

Ciencias

Ciencias de la Salud

G

Doble Grado en
**NUTRICIÓN HUMANA
Y DIETÉTICA
Y CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE
LOS ALIMENTOS**

UAM Universidad Autónoma
de Madrid



INFORMACIÓN GENERAL

Título: Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos ¹

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud y Ciencias

Número de créditos ECTS: 342

Modalidad: Presencial

Idioma: Español

Centro Docente: Facultad de Ciencias
Facultad de Medicina

Web del Grado: www.uam.es/doblegrado_nutricion_alimentos

Estructura del plan de estudios:

TIPO DE ASIGNATURA	ECTS
Formación básica	84
Obligatorias	192
Optativas	12
Prácticas externas	30
Trabajo fin de grado	24
Total	342

¹ Estos títulos de grado dan acceso a los estudios de Máster.

Tras la conclusión del grado, la Universidad Autónoma de Madrid ofrece varios itinerarios formativos con los siguientes estudios de Máster:

- Administración de Empresas (MBA)
- Antropología Física: Evolución y Biodiversidad Humanas
- Ciencias Agroambientales y Agroalimentarias
- Estudios Interdisciplinarios de Género
- Investigación y Cuidados de Enfermería de Poblaciones Vulnerables
- Metodología de las Ciencias del Comportamiento y de la Salud
- Métodos Cuantitativos de Investigación en Epidemiología
- Microbiología
- Nuevos Alimentos

DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS

El doble grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos forma profesionales con un perfil científico-tecnológico y de dietista-nutricionista con la formación necesaria para, por un lado, conocer la composición y propiedades de los alimentos, las causas de su deterioro, los procesos tecnológicos para la producción de alimentos procesados de fácil consumo, seguros, sanos y saludables y, por otro, dada la relación entre alimentación y salud, para realizar consejo dietético individual, poblacional y comunitario. Todo esto debe hacerse cumpliendo siempre con la legislación vigente y teniendo en cuenta el nuevo enfoque de la nutrición moderna, que considera que el alimento no solo debe nutrir, sino también contribuir a la mejora del estado de bienestar y de la salud.

Este doble grado da una respuesta académicamente sólida y eficiente a los estudiantes interesados en ambos campos disciplinares, generando un tipo de profesional altamente cualificado que jugará un papel importante en temas de valoración, prevención e intervención y orientará para conseguir un adecuado estado nutricional tanto de individuos como de grupos poblacionales, así como en el diseño de nuevos alimentos saludables, proporcionando respuestas a los retos a los que se enfrentan las sociedades actuales, enmarcados en los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS).

Los egresados de este doble grado reciben una formación global e integrada con un enfoque sanitario y tecnológico en materia de alimentación y salud que optimiza su capacidad profesional y de respuesta ante los retos del sistema de salud y la industria alimentaria.



SALIDAS ACADÉMICAS Y PROFESIONALES

En este doble grado se aúnan las salidas profesionales de ambos grados. La profesión de dietista-nutricionista está regulada por la Orden CIN/730/2009. Los futuros egresados y egresadas podrán ejercer su profesión en distintos ámbitos: sanitario, científico y académico.

En el ámbito clínico podrán proporcionar consejo dietético individual o colectivo a personas sanas o enfermas, en diferentes momentos del ciclo vital y teniendo en cuenta preferencias personales, nivel socioeconómico, opciones culturales y religiosas, etc.

En el ámbito de la restauración colectiva podrán gestionar servicios de restauración proponiendo programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos y proporcionando formación al personal implicado.

En el ámbito de la nutrición comunitaria y la salud pública podrán participar en estudios epidemiológicos y en actividades de promoción de la salud y educación nutricional.

En el ámbito de la industria alimentaria, podrán participar en Departamentos de Producción, Gestión/Control de Calidad y Análisis de Alimentos, I+D+i y Marketing, principalmente para el desarrollo de nuevos productos y para satisfacer las necesidades de los consumidores.

En el ámbito de la seguridad alimentaria podrán evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de alimentos e ingredientes, identificando posibles causas de deterioro de los alimentos.

En el ámbito de la consultoría podrán colaborar en la implantación y seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y en áreas relacionadas con la composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, en el desarrollo de tecnologías de elaboración y conservación de alimentos, etc.

En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica podrán estudiar e interpretar informes y expedientes administrativos en relación a un producto.

En los ámbitos docente e investigador, los graduados y graduadas en el doble grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de Alimentos podrán participar en los procesos de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; diseñar proyectos de investigación; identificar problemas y proponer soluciones.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
BIOQUÍMICA GENERAL	6
QUÍMICA GENERAL	6
ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6
FÍSICA	6
MATEMÁTICAS	6
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6
BIOLOGÍA GENERAL	6
FISIOLOGÍA HUMANA	12
ANATOMÍA HUMANA	6
METABOLISMO	6

SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
ESTADÍSTICA APLICADA	6
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6
MICROBIOLOGÍA	6
ANÁLISIS QUÍMICO	6
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6
OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I	6
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9
FISIOPATOLOGÍA	6
NUTRICIÓN Y SALUD	6
FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	9

TERCER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS I	6
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	6
TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PESCADO	6
OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II	6
DIETÉTICA	6
EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS II	6



TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	6
INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	6
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES	6
TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	6

CUARTO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
TECNOLOGÍA CULINARIA	6
MARKETING, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6
HIGIENE ALIMENTARIA	6
TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS	6
TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6
GESTIÓN DE LA CALIDAD	6
NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	6
DIETOTERAPIA	6
NUTRICIÓN CLÍNICA	6
DEONTOLOGÍA	6
SALUD PÚBLICA	6
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	6

QUINTO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
OPTATIVAS*	12
TRABAJO FIN DE GRADO DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	9
TRABAJO FIN DE GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	15
PRÁCTICAS EXTERNAS	9
PRÁCTICAS PROFESIONALES	21

*En función de la oferta académica de cada curso, anunciada en la página web antes del comienzo del periodo de matrícula.



PERFIL DE INGRESO

El perfil de acceso recomendado para los estudiantes que quieran cursar el doble grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos corresponde al del Bachillerato Científico-Tecnológico o al de ciclos formativos de grado superior de formación profesional en ramas afines, y que hayan superado las pruebas de acceso a la universidad previstas por la legislación vigente. Para obtener el título de doble grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos los estudiantes deberán acreditar un nivel B1 de inglés antes de concluir sus estudios.

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE GRADO EN LA UAM?

Esta doble titulación se imparte en las Facultades de Ciencias y Medicina. Ambas facultades son centros de prestigio internacional y cuentan con una dilatada experiencia docente e investigadora en ambos campos disciplinares y disponen de laboratorios docentes con equipamiento de última generación, así como de una planta piloto con instalaciones apropiadas para realizar prácticas a nivel semi-industrial.

La UAM es una universidad pública de referencia con un campus único a nivel nacional en el ámbito de la alimentación y la nutrición en el que comparten su espacio, junto con las facultades, diversos institutos de investigación: el Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA-Alimentación), el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) y los Institutos de Investigación Sanitaria de los Hospitales adscritos a la UAM (La Paz, Puerta de Hierro, La Princesa y Fundación Jiménez Díaz).

La UAM cuenta también con una amplia oferta de convenios con hospitales, centros educativos, residencias de ancianos y empresas del ámbito alimentario nacional, lo que permite que los estudiantes realicen sus prácticas en un entorno empresarial y adquieran experiencia para su inserción profesional.

Nuestros egresados y egresadas reciben una formación universitaria completa con un claro enfoque sanitario-tecnológico que permite adquirir una visión holística del complejo sistema que conforman la Alimentación y la Nutrición Humanas.



UAM

Universidad Autónoma
de Madrid

CIVIS | A European Civic University

Más información en:

UAM Estudiantes -
Promoción y Atención Integral

Calle Einstein, 5 (Plaza Mayor)
Ciudad Universitaria de Cantoblanco
28049 Madrid



+34 91 497 49 90

+34 91 497 50 15



atencion.estudiante@uam.es



www.uam.es



excelencia Campus Internacional UAM
CSIC+

UAM

Universidad Autónoma
de Madrid

Este folleto tiene carácter meramente informativo, por lo que no podrá utilizarse como base de ningún recurso.
Actualizado en noviembre de 2021.



Por favor, recicle o ceda a otra persona este material cuando haya terminado de utilizar su información.