

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
<u>18446</u>	DEONTOLOGÍA	6	OB	2	Nutrición
<u>18447</u>	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	6	OB	2	Nutrición
<u>18448</u>	SALUD PÚBLICA	6	OB	2	Nutrición
<u>19465</u>	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	6	OB	2	CC.Alimentos

QUINTO CURSO

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

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>16605</u>	FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	6	OP	1
<u>19463</u>	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS	6	OP	1
<u>16609</u>	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	6	OP	2
<u>16613</u>	ALIMENTOS FUNCIONALES	6	OP	2


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](#) 