

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 ACCEDE A LA GUÍA DOCENTE

PRIMER CURSO

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

SEGUNDO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<u>16579</u>	MICROBIOLOGÍA	6	FB	1	CC.Alimentos
<u>16580</u>	ANÁLISIS QUÍMICO	6	FB	1	CC.Alimentos
<u>16586</u>	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6	OB	1	CC.Alimentos
<u>18423</u>	ESTADÍSTICA APLICADA	6	FB	1	Nutrición
<u>18426</u>	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	6	FB	1	Nutrición

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<u>19447</u>	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I	6	OB	1	CC.Alimentos
<u>18435</u>	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	9	OB	2	Nutrición
<u>18436</u>	NUTRICIÓN Y SALUD	6	OB	2	Nutrición
<u>18437</u>	FISIOPATOLOGÍA	6	OB	2	Nutrición
<u>18438</u>	FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	9	OB	2	Nutrición

TERCER CURSO

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

CUARTO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<u>18439</u>	TECNOLOGÍA CULINARIA	6	OB	1	Nutrición
<u>18441</u>	MARKETING, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6	OB	1	Nutrición
<u>18442</u>	HIGIENE ALIMENTARIA	6	OB	1	Nutrición
<u>19455</u>	TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS	6	OB	1	CC.Alimentos
<u>19460</u>	GESTIÓN DE CALIDAD	6	OB	1	CC.Alimentos
<u>19462</u>	TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6	OB	1	CC.Alimentos
<u>18444</u>	NUTRICIÓN CLÍNICA	6	OB	2	Nutrición
<u>18445</u>	DIETOTERAPIA	6	OB	2	Nutrición

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
18446	DEONTOLOGÍA	6	OB	2	Nutrición
18447	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	6	OB	2	Nutrición
18448	SALUD PÚBLICA	6	OB	2	Nutrición
19465	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OB	2	CC.Alimentos

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

REQUISITOS DE ASIGNATURAS:

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).

OBSERVACIONES SOBRE CRÉDITOS OPTATIVOS:

Los/las 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.

OFERTA COMPLEMENTARIA PARA OBTENER CRÉDITOS OPTATIVOS 	MÁXIMO CRÉDITOS
Asignaturas de otros grados pertenecientes a las ramas de ciencias, ciencias de la salud o ingeniería y arquitectura	6
Asignaturas transversales	6
Actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación	6


ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTO DE IDIOMAS

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:

- 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.

CENTROS RESPONSABLES

Gestión:

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

[Comisión Docente del Título](#) 

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](#) 