



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.es

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 áreas científico-tecnológicas 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 y proporcionarles una experiencia práctica que les permita 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

+80
plazas en
universidades
europeas y países
asociados

1
doble
grado

+100
plazas en
universidades del
Estado Español

4
másteres

+200
plazas en América
Latina y Otros
Destinos



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

945 013 021
secretariadealumnado.ff@ehu.es
www.ehu.eus/farmaziafakultatea



[@farmazia_ehu](https://twitter.com/farmazia_ehu)

[@FarmaziaFakultatea](https://www.facebook.com/FarmaziaFakultatea)

[@upvehu_gara](https://www.instagram.com/upvehu_gara)

[UPV/EHU](https://www.linkedin.com/company/UPV/EHU)

[UPV/EHU](https://www.youtube.com/UPV/EHU)

[UPV/EHU](https://www.tiktok.com/UPV/EHU)

NUESTRAS INFRAESTRUCTURAS

Espacios docentes:

- 22 aulas con equipamiento audiovisual
- 11 aulas equipadas con sistema de videoconferencia
- 4 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

Espacios para uso autónomo del alumnado:

- 66 puestos de estudio IKD en el centro
- Aula para la realización de trabajos en grupo y otras actividades

Otros espacios:

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

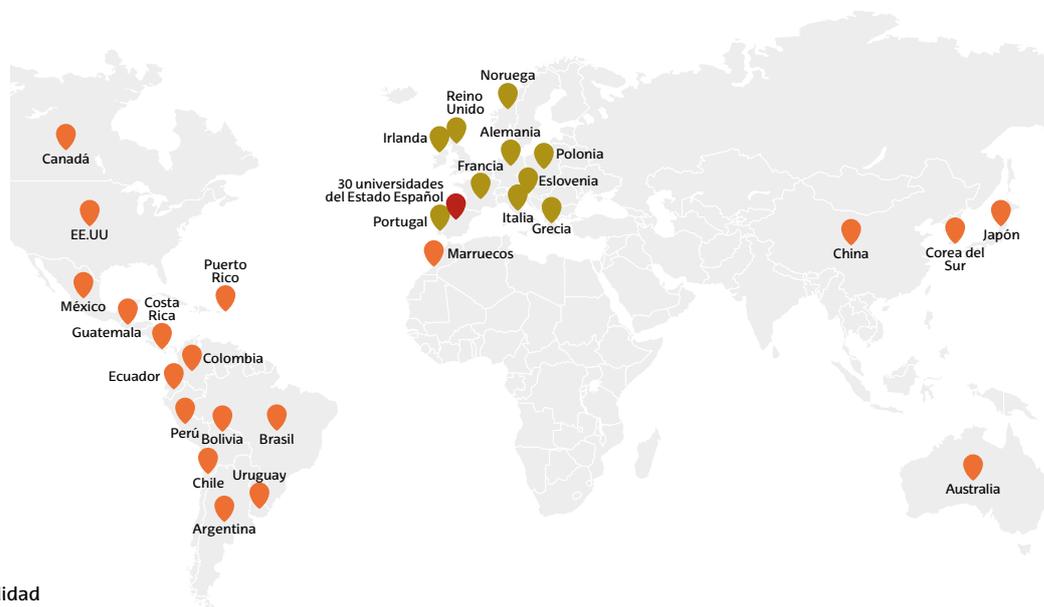


Formamos profesionales que contribuyen al desarrollo y bienestar de nuestra sociedad.



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, ofertando cada curso un número creciente de asignaturas en inglés así como en la modalidad *English Friendly Course (EFC)*.

PRÁCTICAS UNIVERSITARIAS

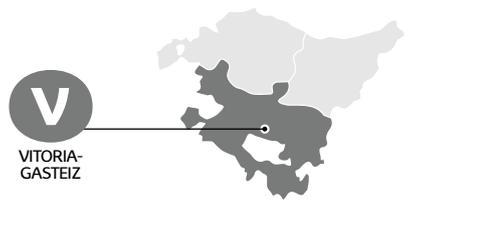
- Prácticas externas obligatorias en los últimos cursos de los cinco grados
- Prácticas voluntarias extracurriculares, especialmente en periodo no lectivo
- Más de 200 convenios con empresas e instituciones para realizar prácticas
- Es posible realizar estas prácticas en laboratorios de investigación universitarios

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 grupos de investigación de la UPV/EHU y en los centros en los que se desarrollen las prácticas externas

¿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

Son innumerables los cambios y transformaciones que hemos vivido en los últimos tiempos en materia de alimentación, y es por ello que la industria alimentaria precisa de profesionales que conozcan a fondo todas las etapas de la cadena alimentaria.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos te formará para analizar las materias primas, composición y procesos tecnológicos y biotecnológicos implicados en el diseño, la elaboración, transformación, envasado, almacenamiento y distribución de alimentos. El análisis de los productos agroalimentarios y su calidad son algunas de las materias objeto de estudio de esta titulación, así como los controles sanitarios de los alimentos que consume el ser humano.

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 industria alimentaria.

Si te interesa el mundo de los alimentos y su producción, quieres contribuir a mejorar la calidad y seguridad alimentaria y además cuentas con conocimientos en materias como la química, 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...

Conocer los fundamentos básicos sobre materias primas, composición y procesos implicados en la elaboración, envasado y distribución de alimentos, gestionar sistemas de calidad para garantizar la seguridad y la calidad de alimentos y procesos, asesorar a la industria alimentaria y a los consumidores, y desarrollar y evaluar normativas en materia de alimentos.

Salidas profesionales:

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

- Gestión, evaluación y control de calidad de procesos, productos y residuos de la industria alimentaria
- Procesado de alimentos
- Gestión, evaluación y control en Seguridad Alimentaria
- Marketing y comercialización de alimentos
- Diseño, desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios
- Asesoría legal, científica y técnica
- Restauración colectiva
- Docencia
- Investigación en el sector de la agricultura, pesca, ganadería y alimentación

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

2^o cuatrimestre

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

Optativas

- Evaluación Sensorial de Alimentos
- Microbiología Industrial
- Norma y uso de la Lengua Vasca

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

- Ciencia y Tecnología de los Vegetales y Productos Derivados
- 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, además de matemáticas y física, 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

- Atención farmacéutica
 - 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

- Dermofarmacia
- 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

Somos lo que comemos. Los alimentos que consumimos nos aseguran el aporte necesario de energía para realizar nuestras funciones vitales, pero también ayudan a reparar y reconstruir tejidos en nuestro organismo. Hoy en día sabemos que una nutrición adecuada previene enfermedades, y que también puede contribuir a su tratamiento, por lo que la investigación en este ámbito del conocimiento.

Este Grado te formará como profesional sanitario experto en nutrición y dietética para que puedas orientar a personas sanas o con alguna patología, diseñando menús o gestionando programas de alimentación. Además, te capacitará para abordar problemas de salud relacionados con el peso, o las enfermedades crónicas, desde un punto de vista nutricional.

Con las prácticas externas obligatorias en centros públicos o en empresas e instituciones privadas completarás tu formación.

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 Físicoquímica

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)

2^o cuatrimestre

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

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

2^o cuatrimestre

- Prácticas Tuteladas

Optativas

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

TRABAJO FIN DE GRADO



OFERTA DE POSGRADOS DE LA UPV/EHU

Tras finalizar tus estudios de grado, podrás completar tu formación con un posgrado. La UPV/EHU te ofrece más de 150 programas de posgrado que te permitirán especializarte en el ámbito en el que decidas desarrollar tu carrera profesional.



Puedes consultar nuestros másteres universitarios y títulos propios aquí:
www.ehu.eus/es/web/estudiosdeposgrado-graduondokoikasketak

Muchas gracias por elegir la Universidad del País Vasco. Te esperamos.

Este folleto tiene carácter meramente informativo.
Última actualización: diciembre 2022.