

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

18963 *Resolución de 12 de septiembre de 2025, de la Universidad Autónoma de Madrid, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

Una vez aceptada por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación para el Conocimiento Madri+d, la modificación del plan de estudios ya verificado,

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 32 y 33 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, ha resuelto publicar de nuevo el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética, que, con efectos desde el curso 2025-2026, quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Madrid, 12 de septiembre de 2025.—La Rectora, Amaya Mendikoetxea Pelayo.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Autónoma de Madrid

(ÁMBITO DE CONOCIMIENTO: FISIOTERAPIA, PODOLOGÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, TERAPIA OCUPACIONAL, ÓPTICA Y OPTOMETRÍA Y LOGOPEDIA)

5.1 Estructura de las enseñanzas

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica.	60
Obligatorias.	120
Optativas.	30
Prácticas externas.	21
Trabajo de fin de grado.	9
Total.	240

Tabla 2. Esquema del Plan de estudios

Primer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Formación Básica.	Química.	Química General.	6	Formación Básica.
	Estadística.	Estadística Aplicada.	6	Formación Básica.
	Antropología.	Antropología y Psicología de la Alimentación.	6	Formación Básica.
	Bioquímica.	Bioquímica General.	6	Formación Básica.
		Metabolismo.	6	Formación Básica.
	Educación.	Educación Nutricional.	6	Formación Básica.
	Biología.	Biología General.	9	Formación Básica.
	Anatomía Humana.	Anatomía Humana.	6	Formación Básica.
	Fisiología.	Fisiología Humana.	9	Formación Básica.

Segundo curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.	Calidad y Seguridad Alimentarias.	Gestión de la Calidad.	6	Obligatoria.
Ciencias de los Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Elaboración, Transformación y Conservación de Alimentos.	9	Obligatoria.
	Ciencias de los Alimentos.	Análisis Instrumental y Sensorial de Alimentos.	6	Obligatoria.
		Composición y Propiedades de los Alimentos.	9	Obligatoria.
		Microbiología y Parasitología de los Alimentos.	9	Obligatoria.
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Nutrición y Salud.	Nutrición y Salud.	6	Obligatoria.
		Fisiopatología.	6	Obligatoria.
		Farmacología y Toxicología de Alimentos.	9	Obligatoria.

Tercer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias de los Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología Culinaria.	6	Obligatoria.
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.	Deontología.	Deontología.	6	Obligatoria.
	Nutrición y Salud.	Dietética.	6	Obligatoria.
		Nutrición Clínica.	6	Obligatoria.
		Dietoterapia.	6	Obligatoria.

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.	Marketing, Economía y Dirección de Empresas.	Marketing, Economía y Dirección de Empresas.	6	Obligatoria.
	Calidad y Seguridad Alimentarias.	Higiene Alimentaria.	6	Obligatoria.
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Salud Pública.	Epidemiología Nutricional.	6	Obligatoria.
		Nutrición Pediátrica.	6	Obligatoria.
		Salud Pública.	6	Obligatoria.

Cuarto curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Prácticas Académicas Externas y Trabajo Fin de Grado.	Prácticas Académicas Externas.	Prácticas Académicas Externas.	21	Prácticas Externas.
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	9	Trabajo Fin de Grado.
	Optativas.	Optativas.	30	Optativa.

Optativas

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias de los Alimentos.	Optativas.	Alimentos Funcionales.	6	Optativa.
		I+D Alimentaria.	6	Optativa.
		Lípidos: Nutrición y Salud.	6	Optativa.
		Alimentos Alternativos y Emergentes.	6	Optativa.
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	Optativas.	Nutrición Hospitalaria.	6	Optativa.
		Abordaje Práctico de la Nutrición Clínica.	6	Optativa.
		Trastornos de la Conducta Alimentaria: desde la Anorexia a la Obesidad.	6	Optativa.
		Alimentación y Deporte.	6	Optativa.
		Genómica Nutricional.	6	Optativa.