

Grado

Ciencias de la Salud



Nutrición Humana y Dietética

Universidad Complutense de Madrid



Plan de Estudios

Tipo de Asignatura	ECTS
Formación Básica	60
Obligatorias	129
Optativas	18*
Prácticas Externas	21
Trabajo Fin de Grado	12
Total	240

* Incluye Formación Complementaria

Primer Curso	ECTS
Anatomía Humana	6
Biología Celular e Inmunología	6
Bioquímica	6
Estadística Aplicada	6
Fisiología	9
Fundamentos de Nutrición	9
Alimentación y Cultura	6
Economía y Gestión Alimentaria	6
Fundamentos de Bromatología	6

Segundo Curso	ECTS
Regulación e Integración del Metabolismo	6
Análisis de los Alimentos	6
Bromatología Descriptiva	6
Procesado de los Alimentos	6
Toxicología de los Alimentos	6
Dietética y Farmacología Aplicada	12
Microbiología y Parasitología	6
Psicología de la Alimentación	6
Nutrición Individual y Comunitaria	6

Tercer Curso	ECTS
Tecnología Culinaria	6
Dietética Hospitalaria	6
Patología Médica Aplicada	6
Higiene y Seguridad Alimentaria	9
Dietoterapia y Nutrición Clínica	9
Alimentación y Nutrición Pediátrica	6
Alimentación y Nutrición Geriátrica	6
Deontología y Legislación Alimentaria	6
Optativas o Créditos de Participación	6

Cuarto Curso	ECTS
Biodisponibilidad de Nutrientes	6
Epidemiología y Salud Pública	9
Prácticas Externas	21
Optativas o Créditos de Participación	12
Trabajo Fin de Grado	12

Optativas de 3 ^{er} y 4 ^o Curso
Asignaturas de 3 ECTS o reconocimiento de créditos por otras actividades (hasta un máximo de 6 ECTS)

Créditos de Participación	ECTS
Cualquier curso	6



Conocimientos que se adquieren

- Ciencias de la Nutrición y de la Salud: conocer las bases y fundamentos de la alimentación humana, los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- Ciencias de los Alimentos: saber identificar, clasificar, analizar los alimentos y productos alimenticios, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Higiene, seguridad alimentaria y gestión de calidad: elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente. Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- Salud Pública y Nutrición Comunitaria: conocer los diferentes sistemas de salud, intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- Adquirir capacidad de gestión y asesoría legal y científica en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- Restauración colectiva y asesoramiento en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- Valores profesionales, actitudes y comportamientos: reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.

- Habilidades de comunicación y de manejo de la información para una comunicación efectiva con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- Desarrollar capacidad de análisis crítico e investigación.



Salidas profesionales

- Educación alimentaria-nutricional.
- Nutrición clínica.
- Deporte, estética y salud.
- Docencia y formación.
- Restauración colectiva social/comercial.
- Investigación, desarrollo e innovación.
- Comercialización, comunicación y marketing.
- Producción.
- Asistencia primaria.
- Gestión y control de calidad de procesos y productos.
- Seguridad alimentaria.
- Salud pública/comunitaria.

campus



MONCLOA

Facultad de Medicina

Campus de Moncloa

www.ucm.es/centros/webs/fmed

Diseño, edición y maquetación: Departamento de Estudios e Imagen Corporativa UCM



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

Vicerrectorado de Estudiantes

Avda. Complutense, s/n

28040 Madrid

91 452 04 00

www.ucm.es

