

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**21202** *Resolución de 8 de octubre de 2025, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de septiembre de 2025 (publicado en el BOE de 1 de octubre de 2025, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 25 de septiembre de 2025).

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario, y en el artículo 27.4 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Córdoba, que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Córdoba, 8 de octubre de 2025.—El Rector, Manuel Torralbo Rodríguez.

#### ANEXO

##### **Plan de Estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Córdoba**

RAMA DE CONOCIMIENTO: CIENCIAS DE LA SALUD

*Ámbito de conocimiento: Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia*

Centro de Impartición: Facultad de Veterinaria

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

| Tipo de materia                      | Créditos |
|--------------------------------------|----------|
| Formación Básica (FB).               | 60       |
| Obligatorias (OBL).                  | 135      |
| Optativas (OP).                      | 15       |
| Prácticas Académicas Externas (PAE). | 18       |
| Trabajo Fin de Grado (TFG).          | 12       |
| Créditos totales.                    | 240      |

## Distribución de módulos, materias y asignaturas:

| Módulos                                           | Materias                                    | Asignaturas                                   | ECTS |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|------|
| Formación Básica.                                 | Alimentación y Cultura.                     | Alimentación y Cultura.                       | 6    |
|                                                   | Biología.                                   | Biología.                                     | 6    |
|                                                   | Estructura y Función del Cuerpo Humano.     | Anatomía Humana.                              | 6    |
|                                                   |                                             | Fisiología.                                   | 12   |
|                                                   | Química.                                    | Química General.                              | 6    |
|                                                   | Genética.                                   | Genética.                                     | 6    |
|                                                   | Bioquímica.                                 | Bioquímica Estructural y Metabólica.          | 6    |
|                                                   | Estadística.                                | Estadística.                                  | 6    |
| Ciencia de la Nutrición, la Dietética y la Salud. | Nutrición, Energía y Nutrientes.            | Fundamentos de Nutrición.                     | 6    |
|                                                   |                                             | Nutrición Aplicada.                           | 6    |
|                                                   | Nutrición y Ciclo Vital.                    | Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida. | 6    |
|                                                   |                                             | Regulación del Metabolismo.                   | 3    |
|                                                   | Farmacología Aplicada.                      | Farmacología Aplicada a la Nutrición.         | 6    |
|                                                   | Dietética.                                  | Dietética.                                    | 6    |
|                                                   | Fisiopatología.                             | Fisiopatología y Nutrición.                   | 6    |
|                                                   | Nutrición y Patologías.                     | Dietoterapia y Nutrición Clínica I.           | 6    |
|                                                   |                                             | Dietoterapia y Nutrición Clínica II.          | 3    |
|                                                   |                                             | Nutrición Hospitalaria.                       | 3    |
| Ciencia de los Alimentos.                         | Bromatología y Tecnología de los Alimentos. | Bromatología y Composición Alimentaria.       | 6    |
|                                                   |                                             | Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.   | 6    |
|                                                   |                                             | Análisis Bromatológico.                       | 4,5  |
|                                                   |                                             | Tecnología Culinaria.                         | 3    |
|                                                   |                                             | Análisis Sensorial de Alimentos.              | 3    |
|                                                   | Parasitología.                              | Parasitología Alimentaria.                    | 4,5  |
|                                                   | Microbiología.                              | Microbiología de los Alimentos.               | 6    |
| Salud Pública y Nutrición Comunitaria.            | Química y Bioquímica de los Alimentos.      | Química y Bioquímica de los Alimentos.        | 6    |
|                                                   |                                             |                                               |      |
|                                                   | Salud Pública.                              | Salud Pública.                                | 6    |
|                                                   |                                             | Epidemiología Nutricional.                    | 6    |
|                                                   |                                             | Restauración Colectiva.                       | 4,5  |
|                                                   | Nutrición Comunitaria.                      | Nutrición y Dietética en el Deporte.          | 3    |
|                                                   |                                             |                                               |      |

| Módulos                                                 | Materias                         | Asignaturas                                           | ECTS |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------|------|
| Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad. | Calidad y Seguridad Alimentaria. | Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.      | 4,5  |
|                                                         |                                  | Higiene Alimentaria.                                  | 3    |
|                                                         | Organización de Empresas.        | Marketing, Economía y Dirección de Empresas.          | 6    |
|                                                         | Toxicología.                     | Toxicología Alimentaria.                              | 6    |
|                                                         | Deontología.                     | Legislación Alimentaria y Deontología.                | 6    |
| Optatividad.                                            | Optatividad.                     | Educación Alimentaria.                                | 3    |
|                                                         |                                  | Alimentos Funcionales.                                | 3    |
|                                                         |                                  | Nutrigenómica.                                        | 3    |
|                                                         |                                  | Trastornos de la Conducta Alimentaria.                | 3    |
|                                                         |                                  | Intolerancias y Alergias Alimentarias.                | 3    |
|                                                         |                                  | Microbiota Intestinal.                                | 3    |
|                                                         |                                  | Cáncer y Alimentación.                                | 3    |
|                                                         |                                  | I+D+i en Gastronomía.                                 | 3    |
|                                                         |                                  | Vida Útil de los Alimentos.                           | 3    |
|                                                         |                                  | Antropología y Sociología de la Alimentación.         | 3    |
|                                                         |                                  | Nutrición e Inmunología Aplicada.                     | 3    |
|                                                         |                                  | Nutrición Humana Experimental y Patologías Asociadas. | 3    |
|                                                         |                                  | Normativa sobre Alegaciones Nutricionales.            | 3    |
|                                                         |                                  | Bases Celulares de la Nutrición Humana.               | 3    |
| Prácticum y Trabajo Fin de Grado.                       | Prácticas Externas.              | Prácticas Externas.                                   | 18   |
|                                                         | Trabajo Fin de Grado.            | Trabajo Fin de Grado.                                 | 12   |

Distribución temporal de asignaturas:

Curso 1.º

| 1.º cuatrimestre        | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre                       | ECTS | Carácter |
|-------------------------|------|----------|----------------------------------------|------|----------|
| Fisiología.             | 6/12 | FB       | Fisiología.                            | 6/12 | FB       |
| Alimentación y Cultura. | 6    | FB       | Anatomía Humana.                       | 6    | FB       |
| Biología.               | 6    | FB       | Bioquímica Estructural y Metabólica.   | 6    | FB       |
| Química General.        | 6    | FB       | Estadística.                           | 6    | FB       |
| Genética.               | 6    | FB       | Psicología Aplicada a la Alimentación. | 6    | FB       |
| Total.                  | 30   |          | Total.                                 | 30   |          |

## Curso 2.º

| 1.º cuatrimestre                                 | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre                       | ECTS | Carácter |
|--------------------------------------------------|------|----------|----------------------------------------|------|----------|
| Fundamentos de Nutrición.                        | 6    | OBL      | Microbiología de los Alimentos.        | 6    | OBL      |
| Regulación del Metabolismo.                      | 3    | OBL      | Nutrición Aplicada.                    | 6    | OBL      |
| Parasitología Alimentaria.                       | 4,5  | OBL      | Química y Bioquímica de los Alimentos. | 6    | OBL      |
| Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad. | 4,5  | OBL      | Epidemiología Nutricional.             | 6    | OBL      |
| Bromatología y Composición Alimentaria.          | 6    | OBL      | Salud Pública.                         | 6    | OBL      |
| Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.      | 6    | OBL      |                                        |      |          |
| Total.                                           | 30   |          | Total.                                 | 30   |          |

## Curso 3.º

| 1.º cuatrimestre                              | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre                    | ECTS | Carácter |
|-----------------------------------------------|------|----------|-------------------------------------|------|----------|
| Farmacología Aplicada a la Nutrición.         | 6    | OBL      | Fisiopatología y Nutrición.         | 6    | OBL      |
| Dietética.                                    | 6    | OBL      | Dietoterapia y Nutrición Clínica I. | 6    | OBL      |
| Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida. | 6    | OBL      | Análisis Bromatológico.             | 4,5  | OBL      |
| Marketing, Economía y Dirección de Empresas.  | 6    | OBL      | Toxicología Alimentaria.            | 6    | OBL      |
| Higiene Alimentaria.                          | 3    | OBL      | Restauración Colectiva.             | 4,5  | OBL      |
| Optativa 1.                                   | 3    | OP       | Optativa 2.                         | 3    | OP       |
| Total.                                        | 30   |          | Total.                              | 30   |          |

## Curso 4.º

| 1.º cuatrimestre                       | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre     | ECTS | Carácter |
|----------------------------------------|------|----------|----------------------|------|----------|
| Tecnología Culinaria.                  | 3    | OBL      | Prácticas Externas   | 18   | PAE      |
| Dietoterapia y Nutrición Clínica II.   | 3    | OBL      | Trabajo Fin de Grado | 12   | TFG      |
| Nutrición Hospitalaria.                | 3    | OBL      |                      |      |          |
| Análisis Sensorial de Alimentos.       | 3    | OBL      |                      |      |          |
| Legislación Alimentaria y Deontología. | 6    | OBL      |                      |      |          |
| Nutrición y Dietética en el Deporte.   | 3    | OBL      |                      |      |          |
| Optativa 3.                            | 3    | OP       |                      |      |          |
| Optativa 4.                            | 3    | OP       |                      |      |          |
| Optativa 5.                            | 3    | OP       |                      |      |          |
| Total.                                 | 30   |          | Total.               | 30   |          |

## Optativas

|                                        | Asignatura                                            | ECTS |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|------|
| Optativas 1, 3, 4 y 5, a elegir entre: | Nutrigenómica.                                        | 3    |
|                                        | Bases Celulares de la Nutrición Humana.               | 3    |
|                                        | Normativa sobre Alegaciones Nutricionales.            | 3    |
|                                        | Cáncer y Alimentación.                                | 3    |
|                                        | Alimentos Funcionales.                                | 3    |
|                                        | Microbiota Intestinal.                                | 3    |
|                                        | Antropología y Sociología de la Alimentación.         | 3    |
|                                        | Educación Alimentaria.                                | 3    |
|                                        | Vida Útil de los Alimentos.                           | 3    |
|                                        | I+D+i en Gastronomía.                                 | 3    |
|                                        | Intolerancias y Alergias Alimentarias.                | 3    |
| Optativa 2, a elegir entre:            | Nutrición e Inmunología Aplicada.                     | 3    |
|                                        | Nutrición Humana Experimental y Patologías Asociadas. | 3    |
|                                        | Trastornos de la Conducta Alimentaria.                | 3    |

Con carácter previo a la expedición del título universitario oficial de Graduado/a, los estudiantes deberán acreditar el conocimiento de una lengua extranjera, al menos en el nivel B1 correspondiente al «Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas». La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo a lo establecido en la memoria de verificación y en la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.