



Nutrición Humana y Dietética

Forma dietistas-nutricionistas reconocidos como expertos en alimentación, nutrición y dietética, con capacidad para intervenir en la alimentación y en políticas alimentarias, tanto de personas sanas como con necesidades específicas. El grado forma profesionales altamente cualificados de la nutrición y dietética con capacidad para ejercer en los diferentes sectores alimentarios: asistencial-hospitalario, industrial, educación, restauración colectiva, investigación y comunicación en diferentes medios.

Plan de estudios

1.º curso		3.º curso	
Bioquímica	6	Dietoterapia I	6
English for Health Sciences	6	Economía y Marketing Aplicado a los Servicios de Alimentación	3
Estudio del Cuerpo Humano I	6	Nutrición Comunitaria	6
Química de los Alimentos	6	Restauración Colectiva	3
Bioestadística y Sistemas de Información	6	Dietoterapia II	6
Bromatología	6	Estrategias de Educación Alimentaria	6
Estudio del Cuerpo Humano II	6	Dietética Aplicada a la Diversidad	6
Nutrición Básica	6	Elaboración de Proyectos	6
Cultura, Sociedad y Alimentación	6	Gestión de la Calidad	3
Psicología	6	Legislación Alimentaria	3
		Nutrición y Deporte	6
		Practicum I	6
2.º curso		4.º curso	
Farmacología	3	Atención Integrada	3
Fisiopatología I	6	Dietoterapia III	6
Fundamentos de la Dietética	6	Emprendimiento y Comunicación Estratégica	6
Microbiología Alimentaria	3	Nuevas Tendencias en Productos Alimentarios	3
Dietética y Ciclo Vital	6	Practicum II	6
Fisiopatología II	6	Resolución de Casos Complejos	3
Nutrición Avanzada	6	Practicum III	12
Toxicología e Higiene de los Alimentos	6	Trabajo de Fin de Grado	6
Bioética	6	Optativas	15
Salud Pública	6		
Tecnología Culinaria	6		

Másteres y doctorados

Como continuación de estos estudios, la UVic-UCC ofrece másteres y programas de doctorado (www.uvic.cat/formacio-continua/es)



Martí Noguera
Antiguo estudiante de Nutrición Humana y Dietética y profesor

“Los grupos reducidos permiten buscar pequeños detalles e incidir en posibles errores del estudiante.”

Formato presencial y semipresencial



www.uvic.cat/es/estudi/nutricio-humana-i-dietetica

@uvic_fcsb

Elevado contenido práctico en diferentes ámbitos: restauración colectiva, gastronomía y atención hospitalaria.

Prácticas obligatorias externas en tres periodos: restauración colectiva, nutrición comunitaria y nutrición clínica-hospitalaria.

Prácticas en laboratorios especializados como el laboratorio del gusto y laboratorios equipados con tecnología específica para el aprendizaje basado en la simulación de casos y en la experimentación práctica.

Alta inserción laboral de nuestros estudiantes.

Puedes participar en diferentes **programas de movilidad** en universidades europeas y latinoamericanas.

Salidas profesionales

Ámbito clínico y atención primaria: control de alimentación de personas sanas y con necesidades especiales.

Ámbito comunitario o de salud pública (prevención y promoción de la salud): actúa en programas de políticas alimentarias, de prevención y promoción y educación para la salud.

Ámbito de la restauración colectiva: participa en la gestión y organización y vela por la calidad y salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción.

Ámbito de la industria alimentaria: asesora en la innovación y desarrollo de nuevos productos y en el marketing relacionado con la alimentación.

Ámbito docente y/o ámbito de la investigación e innovación.

Ámbito de la comunicación y divulgación en distintos medios.