



ACUERDO DE COMPATIBILIZACIÓN DE PLANES DE ESTUDIO PARA LA OBTENCIÓN DE DOS TÍTULOS DE GRADO EN LA UNIVERSIDAD DE GRANADA

(Normativa para la creación, modificación, suspensión temporal o definitiva y gestión de títulos de Grado en la Universidad de Granada, aprobada en Consejo de Gobierno de 25 de mayo de 2015)

A. Títulos implicados en la propuesta y centro donde se impartirá.

Título 1: Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Título 2: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Centro de impartición: Facultad de Farmacia.

B. Fecha de aprobación de la propuesta en la Junta de Centro donde se imparten los títulos de grado.

Junta de Facultad de Farmacia de 10 de marzo de 2017.

C. Justificación académica y profesional (máx. 500 palabras)

La adaptación de la educación universitaria española al Espacio Europeo de Educación Superior ha supuesto el diseño de nuevos planes de estudio. En relación a los estudios del ámbito alimentario, en el año 2005 fue publicado por la ANECA el Libro Blanco para los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Nutrición Humana y Dietética. Este documento de consenso fue elaborado por treinta universidades, incluida la de Granada.

La Facultad de Farmacia de Granada viene ofertando desde el año 2010 el Grado de Nutrición Humana y Dietética y un curso más tarde el de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. El diseño de los dos planes de estudio se realizó pensando en poder ofertar las dos titulaciones conjuntamente, tratándose de dos grados relacionados con los alimentos en sus áreas de salud y tecnológica.

Esta idea fue plasmada en un Proyecto de Innovación Docente 12-132 coordinado por el profesor Olalla y en el que participaba un equipo formado por un elevado número de profesores de los distintos departamentos implicados en ambos grados. Fruto de numerosas reuniones de este equipo en las que analizando los contenidos necesarios para configurar este doble título y las asignaturas que debía por tanto de tener, se elaboraron distintas propuestas. Estos resultados se recogen en la publicación titulada: Titulación conjunta de Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ISBN: 978-84-943468-2-2. Editorial Sider)

Tanto durante los años de la diplomatura de Nutrición Humana y Dietética y de la licenciatura de segundo ciclo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, como una vez instaurados los dos grados, ha sido constante el trasiego de estudiantes que finalizada una titulación se incorporaban a la otra, en ambas direcciones. Por ello esta propuesta atiende una reiterada demanda de los estudiantes pues esta oferta robustece su formación integral para el ejercicio profesional en el ámbito de la alimentación.

Como todo doble título, supondrá un ahorro considerable de tiempo y permitirá a los graduados competir en mejores condiciones laborales con el resto de titulados. Pensamos pues que es una sugestiva, ventajosa y práctica opción académica que merece la pena poner en marcha.

D. Número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico.

Este acuerdo de compatibilización de planes de estudio se oferta para el Grado en Nutrición Humana y Dietética y el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: 15 estudiantes

E. Planificación de las enseñanzas para compatibilización de planes de estudio.
E.1. Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS.

Tipo de Materia	Grado de Nutrición Humana y Dietética	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Grado de Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Formación Básica	60	60	84
Obligatorias	114	126	180
Optativas	36	36	36
Prácticas Externas Obligatorias	18	12	18
Trabajo Fin de Grado	12	6	18
Total	240	240	336

Las asignaturas optativas de ambos grados estarán disponibles para ser elegidas como optativas del doble grado.

E.2. Distribución de créditos ECTS por tipo de materia y curso.

Curso	Semestre	Formación Básica		Obligatorias		Prácticas externas		Trabajo Fin de Grado		OP	Total
		NHD	CTA	NHD	CTA	NHD	CTA	NHD	CTA		
Primero	1º	6	24	-	-	-	-	-	-	-	30
	2º	18	6	-	6	-	-	-	-	-	30
Segundo	1º	12	-	6	18	-	-	-	-	-	36
	2º	-	-	-	24	-	-	-	-	6	30
Tercero	1º	6	6	-	12	-	-	-	-	6	30
	2º	-	-	18	6	-	-	-	-	6	30
Cuarto	1º	-	-	18	12	-	-	-	-	6	36
	2º	6	-	18	6	-	-	-	-	6	36
Quinto	1º	-	-	18	6	-	-	-	-	6	30
	2º	-	-	-	12	18	-	12	6	-	48
Total		48	36	78	102	18	-	12	6	36	336

E.3. Secuenciación de las asignaturas por curso y semestre.

CURSO	SEMESTRE	ASIGNATURAS	ECTS	ECTS Semestre
1º 16,00 h a 19,00 h	1º	Biología	6,0	30
		Anatomía e Histología	6,0	
		Química Orgánica	6,0	
		Principios de Química	6,0	
		Técnicas Matemáticas y Operacionales	6,0	
	2º	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos	6,0	30
		Bioquímica Estructural	6,0	
		Fisiología Celular y Humana	6,0	
		Estadística	6,0	
		Física Aplicada y Fisicoquímica	6,0	
2º 8,30 h a 11,30 h	3º	Bromatología	6,0	36
		Fisiología Humana	6,0	
		Bioquímica Metabólica	6,0	
		Técnicas Analíticas	6,0	
		Química y Bioquímica de los Alimentos	6,0	
		Economía y Gestión de Empresa	6,0	
	4º	Análisis de Alimentos	6,0	30
		Ampliación de Bromatología	6,0	
		Parasitología Alimentaria	6,0	
		Producción de Materias Primas	6,0	
Optativa I	6,0			
3º 8,30 h a 11,30 h	5º	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	6,0	30
		Microbiología	6,0	
		Nutrición I	6,0	
		Tecnología Culinaria	6,0	
		Optativa II	6,0	
	6º	Fisiopatología	6,0	30
		Microbiología Alimentaria	6,0	
		Nutrición II	6,0	
		Toxicología Alimentaria	6,0	
		Optativa III	6,0	
4º 11,30 h a 14,30 h	7º	Tecnología de Alimentos I	6,0	36
		Principios de Dietética	6,0	
		Salud Pública General	6,0	
		Biotechnología Alimentaria	6,0	
		Alimentación y Cultura	6,0	
		Optativa IV	6,0	
	8º	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6,0	36
		Dietética	6,0	
		Salud Pública Especial	6,0	
		Tecnología de Alimentos II	6,0	
		Psicología de la Nutrición	6,0	
		Optativa V	6,0	
5º 8,30 h a 11,30 h	9º	Plantas de Procesado de Alimentos	6,0	30
		Alimentación en Colectividades	6,0	
		Dietoterapia y Nutrición Clínica II	6,0	
		Legislación Alimentaria y Deontología	6,0	
		Optativa VI	6,0	

	10º	Gestión y Calidad Alimentaria	6,0	48
		Higiene y Seguridad Alimentaria	6,0	
		PRÁCTICAS EXTERNAS	18,0	
		TRABAJO FIN DE GRADO (NHD+CTA)	18,0	
		Total	336	

En rojo asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

En verde asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética

E.4. Estructura de grupos de docencia amplia y reducida

Los estudiantes se integrarán en uno de los dos grupos de docencia amplia del Grado de Nutrición Humana y Dietética en primero y segundo curso y en tercero, cuarto y quinto, en el único grupo de los dos grados. No se crea ningún grupo adicional.

E.5. Equivalencia de las asignaturas de formación básica y obligatoria de cada título de grado

Nutrición Humana y Dietética			Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Biología	FB	6	Biología	FB	6
Economía y Gestión de Empresa	FB	6	Economía y Gestión de Empresa	FB	6
Química General	FB	6	Principios de Química	FB	6
			Química Orgánica	FB	6
Microbiología	OB	6	Microbiología	FB	6
			Microbiología Alimentaria	OB	6
Bioquímica Estructural	FB	6	Bioquímica Estructural	FB	6
Bioquímica Metabólica	FB	6			
Estadística	FB	6	Estadística	FB	6
Fisiología Celular y Humana	FB	6	Fisiología Celular y Humana	FB	6
Fisiología Humana	FB	6			
Fundamentos de Bromatología	OB	6	Bromatología	OB	6
Ampliación de Bromatología	OB	6	Ampliación de Bromatología	OB	6
Toxicología Alimentaria	OB	6	Toxicología Alimentaria	OB	6
Nutrición I	FB	6	Nutrición	OB	6
Nutrición II	OB	6			
Salud Pública General	OB	6	Salud Pública	OB	6
Salud Pública Especial	OB	6			
Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6
Legislación A. Deontología	OB	6	Legislación A. Deontología	OB	6
Principios de Dietética	OB	6	Dietética	OB	6
Dietética	OB	6			
Parasitología Alimentaria	OB	6	Parasitología Alimentaria	OB	6

E.6. Asignaturas optativas de cada título de grado
ASIGNATURAS OPTATIVAS

ASIGNATURAS	Créditos
Grado en Nutrición Humana y Dietética	
Alimentación y crecimiento fetal	6
Alimentación y envejecimiento (semipresencial)	6
Análisis sensorial	6
Cáncer y alimentación	6
Cuidados aplicados en la alimentación hospitalaria (*)	6
Educación nutricional: propuestas didácticas	6
Farmacología y nutrición	6
Fisioterapia y nutrición (*)	6
Inglés específico	6
Metodología científica	6
Nutracéuticos y fitoterapia	6
Nutrición en la actividad física y el deporte	6
Nutrición enteral y parenteral	6
Principios de técnicas instrumentales en nutrición	6
Pruebas funcionales: aplicación a la nutrición (semipresencial)	6
Psiquiatría y nutrición	6
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
Biología molecular aplicada a los alimentos	6
Bioprocesos industriales	6
Enzimología de los alimentos	6
Evaluación de la calidad de los laboratorios de análisis agroalimentarios	6
Fisiología y fisiopatología de la nutrición	6
Fisiología y tecnología de la posrecolección	6
Industrias de alimentos de origen animal	6
Industrias de alimentos de origen vegetal (*)	6
Ingeniería de procesos alimentarios (*)	6
Plantas de interés alimentario	6
Plantas transgénicas y alimentación	6
Procesos fisicoquímicos de interés en los alimentos	6
Química agrícola	6
Química de los fármacos y marcadores orgánicos en los alimentos. Trazabilidad	6
Reacciones y compuestos inorgánicos en tecnología alimentaria	6
Tecnología de bebidas alcohólicas	6

* Aún no se han implantado

F. Trabajo Fin de Grado.

El estudiante deberá cursar las asignaturas *Trabajo Fin de Grado*, tanto del Grado en Nutrición Humana y Dietética como del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para lo cual deberá cumplir los requisitos exigidos por el plan de estudios correspondiente en cada caso.

G. Recursos de profesorado disponibles teniendo en cuenta los posibles ámbitos de conocimiento que participen en su impartición. Sólo en caso de que se requiera dotación adicional de grupos (amplios o reducidos) de docencia.

No procede, dado que no se requieren grupos adicionales para la docencia.

H. Recursos materiales disponibles. La propuesta deberá incorporar un Informe del Centro en el que se desarrollaría la docencia presencial sobre la disponibilidad de espacios, equipamiento y servicios necesarios para la impartición del título. Sólo si se requiere dotación adicional de material.

No procede, puesto que no se requiere dotación adicional de material, ya que la docencia del acuerdo de compatibilización de estudios de los Grados en Nutrición Humana y Dietética como en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se imparte en el edificio de la Facultad de Farmacia.

I. Consideraciones específicas del acuerdo de compatibilización de planes de estudio

A continuación se incluye el horario de clases teóricas para todos los cursos. Solo ocupan una banda horaria de tres horas y todas las clases se imparten en la Facultad de Farmacia.

En la siguiente tabla se incluye como modelo a seguir la distribución horaria que correspondería al presente curso 2016-17 compatible con los horarios actuales de los grados en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Esto permite corroborar la viabilidad de la propuesta.

CURSO	1º E			2º A			3º A			4º C			5º A		
	16.00	17.00	18.00	8.30	9.30	10.30	8.30	9.30	10.30	11.30	12.30	13.30	8.30	9.30	10.30
Lunes	QO	BG	TMO	BRO	FH	TA	TC	OBI	N1	BA	TAL1	PD	LAD	OP4	ACO
Martes	PQ	BG	AH	QBA	FH	BQM	OP2	OBI	M	AC	TAL1	SPG	PPA	OP4	DNC2
Miércoles	QO	PQ	TMO	BRO	QBA	TA	TC	OP2	N1	BA	AC	PD	LAD	PPA	ACO
Jueves	PQ	BG	AH	QBA	FH	BQM	OP2	OBI	M	AC	TAL1	SPG	PPA	OP4	DNC2
Viernes	QO	AH	TMO	BRO	BQM	TA	TC	M	N1	BA	SPG	PD	LAD	DNC2	ACO
Lunes	ES	BQE	FIA	ABRO	PA	PMP	FP	N2	TOA	SPE	TAL2	D	PE + TFG	GCA	HSA
Martes	FCH	BQE	FFQ	OP1	PA	AA	MAL	N2	OP3	PN	TAL2	DNC1		GCA	HSA
Miércoles	ES	FCH	FIA	ABRO	OP1	PMP	FP	MAL	TOA	SPE	PN	D		GCA	HSA
Jueves	FCH	BQE	FFQ	OP1	PA	AA	MAL	N2	OP3	PN	TAL2	DNC1		GCA	HSA
Viernes	ES	FFQ	FIA	ABRO	AA	PMP	FP	OP3	TOA	SPE	DNC1	D		GCA	HSA

SIGLAS	ASIGNATURAS BÁSICAS Y OBLIGATORIAS
AA	Análisis de los Alimentos
ABRO	Ampliación de Bromatología
AC	Alimentación y Cultura
ACO	Alimentación en Colectividades
AH	Anatomía e Histología Humanas



BA	Biotecnología Alimentaria
BG	Biología
BQE	Bioquímica Estructural
BQM	Bioquímica Metabólica
BRO	Bromatología
D	Dietética
DNC	Dietoterapia y Nutrición Clínica
EG	Economía y Gestión de Empresa
ES	Estadística
FCH	Fisiología Celular y Humana
FFQ	Física Aplicada y Físicoquímica
FH	Fisiología Humana
FIA	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos
FP	Fisiopatología
GCA	Gestión y Calidad Alimentaria
HSA	Higiene y Seguridad Alimentaria
LAD	Legislación Alimentaria y Deontología
M	Microbiología
MAL	Microbiología Alimentaria
N	Nutrición
OBI	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria
PA	Parasitología Alimentaria
PD	Principios de Dietética
PE	Prácticas Externas
PMP	Producción de Materias Primas
PN	Psicología de la Nutrición
PPA	Plantas de Procesado de Alimentos
PQ	Principios de Química
QBA	Química y Bioquímica de los Alimentos
QO	Química Orgánica
SPE	Salud Pública Especial
SPG	Salud Pública General
TA	Técnicas Analíticas
TAL	Tecnología de los Alimentos
TC	Tecnología Culinaria
TFG	Trabajo Fin de Grado
TMO	Técnicas Matemáticas y Operacionales
TOA	Toxicología Alimentaria