

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



UCAM
UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA



Información general

Facultad: Ciencias de la Salud

Modalidad: presencial

Idioma: español

Duración: 4 cursos

ECTS: 240

Contacto

Campus de Los Jerónimos, 135

30107 Guadalupe - Murcia

+34 968 278 801 • info@ucam.edu

www.ucam.edu

Perfil del alumno

El perfil del alumno que realiza los estudios de grado en Nutrición Humana y Dietética es el de un estudiante interesado en aspectos sanitarios y nutricionales así como en cuestiones relacionadas con la composición y elaboración de alimentos. Por el perfil sanitario del grado se recomienda que el alumno haya cursado durante el bachiller la opción B, o bien que proceda de otras titulaciones afines. El grado, además, tiene un marcado carácter práctico para el que el alumno debe mostrar predisposición al trabajo en grupo.

Salidas profesionales

Docencia e Investigación (en la Universidad o en otros centros especializados). Nutrición Clínica (perteneciendo a los distintos equipos sanitarios que intervienen en hospitales, centros de atención primaria, geriátricos, centros deportivos, consultas dietéticas, etc.). Restauración Colectiva (supervisión de la elaboración de alimentos, higiénica ...). Epidemiología nutricional (realizando estudios sobre hábitos de consumo de la población). Industrias agroalimentarias (investigación, participación en la elaboración y promoción de nuevos productos e información al consumidor).

Plan de estudios

PRIMER CURSO

- (BSC) Biología Celular (6)
- (BSC) Microbiología Alimentaria (6)
- (BSC) Química General (6)
- (OBL) Teología (4,5)
- (BSC) Estadística (6)
- (BSC) Anatomía Humana (6)
- (BSC) Fisiología Humana (6)
- (BSC) Química y Bioquímica de Alimentos (6)
- (OBL) Bromatología (6)
- (BSC) Bioquímica (6)

SEGUNDO CURSO

- (OBL) Fisiopatología (6)
- (OBL) Nutrición Humana (6)
- (OBL) Higiene de Alimentos (4,5)
- (OBL) Dietética (6)
- (OBL) Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida (6)
- (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)
- (OBL) Ética y Bioética (4,5)
- (OBL) Toxicología Alimentaria (4,5)
- (BSC) Alimentación y Cultura (6)
- (BSC) Psicología (6)
- (OBL) Nutrición Clínica I (6)
- (OBL) Bioquímica Clínica (4,5)

TERCER CURSO

- (OBL) Humanidades (3)
- (OBL) Salud Pública (6)
- (OBL) Farmacología Aplicada (6)
- (OBL) Restauración Colectiva (6)
- (OPT) Optativa I (4,5) A elegir entre A o B
 - A, Alteraciones del Comportamiento Alimentario
 - B, Análisis Sensorial de los Alimentos
- (OBL) Nutrición Clínica II (6)
- (OBL) Nutrición Comunitaria (6)
- (OBL) Tecnología de los Alimentos (6)
- (OBL) Economía y Gestión Empresarial (4,5)
- (OBL) Dietética Aplicada I (6)
- (OBL) Análisis de Alimentos (4,5)

CUARTO CURSO

- (OBL) Nutrición y Deporte (4,5)
- (OBL) Educación Nutricional (6)
- (OP) Optativa 2 (4,5) A elegir entre C o D
 - C, Desarrollo de Nuevos Alimentos
 - D, Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- (OBL) Tecnología Culinaria (4,5)
- (OBL) Dietética Aplicada II (6)
- (OBL) Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE
- (PTC) Prácticum (15)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)

Requisitos de acceso

Bachiller LOGSE con selectividad, ciclos formativos de grado superior o F.P. 2º grado, prueba de acceso para mayores de 25 años, acceso para mayores de 40 años con experiencia profesional, titulación universitaria y pruebas de acceso propias.

