

Por la presente Resolución se acuerda la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Alicante, homologado por el Consejo de Universidades, tal y como a continuación se transcribe y según el anexo que se adjunta:

«Este Consejo, por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 17 de octubre de 2001, ha resuelto homologar el plan de estudios objeto de este expediente, estructurado como figura en el anexo que se adjunta.»

Alicante, 15 de noviembre de 2001.—El Rector, Salvador Ordóñez Delgado.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

ALICANTE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUENTE AL TÍTULO DE

NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

I. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctico /Clínico		
	1º	Alimentación y Cultura		6 (4,5T+1,5 A)	4	2p	Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. Antropología e Historia.	“Antropología Social”, “Nutrición y Bromatología”, “Psicología Básica”, “Sociología”, “Tecnología de los Alimentos” y “Historia de la Ciencia”
	1º	Bioquímica		7	6	1p	Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología molecular.	“Bioquímica y Biología Molecular”
		Bromatología y Tecnología de los Alimentos		12	8	4p	Materias primas. Productos alimenticios. Calidad. Composición, propiedades y valor nutritivo.	“Nutrición y Bromatología” y “Tecnología de los Alimentos”
	2º		Bromatología	6	4	2p		
	3º		Tecnología de los Alimentos	6	4	2p		
	3º	Deontología		4,5	4,5	0	Derecho alimentario. Legislación. Normalización. Deontología.	“Derecho Administrativo”, “Filosofía del Derecho”, “Filosofía Moral”, “Nutrición y Bromatología”, “Toxicología” y “Medicina Legal y Forense”

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctico /Clínico		
		Dietética		12	6	6p	Dietotécnica. Alimentación individual y colectiva en las edades de la vida. Manejo de tablas de composición de alimentos. Equilibrio alimentario. Planificación de menús.	"Enfermería" y "Nutrición y Bromatología"
	2º		Dietética General	6	3	3p		
	2º		Diseño y planificación de dietas	6	3	3p		
		Dietoterapia		11 (9T+2A)	7,5	3,5p	Planificación de dietas terapéuticas. Seguimiento ambulatorio de dietas. Alimentación hospitalaria. Nutrición enteral y parenteral. Educación nutricional del enfermo.	"Nutrición y Bromatología", "Enfermería", "Medicina" y "Pediatria"
	3º		Dietoterapia I	6,5 (4,5T+2A)	4,5	2p		
	3º		Dietoterapia II	4,5	3	1,5p		
	3º	Economía y Gestión Alimentaria		6 (4,5T+1,5A)	3	3p	Organización de empresas y servicios de alimentación. Sistemas de distribución y consumo de alimentos en centros sanitarios y colectividades.	"Enfermería", "Organización de Empresas" y "Economía Aplicada"
	1º	Estructura y Función del Cuerpo Humano		10,5 – (9T+1,5A)	7,5	3p	Citología. Histología. Embriología. Anatomía. Fisiología.	"Biología Celular", "Anatomía y Embriología Humana", "Histología" y "Fisiología"
	2º	Fisiopatología		4,5	4,5	0	Fisiopatología general. Fisiopatología médica. Fisiopatología quirúrgica. Patología nutricional	"Fisiología", "Medicina", "Pediatria" y "Cirugía".
		Higiene de los alimentos		18 (16T+2A)	12	6p	Microorganismos y parásitos relacionados con alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones alimentarias.	"Microbiología", "Nutrición y Bromatología", "Parasitología", "Tecnología de los alimentos", "Toxicología" y "Medicina Legal y Forense".
	1º		Higiene de los alimentos	11 (10T+1A)	7,5	3,5p		
	3º		Toxicología	7 (6T+1A)	4,5	2,5p		

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Práctico /Clínico		
		Nutrición		9 (8T+1A)	7	2p	Concepto. Factores. Necesidades nutricionales. Valoración nutricional en individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. Aspectos de la fisiología relacionados con la nutrición. Requerimientos nutricionales en el humano.	"Nutrición y Bromatología", "Medicina", "Pediatria" y "Fisiología".
	1º		Nutrición Básica	4,5 (4T+0,5A)	3,5	1p		
	2º		Fisiología Nutricional	4,5 (4T+0,5A)	3,5	1p		
	1º	Química Aplicada		7,5 (6T+1,5A)	4,5	3p	Bases químicas de los procesos biológicos y sus aplicaciones en alimentación.	"Bioquímica y Biología Molecular", "Ingeniería Química", "Química Analítica", "Química Física", "Química Orgánica" y "Química Inorgánica".
	2º	Salud Pública		6 (4,5T+1,5A)	4,5	1,5p	Servicios de Salud. Salud Pública y Alimentación.	"Medicina Preventiva y Salud Pública" y "Enfermería".
	3º	Tecnología culinaria		6,5	3	3,5p	Técnicas culinarias básicas. Cocina de colectividades. Técnicas culinarias para dietoterapia.	"Nutrición y Bromatología" y "Tecnología de los Alimentos"

UNIVERSIDAD

ALICANTE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Práctico/ Clínico		
	2º	Nutrición clínica	9	6	3p	Cuidados nutricionales aplicados a diversas patologías del niño y del adulto. Cuidados nutricionales en el paciente quirúrgico. Cuidados nutricionales en el paciente infeccioso. Cuidados nutricionales en el paciente oncológico. Cuidados nutricionales en el paciente con patologías terminales. Cuidados aplicados a los distintos trastornos en el comportamiento alimentario. Nutrición clínica basada en la evidencia.	"Enfermería" y "Nutrición y Bromatología"
	2º	Farmacología y alteraciones metabólicas	8	5	3p	Concepto de farmacología. Ciclo general de los fármacos en el organismo. Distribución. Mecanismos de acción e interacciones farmacológicas. Interacciones medicamentos-alimentos. Metabolopatías congénitas. Intolerancias y alergias alimentarias. Enfermedades endocrinas y nutricionales. Avances en nutrición artificial.	"Farmacología" y "Enfermería"
	1º	Trastornos del comportamiento alimentario	6	4	2p	Análisis histórico-cultural, psicológico y sociológico de los trastornos del comportamiento alimentario.	"Antropología Social", "Historia de la Ciencia", "Psicología Básica" y "Sociología".
	3º	Nutrición Comunitaria	6	4,5	1,5p	Intervención Comunitaria. Consumo responsable. Identificación de problemas nutricionales en la comunidad. Métodos de estudio en nutrición comunitaria. Evaluación de programas comunitarios en nutrición.	"Enfermería"
	1º	Bioestadística aplicada a la nutrición	6	4	2p	Elementos para la descripción del estado nutricional de la población. Indicadores antropométricos nutricionales. Modelos probabilísticos para la evaluación nutricional. Diseño y planificación muestral de la recolección de datos alimentarios y de nutrición. Análisis de datos alimentarios y de nutrición e interpretación de resultados.	"Enfermería"

2. MATERIAS OBLIGATORIAS							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Práctico/ Clínico		
	1º	Gerontología	4,5	3	1,5p	Concepto de Gerontología. Teorías del envejecimiento. Proceso de envejecimiento y vejez. Envejecimiento y entorno. Alimentación saludable. Políticas, planes y recursos sociales en la vejez.	"Enfermería"

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

ALICANTE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					Créditos totales para optativas <input type="text"/>	
DENOMINACIÓN	Créditos anuales			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A AREAS DE CONOCIMIENTO	
	Totales	Teóricos	Práctico/ Clínico			
Gestión de Calidad	5	3	2p	Gestión de la calidad en empresas de alimentación. Normas internacionales ISO-9000	"Organización de Empresas"	
Antropología de la Alimentación	5	3	2p	Relaciones entre ecología, tecnología, economía y cultura. Creencias religiosas y dietéticas. Comportamientos alimentarios y tradiciones culinarias.	"Antropología Social"	
Globalización y Nutrición en las Sociedades Contemporáneas	5	4	1p	Globalización. Pautas de consumo alimentario en las sociedades contemporáneas. Estilos de vida. Malnutrición y maldesarrollo. Estandarización en la producción y consumo alimentarios.	"Sociología"	
Fiscalidad de los Sectores Alimentario y Sanitario	5	3	2p	Fiscalidad de los sectores alimentario y sanitario. Obligaciones fiscales del profesional sanitario.	"Economía Aplicada"	
Tecnologías y Fuentes de Información en Nutrición	5	2	3p	Recursos tecnológicos para la información y comunicación. Conceptos, uso y aplicación. Fuentes de Información en nutrición en red: criterios de calidad.	"Enfermería"	

4. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas <input type="text"/>	
				- por ciclo <input type="text"/>	
				- curso <input type="text"/>	
DENOMINACIÓN	Créditos anuales			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A AREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Teóricos	Práctico/ Clínico		
Documentación Científica en Ciencias de la Salud	5	1,5	3,5p	Fuentes primarias, secundarias y terciarias de documentación. Bases de datos en Ciencias de la Salud y en Ciencias Sociales. Estrategias de búsqueda. Búsquedas bibliográficas informatizadas. Análisis y síntesis documental.	"Enfermería" y "Biblioteconomía y Documentación"
Técnicas de Entrevista y Consejo Nutricional	5	3,5	1,5p	Comunicación y entrevista. Entrevista de consejo nutricional. Técnicas de consejo. Cumplimiento y efectividad del consejo.	"Enfermería"
Inglés Específico	5	3	2p	Potenciación y aplicación de conocimientos generales de inglés al campo específico de la nutrición. Familiarización con textos específicos. Análisis y resolución de un trasvase lingüístico.	"Filología Inglesa"
Alimentación en la Infancia y la Adolescencia	5	3	2p	Alimentación en situaciones especiales: neonatos, lactantes, preescolares y adolescentes.	"Enfermería"
Imagen Corporal, Alimentación y Calidad de Vida	5	3	2p	Delimitación conceptual de los conceptos de imagen corporal e identidad personal. Importancia del desarrollo de hábitos saludables en alimentación para la calidad de vida, satisfacción y bienestar personal. Relación entre nutrición, comportamiento y trastornos de la alimentación. Tratamiento multimodal de la imagen corporal en los trastornos de la alimentación. Relación de ayuda (counselling) en comportamiento alimentario en salud y enfermedad.	"Psicología Básica" y "Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico"
Historia de las Ciencias y las Técnicas de la Nutrición	5	3	2p	Conceptos básicos de la historia de las ciencias y las técnicas aplicadas a la historia de la nutrición. Ideas y técnicas relacionadas con la nutrición en la ciencia clásica y medieval. Las ideas sobre la digestión y la respiración a finales del siglo XVII. El análisis químico de los alimentos y la noción de nutriente. Química animal, fisiología química e industria alimenticia a mediados del siglo XIX. La nutrición energética y el descubrimiento de las vitaminas. Ciencia de la nutrición e industria de la alimentación en la época contemporánea.	"Historia de la Ciencia"
Políticas de Alimentación y Nutrición	5	5	0	Políticas y nutrición. Fuentes de información. Bases de datos nacionales e internacionales. Formulación, implementación y evaluación de políticas. Empoderamiento nutricional. Seguridad alimentaria. Crisis alimentarias. Comunicación y nutrición. Políticas Nacionales. Políticas locales.	"Medicina Preventiva y Salud Pública"
Control de Calidad de Alimentos	5	3	2p	Pureza, fraudes y adulteraciones alimentarias. Indicadores microbianos de calidad. Puntos críticos.	"Química Analítica" y "Microbiología"

6. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas <input type="text"/>		
DENOMINACIÓN		Créditos anuales		BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A AREAS DE CONOCIMIENTO	
		Totales	Teóricos			Práctico/ Clínico
Derecho Alimentario		5	5	0	Derecho alimentario. La administración pública de la alimentación, su organización. Marco competencial español. Legislación estatal alimentaria. Protección del consumidor. Aplicación de la biotecnología en la alimentación. Regulación de los organismos genéticamente manipulados. Aspectos legislativos de los alimentos de producción ecológica. Productos para la alimentación especial. Especificaciones legislativas.	“Derecho Administrativo”
Anatomía de las Malformaciones y Anomalías de los Sistemas Digestivo y Endocrino		5	3	2p	Anomalías del sistema digestivo. Malformaciones del sistema digestivo. Anomalías del sistema neuroendocrino. Malformaciones del sistema neuroendocrino.	“Anatomía y Embriología humana”

- por ciclo - curso

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

ALICANTE

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE:

(1) DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

2. ENSEÑANZAS DE

PRIMER

CICLO (2)

2. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) ESCUELA UNIVERSITARIA DE ENFERMERÍA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

195

CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	46,5	16,5				63
	2º	33	17	5	10		65
	3º	41	6	10	10		67

- (1) Se indicará lo que corresponda
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/1987 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.
- (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
- (4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.
- (5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global"

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA OBTENER EL TÍTULO No (6).

6. Sí SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

- (7) PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
 OTRAS ACTIVIDADES

Prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etc.:

Los alumnos podrán obtener créditos de libre elección mediante prácticas realizadas en empresas. La equivalencia será de 20 horas de práctica por crédito, con un máximo de 20 créditos.

Estudios realizados en el marco de convenios internacionales suscritos por la universidad:

Los alumnos que cursen estudios similares en Universidades extranjeras con la que exista convenio suscrito por la Universidad de Alicante podrán acreditar por las asignaturas cursadas en las mismas hasta un máximo de 35 créditos. Estos créditos lo serán en concepto de asignaturas optativas y/o de libre elección.

No obstante una parte de los créditos que se les reconozca por los estudios realizados en el extranjero podrán corresponder a asignaturas troncales y/o obligatorias del plan de estudios, siempre que el departamento de la Facultad/Escuela Universitaria que tenga a su cargo dicha docencia lo acuerde de forma expresa mediante expediente de convalidación o de adaptación de asignaturas.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

- 1º CICLO 3 AÑOS
 - 2º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO:

Sólo se detallan los créditos correspondientes a las asignaturas troncales y obligatorias.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1º	63	44	19
2º	50	33,5	16,5
3º	47	31	16

(6) Sí o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.

(7) Sí o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.

(9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
 - a- Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículo 5º y 8º. 2 del R.D. 1497/1987.
 - b- Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º. 1 R.D. 1497/1987)
 - c- Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º. 2, 4º R.D. 1497/1987)
 - d- En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/1987)
2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.
3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R.D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

1.a) El presente Plan de Estudios se articula como enseñanzas de primer ciclo con una carga lectiva total de 195 créditos.

1.b) Secuencias entre materias o asignaturas (incompatibilidades).

Para poder superar la asignatura de segundo curso *Fisiopatología* será necesario haber aprobado la asignatura *Estructura y Función del Cuerpo Humano* de primer curso.

3.a) Reparto de asignaturas del Plan de Estudios por curso académico

PRIMER CURSO. PLAN DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

	Asignatura	Número créditos por asignatura	Tipo: Anual/Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS TRONCALES: 46,5	Alimentación y Cultura	6,0	Cuatrimestral
	Bioquímica	7,0	Cuatrimestral
	Higiene de los Alimentos	11,0	Anual
	Nutrición Básica	4,5	Cuatrimestral
	Estructura y Función del Cuerpo Humano	10,5	Anual
	Química Aplicada	7,5	Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS OBLIGATORIOS: 16,5	Bioestadística Aplicada a la Nutrición	6	Cuatrimestral
	Gerontología	4,5	Cuatrimestral
	Trastornos del Comportamiento Alimentario	6	Cuatrimestral

TOTAL ASIGNATURAS ANUALES	2
TOTAL ASIGNATURAS CUATRIMESTRALES	7 (4 en el primer cuatrimestre y 3 en el segundo)

SEGUNDO CURSO. PLAN DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

	Asignatura	Número créditos por asignatura	Tipo: Anual/Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS TRONCALES: 33	Dietética General	6,0	Cuatrimestral
	Diseño y Planificación de Dietas	6,0	Cuatrimestral
	Fisiopatología	4,5	Cuatrimestral
	Bromatología	6,0	Cuatrimestral
	Fisiología Nutricional	4,5	Cuatrimestral
	Salud Pública	6,0	Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS OBLIGATORIOS: 17	Nutrición Clínica	9,0	Anual
	Farmacología y Alteraciones Metabólicas	8,0	Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS OPTATIVOS: 5	1 asignatura optativa de	5 créditos	Cuatrimestral

TOTAL ASIGNATURAS ANUALES	1
TOTAL ASIGNATURAS CUATRIMESTRALES	8 (4 en cada cuatrimestre)

TERCER CURSO. PLAN DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

	Asignatura	Número créditos por asignatura	Tipo: Anual/Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS TRONCALES: 41	Dietoterapia I	6,5	Cuatrimestral
	Tecnología de los Alimentos	6,0	Cuatrimestral
	Dietoterapia II	4,5	Cuatrimestral
	Toxicología	7,0	Cuatrimestral
	Tecnología culinaria	6,5	Cuatrimestral
	Economía y Gestión Alimentaria	6,0	Cuatrimestral
	Deontología	4,5	Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS OBLIGATORIOS: 6	Nutrición Comunitaria	6,0	Cuatrimestral
TOTAL CRÉDITOS OPTATIVOS: 10	2 asignaturas de	5 créditos	Cuatrimetrales

TOTAL ASIGNATURAS ANUALES	0
TOTAL ASIGNATURAS CUATRIMESTRALES	10 (5 en cada cuatrimestre)