

# GRADO EN NUTRICIÓN (UCAM) AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignaturas reconocidas	Curso	Carácter	Créditos	Módulo/Materia Origen	Precios
Microbiología Alimentaria	1º	Básica	6	Microbiología o Microbiología Alimentaria	450€
Biología Celular	1º	Básica	6	Biología Celular	
Bioquímica	1º	Básica	6	Bioquímica	
Química General	1º	Básica	6	Química General	
Estadística	1º	Básica	6	Estadística	
Fisiología Humana	1º	Básica	6	Fisiología Humana	
Química y Bioquímica de Alimentos	1º	Obligatoria	6	Química y Bioquímica de Alimentos	
Bromatología	1º	Obligatoria	6	Bromatología	
Teología I	1º	Obligatoria	3	Teología	
Teología II	2º	Obligatoria	3		
Ética Fundamental	1º	Obligatoria	3	Ética y Bioética	
Ética Aplicada y Bioética	2º	Obligatoria	3		
Nutrición Humana	2º	Obligatoria	6	Nutrición Humana	
Higiene	2º	Obligatoria	4.5	Higiene o Higiene de los Alimentos	
Dietética	2º	Obligatoria	6	Dietética	
Alimentación y Cultura	2º	Obligatoria	4.5	Alimentación y Cultura	
Toxicología Alimentaria	2º	Obligatoria	4.5	Toxicología o Toxicología Alimentaria	
Análisis de Alimentos	3º	Obligatoria	6	Análisis de Alimentos	
Salud Pública	3º	Obligatoria	4.5	Salud Pública	
Restauración Colectiva	3º	Obligatoria	6	Restauración Colectiva	
Tecnología Alimentaria I	3º	Obligatoria	6	Tecnología de los Alimentos	
Nutrición Comunitaria	3º	Obligatoria	4.5	Nutrición Comunitaria	
Economía y Gestión Alimentaria	3º	Obligatoria	4.5	Economía o Economía y Gestión Empresarial	
Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea	3º	Obligatoria	4.5	Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	
Tecnología Culinaria	3º	Optativa	4.5	Tecnología Culinaria	
Humanidades	3º	Obligatoria	3	Humanidades	
Doctrina Social de la Iglesia	4º	Obligatoria	3	Doctrina Social de la Iglesia	
Desarrollo de Nuevos Alimentos	4º	Obligatoria	4.5	Desarrollo de Nuevos Alimentos	
Análisis Sensorial y Físico de Alimentos	4º	Obligatoria	6	Análisis Sensorial de Alimentos (Optativa)	
Gestión de la Seguridad Alimentaria	4º	Obligatoria	6	Gestión de la Seguridad Alimentaria (Optativa)	
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			148.5		

# GRADO EN NUTRICIÓN (UCAM) AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## Plan de Estudios

### PRIMER CURSO

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• (BSC) Microbiología Alimentaria (6)</li> <li>• (BSC) Biología Celular (6)</li> <li>• (BSC) Estadística (6)</li> <li>• (BSC) Química General (6)</li> <li>• (OBL) Teología I (3)</li> <li>• (OBL) Ética Fundamental (3)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (BSC) Fundamentos de Matemática Aplicada (6)</li> <li>• (BSC) Bioquímica (6)</li> <li>• (BSC) Fisiología Humana (6)</li> <li>• (OBL) Química y Bioquímica de Alimentos (6)</li> <li>• (OBL) Bromatología (6)</li> </ul> |
|--|--|

### SEGUNDO CURSO

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• (BSC) Análisis Químico (6)</li> <li>• (BSC) Fundamentos de Física Aplicada (6)</li> <li>• (OBL) Dietética (6)</li> <li>• (OBL) Producción de Materias Primas (4,5)</li> <li>• (OBL) Nutrición Humana (6)</li> <li>• (OBL) Higiene (4,5)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (BSC) Ingeniería Química (6)</li> <li>• (OBL) Ética Aplicada y Bioética (3)</li> <li>• (OBL) Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria (6)</li> <li>• (OBL) Teología II (3)</li> <li>• (OBL) Alimentación y Cultura (4,5)</li> <li>• (OBL) Toxicología Alimentaria (4,5)</li> </ul> |
|---|--|

### TERCER CURSO

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• (OBL) Análisis de Alimentos (6)</li> <li>• (OBL) Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial (6)</li> <li>• (OBL) Salud Pública (4,5)</li> <li>• (OBL) Restauración Colectiva (6)</li> <li>• (OBL) Gestión de Calidad y Medio Ambiente (6)</li> <li>• (OBL) Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea (4,5)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (OBL) Tecnología Alimentaria I (6)</li> <li>• (OBL) Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria (4,5)</li> <li>• (OBL) Nutrición Comunitaria (4,5)</li> <li>• (OBL) Humanidades (3)</li> <li>• (OBL) Economía y Gestión Alimentaria (4,5)</li> <li>• (OP) Optativa I (4,5)</li> </ul> |
|---|---|

### CUARTO CURSO

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• (OBL) Análisis Sensorial y Físico de Alimentos (6)</li> <li>• (OBL) Tecnología Alimentaria II (4,5)</li> <li>• (OBL) Desarrollo de Nuevos Alimentos (4,5)</li> <li>• (OBL) Gestión de Seguridad Alimentaria (4,5)</li> <li>• (OP) Optativa II (4,5)</li> <li>• (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (PE) Practicum (15)</li> <li>• (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)</li> </ul> |
|--|--|

\*Estas tablas tienen carácter orientativo. Los reconocimientos definitivos serán el resultado del estudio pormenorizado en cada caso previa solicitud del alumno.

\*\* Conforme a lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, se podrá obtener el reconocimiento de como mínimo seis créditos, y como máximo del 10 por ciento del total de créditos del plan de estudios, a cuenta de la optatividad, por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

\*\*\* Los precios pueden sufrir modificaciones.