



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

FARMAZIA
FAKULTATEA
FACULTAD
DE FARMACIA

FACULTAD DE FARMACIA

**Doble Grado en Farmacia + Nutrición Humana y Dietética /
Ciencia y Tecnología de los Alimentos / Ciencias Ambientales /
Farmacia / Nutrición Humana y Dietética**

www.ehu.eus

Facultad de Farmacia



Doble Grado en Farmacia + Nutrición Humana y Dietética_ **pág. 6** /
Ciencia y Tecnología de los Alimentos_ **pág. 8** / Ciencias
Ambientales_ **pág. 10** / Farmacia_ **pág. 12** / Nutrición Humana y
Dietética_ **pág. 14**

Nuestro compromiso: la excelencia docente e investigadora

Nuestra Facultad es un centro universitario cuya misión es la generación, el desarrollo y la transmisión del conocimiento en el área de las ciencias de la salud y en alimentación y medioambiente atendiendo a las necesidades de la sociedad. La actividad investigadora desarrollada en nuestra Facultad hace de ésta un centro de referencia en I+D+i del País Vasco.

Nuestro objetivo es ofrecer a nuestro alumnado una base científica sólida para que puedan desarrollar las competencias profesionales de cada uno de los títulos. Se les proporciona una experiencia práctica que les permitirá ejercer su trabajo con profesionalidad y con compromiso ético y social.

Esta Facultad cuenta con la acreditación institucional de los centros del Sistema Universitario Vasco y la certificación de la implantación de Sistemas de Garantía de Calidad (SGIC) del programa AUDIT.



NÚMEROS QUE SUMAN

4

grados

+200

convenios con
empresas para
realizar prácticas
externas

1

doble
grado

+400

plazas de
movilidad
(Erasmus +, Sicue,
América Latina,
otros)

3

másteres

+80%

personal docente
e investigador
doctor



Facultad de Farmacia
Paseo de la Universidad, 7
01006 Vitoria-Gasteiz

945 013 021
secretariadealumnado.ff@ehu.es
www.ehu.es/en/web/farmazia-fakultatea/



NUESTRAS INFRAESTRUCTURAS

Espacios docentes:

- 23 aulas con equipamiento audiovisual
- 11 aulas equipadas con sistema de videoconferencia
- 5 aulas polivalentes para trabajar en grupo

Laboratorios:

- Laboratorios docentes y de investigación
- 3 laboratorios polivalentes de uso general
- Laboratorios de microscopía

Aula de empresa:

- Aula de Farmacia UPV/EHU- Novaltia
- Aula de Medicina Personalizada UPV/EHU i+Med

Espacios para uso autónomo del alumnado:

- Espacios IKD para la realización de trabajos en grupo o estudio y otras actividades

Otros espacios:

- Planta piloto para el procesado de Alimentos
- 3 aulas informáticas
- Salón de Actos equipado para videoconferencias y cabina de traducción simultánea
- Salón de Grados
- Sala de Juntas

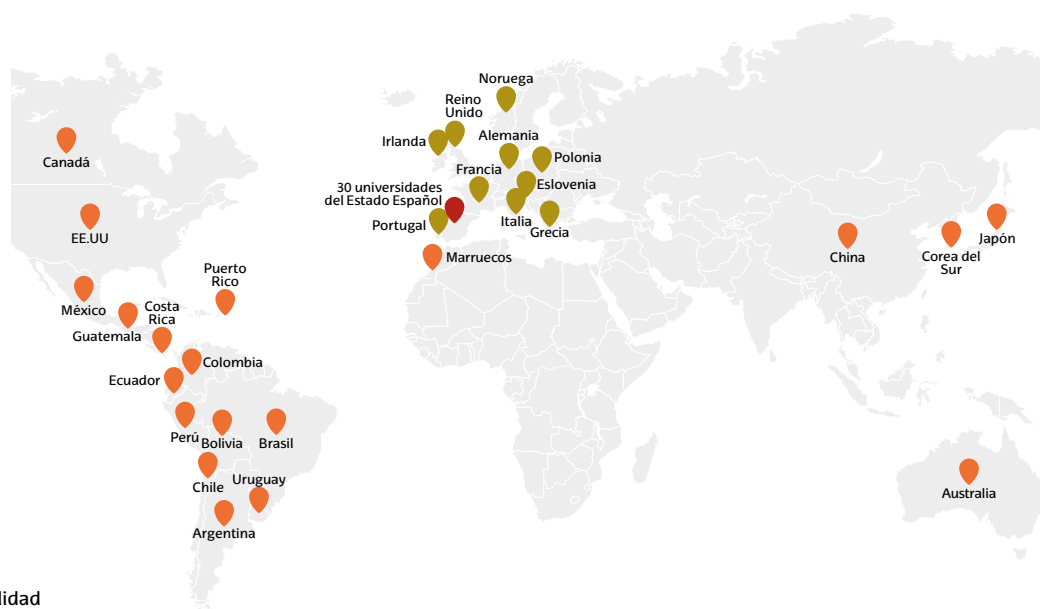


Formamos profesionales que contribuyen al desarrollo y bienestar de nuestra sociedad.



PROGRAMAS DE MOVILIDAD

- **SICUE** universidades del Estado Español
- **ERASMUS +** universidades europeas
- **América Latina y Otros Destinos**



[Aquí](#) encontrarás toda la información sobre los programas de movilidad de este centro.

ENSEÑANZA PLURILINGÜE

Todos los grados se pueden cursar en euskera y castellano.

La Facultad participa activamente en el Plan de Plurilingüismo de la UPV/EHU, asignaturas en inglés así como en la modalidad *English Friendly Course (EFC)*.

PRÁCTICAS UNIVERSITARIAS

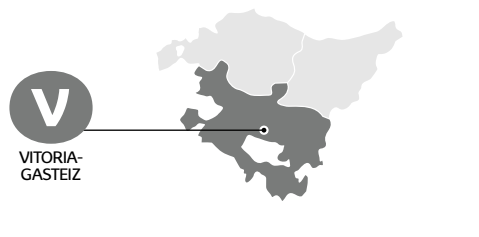
- Prácticas externas obligatorias en los últimos cursos de los cinco grados.
- Prácticas voluntarias extracurriculares, especialmente en periodo no lectivo.
- Posibilidad de realizar prácticas de investigación en grupos de la UPV/EHU.
- Más de 200 convenios con empresas e instituciones para realizar prácticas.

TRABAJO FIN DE GRADO

El TFG se realiza bajo la supervisión de profesorado con docencia en el grado y puede ser:

- Una revisión bibliográfica sobre un tema relacionado con la titulación.
- Un trabajo experimental que podrá llevarse a cabo en los centros en los que se desarrollen las prácticas externas, o en grupos de investigación de la UPV/EHU.

¿DÓNDE SE IMPARTEN NUESTROS GRADOS?



¡Vive el Campus de Álava!



+7.000 estudiantes



7 centros



1 residencia universitaria

Servicio Ostatu: te ayudamos a encontrar alojamiento



2 bibliotecas



Actividades culturales, musicales y artísticas



1 polideportivo
1 gimnasio
Centros deportivos concertados



Aprende idiomas
Acreditaciones lingüísticas



Centro de Empleo

Doble Grado FARMACIA + NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

El Doble Grado en Farmacia y en Nutrición Humana y Dietética formará graduados y graduadas que contarán con dos títulos oficiales y que dispondrán de conocimientos en las disciplinas fundamentales relacionadas con el medicamento, la alimentación, la nutrición y la dietética, lo que les permitirá ejercer ambas profesiones, muy valoradas en el ámbito sanitario.

La estrecha relación existente entre las competencias del profesional farmacéutico y del dietista-nutricionista, hace que estas dos profesiones sanitarias sean complementarias. Dado que ambas titulaciones cuentan con materias comunes, ha sido posible diseñar un plan de estudios de seis cursos académicos, optimizando el tiempo necesario para cursar ambas titulaciones.

Este Doble Grado se caracteriza por su marcado carácter experimental: las prácticas de laboratorio constituyen una parte importante de la docencia. Las prácticas externas obligatorias correspondientes a la titulación de Farmacia se realizan en Oficinas de Farmacia o Servicios de Farmacia Hospitalaria, mientras que las vinculadas al Grado en Nutrición Humana y Dietética se llevan a cabo en hospitales, empresas de restauración colectiva, centros de bienestar social, centros educativos, etc., tanto públicos como privados. Estas prácticas permiten al alumnado entrar en contacto directo con la realidad profesional en la que trabajará en el futuro.



[Aquí](#) encontrarás información más específica acerca de este grado.

Esta titulación te capacitará para...

Identificar, diseñar, analizar, producir y suministrar fármacos y medicamentos; prestar consejo farmacoterapéutico; conocer la composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos; diseñar menús y planificar tratamientos dietético-nutricionales.

Desarrollar habilidades de comunicación para tratar con pacientes, colaborar con equipos multidisciplinares y conocer los principios éticos y deontológicos que rigen el ejercicio de ambas profesiones sanitarias.

Este Doble Grado da acceso directo a programas de doctorado.

Salidas profesionales:

Este Doble Grado te permitirá acceder a los siguientes ámbitos profesionales:

- Oficinas de farmacia
- Especialidades de formación hospitalaria (FIR)
- Nutrición clínica, asesoramiento y educación nutricional
- Gestión en la Administración Sanitaria
- Restauración colectiva
- Laboratorios de análisis
- Distribución farmacéutica
- Industria farmacéutica, química y alimentaria
- Seguridad alimentaria
- Nutrición deportiva y de otros colectivos específicos
- Docencia
- Investigación: en el sector farmacéutico, en dietética y nutrición; así como en biotecnología, biomedicina, química, cosmética, etc.

Si te interesa contribuir a la salud de las personas como profesional experto en el medicamento, la alimentación, la nutrición y la dietética, y además tienes conocimientos de biología y química, el Doble Grado en Farmacia y en Nutrición Humana y Dietética te capacitará para ejercer estas dos profesiones sanitarias.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO 72 créditos (60 de asignaturas básicas + 12 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Alimentación y Cultura
- Biología Celular y Tisular
- Física
- Matemáticas y Estadística
- Química General e Inorgánica

2^o cuatrimestre

- Anatomía Humana
 - Biología Vegetal
 - Bioquímica
 - Físicoquímica
 - Legislación, Deontología y Gestión
 - Química Orgánica
-

SEGUNDO CURSO 72 créditos (24 de asignaturas básicas + 48 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Ampliación de Química Orgánica
- Biología Molecular
- Fisiología Humana
- Psicología y Comunicación
- Química Analítica

2^o cuatrimestre

- Bioquímica Clínica
 - Fisiopatología
 - Inmunología
 - Microbiología y Parasitología General
 - Química y Bioquímica de los Alimentos
 - Técnicas Instrumentales
-

TERCER CURSO 74 créditos (asignaturas obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Bromatología
- Farmacología I
- Microbiología y Parasitología Descriptiva

2^o cuatrimestre

- Farmacia Galénica
- Farmacología II
- Nutrición Humana
- Tecnología Culinaria y Procesado de Alimentos

Anual

- Química Farmacéutica
-

CUARTO CURSO 72 créditos (asignaturas obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Biofarmacia y Farmacocinética
- Farmacognosia
- Tecnología Farmacéutica I

2^o cuatrimestre

- Farmacia Clínica y Farmacoterapia
- Gestión, Planificación, Legislación y Deontología
- Tecnología Farmacéutica II

Anual

- Dietética General y Aplicada
 - Seguridad y Calidad Alimentaria
-

QUINTO CURSO 60 créditos (54 de asignaturas obligatorias + 6 Trabajo Fin de Grado)

1^{er} cuatrimestre

- Alimentación Comunitaria
- Inmunonutrición y Alergias Alimentarias
- Microbiología y Parasitología Clínica
- Salud Pública
- Toxicología

2^o cuatrimestre

- Prácticas Tuteladas de Farmacia

TRABAJO FIN DE GRADO (Farmacia)

SEXTO CURSO 60 créditos (50 de asignaturas obligatorias + 10 Trabajo Fin de Grado)

1^{er} cuatrimestre

- Dietoterapia
- Epidemiología Nutricional
- Nutrición y Dietética de Colectivos Específicos
- Restauración Colectiva
- Toxicología

2^o cuatrimestre

- Prácticas Tuteladas de Nutrición Humana y Dietética

TRABAJO FIN DE GRADO (Nutrición Humana y Dietética)

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Rama de conocimiento: Ciencias

La alimentación es una necesidad vital del ser humano que cambia rápidamente tanto por exigencias de la sociedad (concentración de población, estilos de vida, preferencias...) como por la evolución de la Ciencia y la Tecnología (automatización, digitalización...). Por ello, la industria alimentaria y los profesionales que trabajan en ella, se enfrentan a retos en los que deben abordar temas diversos como la producción sostenible, la innovación en producto, la seguridad alimentaria o incluso el aprovechamiento de nuevas materias primas o subproductos para minimizar el desperdicio alimentario.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos te proporcionará el conocimiento sobre los procesos tecnológicos y biotecnológicos implicados en el diseño, la elaboración, la transformación, el envasado, el almacenamiento y la distribución de los productos alimenticios, así como la naturaleza de sus materias primas, su composición nutricional y los materiales de envasado.

Además, adquirirás las destrezas necesarias para desenvolverte en el ámbito científico-técnico, pudiendo acceder a diversas oportunidades profesionales en las que se necesiten habilidades como el liderazgo, el trabajo en equipo, el espíritu crítico, la comunicación y la toma de decisiones.

Esta titulación tiene un marcado carácter experimental que incluye trabajo de laboratorio y prácticas de campo, que se completan con prácticas externas obligatorias en centros relacionados con la cadena alimentaria (centros tecnológicos, industria, consultorías, laboratorios...)

Si te interesa el mundo de los alimentos y tienes curiosidad por saber y controlar cómo se elaboran, la ciencia y la tecnología que les rodea, quieres contribuir a mejorar la calidad y seguridad alimentaria y formar parte de la resolución de los retos de la alimentación del futuro en materia de sostenibilidad y en coherencia con el entorno, tienes el perfil idóneo para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.



[Aquí](#) encontrarás información más específica acerca de este grado.

Esta titulación te capacitará para...

Poner en práctica los fundamentos básicos sobre materias primas, composición y procesos implicados en la elaboración, el envasado y la distribución de alimentos. Serás capaz de implantar sistemas de inocuidad alimentaria para garantizar su seguridad y calidad. Además, podrás asesorar a los agentes de la cadena alimentaria (laboratorios, industria y consumidores) así como desarrollar y evaluar normativas que aborden los retos actuales y futuros de la alimentación.

Salidas profesionales:

Podrás trabajar tanto en la industria alimentaria, como en centros tecnológicos y/o de investigación, en laboratorios, o en asesorías alimentarias, entre otros, realizando las siguientes labores:

- Gestión, evaluación y control de calidad de procesos, productos y residuos de la industria alimentaria
- Procesado y elaboración de alimentos
- Gestión, evaluación y control de la Seguridad Alimentaria
- Análisis de alimentos desde el punto de vista físico-químico, microbiológico y/o sensorial
- Marketing y comercialización de alimentos
- Diseño, desarrollo e innovación de procesos, productos alimenticios y/o alimentos funcionales
- Asesoría legal, científica y técnica
- Restauración colectiva
- Docencia y/o comunicación científica
- Investigación en el sector de la agricultura, pesca, ganadería y alimentación
- Startups para el lanzamiento de tecnologías pioneras o alimentos novedosos

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO 60 créditos (36 de asignaturas básicas + 24 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Biología
- Economía y Empresa Alimentaria
- Matemáticas
- Producción de Materias Primas
- Química General

2^o cuatrimestre

- Alimentos, Tecnología y Cultura
- Análisis Químico
- Estadística
- Física
- Físico-Química

SEGUNDO CURSO 60 créditos (30 de asignaturas básicas + 30 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Bioquímica
- Fundamentos de Microbiología
- Ingeniería Química
- Química Orgánica

2^o cuatrimestre

- Alimentación y Salud Pública
- Nutrición y Dietética
- Operaciones Básicas I
- Química y Bioquímica de Alimentos

TERCER CURSO 60 créditos (48 de asignaturas obligatorias + 12 de optativas)

1^{er} cuatrimestre

- Normalización y Legislación Alimentaria
- Operaciones Básicas II
- Tecnología Enzimática
- Toxicología Alimentaria

Optativas

- Microbiología Industrial
- Norma y uso de la Lengua Vasca

2^o cuatrimestre

- Bromatología
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Tecnología de Alimentos I

Optativas

- Comunicación en Euskera: Ciencia y Tecnología
- Enología
- Nanociencia y Nanotecnología

CUARTO CURSO 60 créditos (48 de asignaturas obligatorias + 6 de optativas + 6 Trabajo Fin de Grado)

1^{er} cuatrimestre

- Ciencia y Tecnología de la Carne, Pescado y Productos Derivados
- Ciencia y Tecnología de la Leche y Productos Derivados
- Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Tecnología de Alimentos II

2^o cuatrimestre

- Diseño e Innovación
- Prácticas Tuteladas

Optativas

- Productos Alimenticios Transformados y Nuevas Tendencias
- Taller Internacional sobre Desarrollo de Productos y Procesos Alimentarios

TRABAJO FIN DE GRADO

GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES



Rama de conocimiento: Ciencias

Somos cada vez más conscientes de la necesidad de diseñar modelos de desarrollo que protejan el medio ambiente y los recursos naturales. Los desafíos a los que nos enfrentamos son diversos: desarrollo sostenible, tratamiento y depuración de aguas, control y tratamiento de emisiones a la atmósfera, gestión de residuos, planificación territorial, energías renovables... Para afrontar todos estos retos con rigor y solvencia son necesarias personas con formación específica en Ciencias Ambientales.

Te formarás como profesional capaz de analizar y desarrollar actuaciones destinadas a la prevención y protección ambiental con una visión integral, que incluya factores técnicos, científicos, económicos, jurídicos y sociales.

Este Grado posee un marcado carácter experimental, una cuarta parte del mismo se realiza como prácticas en laboratorio y de campo. Las prácticas obligatorias te permitirán conocer de primera mano el trabajo diario de esta profesión.

Si eres una persona apasionada por el medioambiente, quieres mejorar tu entorno y cuentas con conocimientos de biología y química, el Grado en Ciencias Ambientales es perfecto para ti.

Esta titulación te capacitará para...

Analizar, gestionar y conservar el medio y los recursos asociados en ambientes naturales, rurales o urbanos, diseñar campañas de comunicación y educación ambiental, evaluar el impacto ambiental de proyectos, planes y programas, y elaborar sistemas de gestión ambiental en la empresa.

Salidas profesionales:

El perfil multidisciplinar de este Grado te permitirá acceder a una variedad de ámbitos profesionales:

- Auditorías y consultoría medioambiental en empresas y organismos públicos
- Formación y educación ambiental en parques naturales, centros de interpretación, centros escolares, etc.
- Análisis y control de la calidad del aire, aguas y suelos
- Gestión de residuos
- Implantación de sistemas de control de contaminantes
- Control y tratamiento de suelos contaminados
- Gestión del medio natural
- Docencia
- Investigación en el sector medioambiental y en el ámbito de la biología vegetal y animal entre otros



[Aquí](#) encontrarás información más específica acerca de este grado.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO 60 créditos (48 de asignaturas básicas + 12 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Análisis Geográfico
- Biología
- Geología
- Matemáticas
- Química I

2^o cuatrimestre

- Biología Animal. Zoología
- Biología Vegetal
- Estadística
- Física
- Química II

SEGUNDO CURSO 60 créditos (12 de asignaturas básicas + 48 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Análisis de Contaminantes
- Bases de la Ingeniería Ambiental
- Ecología
- Geomorfología y Edafología

2^o cuatrimestre

- Administración y Legislación Ambiental
- Biodiversidad
- Medio Ambiente y Sociedad
- Tratamiento de la Contaminación Ambiental

TERCER CURSO 60 créditos (48 de asignaturas obligatorias + 12 de optativas)

1^{er} cuatrimestre

- Economía Sostenible
- Gestión y Conservación de Fauna y Flora
- Meteorología y Oceanografía
- Sistemas de Información Geográfica

2^o cuatrimestre

- Ordenación del Territorio y Medio Ambiente
- Organización y Gestión de Proyectos
- Sistemas de Gestión y Evaluación del Impacto Ambiental

Optativas

- Norma y uso de la lengua vasca
- Teledetección, Mapas y Riesgos Geológicos

Optativas

- Casos Prácticos en Contaminación Ambiental
- Comunicación en Euskera: Ciencia y Tecnología
- Diagnóstico y Restauración Vegetal

CUARTO CURSO 60 créditos (44 de asignaturas obligatorias + 6 de optativas + 10 Trabajo Fin de Grado)

1^{er} cuatrimestre

- Educación Ambiental y Prácticas Sociales
- Epidemiología Ambiental y Salud Pública
- Gestión Energética y Ecoeficiencia
- Técnicas Aplicadas al Trabajo de Campo

2^o cuatrimestre

- Prácticas en Empresa

TRABAJO FIN DE GRADO

Optativas

- Ampliación de Sistemas de Información Geográfica
- Gestión de Residuos

GRADO EN FARMACIA



Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Los medicamentos curan hoy en día infinidad de enfermedades, mejoran la calidad de vida, e incluso la esperanza de vida de las personas. Son un elemento esencial en nuestras vidas, y la base del Grado en Farmacia.

Esta titulación te formará como profesional sanitario, máximo experto en la producción, conservación y dispensación de medicamentos y en el impacto que tienen éstos en la salud del ser humano.

Además, el Grado en Farmacia te capacitará para la investigación científica, la búsqueda de nuevos compuestos activos, y para el diseño y fabricación de nuevos medicamentos para el tratamiento y erradicación de las enfermedades más importantes.

El grado es eminentemente práctico, una cuarta parte de la docencia se realiza en laboratorio y en prácticas de ordenador. En las prácticas externas obligatorias en Oficinas de Farmacia o en Servicios de Farmacia Hospitalaria conocerás de primera mano tu futura profesión.

Si tienes interés por el conocimiento científico y en el ámbito de la salud y los medicamentos, capacidad para el trato y la atención de personas sanas y enfermas, y tienes conocimientos generales de biología y química, el Grado en Farmacia es tu Grado.

Esta titulación te capacitará para...

Identificar, diseñar, analizar y producir fármacos y medicamentos, y también prepararlos y suministrarlos, desarrollar habilidades de comunicación para tratar con pacientes, colaborar con equipos multidisciplinares, prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, y conocer los principios éticos y deontológicos que rigen el ejercicio profesional.

El título de Graduado en Farmacia tiene reconocido el Nivel 3 (Máster) del Marco Español de Cualificación para la Educación Superior (MECES) y da acceso directo al Doctorado.

Salidas profesionales:

El Grado en Farmacia te permitirá desarrollar tu carrera profesional en innumerables áreas:

- Oficinas de farmacia: producción, conservación y dispensación de los medicamentos, promoción y educación sanitaria
- Especialidades de formación hospitalaria (FIR)
- Industria farmacéutica y química: diseño, producción y análisis de medicamentos
- Laboratorios de análisis
- Distribución farmacéutica
- Gestión en la Administración Sanitaria
- Docencia
- Investigación en el sector farmacéutico, biotecnológico, biomédico, químico, cosmético, etc.



[Aquí](#) encontrarás información más específica acerca de este grado.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO 60 créditos (54 de asignaturas básicas + 6 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Biología Celular y Tisular
- Física
- Matemáticas y Estadística
- Química General e Inorgánica

2^o cuatrimestre

- Anatomía Humana
 - Biología Vegetal
 - Bioquímica
 - Físicoquímica
 - Química Orgánica
-

SEGUNDO CURSO 60 créditos (9 de asignaturas básicas + 51 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Ampliación de Química Orgánica
- Biología Molecular
- Fisiología Humana
- Química Analítica

2^o cuatrimestre

- Bioquímica Clínica
 - Fisiopatología
 - Inmunología
 - Microbiología y Parasitología General
 - Técnicas Instrumentales
-

TERCER CURSO 60 créditos (54 de asignaturas obligatorias + 6 de optativas)

1^{er} cuatrimestre

- Farmacología I
- Microbiología y Parasitología Descriptiva
- Nutrición y Bromatología
- Química Farmacéutica (anual)

2^o cuatrimestre

- Farmacia Galénica
- Farmacología II
- Química Farmacéutica (anual)

Optativas

- Biopatología estructural general
 - Medicina Tropical. Enfermedades importadas y del viajero
-

CUARTO CURSO 60 créditos (48 de asignaturas obligatorias + 12 de optativas)

1^{er} cuatrimestre

- Biofarmacia y Farmacocinética
- Farmacognosia
- Tecnología Farmacéutica I

2^o cuatrimestre

- Farmacia Clínica y Farmacoterapia
- Gestión, Planificación, Legislación y Deontología
- Tecnología Farmacéutica II

Optativas

- Análisis químico forense
- Asesoramiento nutricional en la oficina de farmacia
- Norma y uso de la lengua vasca

Optativas

- Dermofarmacia
 - Comunicación en Euskera: Área de la Salud
 - Neurofarmacología del Uso y Abuso de Fármacos
-

QUINTO CURSO 60 créditos (42 de asignaturas obligatorias + 12 de optativas + 6 de Trabajo Fin de Grado)

1^{er} cuatrimestre

- Microbiología y Parasitología Clínica
- Salud Pública
- Toxicología

2^o cuatrimestre

- Prácticas Tuteladas

TRABAJO FIN DE GRADO

Optativas

- Atención farmacéutica
- Determinación estructural de fármacos
- Farmacovigilancia
- Las plantas medicinales y sus principios activos

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA



Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Una buena nutrición consiste en una alimentación saludable, ya que los alimentos inciden directamente sobre nuestra salud. Además de aportarnos energía para realizar nuestras funciones vitales, los componentes nutricionales ayudan a reparar y reconstruir tejidos de nuestro organismo. Asimismo, la intensa labor investigadora llevada a cabo en este ámbito, ha demostrado que una nutrición adecuada ayuda a prevenir enfermedades, o contribuir a su tratamiento.

Este Grado te formará como profesional sanitario experto en nutrición y dietética para que puedas orientar a personas sanas o con alguna patología, por ejemplo, diseñando menús o gestionando programas de alimentación. Además, también adquirirás conocimientos que te permitirán incorporarte al mundo de la investigación en el revolucionario ámbito de la dietética y nutrición. Además, este grado contempla la realización de prácticas externas obligatorias en centros públicos o en empresas privadas donde podrás aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en un entorno laboral real.

Si te interesan cuestiones relacionadas con la alimentación y la salud y su abordaje científico-tecnológico, posees compromiso ético y tienes conocimientos de biología, química, además de matemáticas, encajas en el Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Esta titulación te capacitará para...

Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, desarrollar políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria, asesorar en la comercialización y etiquetado de los productos alimenticios, interpretar el diagnóstico nutricional, diseñar menús y planificar tratamientos dietéticos.

Salidas profesionales:

Accederás a numerosos ámbitos profesionales:

- Nutrición clínica y asesoramiento nutricional
- Educación nutricional
- Restauración colectiva: centros educativos, hospitales, residencias, hoteles, restaurantes, etc.
- Industria alimentaria
- Seguridad alimentaria
- Nutrición deportiva
- Salud pública
- Docencia
- Investigación en el ámbito de la Dietética y la Nutrición



[Aquí](#) encontrarás información más específica acerca de este grado.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO 60 créditos (42 de asignaturas básicas + 18 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Alimentación y Cultura
- Biología Celular y Tisular
- Estadística
- Psicología y Comunicación
- Química General y Fisicoquímica

2^o cuatrimestre

- Anatomía Humana
- Bioquímica
- Legislación, Deontología y Gestión
- Química Orgánica
- Química y Bioquímica de los Alimentos

SEGUNDO CURSO 60 créditos (21 de asignaturas básicas + 39 de obligatorias)

1^{er} cuatrimestre

- Bromatología
- Expresión Génica y Control Metabólico
- Fisiología Humana
- Inmunonutrición y Alergias Alimentarias

2^o cuatrimestre

- Fisiopatología
- Microbiología y Parasitología General
- Nutrición Humana
- Tecnología Culinaria y Procesado de Alimentos

TERCER CURSO 60 créditos (48 de asignaturas obligatorias + 12 de optativas)

1^{er} cuatrimestre

- Alimentación Comunitaria
- Dietética General y Aplicada (anual)
- Epidemiología Nutricional
- Seguridad y Calidad Alimentaria (anual)

Optativas

- Anatomía Aplicada a la Nutrición Humana*
- Las Plantas en la Alimentación Humana*
- Norma y uso de la lengua vasca

2^o cuatrimestre

- Dietética General y Aplicada (anual)
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Salud Pública
- Seguridad y Calidad Alimentaria (anual)

Optativas

- Bioquímica y Fisiología del Deporte y del Desarrollo
- Comunicación en Euskera: Área de la Salud
- Sociología del Sistema Alimentario

CUARTO CURSO 60 créditos (44 de asignaturas obligatorias + 6 de optativas + 10 Trabajo Fin de Grado)

1^{er} cuatrimestre

- Dietoterapia
- Nutrición y Dietética de Colectivos Específicos
- Restauración Colectiva

Optativas

- Diseño e Innovación en la Industria Alimentaria*
- Fisiología del Comportamiento Alimentario y Dipsico*

2^o cuatrimestre

- Prácticas Tuteladas

TRABAJO FIN DE GRADO

* Las asignaturas optativas subrayadas son de curso indiferente, es decir, se pueden cursar en 3er ó 4º curso.

