

DOBLE GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Centros responsables ([ver](#))

CRÉDITOS ECTS	
Formación Básica (FB)	84
Obligatorios (OB)	192
Optativas (OP)	12
Prácticas externas (PE)	30
Trabajo fin de Grado (TFG)	24
Totales	342



PINCHA EL CÓDIGO DE CADA ASIGNATURA Y ACCEDER A LA GUÍA DOCENTE

PRIMER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
16576	FÍSICA	6	FB	1
16591	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6	OB	1
18422	QUÍMICA GENERAL	6	FB	1
18424	ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6	FB	1
18425	BIOQUÍMICA GENERAL	6	FB	1
19443	MATEMÁTICAS	6	FB	1
18427	METABOLISMO	6	FB	2
18428	BIOLOGÍA GENERAL	6	FB	2
18429	ANATOMÍA HUMANA	6	FB	2
18430	FISIOLOGÍA HUMANA	12	FB	2

SEGUNDO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
16579	MICROBIOLOGÍA	6	FB	1
16580	ANÁLISIS QUÍMICO	6	FB	1
16586	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	OB	1
18423	ESTADÍSTICA APLICADA	6	FB	1
18426	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6	FB	1
19447	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I	6	OB	1
18435	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9	OB	2
18436	NUTRICIÓN Y SALUD	6	OB	2
18437	FISIOPATOLOGÍA	6	OB	2
18438	FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	9	OB	2

TERCER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
18440	DIETÉTICA	6	OB	1
18443	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	6	OB	1
19449	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS I	6	OB	1
19450	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II	6	OB	1
19454	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	6	OB	1
19456	TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PESCADO	6	OB	1
16594	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	2
19451	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES	6	OB	2
19452	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS II	6	OB	2
19453	INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6	OB	2
19457	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	6	OB	2
19458	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	6	OB	2

CUARTO CURSO IMPLANTACIÓN: CURSO 2023-2024

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
18439	TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OB	1
18441	MARKETING, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6	OB	1
18442	HIGIENE ALIMENTARIA	6	OB	1
19455	TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS	6	OB	1
19460	GESTIÓN DE CALIDAD	6	OB	1
19462	TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6	OB	1
18444	NUTRICIÓN CLÍNICA	6	OB	2
18445	DIETOTERAPIA	6	OB	2
18446	DEONTOLOGÍA	6	OB	2
18447	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	6	OB	2
18448	SALUD PÚBLICA	6	OB	2
19465	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OB	2

QUINTO CURSO IMPLANTACIÓN: CURSO 2024-2025

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
	OPTATIVA I	6	OP	1 o 2
	OPTATIVA II	6	OP	1 o 2
16599	PRÁCTICAS EXTERNAS	9	PE	Anual
16600	TRABAJO FIN DE GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	15	TFG	Anual
18449	PRÁCTICAS PROFESIONALES	21	PE	Anual
18450	TRABAJO DE FIN DE GRADO NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	9	TFG	Anual

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
18452	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	6	OP	
18454	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	6	OP	
18456	I+D ALIMENTARIA	6	OP	
18457	NUTRICIÓN HOSPITALARIA	6	OP	
18458	ALIMENTACIÓN Y DEPORTE	6	OP	
18459	ABORDAJE PRÁCTICO DE LA NUTRICIÓN CLÍNICA	6	OP	
18460	GENÓMICA NUTRICIONAL	6	OP	
18461	TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA: DESDE LA ANOREXIA A LA OBESIDAD	6	OP	

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
16605	FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	6	OP	
16606	BIOTECNOLOGÍA APLICADA	6	OP	
16608	TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OP	
16609	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	6	OP	
16613	ALIMENTOS FUNCIONALES	6	OP	
16614	NUTRIGENÉTICA	6	OP	
19463	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS	6	OP	
19466	GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6	OP	
19467	SALUD PÚBLICA	6	OP	

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES SOBRE CRÉDITOS OPTATIVOS:

Los estudiantes podrán cursar las Optativas I y II entre las ofertadas por los grados de NHyD y CyTA, si bien podrán arbitrarse restricciones o recomendaciones con el fin de evitar redundancias entre las optativas de las dos titulaciones. Se podrán cursar también como optativos hasta un máximo de 6 ECTS de **asignaturas transversales** o de **asignaturas de otros grados** pertenecientes a las ramas de ciencias, ciencias de la salud o ingeniería y arquitectura. También se podrán obtener hasta una máximo de 6 créditos optativos por el reconocimiento de **actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación**, según la normativa de la UAM aprobada por Consejo de Gobierno de 16 de julio de 2015.

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 de Nutrición Humana y Dietética es muy recomendable haber superado todas las asignaturas de formación básica y obligatorias de Nutrición Humana y Dietética (asignaturas con código 18XXX).

OTRAS OBSERVACIONES:

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

- a) 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.
- b) Certificados expedidos por el Servicio de Idiomas de la UAM.
- c) Certificados oficiales expedidos por las Universidades y miembros de A.L.T.E. (Association of Language Testers in Europe).
- d) Certificados Oficiales expedidos por la Escuela Oficial de Idiomas.

Este doble Grado cuenta con una Comisión docente que se ocupa de múltiples aspectos académicos, siendo el ámbito adecuado para plantear y debatir propuestas que afecten a esta ordenación académica, así como para buscar soluciones a los problemas académicos que pudieran surgir.

Esta Comisión es conjunta, está presidida por la Delegada del Decano para la titulación de Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética, además de contar con un total de 9 miembros: dos representantes de PDI de cada una de las titulaciones (3 de la Facultad de Ciencias y 1 de la Facultad de Medicina) pertenecientes a las Comisiones de Seguimiento de las titulaciones respectivas, la Delegada del Decano para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, un representante del PAS y cinco representantes de estudiantes (tres titulares y dos suplentes).

CENTROS RESPONSABLES

Gestión:

Administración de la Facultad de Ciencias
 C/ Francisco Tomás y Valiente, 7
 Campus de Cantoblanco
 28049 – Madrid
 Teléfono: 914978349
[Página Web](#) ➤

Docencia: Lugar de impartición

Facultad de Ciencias
 C/ Francisco Tomás y Valiente, 7
 Campus de Cantoblanco
 28049 – Madrid
 Teléfono: 914978349
[Página Web](#) ➤

Facultad de Medicina
 C/ Arzobispo Morcillo, 2 y 4
 28029 – Madrid
 Teléfono: 914975344/5457/5458 y 5307
[Página Web](#) ➤