

Ciencias de la Salud

G

Grado en  
**NUTRICIÓN  
HUMANA Y  
DIETÉTICA**

**UAM** Universidad Autónoma  
de Madrid



# INFORMACIÓN GENERAL

**Título:** Grado en Nutrición Humana y Dietética <sup>1</sup>

---

**Rama de Conocimiento:** Ciencias de la Salud

---

**Número de créditos ECTS:** 240

---

**Carácter:** Necesario para ejercer la profesión regulada de Dietista-Nutricionista

---

**Modalidad:** Presencial

---

**Idioma:** Español

---

**Centro Docente:** Facultad de Ciencias  
Facultad de Medicina

---

**Web del Grado:** [www.uam.es/grado\\_nutricion](http://www.uam.es/grado_nutricion)

---

**Estructura del plan de estudios:**

TIPO DE ASIGNATURA	ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	120
Optativas	30
Prácticas externas	21
Trabajo fin de grado	9
<b>Total</b>	<b>240</b>

---

<sup>1</sup> Este título de grado da 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:

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



## DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS

El grado en **Nutrición Humana y Dietética** permite ejercer la profesión de Dietista-Nutricionista. Los Dietistas-Nutricionistas son profesionales de la salud, con titulación universitaria, reconocidos como expertos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación de una persona o de un grupo de personas, desde los siguientes ámbitos de actuación: la nutrición en la salud y en la enfermedad, el consejo dietético, la investigación y la docencia, la salud pública desde los organismos gubernamentales y no gubernamentales (ONGs), las empresas del sector de la alimentación y la restauración colectiva.

Esta titulación tiene un gran impacto social, dada la importancia de una correcta alimentación y nutrición sobre el estado de salud y bienestar de las personas y en la prevención de enfermedades.

## SALIDAS ACADÉMICAS Y PROFESIONALES

La profesión de **Dietista-Nutricionista** es una profesión sanitaria regulada (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 o grupos de personas, sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, 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 la formación adecuada 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 a nivel individual y colectivo.

En el ámbito del **Desarrollo e innovación de productos**, podrán participar en el diseño de nuevos productos y dietas 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 **Comercialización, comunicación y marketing**, podrán asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetado y presentación de los productos alimenticios.

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

En los ámbitos **Docente e investigador**, comunes a todos los titulados universitarios, los graduados y graduadas en **Nutrición Humana y Dietética** podrán proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; diseñar proyectos de investigación; analizar e interpretar datos; identificar problemas; y proponer soluciones.

# PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
QUÍMICA GENERAL	6
ESTADÍSTICA APLICADA	6
ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6
BIOQUÍMICA GENERAL	6
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6
METABOLISMO	6
BIOLOGÍA GENERAL	9
ANATOMÍA HUMANA	6
FISIOLOGÍA HUMANA	9

## SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
GESTIÓN DE LA CALIDAD	6
ELABORACIÓN, TRANSF. Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	9
ANÁLISIS INSTRUMENTAL Y SENSORIAL DE ALIMENTOS	6
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	9
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9
NUTRICIÓN Y SALUD	6
FISIOPATOLOGÍA	6
FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	9



## TERCER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
TECNOLOGÍA CULINARIA	6
DIETÉTICA	6
MARKETING, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6
HIGIENE ALIMENTARIA	6
EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6
NUTRICIÓN CLÍNICA	6
DIETOTERAPIA	6
DEONTOLOGÍA	6
NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	6
SALUD PÚBLICA	6

## CUARTO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
OPTATIVAS*	30
PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	21
TRABAJO FIN DE GRADO	9

\*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 recomendado de acceso es el de estudiantes que hayan cursado el **Bachillerato Científico-Tecnológico** o **Ciclos Formativos de Grado Superior de Formación Profesional** en ramas afines, y hayan superado las pruebas de acceso a la universidad previstas por la legislación vigente. Para obtener el título de grado en **Nutrición Humana y Dietética** los y las estudiantes deben acreditar un nivel **B1** de inglés antes de concluir sus estudios.

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE GRADO EN LA UAM?

El grado en **Nutrición Humana y Dietética** se imparte en las **Facultades de Ciencias y de Medicina**. Ambas facultades, ubicadas en un entorno privilegiado con amplios espacios verdes y muy bien comunicadas por transporte público, cuentan con instalaciones de gran nivel tanto para las clases teóricas como para las prácticas (laboratorios y aulas de informática).

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

La experiencia investigadora del profesorado garantiza la adquisición por parte del estudiantado de destrezas de un alto nivel profesional y científico. Esta combinación de actividad docente e investigadora en un mismo campus da un valor añadido a la titulación.

La **UAM** cuenta también con una amplia oferta de convenios con hospitales, centros educativos, residencias de ancianos y empresas donde los y las estudiantes pueden realizar el **prácticum**.



# 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](http://www.uam.es)



Web del Grado:



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. Consulte la página web para confirmar si se ha producido algún cambio desde la última revisión de este material.

*Actualizado en enero de 2025.*



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