UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

ESTUDIOS SIMULTÁNEOS

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

MODALIDAD
Presencial y semipresencial

FACULTAD
Ciencias de la Salud

DURACIÓN
4/5 Cursos académicos*

Nº CRÉDITOS
339 ECTS

Perfil del alumno

Es recomendable que el alumno de los **Estudios Simultáneos de Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** tenga interés por las áreas de Biología y Fisiología Humana, un perfil sanitario que le capacite para desempeñar su labor en el ámbito clínico y asistencial. Resulta también necesario tener un especial interés por el conocimiento científico y tecnológico del ámbito alimentario. Tanto en los que afecta a los productos y procesos tecnológicos alimentarios, como en la relación existente entre la alimentación y la salud pública.

Salidas profesionales

Al finalizar los estudios, el estudiante estará capacitado para ejercer como profesional en varios ámbitos tales como:

- Control de Calidad y Seguridad en la Industria Alimentaria.
- Control de Procesos de Producción en Industria Alimentaria.
- Innovación y Desarrollo de Nuevos Alimentos.
- Análisis de Alimentos.
- Docencia e Investigación.
- Dietista Clínico, de Hospitalización y Consultas Externas o en Atención Primaria.
- Técnico en industrias alimentarias.
- Centros de prevención y tratamiento de trastornos de alimentación.
- Consultor de comedores colectivos, servicios de catering, hoteles, guarderías, colegios, residencias de la tercera edad y juveniles.

**Plan estructurado en 4 cursos. La duración recomendada es de 5 cursos.*

UCAM Universidad Católica San Antonio de Murcia, Campus de los Jerónimos, Guadalupe 30107 (Murcia) - España
(+34) 968 27 88 00 · info@ucam.edu · www.ucam.edu

Plan de estudios simultáneos en Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Ciencias y Tecnologías de los Alimentos

PRIMER CURSO

- Microbiología Alimentaria (6)
- Biología Celular (6)
- Química General (6)
- Estadística (6)
- Ética Fundamental/Ética y Bioética (3)
- Teología I/Teología (3)
- Bioquímica (6)
- Fisiología Humana (6)
- Química y Bioquímica de Alimentos (6)
- Bromatología (6)
- Fundamentos de Matemática Aplicada (6)
- Anatomía (6)

SEGUNDO CURSO

- Nutrición Humana (6)
- Higiene (4,5)
- Ética Aplicada y Bioética/Ética y Bioética (3)
- Análisis Químico (6)
- Fundamentos de Física Aplicada (6)
- Producción de Materias Primas (4,5)
- Psicología (6)
- Bioquímica Clínica (4,5)
- Fisiopatología (6)
- Dietética (6)
- Alimentación y Cultura (4,5)
- Toxicología Alimentaria (4,5)
- Teología II/Teología (3)
- Ingeniería Química (6)
- Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria (6)
- Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida (6)
- Farmacología Aplicada (4,5)

TERCER CURSO

- Análisis de Alimentos (4,5)
- Salud Pública (4,5)
- Restauración Colectiva (6)
- Doctrina Social de la Iglesia (3)
- Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial (6)
- Gestión de Calidad y Medio Ambiente (4,5)
- Dietética Aplicada I (6)
- Nutrición Clínica I (6)
- Tecnología Alimentaria I (6)
- Nutrición Comunitaria (4,5)
- Economía y Gestión Alimentaria (4,5)
- Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea (4,5)
- Humanidades (3)
- Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria (4,5)
- Optativa 1 (4,5)
- Nutrición Clínica II (6)

CUARTO CURSO

- Desarrollo de Nuevos Alimentos (4,5)
- Análisis Sensorial de Alimentos (4,5)
- Gestión de la Seguridad/Inocuidad Alimentaria (4,5)
- Tecnología Culinaria (4,5)
- Tecnología Alimentaria II (4,5)
- Optativa 2 (4,5)
- Nutrición y Deporte (6)
- Dietética Aplicada II (6)
- Educación Nutricional (6)
- Practicum (15)
- Trabajo Fin de Grado (15)
- Practicum (15)
- Trabajo Fin de Grado (15)

Optativas CyTA: *Industrias Cárnicas (4,5), Industrias Lácteas (4,5), Enología (4,5), Conservas Vegetales y Zumos (4,5) ó Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites (4,5).*