

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

CURSO ACADÉMICO 2007/2008

| | |
|-----------------------------------|--|
| Estudios | Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (BOE 18/07/01) |
| Centro | Facultad de Ciencias C/ Francisco Tomás y Valiente, 7 Campus de Cantoblanco 28049 – Madrid Teléfono: 914978719 Página Web |
| Créditos Académicos | 190 |
| Enseñanzas | 1º ciclo |
| Requisitos Generales de Matrícula | <ul style="list-style-type: none"> - Los estudiantes de 1^{er} curso, que se matriculen por primera vez, deberán hacerlo al menos del 75% del total de créditos de dicho curso. - Asignaturas sueltas: para poder matricular asignaturas de cursos superiores es imprescindible matricular las de cursos inferiores. - Excepcionalmente los estudiantes inscritos en programas de movilidad podrán firmar acuerdos que no se acojan a este criterio general, a juicio de la dirección de los Centros y en función de la legislación vigente y de cada plan de estudios. |

| Créditos Totales | Obligatorios | Optativos | Libre Configuración | Total |
|------------------|--------------|-----------|---------------------|-------|
| Primer Ciclo | 146 | 24 | 20 | 190 |
| Totales | 146 | 24 | 20 | 190 |

| | | | |
|---------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Primer Curso | Créditos Obligatorios | Créditos Optativos | Créditos libre configuración |
| | 52 | 0 | ** |

| Código | Asignatura | Carácter | Créditos | Semestre |
|---------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| 14841 | Bioquímica | (Tr) | 7 | 1 |
| 14842 | Composición y Propiedades de los Alimentos | (Tr) | 6 | 1 |
| 14846 | Química Aplicada | (Tr) | 6 | 1 |
| 14847 | Análisis Químico de Alimentos | (Ob) | 6 | 1 |
| 14843 | Transformación de Alimentos | (Tr) | 6 | 2 |
| 14844 | Estructura y Función del Cuerpo Humano | (Tr) | 9 | 2 |
| 14845 | Nutrición I | (Tr) | 6 | 2 |
| 14848 | Análisis Instrumental de Alimentos | (Ob) | 6 | 2 |

| | | | |
|----------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Segundo Curso | Créditos Obligatorios | Créditos Optativos | Créditos libre configuración |
| | 50 | 6 | ** |

| Código | Asignatura | Carácter | Créditos | Semestre |
|---------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|
| 14850 | Conservación de Alimentos | (Tr) | 6 | 1 |
| 14851 | Deontología | (Tr) | 5 | 1 |
| 14854 | Microbiología y Parasitología de los Alimentos | (Tr) | 9 | 1 |
| 14856 | Estadística Aplicada | (Ob) | 6 | 1 |
| 14849 | Experimentación en Tecnología de los Alimentos | (Tr) | 6 | 2 |
| 14852 | Dietética | (Tr) | 6 | 2 |
| 14853 | Economía y Gestión Alimentaria | (Tr) | 5 | 2 |
| 14855 | Toxicología Alimentaria | (Tr) | 7 | 2 |

| | | | |
|---------------------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Tercer Curso | Créditos Obligatorios | Créditos Optativos | Créditos libre configuración |
| | 44 | 18 | ** |

| Código | Asignatura | Carácter | Créditos | Semestre |
|---------------|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 14859 | Dietoterapia | (Tr) | 9 | 1 |
| 14860 | Fisiopatología | (Tr) | 6 | 1 |
| 14861 | Nutrición II | (Tr) | 6 | 1 |
| 14862 | Salud Pública | (Tr) | 5 | 1 |
| 14857 | Alimentación y Cultura | (Tr) | 5 | 2 |
| 14858 | Dietotécnica | (Tr) | 6 | 2 |
| 14863 | Tecnología Culinaria | (Tr) | 7 | 2 |

Oferta de Optativas

Segundo Curso

| Código | Asignatura | Carácter | Créditos | Semestre |
|--------|---|----------|----------|----------|
| 14868 | Producción de Alimentos de Origen Vegetal | (Op) | 6 | 2 |
| 14869 | Producción de Alimentos de Origen Animal | (Op) | 6 | 2 |
| 14873 | Análisis Sensorial de Alimentos | (Op) | 6 | 2 |
| 14874 | Aceites y Grasas Comestibles | (Op) | 6 | 2 |

Tercer Curso

| Código | Asignatura | Carácter | Créditos | Semestre |
|--------|---|----------|----------|----------|
| 14864 | Nutrición y Dietética Clínica | (Op) | 6 | 1 |
| 14865 | Alimentación y Deporte | (Op) | 6 | 1 |
| 14866 | Nutrición y Dietética de Situaciones Fisiológicas | (Op) | 6 | 1 |
| 14867 | Fitoterapia | (Op) | 6 | 2 |
| 14870 | Educación Nutricional | (Op) | 6 | 2 |
| 14871 | Epidemiología Nutricional | (Op) | 6 | 2 |
| 14875 | Productos Lácteos | (Op) | 6 | 2 |
| 14876 | Alimentos Funcionales | (Op) | 6 | 2 |

Observaciones

** El estudiante deberá superar 20 créditos de Libre Configuración. Es recomendable que el estudiante los reparta de la siguiente manera: 6 durante el primer curso, 6 durante el segundo curso y 8 durante el tercer curso.

En ningún caso se podrán cursar como Libre Configuración asignaturas que repitan los contenidos de otras asignaturas (troncales, obligatorias, optativas o de libre elección).

El estudiante podrá obtener hasta un máximo de 7,5 créditos de Libre Configuración por la realización de Prácticas en Empresas.

Esta titulación cuenta con una Comisión docente que se ocupa de múltiples aspectos académicos de esta Licenciatura, siendo el ámbito adecuado para plantear y debatir propuestas que afecten a estos estudios, así como para buscar soluciones a los conflictos académicos.

Esta Comisión, presidida por un Delegado/Coordinador del Decano, está formada por varios miembros que representan a las Facultades y Departamentos involucrados en la docencia de la Licenciatura, así como a los estudiantes de los distintos cursos. A ella también asiste el Vicedecano de Planes de Estudio.

Sus competencias, reglamento y estructura pueden consultarse en:

<http://www.uam.es/centros/ciencias/informaciongeneral/comisionesdeseguimiento.htm>