



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Compatibilización de estudios: Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos

SIGLAS	ASIGNATURAS BÁSICAS Y OBLIGATORIAS
AA	Análisis de los Alimentos
ABRO	Ampliación de Bromatología
AC	Alimentación y Cultura
ACO	Alimentación en Colectividades
AH	Anatomía e Histología Humanas
BA	Biología Alimentaria
BG	Biología
BQE	Bioquímica Estructural
BQM	Bioquímica Metabólica
BRO	Bromatología
D	Dietética
DNC	Dietoterapia y Nutrición Clínica
EG	Economía y Gestión de Empresa
ES	Estadística
FCH	Fisiología Celular y Humana
FFQ	Física Aplicada y Fisicoquímica
FH	Fisiología Humana
FIA	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos
FP	Fisiopatología
GCA	Gestión y Calidad Alimentaria
HSA	Higiene y Seguridad Alimentaria
LAD	Legislación Alimentaria y Deontología
M	Microbiología
MAL	Microbiología Alimentaria
N	Nutrición
OBI	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria
PA	Parasitología Alimentaria
PD	Principios de Dietética
PE	Prácticas Externas
PMP	Producción de Materias Primas
PN	Psicología de la Nutrición
PPA	Plantas de Procesado de Alimentos
PQ	Principios de Química
QBA	Química y Bioquímica de los Alimentos
QO	Química Orgánica
SPE	Salud Pública Especial
SPG	Salud Pública General
TA	Técnicas Analíticas
TAL	Tecnología de los Alimentos
TC	Tecnología Culinaria
TFG	Trabajo Fin de Grado
TMO	Técnicas Matemáticas y Operacionales
TOA	Toxicología Alimentaria
SIGLAS	ASIGNATURAS OPTATIVAS
ACFE	Alimentación y Crecimiento Fetal
AE	Alimentación y Envejecimiento
AS	Análisis Sensorial
AV	Alimentación y Envejecimiento
BI	Bioprocesos Industriales

BMA	Biología Molecular Aplicada a los Alimentos
CA	Cáncer y Alimentación
CAA	Cuidados Aplicados en la Alimentación Hospitalaria
EA	Enzimología de los Alimentos
ECL	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios
EN	Educación Nutricional: Propuestas Didácticas
FFN	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición
FIN	Fisioterapia y Nutrición
FN	Farmacología y Nutrición
FPRE	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección
IAA	Industrias Alimentarias de Origen Animal
IAV	Industrias Alimentarias de Origen Vegetal
IE	Inglés Específico
IPA	Ingeniería de Procesos Alimentarios
MC	Metodología Científica
NAF	Nutrición en la Actividad Física y el Deporte
NEP	Nutrición Enteral y Parenteral
NF	Nutraceuticos y Fitoterapia
PFA	Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos
PFN	Pruebas Funcionales: Aplicación a la Nutrición
PIA	Plantas de Interés Alimentario
PTA	Plantas Transgénicas y Alimentación
PTI	Principios de Técnicas Instrumentales en Nutrición
PYN	Psiquiatría y Nutrición
QAG	Química Agrícola
QMT	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad
RCI	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria
TBA	Tecnología de Bebidas Alcohólicas