



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



MODALIDAD
Presencial



CAMPUS
Murcia



IDIOMA
Español



Nº CRÉDITOS
240 ECTS



DURACIÓN
4 Cursos



FACULTAD
Ciencias de la salud

Prácticas en empresas

Como parte de tu formación académica, al estudiar nutrición y dietética en la UCAM te ofrecemos convenios con diferentes empresas relacionadas con la hostelería y empresas de la alimentación para que tengas contacto con el mundo profesional real.

Salidas profesionales

Docencia e investigación (en la universidad o en otros centros especializados); nutrición clínica (perteneciendo a equipos sanitarios 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 en la elaboración y promoción de nuevos productos e información al consumidor).

Perfil del estudiante

El perfil del alumno que realiza el 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. El grado, además, tiene un marcado carácter práctico para el que el alumno debe mostrar predisposición al trabajo en grupo.

Testimonio



Julia Melina, alumna del Grado en Nutrición y Dietética en la UCAM

"Los docentes no solo te forman en materia de nutrición, sino que además te forman como persona y a saber tratar en un futuro a tus clientes y alumnos."

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) Bioquímica (6)
- (BSC) Anatomía Humana (6)
- (BSC) Fisiología Humana (6)
- (BSC) Química y Bioquímica de Alimentos (6)
- (OBL) Bromatología (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) Farmacología Aplicada (6)
- (OBL) Salud Pública (6)
- (OBL) Análisis de Alimentos (4,5)
- (OBL) Restauración Colectiva (6)
- (OBL) Humanidades (3)
- (OP) Optativa I (4,5) A elegir entre:
Alteraciones del Comportamiento Alimentario
Análisis Sensorial de los Alimentos
- (OBL) Dietética Aplicada I (6)
- (OBL) Nutrición Clínica II (6)
- (OBL) Nutrición Comunitaria (6)
- (OBL) Tecnología de los Alimentos (6)
- (OBL) Economía y Gestión Empresarial (4,5)

CUARTO CURSO

- (OBL) Nutrición y Deporte (4,5)
- (OBL) Dietética Aplicada II (6)
- (OBL) Tecnología Culinaria (4,5)
- (OBL) Educación Nutricional (6)
- (OBL) Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE (4,5)
- (OP) Optativa II (4,5) A elegir entre:
Desarrollo de Nuevos Alimentos
Gestión de la Inocuidad Alimentaria
- (PE) Prácticas en Empresa (15)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)