

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Distribución General del Plan de Estudios:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (FB).....	60
Obligatorias (OB).....	144
Optativas (OP).....	6
Prácticas Externas (PR).....	24
Trabajo Fin de Grado (TFG).....	6
TOTAL:	240

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud.

Créditos de Formación Básica. Distribución en materias:

Rama de Conocimiento	Materia RD 1393/2007	Materia vinculada	ECTS	Curso
Ciencias de la Salud	Estadística	Matemáticas y Estadística	6	1º
Ciencias	Química	Química	6	1º
Ciencias de la Salud	Biología	Biología	6	1º
Ciencias de la Salud	Anatomía Humana	Estructura y Función del Cuerpo Humano I	6	1º
Ciencias de la Salud	Anatomía Humana	Estructura y Función del Cuerpo Humano II	10	1º
Ciencias de la Salud	Bioquímica	Bioquímica	8	1º
Ciencias	Química	Técnicas Analíticas	6	2º
Ciencias de la Salud	Fisiología	Fisiopatología I	6	2º
Ciencias Sociales y Jurídicas	Historia	Historia de la Ciencia	6	2º

Distribución del Plan de Estudios por Curso y Materia:

CURSO	SEMESTRE	MATERIA	ECTS	Carácter
1º	1	Matemáticas y Estadística	6	FB
1º	1	Química	6	FB
1º	1	Biología	6	FB
1º	1	Estructura y Función del Cuerpo Humano I	6	FB
1º	1	Alimentación y Cultura	6	OB
1º	2	Estructura y Función del Cuerpo Humano II	10	FB
1º	2	Bioquímica	8	FB
1º	2	Historia de la Ciencia	6	FB
1º	2	Doctrina Social de la Iglesia	6	OB
2º	1	Bromatología I	6	OB
2º	1	Técnicas Analíticas	6	FB
2º	1	Microbiología	6	OB
2º	1	Fisiopatología I	6	FB
2º	1	Parasitología	6	OB
2º	2	Nutrición	8	OB
2º	2	Sistemas de Calidad de Laboratorio	6	OB
2º	2	Alteración Química y Biológica de los Alimentos	6	OPT
2º	2	Metodología Científica	6	OPT
2º	2	Nuevos Alimentos	4	OB
2º	2	Bromatología II	6	OB

CURSO	SEMESTRE	MATERIA	ECTS	Carácter
3º	1	Epidemiología Nutricional	4	OB
3º	1	Salud Pública	4	OB
3º	1	Higiene de los Alimentos	6	OB
3º	1	Dietética I	6	OB
3º	1	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	4	OB
3º	1	Farmacología	6	OB
3º	2	Toxicología	6	OB
3º	2	Dietética II	6	OB
3º	2	Dietoterapia I	8	OB
3º	2	Tecnología de los Alimentos	6	OB
3º	2	Nutrición Comunitaria	4	OB
4º	1	Dietoterapia II	4	OB
4º	1	Restauración Colectiva	6	OB
4º	1	Educación Nutricional	4	OB
4º	1	Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	6	OB
4º	1	Tecnología Culinaria	6	OB
4º	1	Normalización y Legislación Alimentaria	4	OB
4º	2	Prácticas Externas	24	PR
4º	2	Trabajo Fin de Grado	6	TFG
TOTAL			240	