

Itinerario curricular Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos

CURSO	SEMESTRE	ASIGNATURAS	ECTS	ECTS Semestre
1º 16,00 h a 19,00 h	1º	Biología	6,0	30
		Anatomía e Histología	6,0	
		Química Orgánica	6,0	
		Principios de Química	6,0	
		Técnicas Matemáticas y Operacionales	6,0	
	2º	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos	6,0	30
		Bioquímica Estructural	6,0	
		Fisiología Celular y Humana	6,0	
		Estadística	6,0	
		Física Aplicada y Fisicoquímica	6,0	
2º 8,30 h a 11,30 h	3º	Bromatología	6,0	30
		Fisiología Humana	6,0	
		Bioquímica Metabólica	6,0	
		Técnicas Analíticas	6,0	
		Química y Bioquímica de los Alimentos	6,0	
	4º	Análisis de Alimentos	6,0	30
		Ampliación de Bromatología	6,0	
		Parasitología Alimentaria	6,0	
		Producción de Materias Primas	6,0	
		Optativa I	6,0	
3º 8,30 h a 11,30 h	5º	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	6,0	30
		Microbiología	6,0	
		Nutrición I	6,0	
		Tecnología Culinaria	6,0	
		Optativa II	6,0	
	6º	Fisiopatología	6,0	30
		Microbiología Alimentaria	6,0	
		Nutrición II	6,0	
		Toxicología Alimentaria	6,0	
		Optativa III	6,0	
4º 11,30 h a 14,30 h	7º	Tecnología de Alimentos I	6,0	30
		Principios de Dietética	6,0	
		Salud Pública General	6,0	
		Biotecnología Alimentaria	6,0	
		Alimentación y Cultura	6,0	
	8º	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6,0	30
		Dietética	6,0	
		Salud Pública Especial	6,0	
		Tecnología de Alimentos II	6,0	
		Psicología de la Nutrición	6,0	
5º 8,30 h a 11,30 h	9º	Plantas de Procesado de Alimentos	6,0	30
		Alimentación en Colectividades	6,0	
		Dietoterapia y Nutrición Clínica II	6,0	
		Legislación Alimentaria y Deontología	6,0	
		Optativa IV	6,0	
	10º	Gestión y Calidad Alimentaria	6,0	48
		Higiene y Seguridad Alimentaria	6,0	
		PRÁCTICAS EXTERNAS	18,0	
		TRABAJO FIN DE GRADO (NHD+CTA)	18,0	
	Total			318
Economía y Gestión de Empresa			6	18
Optativa V			6	
Optativa VI			6	
Total			18	18
Total			336	336

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ASIGNATURAS OPTATIVAS OFERTADAS EN EL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	ALIMENTACIÓN Y CRECIMIENTO FETAL
	ALIMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO (Semipresencial)
	ANÁLISIS SENSORIAL
	CÁNCER Y ALIMENTACIÓN
	CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA
	EDUCACIÓN NUTRICIONAL: PROPUESTAS DIDÁCTICAS
	FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN
	FISIOTERAPIA Y NUTRICIÓN
	INGLÉS ESPECÍFICO
	METODOLOGÍA CIENTÍFICA
	NUTRACÉUTICOS Y FITOTERAPIA
	NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE
	NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL
	PRINCIPIOS DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES EN NUTRICIÓN
	PRUEBAS FUNCIONALES: APLICACIÓN A LA NUTRICIÓN (Semipresencial)
	PSIQUIATRÍA Y NUTRICIÓN
ASIGNATURAS OPTATIVAS OFERTADAS EN EL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LOS ALIMENTOS
	BIOPROCESOS INDUSTRIALES
	ENZIMOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
	EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS
	FISIOLOGÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN
	FISIOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LA POSRECOLECCIÓN
	INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
	INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS
	PLANTAS DE INTERÉS ALIMENTARIO
	PLANTAS TRANSGÉNICAS Y ALIMENTACIÓN
	PROCESOS FÍSICOQUÍMICOS DE INTERÉS EN LOS ALIMENTOS
	QUÍMICA AGRÍCOLA
	QUÍMICA DE LOS FÁRMACOS Y MARCADORES ORGÁNICOS EN LOS ALIMENTOS. TRAZABILIDAD
	REACCIONES Y COMPUESTOS INORGÁNICOS EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
	TECNOLOGÍA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS