



**ACG275/9a: Aprobación de la solicitud de modificación del Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

- Aprobado en la sesión ordinaria de Consejo de Gobierno de 29 de abril de 2025



## **UNIVERSIDAD DE GRANADA**

### **Propuesta de modificación del Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Este documento consta de los siguientes apartados:**

- 1. Certificado de aprobación en Junta de Centro": documento que evidencia la aprobación en órgano de gobierno. (página 2)**
- 2. "Programa académico": documento donde se exponen los aspectos a modificar del Programa (páginas 3 a 8)**
- 3. "Informe Comisión Calidad del Centro": documento elaborado por la Comisión sobre el Programa (página 9)**



## UNIVERSIDAD DE GRANADA

**D. Francisco Manuel Ocaña Peinado, Profesor Titular y Secretario de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada**

### CERTIFICA:

Que la Junta de Facultad de Farmacia, reunida en sesión ordinaria de 17 de marzo de 2025, decidió aprobar por unanimidad la modificación del Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El acuerdo alcanzado es público y puede consultarse en:

<https://farmacia.ugr.es/la-facultad/organizacion/acuerdos/jf/acuerdos-jf-2025>

Y para que conste y surta efectos donde convenga, expide este certificado.

---

Facultad de Farmacia - Campus Universitario de Cartuja, s/n - 18071 - Granada (Granada)  
Tel.: +34 958 243 928 | Fax: +34 958 246 241 | decanatofarmacia@ugr.es | <https://farmacia.ugr.es/>



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>  
Código seguro de verificación (CSV): **147074595399E9E9F6DC6F24E93F30DD**

21/03/2025 - 13:17

Pág. 1 de 7



**PROGRAMA ACADÉMICO DE DOBLE GRADO  
EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE  
LOS ALIMENTOS**

*(Reglamento sobre Programas Académicos de Simultaneidad de dobles titulaciones de Grado con itinerario específico de la Universidad de Granada, aprobada en la sesión ordinaria del Consejo de Gobierno de 20 de marzo de 2023)*

**A. Títulos implicados en el programa y centros donde se impartirá.**

Título 1: Grado en Nutrición Humana y Dietética (202)

Título 2: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (203)

Centro de impartición de la docencia: Facultad de Farmacia

**B1. Fecha de aprobación del programa en Junta de Centro:**

10 de marzo de 2017

**B2. Fecha de aprobación de la modificación o modificaciones en Junta de Centro:**

- 29 de mayo de 2020 (en virtud de la modificación del plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de fecha 24 de abril de 2020)
- 20 de abril de 2021 (en virtud de la modificación del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética, de fecha 2 de febrero de 2021)
- 17 de marzo de 2025

**C. Justificación académica y profesional, incluyendo los conocimientos y las competencias esenciales a alcanzar (máx. 500 palabras).**

La adaptación de la educación universitaria española al Espacio Europeo de Educación Superior ha llevado al diseño de nuevos planes de estudio. En 2005, la ANECA publicó el Libro Blanco para los Títulos de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en Nutrición Humana y Dietética, elaborado por treinta universidades, incluida la de Granada.

Desde 2010, la Facultad de Farmacia de Granada ofrece el Grado en Nutrición Humana y Dietética, y un año después, el de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ambos planes de estudio fueron diseñados para poder ofertar las dos titulaciones conjuntamente, tratándose de dos grados relacionados con los alimentos en sus áreas de salud y tecnológica.

Esta propuesta responde a una demanda constante de los estudiantes, quienes buscan una formación integral para el ejercicio profesional en el ámbito de la alimentación. La oferta conjunta de estos grados permite a los graduados ahorrar tiempo y competir en mejores condiciones laborales.

Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética  
y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, pág. 1





Este Programa Académico de Doble Grado (PADG) no solo atiende la demanda profesional y social, sino que también dota a los egresados de competencias clave. Los graduados adquieren conocimientos profundos en nutrición y tecnología alimentaria, habilidades prácticas en el manejo de alimentos y en la educación de grupos de personas e individuos en la salud y en la enfermedad. Estas capacidades les permiten desempeñarse eficazmente en diversos sectores, como la industria alimentaria, la salud pública y la investigación científica.

En resumen, el PADG es una opción académica ventajosa y práctica que fortalece la formación de los estudiantes y mejora sus perspectivas laborales en el ámbito de la alimentación.

**D. Número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico.**

10

**E. Planificación temporal de las materias a impartir.**

**E1. Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS.**

TIPO DE MATERIA	202	203	Programa Académico de Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Formación Básica	60	60	84
Obligatorias <sup>1</sup>	132	138	204
Optativas	36	30	18
Trabajo fin de Grado	12	6	18
<b>CRÉDITOS TOTALES</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>324</b>

<sup>1</sup> Incluyendo las Prácticas Externas, si procede

**E2. Distribución en créditos ECTS por tipo de materia y curso.**

CURSO	FORMACIÓN BÁSICA		OBLIGATORIAS <sup>1</sup>		OPTATIVAS		TFG		TOTAL
	202	203	202	203	202	203	202	203	
1	24	30	-	6	-	-	-	-	60
2	12	-	-	42	6	-	-	-	60
3	6	6	24	12	12	-	-	-	60
4	6	-	42	18	-	-	-	-	66
5	-	-	36	24	-	-	12	6	78
<b>TOTAL<sup>2</sup></b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>324</b>
<b>TOTAL<sup>3</sup></b>	<b>84</b>		<b>204</b>		<b>18</b>		<b>18</b>		<b>324</b>

<sup>1</sup> Incluyendo las Prácticas Externas, si procede

<sup>2</sup> Sumatorio de créditos por tipo de materia y curso de cada titulación

<sup>3</sup> Sumatorio de créditos por tipo de materia y curso del programa

Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, pág. 2





**E3. Secuenciación de asignaturas por curso y semestre.**

CURSO	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO
<b>Primer semestre</b>	Biología	Bromatología	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	Tecnología de Alimentos I	Plantas de Procesado de Alimentos
	Anatomía e Histología	Fisiología Humana	Microbiología	Principios de Dietética	Alimentación en Colectividades
	Química Orgánica	Bioquímica Metabólica	Nutrición I	Salud Pública General	Dietoterapia y Nutrición Clínica II
	Principios de Química	Técnicas Analíticas	Tecnología Culinaria	Biotecnología Alimentaria	Legislación Alimentaria y Deontología
	Técnicas Matemáticas y Operacionales	Química y Bioquímica de los Alimentos	Optativa II	Alimentación y Cultura	Química Agrícola
				Economía y Gestión de Empresa	

CURSO	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO
<b>2 Segundo semestre</b>	Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos	Análisis de Alimentos	Fisiopatología	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	Gestión y Calidad Alimentaria
	Bioquímica Estructural	Ampliación de Bromatología	Microbiología Alimentaria	Dietética	Higiene y Seguridad Alimentaria
	Fisiología Celular y Humana	Parasitología Alimentaria	Nutrición II	Salud Pública Especial	Prácticas Externas
	Estadística	Producción de Materias Primas	Toxicología Alimentaria	Tecnología de Alimentos II	Trabajo Fin de Grado (NHD+CTA)
	Física Aplicada y Fisicoquímica	Optativa I	Optativa III	Psicología de la Nutrición	

En rojo asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
En verde asignaturas del Grado en Nutrición Humana y Dietética

**E4. Estructura de grupos de docencia amplia y reducida, si procede.**

Los estudiantes se integrarán en uno de los dos grupos de docencia amplia del Grado de Nutrición Humana y Dietética en primero y segundo curso y en tercero, cuarto y quinto, en el único grupo de los dos grados. No se crea ningún grupo adicional.

Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética  
y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, pág. 3





**E5. Equivalencia de las asignaturas de formación básica y obligatorias de cada título de Grado.**

Nutrición Humana y Dietética			Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Biología	FB	6	<i>Biología</i>	FB	6
<i>Economía y Gestión de Empresa</i>	OB	6	Economía y Gestión de Empresa	FB	6
Química General	FB	6	<i>Principios de Química</i>	FB	6
			<i>Química Orgánica</i>	FB	6
Microbiología	OB	6	<i>Microbiología</i>	FB	6
			<i>Microbiología Alimentaria</i>	OB	6
<i>Bioquímica Estructural</i>	FB	6	Bioquímica Estructural	FB	6
<i>Bioquímica Metabólica</i>	FB	6			
<i>Estadística</i>	FB	6	Estadística	FB	6
<i>Fisiología Celular y Humana</i>	FB	6	Fisiología Celular y Humana	FB	6
<i>Fisiología Humana</i>	FB	6			
Fundamentos de Bromatología	OB	6	<i>Bromatología</i>	OB	6
Ampliación de Bromatología	OB	6	<i>Ampliación de Bromatología</i>	OB	6
<i>Toxicología Alimentaria</i>	OB	6	Toxicología Alimentaria	OB	6
<i>Nutrición I</i>	FB	6	Nutrición	OB	6
<i>Nutrición II</i>	OB	6			
<i>Salud Pública General</i>	OB	6	Salud Pública	OB	6
<i>Salud Pública Especial</i>	OB	6			
Higiene y Seguridad Alimentaria	OB	6	<i>Higiene y Seguridad Alimentaria</i>	OB	6
<i>Legislación A. Deontología</i>	OB	6	Legislación A. Deontología	OB	6
<i>Principios de Dietética</i>	OB	6	Dietética	OB	6
<i>Dietética</i>	OB	6			
Parasitología Alimentaria	OB	6	<i>Parasitología Alimentaria</i>	OB	6

La asignatura que debe cursar el estudiante aparece en negrita y cursiva. Esto es, los estudiantes deberán cursar las asignaturas en la titulación que se indica, y se reconocerán automáticamente en la otra titulación.

**E6. Asignaturas Optativas ofertadas por cada título de Grado.**

ASIGNATURAS		Créditos
<b>Grado en Nutrición Humana y Dietética (*)</b>		
Alimentación y crecimiento fetal		6
Alimentación y envejecimiento		6
Análisis sensorial		6
Bases Moleculares de la Nutrición Personalizada		6
Cáncer y alimentación		6
Diseño estadístico de experimentos*		6
Educación nutricional: propuestas didácticas		6
Farmacología y nutrición		6
Metodología científica		6
Microbiota Intestinal y Probióticos en Nutrición Humana		6
Nutraceuticos y fitoterapia		6
Nutrición en la actividad física y el deporte		6

Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética  
y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, pág. 4





Nutrición enteral y parenteral	6
Principios de técnicas instrumentales en nutrición	6
Pruebas funcionales: aplicación a la nutrición	6
Psiquiatría y nutrición	6
<b>Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</b>	
Biología molecular aplicada a los alimentos	6
Bioprocesos industriales	6
Evaluación de la calidad de los laboratorios de análisis agroalimentarios	6
Fisiología y fisiopatología de la nutrición	6
Fisiología y tecnología de la posrecolección	6
Industrias de alimentos de origen animal	6
Industrias de alimentos de origen vegetal*	6
Ingeniería de procesos alimentarios*	6
Metodología Científica	6
Plantas de interés alimentario	6
Plantas transgénicas y alimentación	6
Procesos fisicoquímicos de interés en los alimentos	6
Química de los fármacos y marcadores orgánicos en los alimentos. Trazabilidad	6
Reacciones y compuestos inorgánicos en tecnología alimentaria	6
Tecnología de bebidas alcohólicas	6

\* estas asignaturas hasta el momento no se han ofertado

#### F. Trabajo fin de Grado.

El estudiante deberá cursar las asignaturas *Trabajo Fin de Grado*, tanto del Grado en Nutrición Humana y Dietética como del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**G. Recursos de profesorado disponibles teniendo en cuenta los posibles ámbitos de conocimiento que participen en su impartición (solo en caso de que se requiera dotación adicional de grupos amplios o reducidos de docencia).**

No procede.

**H. Recursos materiales disponibles. La propuesta deberá incorporar un informe del centro o los centros implicados en el/los que se desarrollaría la docencia presencial sobre la disponibilidad de espacios, equipamiento y servicios necesarios para la impartición del Programa Académico de Doble Grado (solo si se requiere dotación adicional del material).**

No procede.

#### I. Cronograma de implantación.

No procede.

Programa Académico de Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética  
y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, pág. 5





**J. Informe del sistema interno de calidad del centro o los centros implicados.**

La Comisión de Calidad de Centro informó favorablemente con fecha 26-02-2025 (Anexo A) la modificación del PADG que contempla la organización y redistribución temporal de asignaturas para garantizar que el estudiantado pueda asumir los conocimientos y competencias fundamentales que se definen en las memorias de los dos títulos que lo conforman.

**K. Acuerdo o convenio en el que se exprese el compromiso de participar en el Programa Académico de Doble Grado (solo en el caso de propuestas con otra u otras universidades nacionales).**

No procede.

**L. Consideraciones específicas del Programa Académico de Doble Grado.**

No procede.





La Comisión de Calidad de Centro (CCC) reunida el 26-02-2025 y una vez analizado y debatido el sexto orden del día: “Análisis, debate y aprobación si procede de la propuesta de Modificación del Programa Conjunto de Estudios Oficiales en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ([Acuerdo 4/COA 03-02-2025](#))”. **Da su aprobación a la modificación del PADG que contempla la organización y redistribución temporal de asignaturas para garantizar que el estudiantado pueda asumir los conocimientos y competencias fundamentales que se definen en las memorias de los dos títulos que lo conforman. (Acta CCC 26-02-2025).**

Granada, 26 de febrero de 2025

Fdo.: M<sup>a</sup> del Carmen Ramirez Tortosa  
Vicedecana de Calidad y Sostenibilidad  
Universidad de Granada  
Campus Universitario de Cartuja, s/n  
<http://farmacia.ugr.es/>

