UCAM UNIVERSIDAD

Estudios Simultáneos de

Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Modalidad	**Presencial y Semipresencial**
Duración	**4 / 5 cursos*** **Plan estructurado en 4 cursos. La duración recomendada es de 5 cursos.*
Créditos	**339 ECTS**
Facultad	**Ciencias de la Salud**
Campus	**Madrid**

"Resulta también necesario tener un especial interés por el **conocimiento científico y tecnológico del ámbito alimentario**."

PERFIL DEL ESTUDIANTE

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 DE ESTUDIOS

1º Curso

Asignatura	ECTS
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
Total: 66 ECTS	

2º Curso

Asignatura	ECTS
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
Tecnología 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
Total: 87 ECTS	

3º Curso

Asignatura	ECTS
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 I	4,5
Nutrición Clínica II	6
Total: 78 ECTS	

4º Curso

Asignatura	ECTS
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 II	4,5
Nutrición y Deporte	6
Dietética Aplicada II	6
Educación Nutricional	6
Practicum	15
Trabajo Fin de Grado	15
Total: 75 ECTS	