

**III. OTRAS DISPOSICIONES****UNIVERSIDADES**

**2293** *Resolución de 12 de enero de 2023, de la Universidad Internacional de La Rioja, 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, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de La Rioja, y acordado el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros, de 4 de octubre de 2022 (publicado en el «BOE» de 21 de octubre de 2022, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 11 de octubre de 2022),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Internacional de La Rioja.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo adjunto.

Logroño, 12 de enero de 2023.–El Rector, José María Vázquez García-Peñuela.

**ANEXO****Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Internacional de La Rioja**

1. Distribución del Plan de Estudios en Créditos ECTS, por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica.	60
Obligatorias.	138
Optativas.	12
Prácticas Académicas Externas.	18
Trabajo Fin de Grado.	12
Total.	240

## 2. Explicación general de la planificación del plan de estudios.

Módulos	Materias	Asignaturas	Créditos	Carácter
De formación básica.	Fundamentos Químicos, Bioquímicos y Biológicos (18 ECTS).	Química.	6	B
		Bioquímica.	6	B
		Histobiología.	6	B
	Estructura y Funcionamiento del Cuerpo Humano (18 ECTS).	Anatomía Humana.	6	B
		Fisiología Humana.	6	B
		Inmunología.	6	B
	Bases Psicológicas del Comportamiento Humano (6 ECTS).	Psicología y Comportamiento Alimentario.	6	B
	Antropología y Sociología de la Alimentación (6 ECTS).	Antropología de la Alimentación.	6	B
	Técnicas de Comunicación Aplicables en Alimentación (6 ECTS).	Nuevas Tecnologías Aplicadas a las Ciencias de la Salud.	6	B
	Estadística Aplicada a Ciencias de la Salud (6 ECTS).	Bioestadística.	6	B
De Ciencias de los Alimentos.	Ciencias de los Alimentos (24 ECTS).	Bromatología.	6	OB
		Tecnología de los Alimentos.	6	OB
		Bromatología Descriptiva.	6	OB
		Análisis de los Alimentos.	6	OB
	Agentes Contaminantes (12 ECTS).	Toxicología de los Alimentos.	6	OB
		Microbiología y Parasitología de los Alimentos.	6	OB
De Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.	Higiene y Seguridad (6 ECTS).	Higiene y Seguridad Alimentaria.	6	OB
	Gestión de la Calidad (6 ECTS).	Control de Calidad en la Industria Alimentaria.	6	OB
	Economía y Gestión (6 ECTS).	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias.	6	OB
De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Función Endocrina y Fisiopatología (12 ECTS).	Endocrinología Aplicada.	6	OB
		Fisiopatología.	6	OB
	Nutrición en Estados Fisiológicos y Patológicos (24 ECTS).	Nutrición.	6	OB
		Nutrición en las Etapas de la Vida.	6	OB
		Nutrición Clínica.	6	OB
		Alimentación y Actividad Física.	6	OB
	Farmacología (6 ECTS).	Farmacología Aplicada a la Nutrición.	6	OB
	Dietética (12 ECTS).	Dietética.	6	OB
		Dietoterapia.	6	OB

Módulos	Materias	Asignaturas	Créditos	Carácter
De Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Salud Pública (18 ECTS).	Restauración Colectiva.	6	OP
		Nutrición Comunitaria.	6	OP
		Alimentación y Cultura.	6	OP
	Educación Alimentaria (6 ECTS).	Educación Nutricional.	6	OP
	Legislación y Ética Profesional (6 ECTS).	Deontología y Legislación Alimentaria.	6	OP
Practicum y Trabajo Fin de Grado.	Practicum (18 ECTS).	Prácticas Externas.	18	PE
	Trabajo Fin de Grado (12 ECTS).	Trabajo Fin de Grado.	12	TFG
De asignaturas optativas.	Optativas (18 ECTS).	Genómica Nutricional.	3	OP
		Técnicas de Investigación en Nutrición.	3	OP
		Alimentación Pediátrica.	3	OP
		Alimentación en Geriátrica.	3	OP
		Alimentos Funcionales.	3	OP
		Alergias e Intolerancias Alimentarias.	3	OP