

# GRADO OFICIAL EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



# PRESENTACIÓN






Nuestro Grado Oficial en Nutrición Humana y Dietética te habilita para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista, regulada por la Ley 44/2003 de Ordenación de las Profesiones Sanitarias.

Disponemos de un equipo académico con amplia formación y experiencia práctica y de numerosos convenios con centros localizados en diferentes puntos del ámbito nacional para el desarrollo de las prácticas externas.



## FICHA DEL GRADO

### CURSO 2021/22

-  > INICIO: septiembre
-  > DURACIÓN: 4 años
-  > CRÉDITOS: 240 ECTS
-  > PRECIO: 5160 € / CURSO (consulta becas y descuentos)
-  > METODOLOGÍA: semipresencial

# OBJETIVOS

- › El objetivo central de la titulación es la formación de profesionales de la salud, con conocimientos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o grupo en función de las necesidades fisiológicas y, en su caso, patológicas, y de acuerdo con los principios de prevención y salud pública.
  
- › El Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Isabel I se ha diseñado de acuerdo con los objetivos planteados en la Orden CIN 730/2009, que establece los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de la profesión de dietista-nutricionista:
  - A) Valores profesionales, actitudes y comportamientos.
  - B) Habilidades de comunicación y de manejo de la información.
  - C) Conocer y aplicar las ciencias de los alimentos.
  - D) Conocer y aplicar las ciencias de la nutrición y de la salud.
  - E) Conocer los fundamentos de la salud pública y nutrición comunitaria.
  - F) Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica.
  - G) Adquirir capacidad para gestionar la calidad y restauración colectiva.
  - H) Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.
  
- › Asimismo, la propuesta educativa de la Universidad Isabel I persigue que el propio desarrollo de la docencia y el aprendizaje en un entorno virtual permita a los estudiantes desarrollar habilidades directamente asociadas a este entorno, como son las metodológicas (procedimientos de trabajo, formas de actuar, iniciativa emprendedora, proactividad, etc.) y las tecnológicas (colaboración en espacios virtuales, participación crítica en comunidades de práctica y aprendizaje virtuales y redes sociales, trabajo con recursos de aprendizaje digitales, etc.), extrapolables a su futuro trabajo diario y tan necesarias en el contexto social y profesional actual.

# SALIDAS PROFESIONALES

La figura del dietista-nutricionista actúa en los siguientes ámbitos, llevando a cabo una serie de funciones específicas en cada uno de ellos:

- › **EL ÁMBITO CLÍNICO Y HOSPITALARIO:**  
donde su formación sobre el funcionamiento del cuerpo humano en condiciones de salud, enfermedad o cualquier tipo de discapacidad, así como del papel de la alimentación en estos procesos, le capacitará para actuar sobre la alimentación de la persona o grupos de personas, sanas o enfermas.
- › **EL ÁMBITO COMUNITARIO Y DE LA SALUD PÚBLICA:**  
con el objetivo de promocionar la salud y prevenir la enfermedad a través de una alimentación sana y equilibrada.
- › **EL ÁMBITO DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y SOCIAL:**  
en el que gestionará el servicio de alimentación y formará parte de la organización y desarrollo del servicio de alimentación.
- › **EL ÁMBITO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:**  
donde asesorará en la innovación de nuevos productos, la valoración de la calidad nutricional de los alimentos, así como de sus propiedades saludables y el *marketing* social relacionado con la alimentación.
- › **EL ÁMBITO DOCENTE:**  
en el que actuará como formador/a en centros públicos y privados en los que se imparten conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.
- › **EL ÁMBITO INVESTIGADOR:**  
en el que podrá integrarse en un equipo multidisciplinar de investigación y desarrollo, y potenciar la investigación en el área de la alimentación, la nutrición y la salud.

# PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER CURSO

	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
1.er TRIM.	Alimentación y Cultura	B	6
	Química	B	6
	TIC Aplicadas a las Ciencias de la Salud	B	6
2º TRIM.	Anatomía y Fisiología Humanas I	B	6
	Anatomía y Fisiología Humanas II	B	6
	Biología	B	6
3.er TRIM.	Bioquímica	B	6
	Comunicación en Inglés	B	6
	Psicología y Nutrición	B	6
	Iniciación al Trabajo de Laboratorio T(anual)	OB	6
<b>Total créditos ECTS</b>			<b>60</b>

## SEGUNDO CURSO

	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
1.er TRIM.	Nutrición	OB	6
	Bromatología	OB	6
	Métodos Estadísticos para la Investigación	B	6
2º TRIM.	Tecnología Culinaria y Gastronomía	OB	6
	Análisis y Tecnología de los Alimentos	OB	6
	Microbiología de los Alimentos	OB	6
3.er TRIM.	Fisiopatología	OB	6
	Educación Alimentaria	OB	6
	Higiene y Toxicología de Alimentos	OB	6
	Valoración del Estado Nutricional (anual)	OB	6
<b>Total créditos ECTS</b>			<b>60</b>

# PLAN DE ESTUDIOS

## TERCER CURSO

	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
1.er TRIM.	Dietotecnia	OB	6
	Nutrición y Ciclo Vital	OB	6
	Epidemiología y Salud Pública	OB	6
2º TRIM.	Dietoterapia I	OB	6
	Nutrición Comunitaria	OB	6
	Seguridad Alimentaria	OB	6
3.er TRIM.	Dietoterapia II	OB	6
	Nutrición y Dietética Deportiva	OB	6
	Economía y Gestión	OB	6
	Prácticas externas I (anual)	PE	6
<b>Total créditos ECTS</b>			<b>60</b>

## CUARTO CURSO

	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
1.er TRIM.	Nutrición Clínica	OB	6
	Fundamentos de Investigación en Nutrición	OB	6
2º TRIM.	Farmacología y Nutrición	OB	6
	Optativa 1	OP	6
3.er TRIM.	Valores Sociales y Deontología Profesional	OB	6
	Optativa 2	OP	6
	Trabajo Fin de Grado (anual)	TFG	6
	Prácticas externas II (anual)	PE	9
	Prácticas externas III (anual)	PE	9
<b>Total créditos ECTS</b>			<b>60</b>

# PLAN DE ESTUDIOS

## OPTATIVAS

	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
OPTATIVA 1	Nutrición en Pediatría	OP	6
	Nutrición en Patologías Digestivas	OP	6
	Nutrigenómica	OP	6
OPTATIVA 2	Innovación en Tecnología Culinaria	OP	6
	Nuevas Tendencias en Nutrición Deportiva	OP	6
	Trastornos de la Conducta Alimentaria	OP	6

# METODOLOGÍA DEL GRADO

## INTERACCIÓN ALUMNO-TUTOR

- › Tutorías directas y síncronas con el profesor.
- › Presentaciones de trabajos y ejercicios propuestos.
- › Actividades de evaluación.

## COMUNIDAD DE APRENDIZAJE

- › Actividades de descubrimiento inducido (estudio de caso).
- › Actividades de interacción y colaboración (foros-debates de apoyo al caso y a la lección).
- › Actividades de aplicación práctica (grupal *online*).
- › Presentaciones de trabajos y ejercicios.
- › Seminarios.

## TRABAJO AUTÓNOMO DEL ALUMNO

- › Actividades de trabajo autónomo individual (estudio y solución de casos).
- › Actividades de aplicación práctica (individuales).
- › Lectura crítica, análisis e investigación.

## AULA VIRTUAL

Es tu punto de encuentro con el profesorado; las actividades de evaluación serán claves y contarán con una retroalimentación muy detallada por parte del docente. Asimismo, puedes solicitar tutorías para resolver tus dudas.



# CÓMO SE ESTUDIA EN LA UNIVERSIDAD ISABEL I

## ESTUDIA ACOMPAÑADO

Se trata de una metodología educativa basada en la **ayuda y el asesoramiento constantes y en una enseñanza que se centra en el e-learning**. Te ofrecemos una **formación personalizada, flexible y accesible**.

## EXAMÍNA TE DONDE QUIERAS

Contamos con centros de exámenes repartidos por las diecisiete comunidades autónomas. Los exámenes son **presenciales, obligatorios** y se celebran a la finalización de **cada trimestre**.

## ESTUDIA COMO Y CUANDO QUIERAS

Las unidades didácticas se presentan en tres formatos (web, PDF y EPUB), con un menú adaptativo, permitiéndote así **estudiar desde diversos dispositivos** sin perder la funcionalidad y visibilidad, con posibilidad de realizar anotaciones y subrayados.

## ELIGE LA FORMA DE EVALUACIÓN

### OPCIÓN 1. Evaluación continua + examen

El 60 % de la nota final se obtiene a través de las actividades que se planteen durante el curso y el 40 % restante se obtendrá en exámenes trimestrales.

### OPCIÓN 2. Prueba de evaluación de competencias (PEC) + examen

El 50 % de la nota final se obtiene a través de la prueba de evaluación de competencias y el 50 % restante de la nota final se obtendrá en exámenes trimestrales.

POSIBILIDAD  
DE MATRÍCULA  
PARCIAL

TODOS LOS  
MATERIALES  
INCLUIDOS

# EXPEDICIÓN DE TÍTULO OFICIAL



**Felipe VI, Rey de España**

y en su nombre

**el Rector de la Universidad Internacional Isabel I de Castilla**



Considerando que, conforme a las disposiciones y circunstancias previstas por la legislación vigente,

**Don**

nació el día \_\_\_\_\_ en \_\_\_\_\_ de nacionalidad \_\_\_\_\_  
ha superado en \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ los estudios universitarios oficiales  
conducientes al TÍTULO universitario oficial de \_\_\_\_\_

**Graduado en**  
**por la Universidad Internacional Isabel I de Castilla**

establecido por Acuerdo del Consejo de Ministros de 20 de septiembre de 2013,  
expide el presente título oficial con validez en todo el territorio nacional,  
que facilita al interesado para disfrutar los derechos que a este título  
otorgan las disposiciones vigentes.

Dado en Burgos, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

El interesado, El Rector, El Secretario General,

Alfonso Gómez Barahona

090A-011411 | Registro Nacional de Títulos | Código de CENTRO | Registro Universitario de Títulos | 09000979

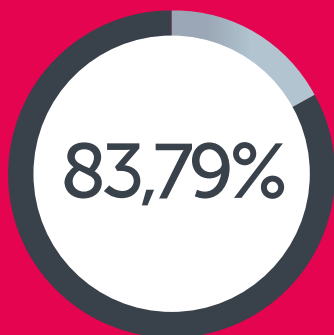
# DATOS DE INTERÉS SOBRE LA UNIVERSIDAD ISABEL I

## GRADO DE SATISFACCIÓN



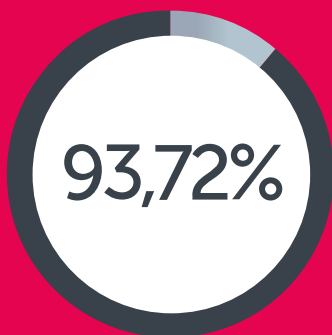
3,29/4

GENERAL CON  
LA UNIVERSIDAD



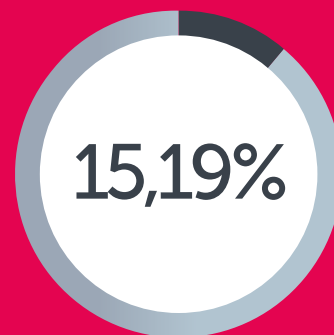
83,79%

TASA DE  
RENDIMIENTO



93,72%

TASA DE  
ÉXITO



15,19%

TASA DE  
ABANDONO

# ¿SABÍAS QUE...?

La reina Isabel I de Castilla fue defensora pionera de los **derechos humanos** e impulsora de la cultura y la **educación e igualdad de la mujer**. Isabel I dominaba a la perfección el latín, otorgó un importante protagonismo femenino a su corte y **tomó la iniciativa apoyando el viaje de Cristóbal Colón**.



Universidad  
**Isabel I**

Tu universidad **online**

Calle Fernán González, 76

09003 Burgos (España)

[info@ui1.es](mailto:info@ui1.es)

947 671 731



**ui1.es**