

# **Real Decreto 433/1998, de 20 de marzo, por el que se establece el Título Universitario Oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél**

**BOE 15 Abril 1998**

**LA LEY 1510/1998**

## **Preámbulo**

El artículo 28 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto (LA LEY 1962/1983), de Reforma Universitaria, dispone que el

Gobierno, a propuesta del Consejo de Universidades, establecerá los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las directrices generales de los planes de estudios que deban cursarse para su obtención y homologación. Asimismo, por Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre (LA LEY 2289/1987), modificado por los Reales Decretos 1267/1994, de 10 de junio (LA LEY 2078/1994); 2347/1996, de 8 de noviembre, y 614/1997, de 25 de abril, se establecieron las directrices generales comunes, que aparecen definidas en el propio Real Decreto como aquellas que son de aplicación a todos los planes de estudios conducentes a cualquier título universitario de carácter oficial.

Vertebrada, pues, la reforma académica a través de las previsiones contenidas en el citado Real Decreto 1497/1987 (LA LEY 2289/1987), y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 del mismo, se trata ahora de establecer, a propuesta del Consejo de Universidades, el título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél. La adecuación de las directrices generales propias al marco fijado por el Real Decreto 1497/1987 (LA LEY 2289/1987) debe garantizar la necesaria coherencia y homogeneidad del modelo académico universitario.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación y Cultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 20 de marzo de 1998,

DISPONGO:

### **Artículo único**

Se establece el título universitario de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudios que deben cursarse para su obtención y homologación y que se contienen en el anexo.

## **ANEXO**

Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

1.<sup>a</sup> Las enseñanzas conducentes al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética deberán proporcionar una formación adecuada en las bases teóricas y en las técnicas de elaboración de los regímenes alimenticios adecuados a la nutrición humana.

2.<sup>a</sup>1. Los planes de estudios que aprueben las Universidades deberán articularse como enseñanzas de primer ciclo, con una duración de tres años. Los distintos planes de estudio conducentes al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética determinarán, en créditos, la carga lectiva global que, en ningún caso, podrá ser inferior a ciento ochenta ni superior al máximo de créditos que para los estudios de primer ciclo permite el Real Decreto 1497/1987. (LA LEY 2289/1987)

2. La carga lectiva establecida en el plan de estudios oscilará entre veinte y treinta horas semanales, incluidas las enseñanzas prácticas. En ningún caso, la carga lectiva de la enseñanza teórica superará las quince horas semanales.

3.<sup>a</sup> En cuadro adjunto se relacionan las materias troncales de obligatoria inclusión en todos los planes de estudios conducentes al título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, con una breve descripción de sus contenidos, los créditos que deben corresponder a las enseñanzas, así como la vinculación de las mismas a una o más áreas de conocimiento.

Las Universidades asignarán la docencia de las materias troncales y/o las correspondientes disciplinas o asignaturas y, en su caso, sus contenidos a Departamentos que incluyen una o varias de las áreas de conocimiento a que las mismas quedan vinculadas, según lo dispuesto en el citado cuadro adjunto.

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos

Materias

Areas de conocimiento

T P T

Primer ciclo

ALIMENTACION Y  
CULTURA

Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	3	1,5	4,5
--	---	-----	-----

Antropología Social.  
Nutrición y Bromatología. Psicología Básica.  
Sociología. Tecnología de los Alimentos.  
Historia de la Ciencia.

BIOQUIMICA

Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	6	1	7
---	---	---	---

Bioquímica y Biología Molecular.

BROMATOLOGIA Y  
TECNOLOGIA

DE LOS ALIMENTOS

Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición,	8	4	12
--	---	---	----

Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.

propiedades y  
valor nutritivo.

#### DEONTOLOGIA

Derecho 4,5 0 4,5

alimentario.

Legislación.

Normalización.

Deontología.

Toxicología. Medicina

Legal y Forense.

#### DIETETICA

Dietotécnica. 6 6 12

Alimentación

individual y

colectiva en las

edades de la vida.

Manejo de tablas

de composición de

alimentos.

Equilibrio

alimentario.

Planificación de

menús.

#### DIETOTERAPIA

Planificación de 6 3 9

dietas

terapéuticas.

Seguimiento

ambulatorio de

dietas.

Alimentación

hospitalaria.

Nutrición enteral

y parenteral.

Educación

nutricional del

enfermo.

#### ECONOMIA Y GESTION

##### ALIMENTARIA

Organización de 3 1,5 4,5

empresas y

servicios de

alimentación.

Sistemas de

distribución y

consumo de

alimentos en

centros sanitarios

y colectividades.

#### ESTRUCTURA Y

Derecho Administrativo.

Filosofía del Derecho.

Filosofía Moral.

Nutrición y

Bromatología.

Enfermería. Nutrición y

Bromatología.

Nutrición y

Bromatología.

Enfermería. Medicina.

Pediatría.

Enfermería.

Organización de

empresas. Economía

Aplicada.

FUNCION DEL CUERPO

HUMANO

Citología.	6	3	9	Biología celular.
Histología.				Ciencias morfológicas.
Embriología.				Fisiología.

Anatomía.

Fisiología.

FISIOPATOLOGIA

Fisiopatología general.	4,5	0	4,5	Fisiología. Medicina.
Fisiopatología médica.				Pediatría. Cirugía.

Fisiopatología

quirúrgica.

Patología

nutricional.

HIGIENE DE LOS

ALIMENTOS

Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos.	10	6	16	Microbiología.
Toxicología básica y experimental.				Nutrición y Bromatología.
Contaminación abiótica de alimentos.				Parasitología.
Intoxicaciones alimentarias.				Tecnología de los alimentos. Toxicología.
				Legislación sanitaria.

NUTRICION

Concepto.	6	2	8	Nutrición y Bromatología. Medicina.
Factores.				Pediatría. Fisiología.

Necesidades nutricionales.

Valoración nutricional en individuos y comunidades.

Encuestas alimentarias.

QUIMICA APLICADA

Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	4	2	6	Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química
---	---	---	---	---

Orgánica. Química

Inorgánica.

SALUD PUBLICA

Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	4,5	0	4,5	Medicina Preventiva y Salud Pública. Enfermería.
---	-----	---	-----	---

TECNOLOGIA

CULINARIA

Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades.	3	3,5	6,5	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos.
--	---	-----	-----	--

Técnicas culinarias para dietoterapia.