

3. Otras disposiciones

UNIVERSIDADES

Resolución de 8 de octubre de 2025, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética.

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 23 de septiembre de 2025 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 1 de octubre de 2025, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 25 de septiembre de 2025).

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el art. 8.3 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario, y en el artículo 27.4 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Córdoba, que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Córdoba, 8 de octubre de 2025.- El Rector, Manuel Torralbo Rodríguez.

A N E X O

Plan de Estudios de Graduado o Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Córdoba

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud.

Ámbito de conocimiento: Fisioterapia, podología, nutrición y dietética, terapia ocupacional, óptica y optometría y logopedia.

Centro de impartición: Facultad de Veterinaria.

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB)	60
Obligatorias (OBL)	135
Optativas (OP)	15
Prácticas Académicas Externas (PAE)	18
Trabajo Fin de Grado (TFG)	12
Créditos totales	240

Distribución de módulos, materias y asignaturas

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Básica	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	6
	Biología	Biología	6
	Estructura y Función del Cuerpo Humano	Anatomía Humana	6
		Fisiología	12
	Química	Química General	6
	Genética	Genética	6
	Bioquímica	Bioquímica Estructural y Metabólica	6
	Estadística	Estadística	6
Ciencia de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Nutrición, Energía y Nutrientes	Fundamentos de Nutrición	6
		Nutrición Aplicada	6
	Nutrición y Ciclo Vital	Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida	6
		Regulación del Metabolismo	3
	Farmacología Aplicada	Farmacología Aplicada a la Nutrición	6
	Dietética	Dietética	6
	Fisiopatología	Fisiopatología y Nutrición	6
	Nutrición y Patologías	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6
		Dietoterapia y Nutrición Clínica II	3
		Nutrición Hospitalaria	3
Ciencia de los alimentos	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Bromatología y Composición Alimentaria	6
		Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	6
		Análisis Bromatológico	4,5
		Tecnología Culinaria	3
		Análisis Sensorial de Alimentos	3
	Parasitología	Parasitología Alimentaria	4,5
	Microbiología	Microbiología de los Alimentos	6
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Química y Bioquímica de los Alimentos	Química y Bioquímica de los Alimentos	6
	Salud Pública	Salud Pública	6
		Epidemiología Nutricional	6
Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad	Nutrición Comunitaria	Restauración Colectiva	4,5
		Nutrición y Dietética en el Deporte	3
	Calidad y Seguridad Alimentaria	Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5
		Higiene Alimentaria	3
	Organización de Empresas	Marketing, Economía y Dirección de Empresas	6
		Toxicología	6
		Legislación Alimentaria y Deontología	6

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Optatividad	Optatividad	Educación Alimentaria	3
		Alimentos Funcionales	3
		Nutrigenómica	3
		Trastornos de la Conducta Alimentaria	3
		Intolerancias y Alergias Alimentarias	3
		Microbiota Intestinal	3
		Cáncer y Alimentación	3
		I+D+i en Gastronomía	3
		Vida Útil de los Alimentos	3
		Antropología y Sociología de la Alimentación	3
		Nutrición e Inmunología Aplicada	3
		Nutrición Humana Experimental y Patologías Asociadas	3
		Normativa sobre Alegaciones Nutricionales	3
		Bases Celulares de la Nutrición Humana	3
Prácticum y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas	Prácticas Externas	18
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12

Distribución temporal de asignaturas

Curso 1.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Fisiología	6/12	FB	Fisiología	6/12	FB
Alimentación y Cultura	6	FB	Anatomía Humana	6	FB
Biología	6	FB	Bioquímica Estructural y Metabólica	6	FB
Química General	6	FB	Estadística	6	FB
Genética	6	FB	Psicología Aplicada a la Alimentación	6	FB
Total	30		Total	30	

Curso 2.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Fundamentos de Nutrición	6	OBL	Microbiología de los Alimentos	6	OBL
Regulación del Metabolismo	3	OBL	Nutrición Aplicada	6	OBL
Parasitología Alimentaria	4,5	OBL	Química y Bioquímica de los Alimentos	6	OBL
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5	OBL	Epidemiología Nutricional	6	OBL
Bromatología y Composición Alimentaria	6	OBL	Salud Pública	6	OBL
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	6	OBL			
Total	30		Total	30	

Curso 3.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Farmacología Aplicada a la Nutrición	6	OBL	Fisiopatología y Nutrición	6	OBL
Dietética	6	OBL	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	6	OBL

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida	6	OBL	Análisis Bromatológico	4,5	OBL
Marketing, Economía y Dirección de Empresas	6	OBL	Toxicología Alimentaria	6	OBL
Higiene Alimentaria	3	OBL	Restauración Colectiva	4,5	OBL
Optativa 1	3	OP	Optativa 2	3	OP
Total	30		Total	30	

Curso 4.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Tecnología Culinaria	3	OBL	Prácticas Externas	18	PAE
Dietoterapia y Nutrición Clínica II	3	OBL	Trabajo Fin de Grado	12	TFG
Nutrición Hospitalaria	3	OBL			
Análisis Sensorial de Alimentos	3	OBL			
Legislación Alimentaria y Deontología	6	OBL			
Nutrición y Dietética en el Deporte	3	OBL			
Optativa 3	3	OP			
Optativa 4	3	OP			
Optativa 5	3	OP			
Total	30		Total	30	

Optativas		
	Asignatura	ECTS
Optativas 1, 3, 4 y 5, a elegir entre:	Nutrigenómica	3
	Bases Celulares de la Nutrición Humana	3
	Normativa sobre Alegaciones Nutricionales	3
	Cáncer y Alimentación	3
	Alimentos Funcionales	3
	Microbiota Intestinal	3
	Antropología y Sociología de la Alimentación	3
	Educación Alimentaria	3
	Vida Útil de los Alimentos	3
	I+D+i en Gastronomía	3
	Intolerancias y Alergias Alimentarias	3
Optativa 2, a elegir entre:	Nutrición e Inmunología Aplicada	3
	Nutrición Humana Experimental y Patologías Asociadas	3
	Trastornos de la Conducta Alimentaria	3

Con carácter previo a la expedición del título universitario oficial de Graduado/a, los estudiantes deberán acreditar el conocimiento de una lengua extranjera, al menos en el nivel B1 correspondiente al «Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas». La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo a lo establecido en la memoria de verificación y en la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.