



**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)