

## ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

### Curso 1

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

Materias	Carácter	ECTS	Duración
Anatomía Humana	OB	6	Semestral (1S)
Química Aplicada	OB	6	Semestral (1S)
Biología Celular	OB	6	Semestral (1S)
Bioquímica	OB	6	Semestral (1S)
Economía y Gestión de Empresas Alimentarias	OB	6	Semestral (1S)
Fisiología Humana	OB	6	Semestral (2S)
Bioestadística	OB	6	Semestral (2S)
Psicología General	OB	6	Semestral (2S)
Genética Humana	OB	6	Semestral (2S)
Alimentación y Cultura	OB	6	Semestral (2S)

### Curso 2

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

Materias	Carácter	ECTS	Duración
Bromatología	OB	4,5	Semestral (1S)
Tecnología de los Alimentos	OB	4,5	Semestral (1S)
Nutrición en el Ciclo Vital	OB	6	Semestral (1S)
Deontología	OB	4,5	Semestral (1S)
Legislación Alimentaria	OB	4,5	Semestral (1S)
Microbiología Alimentaria	OB	6	Semestral (1S)
Fisiopatología	OB	6	Semestral (2S)
Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	Semestral (2S)
Dietética	OB	6	Semestral (2S)
Educación Nutricional	OB	6	Semestral (2S)
Tecnología Culinaria	OB	6	Semestral (2S)

### Curso 3

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

Materias	Carácter	ECTS	Duración
Restauración Colectiva	OB	4,5	Semestral (1S)
Patología Nutricional	OB	4,5	Semestral (1S)
Alimentación en la Infancia	OB	4,5	Semestral (1S)
Salud Pública	OB	6	Semestral (1S)
Dietoterapia	OB	6	Semestral (1S)
Optativa 1 OP	OP	4,5	Semestral (1S)
Epidemiología Nutricional	OB	6	Semestral (2S)
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	OB	6	Semestral (2S)
Alimentación en la Tercera Edad	OB	4,5	Semestral (2S)
Farmacología Aplicada	OB	4,5	Semestral (2S)
Optativa 2	OP	4,5	Semestral (2S)

Optativa 3	OP	4,5	Semestral (2S)
------------	----	-----	----------------

#### Curso 4

Total créditos: 60

Créditos por semestre: 30 + 30

Materias	Carácter	ECTS	Duración
Tecnología de la Información y Documentación Científica en Ciencias de la Salud	OB	4,5	Semestral (1S)
Prácticas en Empresas I	OB	12	Semestral (1S)
Comunicación y Marketing alimentario nutricional	OB	4,5	Semestral (1S)
Optativa 4	OP	4,5	Semestral (1S)
Optativa 5	OP	4,5	Semestral (1S)
Trabajo Fin de Grado	OB	12	Semestral (2S)
Prácticas en Empresas II	OB	12	Semestral (2S)
Optativa 6	OP	6	Semestral (2S)

#### Materias optativas:

- Calidad en la Industria Alimentaria y Control de Calidad de los Alimentos (6 ECTS)
- Endocrinología de la Alimentación (6 ECTS)
- Alimentos Fermentados (6 ECTS)
- Alimentos Ecológicos (6 ECTS)
- Alimentación en la Práctica Deportiva (4,5 ECTS)
- Análisis Sensorial de los Alimentos (4,5 ECTS)
- Nutrición Hospitalaria (4,5 ECTS)
- Fundamentos Nutricionales del Cáncer (4,5 ECTS)
- Fundamentos Nutricionales del Envejecimiento y la Longevidad (4,5 ECTS)
- Alimentación, Ecogastronomía y Diversidad Cultural (4,5 ECTS)
- Alimentos Funcionales y Diseños de Nuevos Alimentos (4,5 ECTS)
- Nutrigenómica (4,5 ECTS)
- Patrimonio Gastronómico Andaluz (4,5 ECTS)
- Alimentación y Fisiología Femenina (4,5 ECTS)
- Alimentación en Situaciones Especiales (4,5 ECTS)
- Bioquímica Clínica (4,5 ECTS)
- Evolución de la Alimentación Humana (4,5 ECTS)
- Cineantropometría y Nutrición (4,5 ECTS)