

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

Acreditación Institucional del Centro



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

Centros responsables ([ver](#))



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>20748</u>	BIOLOGÍA GENERAL	9	FB	2	Nutrición
<u>18429</u>	ANATOMÍA HUMANA	6	FB	2	Nutrición
<u>20749</u>	FISIOLOGÍA HUMANA	9	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

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<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
<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

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<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
<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	Nutrición/CC. Alimentos
	OPTATIVA II	6	OP	1 o 2	Nutrición/CC. Alimentos
<u>16599</u>	PRÁCTICAS EXTERNAS	9	PE	Anual	CC.Alimentos
<u>16600</u>	TRABAJO FIN DE GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	15	TFG	Anual	CC.Alimentos
<u>18450</u>	TRABAJO DE FIN DE GRADO NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	9	TFG	Anual	Nutrición
<u>20816</u>	PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	21	PE	Anual	Nutrición

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<u>18456</u>	I+D ALIMENTARIA	6	OP	1
<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
<u>20753</u>	LÍPIDOS: NUTRICIÓN Y SALUD	6	OP	1
<u>20754</u>	ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y EMERGENTES	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>16606</u>	BIOTECNOLOGÍA APLICADA	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.

PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN AL PLAN DE ESTUDIOS MODIFICADO

Las asignaturas superadas en el plan 2020 serán adaptadas a su homónima. En el resto de las asignaturas se llevarán a cabo las siguientes adaptaciones:

Asignaturas Plan 2020				Asignaturas Plan 2025			
CÓD.	ASIGNATURA	CARÁC.	ECTS	CÓD.	ASIGNATURA	CARÁC.	ECTS
18430	FISIOLOGÍA HUMANA	FB	12	20749	FISIOLOGÍA HUMANA	FB	9
					+		
					CRÉDITOS OPTATIVOS	OP	3

Asignaturas Plan 2020				Asignaturas Plan 2025			
CÓD.	ASIGNATURA	CARÁC.	ECTS	CÓD.	ASIGNATURA	CARÁC.	ECTS
18428	BIOLOGÍA GENERAL	FB	6	20748	BIOLOGÍA GENERAL	FB	9
18430	FISIOLOGÍA HUMANA	FB	12	20749	FISIOLOGÍA HUMANA	FB	9
	+	FB	6		+	FB	9
18428	BIOLOGÍA GENERAL				BIOLOGÍA GENERAL		
18452	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	OP	6	20753	LÍPIDOS: NUTRICIÓN Y SALUD	OP	6
18455	ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	OP	6		CRÉDITOS OPTATIVOS	OP	6
18454	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OP	6	20754	ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y EMERGENTES	OP	6
18453	PRODUCTOS LÁCTEOS	OP	6	20754	ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y EMERGENTES	OP	6
18454	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	OP	6	20754	ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y EMERGENTES	OP	6
	+				+		
18453	PRODUCTOS LÁCTEOS	OP	6		OPTATIVA	OP	6
18449	PRÁCTICAS PROFESIONALES	PE	21	20816	PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS	PE	21

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](#) ↗

[Comisión Docente del Título](#) ↗