE DE ITINERARIO

Prácticas tuteladas en empresas alimentarias

6 3º

### DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACION	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	26,5	39	---	4		69,5
	2º	5,4	---	13,5	4	7,5	71,5
	3º	33,5	---	12	13	7,5	66
	<b>TOTAL</b>	<b>114</b>	<b>39</b>	<b>25,5</b>	<b>21</b>	<b>7,5</b>	<b>207</b>

**ALUMNOS QUE INGRESARON EN EL CURSO 2002/03 O ANTERIORES**  
(PLAN 2000)

**IMPORTANTE:** En este plan de estudios el **PRIMER Y SEGUNDO CURSO** se extingue para el año académico 2007-2008. Por tanto, aquellos alumnos adscritos a este plan, que aún tengan pendientes asignaturas troncales y obligatorias de primero o segundo, serán trasladados al nuevo plan de estudios (Plan 2000, Modificado 2003).

Primer curso (de duración anual)		Primer curso (de duración semestral)	
T-10	Microbiología	T-9	Estructura y Función del Cuerpo Humano
Ob-9	Teología y Doctrina Social de la Iglesia	T-7	Química General
Ob-9	Fisiología Humana	T-7,5	Bioquímica
		Ob-4,5	Inglés Específico
		Ob-4,5	Informática Básica
		Ob-5	Bioestadística
Segundo curso (de duración anual)		Segundo curso (de duración semestral)	
T-12	Bromatología y Tecn. de los Alimentos	7	Química Aplicada (1S)
T-12	Dietética	8	Higiene de los Alimentos (2S)
T-9	Nutrición	T-8	Fisiopatología (1S)
Op-9	Optativa 1	Op-4,5	Optativa 2
Tercer curso (de duración anual)		Tercer curso (de duración semestral)	
T-9	Dietoterapia	T-4,5	Deontología (1S)
		T-4,5	Salud Pública (1S)
		T-4,5	Alimentación y Cultura (1S)
		T-4,5	Economía y Gestión Alimentaria (2S)
		Ob-7,5	Trabajo Fin de Carrera (2S)
		T-6,5	Tecnología Culinaria (2S)
		Op-6	Optativa 3
		Op-6	Optativa 4

NOMENCLATURA: (T-TRONCAL) (OB-OBLIGATORIA) (OP-OPATIVA) (1S- PRIMER SEMESTRE) (2S- SEGUNDO SEMESTRE).

**RECOMENDACIONES DE MATRICULA**

Para matricularse de: **se recomienda tener superada:**

- Dietética *Fisiología humana*
- Dietoterapia *Dietética*
- Dietoterapia *Fisiopatología*
- Dietoterapia *Nutrición*
- Fisiopatología *Fisiología humana*
- Higiene de los alimentos *Microbiología*
- Nutrición *Fisiología humana*
- Química aplicada *Bioquímica*

**DISTRIBUCIÓN DE CREDITOS**

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	26,5	39	---	4		69,5
	2º	54	---	13,5	4		71,5
	3º	33,5	---	12	13		66
	<b>TOTAL</b>	<b>114</b>	<b>39</b>	<b>25,5</b>	<b>21</b>	<b>7,5</b>	<b>207</b>

**Nota importante:** La Universidad Católica San Antonio de Murcia le informa que su titulación implantó a partir del curso 2003/2004 un nuevo Plan de Estudios que afectará a los alumnos de nuevo ingreso. El anterior plan de estudios continuará vigente, con la perdurabilidad que establece la legislación vigente (R.D. 1497/1987 de 27 de noviembre). Para más información puede consultar en el Tablón de Anuncios de Secretaría Central.

**OPTATIVAS QUE SE OFERTAN**

**Créditos**

**Anuales**

- 9 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- 9 NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA
- 9 NUTRICIÓN Y DEPORTE
- 9 NUTRICIÓN, LONGEVIDAD Y EJERCICIO FISICO

**Primer semestre**

- 6 AYUDAS ERGOGENICAS Y DOPAJE
- 6 BIOTECNOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- 6 ENVEJECIMIENTO Y ANTIOXIDANTES

**Segundo semestre**

- 4,5 ALTERACIONES DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO
- 4,5 CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- 6 CINEANTROPOMETRIA Y COMPOSICIÓN CORPORAL
- 4,5 INFORMÁTICA APLICADA
- 6 NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS
- 6 RESTAURACIÓN COLECTIVA
- 6 PRÁCTICAS TUTELADAS EN EMPRESAS ALIMENTARIAS
- 6 EDUCACION NUTRICIONAL

**TÍTULOS PROPIOS DE ESPECIALIZACIÓN UNIVERSITARIA**

**NUTRICIÓN DEPORTIVA (25,5)**

- Nutrición y deporte (9) *2º curso*
- Informática aplicada (4,5) *2º curso*
- Ayudas ergogénicas y dopaje (6) *3º curso*
- Cineantropometría y composición corporal (6) *3º curso*

**NUTRICIÓN GERIÁTRICA Y GERONTOLÓGICA (25,5)**

- Nutrición, longevidad y ejercicio físico (9) *2º curso*
- Informática aplicada (4,5) *2º curso*
- Envejecimiento y antioxidantes (6) *3º curso*
- Restauración colectiva (6) *3º curso*

**NUTRICIÓN EN LA INFANCIA Y ADOLESCENCIA (25,5)**

- Alteraciones del comportamiento alimentario (4,5) *2º curso*
- Nutrición en la infancia y adolescencia (9) *2º curso*
- Educación nutricional (6) *3º curso*
- Cineantropometría y composición corporal (6) *3º curso*

**CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (25,5)**

- Calidad en la industria alimentaria (4,5) *2º curso*
- Industrias alimentarias (9) *2º curso*
- Nuevos productos alimentarios (6) *3º curso*
- Biotecnología y seguridad alimentaria (6) *3º curso*

**OPTATIVAS QUE NO FORMAN PARTE DE ITINERARIO**

- Prácticas tuteladas en empresas alimentarias

## **ASIGNATURAS A CURSAR COMO LIBRE CONFIGURACIÓN**

### **ASIGNATURAS DE LA PROPIA TITULACIÓN:**

Todas las asignaturas Optativas, pertenecientes a la propia Titulación del alumno, pueden ser cursadas como Libre Configuración. (Es aconsejable seguir las recomendaciones de la Dirección, que indican el curso más conveniente en que cursar cada una de ellas. Véanse Títulos Propios de Especialización Universitaria).

Para ALUMNOS DE PRIMER CURSO se recomienda exclusivamente:

- **INFORMÁTICA BÁSICA**