

Centro adscrito



Grado en Nutrición Humana y Dietética



Descripción

El Grado en Nutrición Humana y Dietética de CUNIMAD combina la docencia online con la enseñanza presencial, necesaria para conseguir las diferentes competencias que un nutricionista debe obtener, convirtiéndose en el primer grado semipresencial en Nutrición y Dietética de la Universidad De Alcalá.

Metodología

Combinando la metodología online y la práctica presencial, el Grado de Nutrición y Dietética de CUNIMAD ofrece una formación única a nivel de excelencia y flexibilidad, adaptándose a la realidad del alumno y a su situación laboral y personal.

Recursos didácticos innovadores

Nuestra metodología es el principal valor añadido para nuestros alumnos, que pueden disfrutar de una total flexibilidad en cuanto a gestión del tiempo y horarios. En CUNIMAD, la planificación personal del trabajo es clave. Para facilitar esta tarea, el alumno cuenta con una programación semanal que podrá ajustarse a sus necesidades con la ayuda del tutor personal.

Tutor personal

Sabemos lo importante que es que te sientas acompañado en tus estudios. Tu tutor personal te apoyará y motivará para que no sólo consigas tu título, sino que lo hagas de la forma más rápida y satisfactoria posible.

Objetivos

Con el **Grado en Nutrición Humana y Dietética** el alumno adquirirá la preparación necesaria para ejercer funciones de carácter asistencial, docente o de investigación en el ámbito de la alimentación humana, tanto a nivel individual como colectivo, de acuerdo a las características fisiológicas y patológicas de las personas y siempre bajo las premisas de promoción y protección de la salud, la prevención de enfermedades y el tratamiento dietético-nutricional.

Plan de estudios

El **Grado en Nutrición Humana y Dietética de CUNIMAD** se organiza en cuatro cursos académicos, cada uno de ellos de 60 créditos ECTS, respetando lo establecido en el Real Decreto 1125/2003.

En el primer curso se ofertan las asignaturas de formación básica, que sientan las bases del Grado. A lo largo de los siguientes cursos, los estudiantes irán adquiriendo gradualmente las competencias asociadas al Grado.

Las **prácticas externas** se desarrollan en los dos últimos cursos académicos en aras de que el alumno pueda aplicar los conocimientos adquiridos en los cursos anteriores a entornos reales. Asimismo, en el último curso se elaborará el **Trabajo Fin de Grado** con el que se demostrará que se han adquirido los conocimientos, competencias y aptitudes previstas en el plan de estudios de la titulación.

Plan de estudios

Primer curso

Primer cuatrimestre: 30 ECTS

- > Histobiología..... 6 ECTS
- > Química..... 6 ECTS
- > Bioquímica 6 ECTS
- > Anatomía Humana..... 6 ECTS
- > Fisiología Humana..... 6 ECTS

Segundo cuatrimestre: 30 ECTS

- > Inmunología..... 6 ECTS
- > Bioestadística 6 ECTS
- > Antropología de la Alimentación 6 ECTS
- > Psicología y Comportamiento Alimentario 6 ECTS
- > TICs Aplicadas a las Ciencias de la Salud 6 ECTS

Segundo curso

Primer cuatrimestre: 30 ECTS

- > Nutrición..... 6 ECTS
- > Microbiología y Parasitología de los Alimentos..... 6 ECTS
- > Endocrinología Aplicada..... 6 ECTS
- > Bromatología..... 6 ECTS
- > Farmacología Aplicada a la Nutrición..... 6 ECTS

Segundo cuatrimestre: 30 ECTS

- > Nutrición en las Etapas de la Vida 6 ECTS
- > Bromatología Descriptiva..... 6 ECTS
- > Análisis de Alimentos 6 ECTS
- > Toxicología de los Alimentos..... 6 ECTS
- > Fisiopatología 6 ECTS

Tercer curso

Primer cuatrimestre: 30 ECTS

- > Dietética..... 6 ECTS
- > Tecnología de los Alimentos..... 6 ECTS
- > Nutrición Comunitaria 6 ECTS
- > Higiene y Seguridad Alimentaria 6 ECTS
- > Deontología y Legislación Alimentaria 6 ECTS

Segundo cuatrimestre:30 ECTS

- > Alimentación y Actividad Física 6 ECTS
- > Nutrición Clínica 6 ECTS
- > Optativa 1..... 3 ECTS
- > Dietoterapia..... 6 ECTS
- > Prácticas Externas I 9 ECTS

Cuarto curso

Primer cuatrimestre: 30 ECTS

- > Restauración Colectiva 6 ECTS
- > Optativa 2..... 3 ECTS
- > Educación Nutricional..... 6 ECTS
- > Optativa 3..... 3 ECTS
- > Economía y Gestión de Empresas Alimentarias..... 6 ECTS
- > Control de Calidad en la Industria Alimentaria..... 6 ECTS

Segundo cuatrimestre: 30 ECTS

- > Alimentación y Cultura..... 6 ECTS
- > Optativa 4..... 3 ECTS
- > Prácticas Externas II 9 ECTS
- > Trabajo Fin de Grado 12 ECTS

