



CURSO 1.º									
Cuatrimestre 1.º					Cuatrimestre 2.º				
Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA	Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA
Alimentación y Cultura	6	B	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Anatomía humana	6	B	CC. MORFOLÓGICAS Y SOCIOSANITARIAS	Anatomía y Embriología Humana
Biología	6	B	ZOOLOGÍA	Zoología	Bioquímica estructural y metabólica	6	B	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	Bioquímica y Biología Molecular
Química general	6	B	- QUÍMICA INORGÁNICA E ING.QUÍMICA - QUÍMICA ORGÁNICA	- Química Inorgánica 50% - Química Orgánica 50%	Estadística	6	B	ESTADÍSTICA, ECONOMETRÍA, INVESTIGACIÓN OPERATIVA, ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y ECONOMÍA APLICADA	Estadística e Investigación Operativa
Genética	6	B	GENÉTICA	Genética	Psicología aplicada a la alimentación	6	B	PSICOLOGÍA	- Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico 50% - Psicología Social 50%
Fisiología	6/12	B	BIOLO. CELULAR, FISIOLOG.E INMUNOLO	Fisiología	Fisiología	6/12	B	BIOLO. CELULAR, FISIOLOG.E INMUNOLO	Fisiología

CURSO 2.º									
Cuatrimestre 1.º					Cuatrimestre 2.º				
Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA	Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA
Fundamentos de nutrición	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Microbiología de los alimentos	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Regulación del metabolismo	3	OBL	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	Bioquímica y Biología Molecular	Nutrición aplicada	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Parasitología alimentaria	4.5	OBL	SANIDAD ANIMAL	Parasitología	Química y bioquímica de los alimentos	6	OBL	- BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR - QUÍM.AGRÍC. EDAFOLOGÍA Y MICROBIOL.	- Bioquímica y Biología Molecular 50% - Edafología y Química Agrícola 50%
Fundamentos y aplicación del control de calidad	4.5	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Epidemiología nutricional	6	OBL	CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS	Medicina Preventiva y Salud Pública
Bromatología y composición alimentaria	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Salud pública	6	OBL	CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS	Medicina Preventiva y Salud Pública
Fundamentos de tecnología de los alimentos	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Tecnología de los Alimentos					



CURSO 3.º									
Cuatrimestre 1.º					Cuatrimestre 2.º				
Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA	Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA
Farmacología aplicada a la nutrición	6	OBL	ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	Farmacología	Fisiopatología y nutrición	6	OBL	CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS	Medicina
Dietética	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Dietoterapia y nutrición clínica I	6	OBL	ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	Enfermería
Nutrición en las distintas etapas de la vida	6	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Análisis bromatológico	4.5	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Marketing, economía y dirección de empresas	6	OBL	ESTADÍSTICA, ECONOMETRÍA, INVESTIGACIÓN OPERATIVA, ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS Y ECONOMÍA APLICADA	Organización de Empresas	Toxicología alimentaria	6	OBL	ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMP	Toxicología
Higiene alimentaria	3	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología	Restauración colectiva	4.5	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Optativa 1	3	OPT			Optativa 2	3	OPT		



CURSO 4.º									
Cuatrimestre 1.º					Cuatrimestre 2.º				
Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA	Asignatura	ECTS	Tipo	Departamento	ÁREA
Tecnología culinaria	3	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Tecnología de los Alimentos	Prácticas externas	18	PAE		PENDIENTE
Dietoterapia y nutrición clínica II	3	OBL	ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	Enfermería	Trabajo Fin de Grado	12	TFG		PENDIENTE
Nutrición hospitalaria	3	OBL	ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	Enfermería					
Análisis sensorial de alimentos	3	OBL	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Tecnología de los Alimentos					
Legislación alimentaria y deontología	6	OBL	DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO	Derecho Administrativo					
Nutrición y dietética en el deporte	3	OBL	ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	Enfermería					
Optativa 3	3	OPT							
Optativa 4	3	OPT							
Optativa 5	3	OPT							

ASIGNATURAS OPTATIVAS				
Asignatura	ECTS	Curso/ Cuatrimestre.	Departamento	ÁREA
Nutrigenómica	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	GENÉTICA	Genética
Bases celulares de la nutrición humana	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BIOLO. CELULAR, FISIOLÓG. E INMUNOL.	Biología Celular
Normativa sobre alegaciones nutricionales	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	DERECHO PÚBLICO Y ECONÓMICO	Derecho Administrativo
Cáncer y alimentación	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA	Enfermería
Alimentos funcionales	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Microbiota intestinal	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Antropología y sociología de la alimentación	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	CIENCIAS SOCIALES, FILOSOFÍA, GEOGRAFÍA Y TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN	- Antropología Social 50% - Sociología 50%
Educación alimentaria	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Vida útil de los alimentos	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
I+D+i en gastronomía	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Intolerancias y alergias alimentarias	3	3.º/1.º y 4.º/1.º	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	Nutrición y Bromatología
Nutrición e inmunología aplicada	3	3.º/2.º	BIOLO. CELULAR, FISIOLÓG. E INMUNOL.	Inmunología
Nutrición humana experimental y patologías asociadas	3	3.º/2.º	CC. MORFOLÓGICAS Y SOCIO SANITARIAS	Anatomía Patológica
Trastornos de la conducta alimentaria	3	3.º/2.º	PSICOLOGÍA	Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológico