

FECHA: 01/07/2015

**EVALUACIÓN PARA DETERMINAR LA CORRESPONDENCIA DE LOS  
TÍTULOS OFICIALES DE ARQUITECTURA, INGENIERÍA, LICENCIATURA,  
ARQUITECTURA TÉCNICA, INGENIERÍA TÉCNICA Y DIPLOMATURA A  
LOS NIVELES DEL MARCO ESPAÑOL DE CUALIFICACIONES PARA LA  
EDUCACIÓN SUPERIOR**

Denominación del Título objeto de correspondencia	<b>DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>
Legislación Reguladora	<b>RD 433/1998 (BOE de 15 de abril)</b>
Conduce a profesión regulada	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

En la fecha que se indica, la Presidencia de la Comisión de Rama de Ciencias de la Salud elevó al Coordinador de Evaluación de Enseñanzas e Instituciones de ANECA la siguiente propuesta de informe de evaluación para determinar la correspondencia al nivel del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES) del título arriba mencionado; en la misma fecha, la Dirección de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y de la Acreditación, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 21.1 del Real Decreto 967/2014, de 21 de noviembre, aprueba la propuesta de informe elaborada por la Comisión de Rama de Ciencias de la Salud y ordena el envío de este informe a la Dirección General de Política Universitaria.

## 1.- Objeto del informe

El presente informe tiene por objeto establecer la correspondencia del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Real Decreto 433/1998) previo a la entrada en el EEES y a la implantación del título actualmente vigente de Graduado en Nutrición Humana y Dietética (Orden CIN/730/2009), al nivel más adecuado del MECES de entre los establecidos en el Art. 4 del RD 1027/2011.

El informe que se presenta se estructura en cuatro apartados y un Anexo:

- 1º. Objeto del informe. Se presenta su objetivo.
- 2º. Antecedentes. Se realiza una breve reseña de la evolución de los estudios de Nutrición Humana y Dietética hasta la definición del título universitario de Diplomado previo al EEES, objeto del informe, y la definición del Grado en Nutrición Humana y Dietética en el marco del EEES.
- 3º. Estudio de la correspondencia del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética con el nivel 2 del MECES de acuerdo con el procedimiento establecido en el Art. 22 del RD 967/2014, a partir de la comparación de la formación adquirida, duración y carga horaria de los títulos así como de sus efectos académicos, profesionales y los indicadores internacionales que pudieran resultar relevantes.
- 4º. Conclusiones. Se recogen las principales conclusiones extraídas del estudio.
- 5º. Anexo se relaciona la normativa y documentación consultada.

El informe ha sido realizado por la Subcomisión de Nutrición Humana y Dietética de la Comisión de Ciencias de la Salud designada por ANECA y que está formada por los siguientes miembros:

- **Victoria Girona Brumós**, Presidenta de la Subcomisión de Nutrición Humana y Dietética del proyecto MECES de ANECA, en calidad de vocal de la comisión de Ciencias de la Salud. Doctora en Farmacia por la Universidad de Barcelona y catedrática de Química Física. Vicedecana (1995/2000) y Decana (2000/2005) de la Facultad de Farmacia y Vicerrectora de profesorado (2005/2008) de la Universidad de Barcelona. Colaboradora como Evaluadora dentro del Primer y Segundo "Plan Nacional de Evaluación de la Calidad de las Universidades" (1996/2001). Colaboradora de la AQU (Agencia de Calidad del Sistema Universitario de Cataluña). Presidenta de la Conferencia de decanos/directores de centro donde se impartía Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2002-2005). Coordinadora del Libro Blanco de los títulos de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Nutrición Humana y Dietética. Reconocimiento de 4 sexenios investigadores y 5 quinquenios docentes.

- **José Antonio Hurtado Sánchez**, Presidente de la Conferencia de Decanos y Directores donde se imparte el Grado de Nutrición Humana y Dietética. Doctor por la Universidad de Alicante. Subdirector de Escuela Universitaria de Enfermería de la Universidad de Alicante(2010-2011), Vicedecano de Ordenación Académica de Grado Nutrición Humana y Dietética (2011-2013), Vicedecano de Ordenación Académica de Grados (2013-2015), Decano (2015) de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Alicante. Responsable del Gabinete de Alimentación y Nutrición adscrito a la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Alicante. Director de varios proyectos I+D privados y públicos realizados desde el

Gabinete de Alimentación y Nutrición.

- **Alma M<sup>a</sup> Palau Ferré**, Presidenta del Consejo General de Colegios de Dietistas-Nutricionistas y del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Navarra, 2000. Master en Asesoramiento Educativo Familiar por la Universidad Complutense, 2006. Miembro de la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de la Comunitat Valenciana. Miembro de la Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València. Especializada en educación alimentaria y nutrición comunitaria.

## 2.- Antecedentes

### 2.1. Estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética previos a la implantación del EEES: título universitario oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

De acuerdo con la información recogida en el Libro Blanco de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2004) elaborado como estudio previo a la adaptación de los estudios universitarios al EEES por los representantes de las universidades que impartían la titulación, coordinado por la Universidad de Barcelona y bajo el auspicio de ANECA, la implantación en 1998 de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética dio carácter oficial universitario y regulado a unos estudios ya existentes, pero no reglados, para los que existía una demanda social poco atendida y una demanda laboral potencial sin canalizar. A continuación, se exponen los distintos momentos por los que han pasado los estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética desde sus inicios al momento actual.

En 1998 se aprueba el 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. Dicho título sigue las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudio y que se muestran en el siguiente cuadro:

Materias	Créditos			Áreas de conocimiento
	T	P	T	
<b>Primer ciclo</b>				
<b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b>				
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 las Ciencias.
<b>BIOQUÍMICA</b>				
Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular	6	1	7	Bioquímica y Biología Molecular.

<p><b>BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b></p> <p>Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo</p>	8	4	12	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
<p><b>DEONTOLOGIA</b></p> <p>Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología</p>	4,5	0	4,5	Derecho Administrativo. Filosofía del Derecho. Filosofía Moral. Nutrición y Bromatología. Toxicología. Medicina Legal y Forense.
<p><b>DIETÉTICA</b></p> <p>Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva de las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.</p>	6	6	12	Enfermería. Nutrición y Bromatología.
<p><b>DIETOTERAPIA</b></p> <p>Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.</p>	6	3	9	Nutrición y Bromatología. Enfermería. Medicina. Pediatría.
<p><b>ECONOMIA Y GESTIÓN ALIMENTARIA</b></p> <p>Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.</p>	3	1,5	4,5	Enfermería. Organización de empresas. Economía Aplicada.

<p><b>ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO</b></p> <p>Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.</p>	6	3	9	<p>Biología celular. Ciencias morfológicas. Fisiología.</p>
<p><b>FISIOPATOLOGIA</b></p> <p>Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.</p>	4,5	0	4,5	
<p><b>HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</b></p> <p>Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.</p>	10	6	16	<p>Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Tecnología de los alimentos. Toxicología. Legislación sanitaria</p>
<p><b>NUTRICIÓN</b></p> <p>Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.</p>	6	2	8	<p>Nutrición y Bromatología. Medicina. Pediatría. Fisiología.</p>
<p><b>QUÍMICA APLICADA</b></p> <p>Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.</p>	4	2	6	<p>Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Química Inorgánica</p>
<p><b>SALUD PÚBLICA</b></p> <p>Servicios de Salud. Salud Pública</p>	4,5	0	4,5	

y Alimentación.		
TECNOLOGÍA CULINARIA Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia	3      3,5      6,5	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos

La Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética (NHD) se establece como un primer ciclo universitario de 3 años de duración, con materias que proporcionan una formación adecuada en las bases teóricas y en las técnicas de elaboración de los regímenes alimenticios adecuados a la nutrición humana. Para acceder a estos estudios, los alumnos deben haber cursado como mínimo el Bachillerato y haber realizado las pruebas de acceso a la Universidad o proceder de un Ciclo Formativo de Grado Superior. La carga lectiva global de los planes de estudio conducentes a la obtención del título de Diplomado en NHD comprende entre 180 y 217 créditos.

La estructura de los planes de estudio vigentes en las distintas universidades que impartían la diplomatura respondía, por lo general, a un 75-80% de materias troncales y obligatorias, un 10-15% de materias optativas y un 10% de materias de libre elección. Aproximadamente un 30% de los créditos totales eran de tipo práctico o clínico, mientras que el 70% restante correspondía a enseñanzas teóricas. En el siguiente cuadro se recogen las diferentes universidades que impartían NHD, el año de aprobación de su plan de estudios y la oferta de plazas de estudiantes.

Universidad/Centro	Plan de estudios	Oferta de plazas
Alfonso X El Sabio	1998	
Alicante (E.U.Enfermería)	2001	95
Autónoma de Madrid	2001	80
Católica de San Antonio de Murcia	2001	
Barcelona (CESNID)	1999	80
Complutense de Madrid	2001	100
Granada	2001	100
Lleida	2001	50
Navarra	1998	80

Pablo de Olavide	2001	
País Vasco	1999	75
Ramón Llull (Blanquerna)	2001	90
Rovira i Virgili	2003	80
San Pablo CEU de Madrid	2000	
Valencia	1999	80/120
Valladolid	1999	40
Vic	1999	Sin límite
Zaragoza	2001	75

En las reuniones del Grupo de Trabajo de las universidades se fue consolidando la necesidad de crear un órgano colegiado representativo. En este contexto, el 26 de octubre del 2005 se creó «La Conferencia», que agrupó a las 19 universidades españolas que impartían la diplomatura.

La creación de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) por parte del MEC ha sido una pieza clave en el inicio del proceso.

A partir del año 2003, la ANECA realiza convocatorias de ayuda para el diseño de planes de estudio y títulos de grado. Este mismo año, se presentó una propuesta para estudiar conjuntamente las titulaciones de Nutrición Humana y Dietética (NHD), con 16 universidades en ese momento, y la de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA), con 24 universidades. Algunas universidades impartían las 2 titulaciones, por ello el plenario constituido para este estudio estuvo formado por representantes de 30 universidades españolas.

La propuesta de título de grado para España, una vez valorados los modelos europeos y redefinidos los títulos actuales, fue que se crearan en nuestro país 2 titulaciones de grado, una para NHD y otra para CTA, ambas estructuradas en 240 créditos presentando un tronco común al inicio del grado, para dar oportunidad al alumno a definir con mayor madurez los perfiles profesionales que desea seguir. Marcando en cuatro puntos los beneficios de la estructura del modelo planteado.

Una parte del grupo de NHD apoyó que no fuera superior al 25% la parte común., ya que si ésta fuese mayor, no se podría realizar la especificidad que requiere la formación del futuro dietista-nutricionista que Europa demanda.

En la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética, la demanda en primera preferencia superaba la oferta de plazas disponibles en la mayoría de los centros que la impartían, por lo que al menos en la mitad de las universidades se estableció una nota de acceso a la titulación superior a 6, llegando hasta 7,35 en la Universidad de Granada. La elevada demanda de esta titulación estaba en concordancia con lo que ocurría en otras titulaciones de primer ciclo, que permitían obtener en tres años un título universitario con el que se accedía al mercado de trabajo y que, además, permitía acceder a una Licenciatura de segundo ciclo para la obtención de un título de grado superior.

La LOU del 2001 introdujo los cambios definitivos el año 2007, y de esta nueva ley derivó el último RD 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, y que marca las características y los pasos a cumplir para establecer las nuevas titulaciones de grado que serán definitivamente de 240 ECTS, es decir, de 4 años de duración.

## **2.2. Estudios universitarios de Nutrición Humana y Dietética en el EEES: título universitario oficial de Grado en Nutrición Humana y Dietética**

El 26 de marzo de 2009 se publicó por parte del Ministerio de Ciencia e Innovación la orden CIN/730/2009 de 18 de marzo por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

Los planes de estudios conducentes a este título de grado, deberán cumplir además lo previsto en el RD 1393/2007 de 29 de octubre, en el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. En el ANEXO correspondiente a la orden CIN/730/2009 se establecen los requisitos para la verificación del título:

*Objetivos* – Competencias que los estudiantes deben adquirir:

### **A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.**

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

### **B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.**

5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

### **C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.**



8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

**D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.**

12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético nutricional ambulatorio.

**E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.**

19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
22. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

**F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.**

23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.

**G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.**

25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

28. Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

**H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.**

29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

En el Apartado 5 del Anexo se establece la *Planificación de las enseñanzas* indicando que sus planes de estudios tendrán una duración de 240 créditos europeos y que deberán incluir como mínimo los módulos que se muestran en el siguiente cuadro:

<b>Módulo</b>	<b>Nº créditos euro peos</b>	<b>Competencias que deben adquirirse</b>
---------------	--	--

<p>De Formación básica</p>	<p>60</p>	<p>Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.</p> <p>Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.</p> <p>Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.</p> <p>Conocer las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano.</p> <p>Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.</p> <p>Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.</p> <p>Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.</p> <p>Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.</p> <p>Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.</p> <p>Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.</p> <p>Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación</p>
<p>De Ciencias de los Alimentos</p>	<p>18</p>	<p>Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.</p> <p>Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.</p> <p>Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.</p> <p>Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.</p> <p>Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los</p>

<p>De Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.</p>	<p>18</p>	<p>alimentos.</p> <p>Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional.</p> <p>Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.</p> <p>Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.</p> <p>Colaborar en la implantación de sistemas de calidad. Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.</p> <p>Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.</p> <p>Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos.</p> <p>Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.</p> <p>Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.</p> <p>Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.</p>
<p>De Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud</p>	<p>36</p>	<p>Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.</p> <p>Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica.</p> <p>Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.</p> <p>Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.</p> <p>Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).</p> <p>Participar en el diseño de estudios de dieta total.</p> <p>Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.</p> <p>Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.</p> <p>Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.</p> <p>Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente,</p>

<p>De Salud Pública y Nutrición Comunitaria</p>	<p>18</p>	<p>así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.</p> <p>Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.</p> <p>Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</p> <p>Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.</p> <p>Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.</p> <p>Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.</p> <p>Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.</p> <p>Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</p> <p>Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.</p> <p>Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.</p> <p>Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.</p> <p>Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.</p> <p>Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.</p> <p>Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietistanutricionista.</p> <p>Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietistanutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.</p> <p>Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud.</p> <p>Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.</p> <p>Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.</p> <p>Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.</p> <p>Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-</p>
---	-----------	--

<p>Practicum y trabajo de fin de Grado</p>	<p>30</p>	<p>nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.</p> <p>Adquirir la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública</p> <p>Prácticas profesionales, con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.</p> <p>Trabajo fin de grado: Materia transversal cuyo trabajo se realizará asociado a distintas materias.</p>
--	-----------	--

### **3.-Análisis de la correspondencia del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética con el nivel 2 del MECES.**

#### **3.1 Continuidad entre los títulos de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y Graduado en Nutrición Humana.**

Como se ha puesto de manifiesto en la exposición del desarrollo de los estudios de Nutrición Humana y Dietética, existe una continuidad natural y efectiva entre los títulos de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética y el Grado de Nutrición Humana y Dietética, siendo la implantación del Grado en las universidades donde se impartía la Diplomatura una reestructuración y adecuación de la Diplomatura previamente existente.

Del mismo modo, cuando se expongan las correspondencias en la formación entre la Diplomatura y el Grado, aunque en éste tiene una mayor duración las materias troncales o módulos, según el caso, guardan una gran semejanza y hay una correspondencia casi completa en las competencias a adquirir.

La continuidad también se pone de manifiesto en los cursos de adaptación al Grado que se han puesto en marcha para que los diplomados pudieran obtener este título. Las materias que los diplomados deben cursar para obtener el título no son en ningún modo materias troncales, sino optativas o materias especializadas, además del Trabajo Fin de Grado.

### 3.2 Formación adquirida: competencias, duración y carga horaria.

Recientemente, la Comisión de CC de la Salud de la ANECA ha elaborado por encargo de la Dirección de la Agencia una adaptación de los descriptores del MECES a las distintas materias de CC de la Salud (pendiente de aprobación final). A continuación, se presenta una tabla que compara los descriptores del MECES (nivel 2) elaborados para la materia de Nutrición Humana y Dietética con la relación de materias troncales de las Directrices generales de los Planes de estudio de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (RD 433-1998). En ella se observa que éstas cumplen perfectamente con los descriptores elaborados para Nutrición Humana y Dietética (nivel2 MECES). Se ha de tener en consideración que sólo aparecen las materias troncales de los planes de estudio y que un descriptor puede corresponder a más de una directriz y a la inversa. Asimismo, en las materias obligatorias de cada Universidad se completan que conformaría el plan de estudios, se completa de forma más que suficiente la propuesta de descriptores MECES para el nivel 2 de grado, véase a modo de ejemplo los planes de estudio de las Universidades que se describen más adelante con los cursos de adaptación a grado.

<b>PROPUESTA DE DESCRIPTORES MECES. MATERIA NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. RAMA CIENCIAS DE LA SALUD.</b>	<b>DIRECTRICES GENERALES DE PLANES DE ESTUDIO DE DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA (RD 433-1998)): RELACIÓN DE MATERIAS TRONCALES</b>
<p>Conocer y comprender los aspectos teóricos y prácticos para formar un profesional que pueda ejercer las funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigadoras relacionadas con la persona humana y su alimentación</p>	<p>ALIMENTACIÓN Y CULTURA. Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.</p> <p>DEONTOLOGÍA Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.</p> <p>ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.</p> <p>BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.</p> <p>ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.</p>
<p>Aplicar y argumentar los conocimientos y las habilidades orientadas a la alimentación de personas o grupos de personas, de necesidades fisiológicas y/o patológicas, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y</p>	<p>FISIOPATOLOGÍA Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional.</p> <p>NUTRICIÓN Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades.</p>

<p>tratamiento dietético-nutricional cuando así se precise</p>	<p>Encuestas alimentarias.</p> <p>DIETÉTICA Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.</p> <p>DIETOTERAPIA Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.</p>
<p>Describir procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad, así como intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población.</p> <p>Promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.</p>	<p>ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.</p> <p>NUTRICIÓN Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.</p> <p>SALUD PÚBLICA. Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación</p>
<p>Evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un alimento e ingredientes; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos.</p> <p>Ser capaz de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.</p>	<p>HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.</p> <p>DEONTOLOGÍA Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.</p>
<p>Ser capaz de transferir de forma clara, precisa y comprensible la información sobre alimentación, nutrición y salud; así como divulgar conocimientos sobre su ámbito en audiencias no especializadas sobre el tema.</p> <p>Ser capaz de comunicar de forma clara, precisa y comprensible a los profesionales de la salud las bases en las que se sustenta la ciencia de la alimentación y su relación con la</p>	<p>NUTRICIÓN Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.</p> <p>DIETOTERAPIA Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.</p>



<p>persona humana.</p>	<p>ALIMENTACIÓN Y CULTURA. Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.</p>
<p>Mantener una actitud de aprendizaje continuo y actuando en una constante búsqueda de información y superación profesional, para tener capacidad de analizar y procesar la información existente y de diseñar estudios científicos sobre alimentación, nutrición y salud, así como participar en procesos de innovación y desarrollo con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población.</p> <p>Mantener un aprendizaje continuo, autónomo, con la finalidad de poder aplicar los conocimientos adquiridos y resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios y equipos multidisciplinares</p>	<p>DIETÉTICA Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.</p> <p>DIETOTERAPIA Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.</p> <p>TECNOLOGÍA CULINARIA Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.</p> <p>SALUD PÚBLICA. Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.</p>

A continuación, se presenta una tabla donde se relacionan las competencias generales de la orden CIN/730/2009 con materias de las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (RD 433/1998), y el perfil de competencias del titulado universitario en Nutrición Humana y Dietética elaborado en un documento de consenso por las Universidades donde se impartía el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética en base al anterior RD 433/1998 y los programas de los estudios realizados.

<p><b>Competencias generales</b> <b>Orden CIN /730/2009</b></p>	<p><b>Perfil de las competencias del Titulado Universitario en NHD o materias en base a las Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Diplomado en NHD (RD 433/1998) elaborado por la Conferencia de Consenso constituida por Representantes de la Universidades Españolas que imparten la titulación y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas. 2003</b></p>
<p><b>A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.</b></p> <p>1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos,</p>	<p><b>DEONTOLOGIA</b> Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.</p>

<p>responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.</p> <p>2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</p> <p>3. Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.</p> <p>4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</p>	<p><b>DIETETICA</b> Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.</p>
<p><b>B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.</b></p> <p>5. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.</p> <p>6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</p> <p>7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</p>	<p><b>ALIMENTACIÓN Y CULTURA</b> Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.</p> <p><b>DIETOTERAPIA</b> Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.</p>
<p><b>C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.</b></p> <p>8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus</p>	<p><b>BIOQUÍMICA</b> Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.</p>

<p>propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p> <p>9. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.</p> <p>10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.</p> <p>11. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.</p>	<p><b>BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b></p> <p>Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.</p> <p><b>HIGIENE DE LOS Alimentos</b> Microorganismos y parásitos relacionados con los alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.</p>
<p><b>D) Conocer y aplicar las Ciencias de la Nutrición y de la Salud.</b></p> <p>12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.</p> <p>13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.</p> <p>14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.</p> <p>15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.</p> <p>16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.</p> <p>17. Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.</p>	<p><b>En el ámbito clínico:</b></p> <p><b>Generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar protocolos de actuación del soporte nutricional.</li> <li>- Elaborar protocolos de seguimiento, control y evaluación nutricional del enfermo.</li> <li>- Valorar y decidir la compra de productos, fórmulas, material fungible, etc.</li> <li>- Planificar reuniones periódicas del equipo.</li> <li>- Participar en la comisión de nutrición clínica y artificial del hospital.</li> <li>- Promover estudios y elaboración de trabajos de investigación.</li> <li>- Fomentar la formación continuada en materia de alimentación y nutrición.</li> </ul> <p><b>Específicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar una valoración específica del enfermo en relación a su estado nutricional y alimentario. - Calcular las necesidades nutricionales del paciente.</li> <li>- Informar al equipo terapeuta responsable del enfermo (médico, enfermera, etc.) de las deficiencias nutricionales actuales o potenciales. - Desarrollar planes de cuidado nutricional</li> </ul>

<p>18. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético nutricional ambulatorio.</p>	<p>para los pacientes identificados con riesgo nutricional o malnutrición.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en la indicación del soporte nutricional artificial: selección de la fórmula, elección de la vía de acceso (enteral y/o parenteral) y de la técnica de administración.</li> <li>- Informar al paciente y a los familiares, y elaborar programas de educación nutricional (administración del producto, folletos de información, etc.).</li> <li>- Plasmar pautas, progresiones y controles a seguir en la hoja de tratamiento del enfermo.</li> <li>- Intercambiar información con enfermería respecto al enfermo: actividad, aceptación, medicación, problemas, etc.</li> <li>- Realizar el seguimiento, el control y la evaluación del estado nutricional del paciente.</li> <li>- Planificar el seguimiento y el control del soporte nutricional a domicilio o del paso a otras formas de alimentación.</li> </ul>
<p><b>E) Conocer los fundamentos de la Salud Pública y Nutrición Comunitaria.</b></p> <p>19. Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.</p> <p>20. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.</p> <p>21. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.</p> <p>22. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de</p>	<p><b>En el ámbito Comunitario y Salud Pública:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Diseñar y validar cuestionarios y otras herramientas de evaluación.</li> <li>- Participar en la elaboración del protocolo del estudio.</li> <li>- Formar encuestadores.</li> <li>- Elaborar y seleccionar el material de soporte para la realización de las entrevistas.</li> <li>- Realizar un seguimiento del trabajo de campo. - Atender a la vigilancia nutricional de colectivos vulnerables (escolares, ancianos, población de riesgo, etc.).</li> <li>- Participar en análisis, presentación de resultados y recomendaciones en el ámbito dietético</li> <li>-Dar soporte a los equipos de atención primaria en las prescripciones de dietas</li> </ul>

<p>la población y la protección de la salud.</p>	<p>y consejos alimentarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en las sesiones clínicas.</li> <li>- Realizar una valoración completa del estado nutricional.</li> <li>- Planificar y elaborar planes dietéticos de intervención para los pacientes que le sean derivados.</li> <li>- Llevar a cabo el seguimiento y la educación alimentario nutricional de los pacientes que le sean derivados, de acuerdo con el profesional sanitario responsable.</li> <li>- Identificar los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas, mediante la aplicación de tests específicos y encuestas.</li> <li>- Colaboración en el soporte nutricional domiciliario en aquellas funciones que les son propias</li> <li>- Proponer, diseñar, planificar y/o realizar programas de educación alimentaria y nutricional, así como elaborar el material necesario</li> <li>- Proponer y dar charlas informativas en los propios centros de Atención Primaria o en cualquier otra infraestructura de la comunidad (colegios, asociaciones, centros cívicos,...).</li> <li>- Planificar talleres de habilidades y consejo grupal a usuarios del centro sanos o enfermos.</li> <li>- Realizar programas de intervención comunitaria.</li> </ul>
<p><b>F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.</b></p> <p>23. Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.</p> <p>24. Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.</p>	<p><b>En el ámbito de la Industria</b></p> <p><b>Generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asesorar en temas alimentarios y de composición nutricional, en el desarrollo de productos, en momentos de consumo y en el marketing social.</li> <li>- Actuar de enlace entre el departamento de marketing y el departamento de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I).</li> <li>- Impartir formación en materia de alimentación y nutrición al personal de la</li> </ul>

	<p>empresa.</p> <p><b>Específicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participar en el desarrollo de productos:</li> <li>- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.</li> <li>-Asesorar y verificar el adecuado etiquetado nutricional de los productos alimentarios.</li> <li>- Participar en la elaboración de informes científicotécnicos sobre los productos alimentarios.</li> <li>- Colaborar con el departamento de marketing en: <ul style="list-style-type: none"> <li>• El desarrollo de informes que apoyen la promoción del producto en el mercado.</li> <li>• El asesoramiento sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor.</li> <li>• La participación en la red comercial del producto alimentario.</li> </ul> </li> <li>- Colaborar con el departamento de investigación, desarrollo e innovación (I+D+I).</li> <li>- Actuar como informador nutricional de los profesionales de la salud.</li> <li>- Participar en el servicio de atención al consumidor.</li> <li>- Elaborar material de soporte informativo para el consumidor.</li> </ul>
<p><b>G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.</b></p> <p>25. Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.</p> <p>26. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</p> <p>27. Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.</p> <p>28. Proporcionar la formación higiénico-</p>	<p><b>En el ámbito de Restauración Colectiva</b></p> <p><b>Generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestionar el servicio de alimentación.</li> <li>- Participar en la organización y desarrollo del servicio de alimentación.</li> <li>- Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria y, especialmente, en la formación de los manipuladores de alimentos.</li> </ul>

<p>sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.</p>	<p><b>Específicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.</li> <li>- Diseñar la Guía de Buenas Prácticas y velar por su cumplimiento.</li> <li>- Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).</li> <li>- Participar en la elaboración del presupuesto destinado a la alimentación.</li> <li>- Planificar la compra junto con el responsable de cocina.</li> <li>- Controlar y gestionar la calidad.</li> <li>- Supervisar y controlar los sistemas de distribución y/o emplatado.</li> <li>- Formar al personal en alimentación saludable, dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías.</li> <li>- Mantener relación con los distintos profesionales implicados en la alimentación.</li> </ul>
<p><b>H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.</b></p> <p>29. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.</p>	<p><b>En el ámbito de la Investigación Generales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar investigación básica y/o aplicada en el área de la alimentación, la nutrición y la dietética, en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel individual como a nivel de parte integrante en un equipo multidisciplinar.</li> <li>- Resolver, como dietista-nutricionista investigador, cuanto competa a la alimentación del ser humano, respondiendo así a las preguntas que cada día se hace la sociedad.</li> <li>- Difundir en diversos medios los resultados de la investigación en los diferentes ámbitos en que el dietista participa.</li> </ul> <p><b>Específicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clínicas y hospitales</li> <li>• Universidades y centros de</li> </ul> </li> </ul>

	investigación <ul style="list-style-type: none"> <li>• Industria alimentaria y farmacéutica</li> <li>• Salud pública y nutrición comunitaria</li> <li>• Actividad física y deporte</li> <li>• Sociedad, cultura y antropología</li> <li>• Gestión y marketing</li> <li>• Restauración, hostelería y turismo</li> </ul>
--	--

Seguidamente, se ponen ejemplos de las tablas de reconocimiento de créditos de algunas universidades para conformar los cursos de adaptación de diplomatura a grado de Nutrición Humana y Dietética, donde las asignaturas que quedarían para cursar, en su mayor parte, son de carácter optativo aparte del trabajo fin de grado como asignatura ineludible para obtener el grado.

**Tabla de adaptación de la Universidad de Alicante**

<b>DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>		<b>GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>	
<b>Asignatura</b>	<b>Nº Créd</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Nº Créd</b>
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	10,5	ANATOMÍA	6
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	10,5	FISIOLOGÍA	6
FISIOLOGÍA NUTRICIONAL	4,5		
TOXICOLOGÍA	7	BIOLOGÍA	6
		RIESGOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ASOCIADOS A LOS ALIMENTOS	6
QUÍMICA APLICADA	7,5	QUÍMICA APLICADA	6
SALUD PÚBLICA	6	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD	6
NUTRICIÓN CLÍNICA	9		
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6
BIOQUÍMICA	7	BIOQUÍMICA	6
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6	PSICOLOGÍA	6
TRASTORNOS DEL	6		



COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO			
BIOESTADÍSTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN	6	BIOESTADÍSTICA	6
DIETOTERAPIA I	6,5	TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	6
TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	5	TÉCNICAS DE ENTREVISTA Y CONSEJO NUTRICIONAL	6
FISIOLOGÍA NUTRICIONAL	4,5	FISIOLOGÍA NUTRICIONAL Y FISIOPATOLOGÍA	7,5
FISIOPATOLOGÍA	4,5		
BROMATOLOGÍA	6	BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA	6
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5	CIENCIA Y TECNOLOGÍA CULINARIA	6
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	11	HIGIENE ALIMENTARIA	9
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	6	GESTIÓN DE LA CALIDAD	6
NUTRICIÓN BÁSICA	4,5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	7,5
DIETÉTICA GENERAL	6		
GERONTOLOGÍA	4,5	ALIMENTACIÓN EN EL CICLO VITAL	6
DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE DIETAS	6		
FARMACOLOGÍA Y ALTERACIONES METABÓLICAS	8	DIETOTERAPIA Y FARMACOLOGÍA	9
DIETOTERAPIA I	6,5		
DIETOTERAPIA II	4,5		
TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	6	TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO	6
SALUD PÚBLICA	6	SALUD PÚBLICA	6
SALUD PÚBLICA	6	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6

NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA	6
DEONTOLOGÍA	4,5	BIOÉTICA Y DERECHO	6
NUTRICIÓN CLÍNICA	9	NUTRICIÓN CLÍNICA I	6
NUTRICIÓN CLÍNICA	9	NUTRICIÓN CLÍNICA II	6
NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6
		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Y PRÁCTICA BASADA EN LA EVIDENCIA	9
OPTATIVA		OPTATIVA	6
		ITINERARIO OPTATIVO	18
		PRACTICUM	21
		PRACTICUM TRABAJO FÍN DE GRADO	9

Como se puede apreciar en la tabla, solo les queda por cursar a los diplomados en Nutrición Humana y Dietética una asignatura de metodología de la investigación obligatoria del grado, no básica, el trabajo fin de grado, obligatorio para obtener el grado, y asignaturas optativas y la materia prácticum para completar un curso académico, en definitiva, completan las prácticas ya realizadas porque les sirve de entrenamiento a pesar de haber superado las competencias del mismo en el periodo práctico de la diplomatura.

Contenido de curso de adaptación:

Metodología de la investigación y práctica basada en la evidencia 9 ECTS

Itinerario optativo 18 ECTS

Prácticum 21 ECTS

Trabajo fin de grado 9 ECTS

**Tabla de adaptación de la Universidad de Zaragoza**

<b>DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>		<b>GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>	
<b>Asignatura</b>	<b>Nº Créd</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Nº Créd</b>
ANATOMÍA HUMANA	6 (T)	ANATOMÍA HUMANA	6 (FB)
FISIOLOGÍA HUMANA	6 (T)	FISIOLOGÍA HUMANA	9 (FB)
BIOQUÍMICA	7 (T)	BIOQUÍMICA ESTRUCTURAL	7 (FB)
QUÍMICA APLICADA	6 (T)	METABOLISMO Y EXPRESIÓN GÉNICA	8 (FB)

ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5 (T)	ANTROPOLOGÍA Y SOCIOLOGÍA DE ALIMENTACIÓN	6 (FB)
BIOESTADÍSTICA I	6 (O)	BIOESTADÍSTICA	6 (FB)
NUTRICIÓN	9 (T)	NUTRICIÓN HUMANA	9 (FB)
MICROBIOLOGÍA	6 (T)	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6 (O)
TOXICOLOGÍA	6 (T)	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6 (O)
BROMATOLOGÍA	9 (T)	BROMATOLOGÍA	12 (O)
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6 (T)	BIOQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9 (O)
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6 (P)		
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5 (T)	TECNOLOGÍA CULINARIA	9 (O)
HIGIENE ALIMENTARIA	6 (T)	HIGIENE ALIMENTARIA	6 (O)
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	4,5 (T)	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6 (O)
ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA 6	6 (TP)		
DEONTOLOGÍA 4,5 (T)	4,5 (T)	BIOÉTICA Y DEONTOLOGÍA	6 (O)
ÉTICA Y POLÍTICA DEL CONSUMO Y LA CARENCIA	6 (P)		
DIETÉTICA	12 (T)	DIETÉTICA	9 (O)
FISIOPATOLOGÍA	6 (T)	FISIOPATOLOGÍA	6 (O)
NUTRICIÓN Y CICLO VITAL	9 (O)	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN INFANTIL	6 (O)
NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	6 (O)	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN EL DEPORTE	6 (O)
DIETOTERAPIA	9 (T)	DIETOTERAPIA	9 (O)
NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA	9 (O)	PATOLOGÍA NUTRICIONAL	6 (O)
NUTRICIÓN Y CICLO VITAL	9 (O)	NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA	10 (O)
DIETOTERAPIA	9 (T)		
NUTRICIÓN CLÍNICA Y FARMACOLOGÍA	9 (O)		
SALUD PÚBLICA	6 (T)	SALUD PÚBLICA	6 (O)
PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD. NUTRICIÓN COMUNITARIA	6 (O)	PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD	6 (O)
INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6 (P)	TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN EN CIENCIAS DE LA SALUD	6 (P)

BIOLOGÍA Y MOLECULAR Y NUTRICIÓN HUMANA	6 (P)	BIOLOGÍA MOLECULAR Y NUTRICIÓN HUMANA	6 (P)
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN	6 (P)	COMUNICACIÓN Y MARKETING EN NUTRICIÓN	6 (P)
IDIOMA MODERNO (INGLÉS)	6 (P)	INGLÉS APLICADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6 (P)
IDIOMA MODERNO (FRANCÉS)	6 (P)	FRANCÉS	6 (P)
PRÁCTICAS EXTERNAS CON RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACION	Al menos 480 horas presenciales (LC)	PRACTICUM	24(O)
(T) Troncal			
(P) Optativa			
(O) Obligatoria			
(FB) Formación básica			
(LC) Libre configuración			

Al igual que en el caso anterior el curso de adaptación quedaría con 60 ECTS con asignaturas que complementan la formación de la diplomatura, prácticum y el trabajo fin de grado, obligatorio, como se ha señalado antes.

Contenido de curso de adaptación:

Metodología científica y epidemiología nutricional 6 ECTS

Psicología y comunicación en ciencias de la salud 9 ECTS

Gestión de servicios de alimentación 6 ECTS

Prácticum 24 ECTS

Trabajo fin de grado 6 ECTS

Idioma moderno Inglés B1 2 ECTS

Bioquímica de los alimentos 3 ECTS

Fundamentos éticos y políticos del consumo 2 ECTS

Organización de la empresa alimentaria 2 ECTS.

Con la posibilidad de reconocer 7 créditos más en función de la optatividad cursada en la diplomatura.

**Tabla de adaptación de la Universidad de Navarra**

<b>DIPLOMATURA EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>		<b>GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA</b>	
<b>Asignatura</b>	<b>Nº Créd</b>	<b>Asignatura</b>	<b>Nº Créd</b>
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	11	ANATOMÍA HUMANA	9
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5	PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN	6
BIOQUÍMICA	8	BIOQUÍMICA	9
FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGÍA	6	ANTROPOLOGÍA	6
QUÍMICA APLICADA	7,5	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA	6
BIOESTADÍSTICA	6	BIOESTADÍSTICA 6 ECTS, 1º	6
BROMATOLOGÍA	7	BROMATOLOGÍA I Y II	9
FISIOLOGÍA HUMANA	8	FISIOLOGÍA HUMANA	12
MICROBIOLOGÍA GENERAL	7	MICROBIOLOGÍA	3
		MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3
ECONOMÍA ALIMENTARIA	6	ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA I Y II	6
ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	5,5	RESTAURACIÓN COLECTIVA	6
NUTRICIÓN	8	NUTRICIÓN	9
		NUTRICIÓN CLÍNICA	3
TECNOLOGÍA CULINARIA	6,5	TECNOLOGÍA CULINARIA	3
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	5	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3
DIETÉTICA	12	DIETÉTICA I Y II	12
		ALIMENTACIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	3
ÉTICA	4,5	ÉTICA	6

SANIDAD ALIMENTARIA	9	SEGURIDAD ALIMENTARIA	6
DEONTOLOGÍA	4,5	DEONTOLOGÍA DEL DIETISTA	3
		LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	3
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	4,5	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	4,5
SALUD PÚBLICA	6	SALUD PÚBLICA	6
		EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	3
FARMACOLOGÍA APLICADA	5	FARMACOLOGÍA	3
NUTRICIÓN COMUNITARIA	6	NUTRICIÓN COMUNITARIA	6
DIETOTERAPIA	11	DIETOTERAPIA I Y II	9
		ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL	3
FISIOPATOLOGÍA	5,5	FISIOPATOLOGÍA	6
ESTANCIAS TUTELADAS I Y II	6	ESTANCIAS TUTELADAS	24

El curso de adaptación se conforma como en los casos anteriores, aunque el reglado solo sería para los egresados de la Universidad de Navarra, el resto se estudia de forma individual y se propone un programa en función de lo cursado.

Para los egresados de la Universidad de Navarra, el curso de adaptación sería:

Información y metodología en Ciencias de la salud 3 ECTS

Endocrinología (si no se cursó en la Diplomatura) 3 ECTS

Genética 4,5 ECTS

Inmunología 3 ECTS

Prácticum 12 ECTS

Trabajo fin de grado 6 ECTS

optativas 18 ECTS

Respecto a la diferente duración de la formación en el Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (mínimo 180 créditos) al Graduado (240), es conveniente señalar que la mayor parte de las diplomaturas optaron por una formación entre 200 y 210 créditos, de ahí que los cursos de adaptación varían entre 30 y 60 créditos, según la universidad.

### 3.3 Efectos académicos: correspondencia entre requisitos de acceso a Máster y Doctorado.

Con la introducción del EEES aparece el Real Decreto 56/2005, de 21 de enero, por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de Posgrado, cuyo artículo 3.1 indica que para el acceso a los estudios oficiales de Posgrado será necesario estar en posesión del título de Grado u otro expresamente declarado equivalente.

En particular, la disposición transitoria tercera del citado Real Decreto 56/2005 contempla el acceso a los programas de posgrado de los titulados conforme a sistemas de educación universitaria anteriores al EEES, y establecía que podían ser admitidos a los programas oficiales de posgrado.

Por otra parte, el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado en lo que se refiere al acceso a las enseñanzas oficiales de Máster por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, recoge en su artículo 16.1 que

*para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.*

Y en el apartado 3 de la disposición adicional cuarta, que trata sobre el efecto de los títulos universitarios oficiales correspondientes a la anterior ordenación, establece explícitamente que

*Los titulados a que se refiere el párrafo anterior [quienes están en posesión de un título oficial de Diplomado, Arquitecto Técnico o Ingeniero Técnico] podrán acceder, igualmente, a las enseñanzas oficiales de Máster sin necesidad de requisito adicional alguno, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 17.*

Así pues, los efectos académicos del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética son análogos a los del título de Grado ya que ambos son títulos de primer ciclo y permiten el acceso a los estudios de Máster. La única diferencia es que los diplomados deberían cursar los créditos que falten hasta 300 créditos con un mínimo de 60 créditos de máster, pudiendo realizar los demás en otro máster o curso de adaptación a Grado de nutrición Humana y Dietética.

En consecuencia, y por lo que se refiere a los efectos académicos de acceso al nivel de máster, el título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética está en plena correspondencia con los títulos del EEES del nivel 2 del MECES.

### UNIVERSIDADES EUROPEAS QUE IMPARTEN ESTUDIOS DE GRADUADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA CON ESTRUCTURA DE TRES AÑOS.

Universidad/Estudios	País	Grado Académico	Años
London Metropolitan University /Human Nutrition	Reino Unido	BSc	3
London Metropolitan University /Health	Reino Unido	BSc	3

Studies and Human Nutrition			
Northumbria University/ Human Nutrition	Reino Unido	BSc	3
University of Worcester/ Human Nutrition	Reino Unido	BSc	3
The University of Nottingham/ Nutrition	Reino Unido	BSc	3
Universidade de Ciências aplicadas de Castelo Branco/ Grado en Nutrición Humana y Calidad Alimentaria	Portugal	BSc	3
Metropolitan University College/ Licenciatura en Nutrición y Salud Mundial	Dinamarca	BA	3
Universität Hohenheim/ Grado en Nutrición y Dietética	Alemania	BSc	3
Fernfachhochschule Schweiz/ Grado en Nutrición y Dietética	Suiza	BSc	3
Masaryk University in Brno/ Dietitian	República Checa	BA	3
Ecole de Diététique et Nutrition Humaine/ BACHELOR EN DIÉTÉTIQUE & NUTRITION HUMAINE. Campus en: Paris, Lyon, Toulouse, Montpellier, Provence Marseille y Nice	Francia	BA	3
Haute école de santé Genève/ NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE	Suiza	BSc	3



Berner Fachhochschule/Licenciatura en Ciencias en Nutrición y dietética	Suiza	BSC	3
---	-------	-----	---

BA: Bachelor Degree; BSc: Bachelor in Sciences Degree

#### 4.- Conclusiones

En el presente informe y de acuerdo con las especificaciones del RD 967/2014 se ha realizado un análisis detallado del título de Diplomado de Nutrición Humana y Dietética previo a la puesta en marcha del EEES (RD 433/1998), con el fin de poder establecer su correspondencia con el nivel más adecuado del MECES.

El análisis se ha sustentado en la comparación de las Directrices propias del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, materias troncales y competencias que deben adquirirse, y de los correspondientes planes de estudio elaborados a partir de ellas con:

1. el informe de la ANECA sobre los descriptores nivel 2 del MECES correspondientes a la materia de Nutrición Humana y Dietética de la Rama de CC de la Salud (pendiente de aprobación)
2. las competencias que deben adquirirse en el grado de Nutrición Humana y Dietética de acuerdo con la orden CIN/730/2009,
3. los planes de estudio de los grados de Nutrición Humana y Dietética y los estudios realizados para la adaptación al grado de los diplomados.

Igualmente, el análisis se ha sustentado en el examen de los efectos académicos de los títulos de Diplomado y Graduado en Nutrición Humana y Dietética así como en los indicadores internacionales relativos a ambos.

La comparación realizada ha permitido constatar que:

- Las duraciones de los planes de estudios son sensiblemente similares.
- No hay diferencias significativas entre la formación adquirida para la obtención de ambos títulos, dado que las competencias específicas y generales no difieren de forma significativa ni en el ámbito temático, ni en la carga lectiva
- Ambos títulos permiten el acceso al nivel 3 del MECES (máster).
- El título de Nutrición Humana y Dietética tiene el reconocimiento del nivel de grado en la mayor parte de los países de la UE (nivel 2 de MECES).

En consecuencia, se concluye que el título oficial de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (regulado por el Real Decreto 1419/1990) previo a la entrada en vigor del EEES se corresponde, sin ningún tipo de reserva, con el **nivel 2 del MECES** (grado).

Madrid, a 01 de julio de 2015

PROPONE:



Mª Teresa Estrach Panella  
PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD  
DEL PROYECTO MECES DE ANECA

APRUEBA



Miguel Ángel Galindo  
Coordinador de Evaluación de Enseñanzas e Instituciones  
de ANECA

## **5. - Anexo: normativa y documentación consultada.**

**Ley Orgánica 11/1983**, de 25 de Agosto de Reforma Universitaria (L.R.U.). Ministerio de Educación y Ciencia. Boletín Oficial del Estado, n.º 20. 1-9-1983.

**Real Decreto 1497/1987** de 27 noviembre, por el que se establecen las directrices generales comunes a los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Ministerio de Educación y Ciencia. Boletín Oficial del Estado. 14-12-1987.

**Real Decreto 433/1998**, de 20 de marzo (B.O.E. 15-04-1998), 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 aquel.

**Ley 44/2003**, de 21 de noviembre de ordenamiento de las profesiones sanitarias. Boletín Oficial del Estado, nº 280, 22-11-2003.

**Perfil de las competencias del Titulado Universitario en Nutrición Humana y Dietética.** Elaborado por la Conferencia de Consenso constituida por Representantes de la Universidades Españolas que imparten la titulación y la Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas. 2003.

**Estándares europeos para la formación y actuación profesional** recopilados por la Federación Europea de Asociaciones de Dietistas (EFAD) [Acceso 15/6/2005.]. Disponible en: [http://www.efad.org/Reports/EFAD\\_Benchmark](http://www.efad.org/Reports/EFAD_Benchmark).

**Libro blanco** del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, 2005. Disponible: [http://www.aneca.es/activin/docs/libroblanco\\_jun05\\_nutricion.pdf](http://www.aneca.es/activin/docs/libroblanco_jun05_nutricion.pdf)

**Real Decreto 56/2005**, de 21 de enero, por el que se regulan los estudios universitarios oficiales de Posgrado.

**Orden CIN/730/2009** de 18 de marzo por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Dietista-Nutricionista.

**Real Decreto 861/2010**, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

**Real Decreto 1027/2011**, de 15 de julio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

**Real Decreto 967/2014**, de 21 de noviembre, por el que se establecen los requisitos y el procedimiento para la homologación y declaración de equivalencia a titulación y a nivel académico universitario oficial y para la convalidación de estudios extranjeros de educación superior, y el procedimiento para determinar la correspondencia a los niveles del marco español de cualificaciones para la educación superior de los títulos oficiales de Arquitecto, Ingeniero, Licenciado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico y Diplomado.

