

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

El título de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética habilita para la profesión regulada de Dietista-Nutricionista

[Resolución de 5 de febrero de 2009 \(BOE, 17 de febrero de 2009\)](#) ↗

[Orden CIN/730/2009, de 18 de marzo \(26 de marzo de 2009\)](#) ↗

OFERTA ACADÉMICA 2019/2020

Estudios	Grado en Nutrición Humana y Dietética (Plan de estudios publicado en BOE) ↗
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud
Centro	<p>Secretaría Gestión de Alumnos: Facultad de Ciencias C/Francisco Tomás y Valiente, 7 Campus de Cantoblanco 28049 – Madrid Docencia: Lugar de impartición</p> <p>Primer Semestre de todos los cursos: Facultad de Ciencias C/ Francisco Tomás y Valiente, 7 Campus de Cantoblanco 28049 Madrid Página Web ↗</p> <p>Segundo Semestre de todos los cursos: Facultad de Medicina C/ Arzobispo Morcillo, 2 y 4 28029 Madrid Página Web ↗</p>
Créditos ECTS	240

CRÉDITOS ECTS	
Formación Básica (FB)	60
Obligatorios (OB)	120
Optativas (OP)	30
Prácticas externas (PE)	21
Trabajo fin de Grado (TFG)	9
Totales	240

PRIMER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>18422</u>	QUÍMICA GENERAL	6	FB	1
<u>18423</u>	ESTADÍSTICA APLICADA	6	FB	1
<u>18424</u>	ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6	FB	1
<u>18425</u>	BIOQUÍMICA GENERAL	6	FB	1
<u>18426</u>	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6	FB	1
<u>18427</u>	METABOLISMO	6	FB	2
<u>18428</u>	BIOLOGÍA GENERAL	6	FB	2
<u>18429</u>	ANATOMÍA HUMANA	6	FB	2
<u>18430</u>	FISIOLOGÍA HUMANA	12	FB	2

SEGUNDO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>18431</u>	GESTIÓN DE LA CALIDAD	6	OB	1
<u>18432</u>	ELABORACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	9	OB	1
<u>18433</u>	ANÁLISIS INSTRUMENTAL Y SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OB	1
<u>18434</u>	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	9	OB	1
<u>18435</u>	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9	OB	2
<u>18436</u>	NUTRICIÓN Y SALUD	6	OB	2
<u>18437</u>	FISIOPATOLOGÍA	6	OB	2
<u>18438</u>	FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	9	OB	2

TERCER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>18439</u>	TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OB	1
<u>18440</u>	DIETÉTICA	6	OB	1
<u>18441</u>	MARKETING, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6	OB	1
<u>18442</u>	HIGIENE ALIMENTARIA	6	OB	1
<u>18443</u>	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6	OB	1
<u>18444</u>	NUTRICIÓN CLÍNICA	6	OB	2
<u>18445</u>	DIETOTERAPIA	6	OB	2
<u>18446</u>	DEONTOLOGÍA	6	OB	2
<u>18447</u>	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	6	OB	2
<u>18448</u>	SALUD PÚBLICA	6	OB	2

CUARTO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
	OPTATIVAS	30	OP	1
<u>18449</u>	PRÁCTICAS PROFESIONALES	21	PE	2
<u>18450</u>	TRABAJO DE FIN DE GRADO	9	TFG	2

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Los itinerarios solamente tienen carácter de orientación para el estudiante a la hora de planificar su matrícula y formación. El plan de estudios no tiene menciones.

ITINERARIO: INDUSTRIA ALIMENTARIA (impartido y coordinado en la Facultad de Ciencias)

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>18451</u>	ALIMENTOS FUNCIONALES	6	OP	1
<u>18452</u>	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	6	OP	1
<u>18453</u>	PRODUCTOS LÁCTEOS	6	OP	1
<u>18454</u>	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	6	OP	1
<u>18455</u>	ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	6	OP	1
<u>18456</u>	I+D ALIMENTARIA	6	OP	1

ITINERARIO: NUTRICIÓN Y SALUD (impartido en la Facultad de Medicina)

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>18457</u>	NUTRICIÓN HOSPITALARIA	6	OP	1
<u>18458</u>	ALIMENTACIÓN Y DEPORTE	6	OP	1
<u>18459</u>	ABORDAJE PRÁCTICO DE LA NUTRICIÓN CLÍNICA	6	OP	1
<u>18460</u>	GENÓMICA NUTRICIONAL	6	OP	1
<u>18461</u>	TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: DESDE LA ANOREXIA A LA OBESIDAD	6	OP	1

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES SOBRE CRÉDITOS OPTATIVOS:

Los estudiantes deben cursar a lo largo del plan de estudios 30 créditos ECTS de materias optativas. El plan de estudios contiene una oferta de 66 créditos en asignaturas optativas (11 asignaturas de 6 créditos ECTS). La oferta final de estas asignaturas se realiza con carácter anual en base a los criterios sobre oferta e implantación de asignaturas transversales y optativas en las titulaciones de Grado (Aprobado por Comisión de Estudios Delegada de Consejo de Gobierno de 29/XII/2011, 14/III/2012 y 5/XI/2012) y queda recogida en el presente documento.

Siempre bajo la supervisión del órgano competente en el ámbito de la titulación, se admitirá cursar 6 de los créditos optativos según alguna de las siguientes opciones: a) De **materias de otros planes de estudios** ➤ de la rama de ciencias de la salud o de ramas afines, b) de un catálogo de **asignaturas transversales** ➤ que la UAM ha establecido, con objeto de incluir enseñanzas relacionadas con los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, con los principios de igualdad de oportunidades y

accesibilidad universal de las personas con discapacidad y con los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos, c) Por la participación en **actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación**.

REQUISITOS DE ASIGNATURAS:

No existen requisitos específicos de asignaturas concretas más allá de los establecidos por la normativa general.

No obstante, en la asignatura de Trabajo Fin de Grado es muy recomendable haber superado todas las asignaturas del módulo de formación básica y obligatorias del plan de estudios (asignaturas de 1º, 2º y 3º curso).

OTRAS OBSERVACIONES:

Para obtener el Grado en Nutrición Humana y Dietética por la UAM será requisito indispensable acreditar el conocimiento de inglés (nivel intermedio o superior). Esto se podrá realizar por las siguientes vías:

- Realización de cursos en el Servicio de Idiomas de la Universidad Autónoma de Madrid que expedirá el correspondiente certificado académico, o superación de la/s Materia/s Transversal/es correspondientes de entre las ofertadas por la UAM, que se entiendan adecuadas para estos efectos.
- Certificados expedidos por el Servicio de Idiomas de la UAM
- Certificados oficiales expedidos por las Universidades y miembros de A.L.T.E. (Association of Language Testers in Europe)
- Certificados Oficiales expedidos por la Escuela Oficial de Idiomas.

La impartición de la docencia en esta titulación se ha establecido en dos lugares del Campus. De primer a tercer curso, todos los primeros semestres la docencia y evaluación se realizará en la Facultad de Ciencias de la UAM, y en los segundos semestres la docencia y evaluación se llevará a cabo en la Facultad de Medicina de la UAM. En el primer semestre de cuarto curso, la docencia y evaluación se llevará a cabo en ambas Facultades.

Esta titulación cuenta con una Comisión docente que se ocupa de múltiples aspectos académicos, 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 una Delegada del Decano, está formada por varios miembros que representan a los Departamentos involucrados en la docencia del Grado (Tanto de la Facultad de Medicina como de la Facultad de Ciencias), así como a los estudiantes de los cuatro cursos. A ella también asiste el Vicedecano de Coordinación Académica y Estudiantes de la Facultad de Medicina y el Vicedecano de Estudios de Grado de la Facultad de Ciencias.

Sus competencias, reglamento y estructura pueden consultarse en:

http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1234888729644/1242650103275/generico/detalle/Comision_de_Nutricion_Humana_y_Dietetica.htm