

## GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

([Plan de estudios publicado en BOE](#)) ↗

Centros Responsables ([ver](#))

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



**PINCHA EL CÓDIGO DE CADA ASIGNATURA Y ACCEDE A LA GUÍA DOCENTE**

### PRIMER CURSO

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

### SEGUNDO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<a href="#">18431</a>	GESTIÓN DE LA CALIDAD	6	OB	1
<a href="#">18432</a>	ELABORACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	9	OB	1
<a href="#">18433</a>	ANÁLISIS INSTRUMENTAL Y SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OB	1
<a href="#">18434</a>	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	9	OB	1
<a href="#">18435</a>	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9	OB	2
<a href="#">18436</a>	NUTRICIÓN Y SALUD	6	OB	2
<a href="#">18437</a>	FISIOPATOLOGÍA	6	OB	2
<a href="#">18438</a>	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>18452</u>	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	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 la Vicedecana de Ordenación Académica 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](http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1234888729644/1242650103275/generico/detalle/Comision_de_Nutricion_Humana_y_Dietetica.htm)

### CENTROS RESPONSABLES

**Secretaría Gestión de  
Alumnos:**

Facultad de Ciencias  
C/Francisco Tomás y Valiente, 7  
Campus de Cantoblanco  
28049 – Madrid  
[Página Web](#) ↗

**Docencia: Lugar de impartición**

Primer Semestre de todos los  
cursos:  
Facultad de Ciencias  
C/ Francisco Tomás y Valiente, 7  
Campus de Cantoblanco  
28049 Madrid  
[Página Web](#) ↗

Segundo Semestre de todos los  
cursos:  
Facultad de Medicina  
C/ Arzobispo Morcillo, 2 y 4  
28029 Madrid  
[Página Web](#) ↗