

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Acreditación Institucional del Centro



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

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

Centros Responsables [\(ver\)](#)



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

PRIMER CURSO

| Código | Asignatura | Créditos | Carácter | Semestre |
|-----------------------|--|----------|----------|----------|
| 18422 | QUÍMICA GENERAL | 6 | FB | 1 |
| 18423 | ESTADÍSTICA APLICADA | 6 | FB | 1 |
| 18424 | ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN | 6 | FB | 1 |
| 18425 | BIOQUÍMICA GENERAL | 6 | FB | 1 |
| 18426 | EDUCACIÓN NUTRICIONAL | 6 | FB | 1 |
| 18427 | METABOLISMO | 6 | FB | 2 |
| 18429 | ANATOMÍA HUMANA | 6 | FB | 2 |
| 20748 | BIOLOGÍA GENERAL | 9 | FB | 2 |
| 20749 | FISIOLOGÍA HUMANA | 9 | FB | 2 |

SEGUNDO CURSO

| Código | Asignatura | Créditos | Carácter | Semestre |
|-----------------------|---|----------|----------|----------|
| 18431 | GESTIÓN DE LA CALIDAD | 6 | OB | 1 |
| 18432 | ELABORACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS | 9 | OB | 1 |
| 18433 | ANÁLISIS INSTRUMENTAL Y SENSORIAL DE ALIMENTOS | 6 | OB | 1 |
| 18434 | COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS | 9 | 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 |
|--------------|---|----------|----------|----------|
| <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>18450</u> | TRABAJO DE FIN DE GRADO | 9 | TFG | 2 |
| <u>20816</u> | PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS | 21 | PE | 2 |

ASIGNATURAS OPTATIVAS

| 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 |

OBSERVACIONES

REQUISITOS DE ASIGNATURAS:

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).

OBSERVACIONES SOBRE CRÉDITOS OPTATIVOS:

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:

| OFERTA COMPLEMENTARIA PARA OBTENER CRÉDITOS OPTATIVOS | MÁXIMO CRÉDITOS |
|---|------------------------|
| Asignaturas de otros grados de la de la rama de ciencias de la salud o de ramas afines | 6 |
| Asignaturas transversales | 6 |
| Actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación | 6 |
| Máximo por todas las vías anteriores | 6 |

ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTO DE IDIOMAS

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.

OTRAS OBSERVACIONES:

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.

PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN AL PLAN DE ESTUDIOS MODIFICADO

Las asignaturas superadas en el plan 2010 serán adaptadas a su homónima. En el resto de las asignaturas se llevarán a cabo las siguientes adaptaciones:

| Asignaturas Plan 2010 | | | | Asignaturas Plan 2025 | | | |
|------------------------------|-------------------|---------------|-------------|------------------------------|--|---------------|-------------|
| CÓD. | ASIGNATURA | CARÁC. | ECTS | CÓD. | ASIGNATURA | CARÁC. | ECTS |
| 18430 | FISIOLOGÍA HUMANA | FB | 12 | 20749 | FISIOLOGÍA HUMANA + CRÉDITOS OPTATIVOS | FB OP | 9 3 |
| 18428 | BIOLOGÍA GENERAL | FB | 6 | 20748 | BIOLOGÍA GENERAL | FB | 9 |

| Asignaturas Plan 2010 | | | | Asignaturas Plan 2025 | | | |
|-----------------------|------------------------------|--------|------|-----------------------|-------------------------------------|--------|------|
| CÓD. | ASIGNATURA | CARÁC. | ECTS | CÓD. | ASIGNATURA | CARÁC. | ECTS |
| 18430 | FISIOLOGÍA HUMANA | FB | 12 | 20749 | FISIOLOGÍA HUMANA | FB | 9 |
| 18428 | + BIOLOGÍA GENERAL | FB | 6 | 20748 | + BIOLOGÍA GENERAL | FB | 9 |
| 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 |
| 18449 | PRÁCTICAS PROFESIONALES | PE | 21 | 20816 | PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS | PE | 21 |

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](#) ↗