

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

## Acreditación Institucional del Centro



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

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



**PINCHA EL CÓDIGO DE CADA ASIGNATURA Y ACCEDA A LA GUÍA DOCENTE**

## PRIMER CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<a href="#">16576</a>	FÍSICA	6	FB	1	CC.Alimentos
<a href="#">16591</a>	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6	OB	1	CC.Alimentos
<a href="#">18422</a>	QUÍMICA GENERAL	6	FB	1	Nutrición
<a href="#">18424</a>	ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6	FB	1	Nutrición
<a href="#">18425</a>	BIOQUÍMICA GENERAL	6	FB	1	Nutrición
<a href="#">19443</a>	MATEMÁTICAS	6	FB	1	CC.Alimentos
<a href="#">18427</a>	METABOLISMO	6	FB	2	Nutrición
<a href="#">18429</a>	ANATOMÍA HUMANA	6	FB	2	Nutrición
<a href="#">20748</a>	BIOLOGÍA GENERAL	9	FB	2	Nutrición
<a href="#">20749</a>	FISIOLOGÍA HUMANA	9	FB	2	Nutrición

## SEGUNDO CURSO

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre	Plan Estudios
<a href="#">16579</a>	MICROBIOLOGÍA	6	FB	1	CC.Alimentos
<a href="#">16580</a>	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>19463</u>	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS	6	OP	1
<u>19464</u>	INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	6	OP	1
<u>19466</u>	GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6	OP	1

Código	Asignatura	Créditos	Carácter	Semestre
<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. En el caso de las asignaturas I+D Alimentaria del Grado en NHyD e Investigación, Desarrollo e Innovación en Industrias Alimentarias del Grado en CyTA, el estudiantado deberá elegir una u otra; no se permitirá cursar ambas asignaturas a lo largo del plan de estudios.

<b>OFERTA COMPLEMENTARIA PARA OBTENER CRÉDITOS OPTATIVOS</b> 	<b>MÁXIMO CRÉDITOS</b>
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 + CRÉDITOS OPTATIVOS	FB  OP	9  3
18428	BIOLOGÍA GENERAL	FB	6	20748	BIOLOGÍA GENERAL	FB	9
18430	FISIOLOGÍA HUMANA + 18428 BIOLOGÍA GENERAL	FB  FB	12  6	20749	FISIOLOGÍA HUMANA + BIOLOGÍA GENERAL	FB  FB	9  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
18454	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL + 18453 PRODUCTOS LÁCTEOS	OP  OP	6  6	20754	ALIMENTOS ALTERNATIVOS Y EMERGENTES + OPTATIVA	OP  OP	6  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](#) ↗