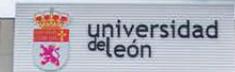




Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Campus de Ponferrada

Facultad de Ciencias de la Salud



Campus de Ponferrada



### Si te interesa aprender a

- Mejorar la salud de personas, familias y distintas comunidades en los diversos entornos alimenticios que nos rodean.
- Prestar cuidados nutricionales para todo tipo de pacientes con necesidades de recuperación de la salud derivadas de alguna alteración patológica o enfermedad.
- Diseñar y planificar dietas específicas para personas de todas las edades en diversos contextos clínicos con el objetivo de mejorar su bienestar mediante la aplicación de las tecnologías al campo.
- Preservar la salud individual y fomentar la salud pública mediante el análisis crítico de hábitos y procedimientos de nutrición y la promoción de una cultura nutricional saludable.
- Planificar y desarrollar modelos dietético nutricionales en situaciones fisiológicas especiales: infancia, vejez, deporte, embarazo, enfermedades raras, intolerancias, etc.
- Implementar y aplicar el marketing, emprendimiento y tecnología en el ámbito de la nutrición.

### Universidad de León

Unidad de Acceso  
 Edificio EGA, Campus de Vegazana s/n 24071 León  
 Tel.: 987 291 400 • Fax: 987 291 616  
[www.unileon.es/estudiantes](http://www.unileon.es/estudiantes)  
[acceso@unileon.es](mailto:acceso@unileon.es)

### Facultad de Ciencias de la Salud

Campus de Ponferrada  
 Avda. Astorga s/n 24400 Ponferrada (León)  
 Tel.: 987 442 000 • Fax.: 987 442 070  
[campusdeponferrada.unileon.es](http://campusdeponferrada.unileon.es)  
[beiaadm@unileon.es](mailto:beiaadm@unileon.es)  
**Facebook** /unileonponferrada  
**Twitter** @Unileon\_ponfe  
**Instagram** @Unileon\_ponferrada



[unileon.es](http://unileon.es)

Síguenos en:



# Pensando EN TU FUTURO



universidad  
de león

Ven a estudiar **Nutrición Humana y Dietética**  
a la Universidad de León



# PLAN DE ESTUDIOS

**Formamos profesionales** Con capacidad para mejorar la salud, prevenir y tratar la enfermedad fomentando hábitos nutricionales saludables en personas, familias, comunidades y entornos alimenticios específicos, hospitalarios, residenciales, educativos, hosteleros, o empresariales.

Este título habilita para el ejercicio de la profesión regulada de **Dietista-Nutricionista** (Orden CIN/730/2009)

## Qué te ofrecemos

- Amplia experiencia en la formación de profesionales de la salud.
- Formación con una fuerte orientación a la práctica profesional.
- Convenios de prácticas con más de 20 empresas / entidades relacionadas con la nutrición y la salud humana.
- Laboratorios y planta piloto dotados de equipos y tecnología adecuados al campo de la nutrición.
- Programas de movilidad nacional e internacional.



Titulación impartida en el Campus de **Ponferrada**.

## Salidas profesionales

Desarrollo profesional y asesoramiento nutricional en campos con alta demanda: la actividad física y el deporte, la nutrición en colectivos vulnerables, la salud en relación con la estética, la investigación relacionada con asesoramiento y diseño de alimentos saludables y la seguridad alimentaria.

### PRIMER CURSO

Primer semestre	ECTS
Fisiología	9 Anual
Bioquímica y Biología Molecular	9 Anual
Alimentación y Cultura	6
Psicología del Comportamiento Alimentario	6
Estructura del Cuerpo Humano	6
Química y Biología	6
Segundo semestre	ECTS
Comunicación y Educación para la Salud	6
Organización y Gestión de Servicios de Salud	6
Bioestadística y Metodología Científica	6
<b>Créditos Primer Curso</b>	<b>60</b>

### SEGUNDO CURSO

Primer semestre	ECTS
Alimentación y Nutrición Humana	6
Salud Pública	6
Fisiopatología	6
Microbiología y Parasitología de los Alimentos	6
Bromatología y Análisis de los Alimentos	6
Segundo semestre	ECTS
Nutrición en el Ciclo Vital	6
Dietética	6
Higiene y Seguridad Alimentaria	6
Bioquímica y Tecnología de los Alimentos	6
Toxicología Alimentaria	6
<b>Créditos Segundo Curso</b>	<b>60</b>

### TERCER CURSO

Primer semestre	ECTS
Nutrición Comunitaria	6
Nutrición Clínica	6
Inmunonutrición	6
Tics aplicadas a la Alimentación	6
Restauración Colectiva	6
Tecnología Culinaria	6
Segundo semestre	ECTS
Epidemiología Nutricional	6
Farmacología Aplicada a la Nutrición	6
Dietoterapia	6
Nutrigénica y Nutrigenómica	6
Actividad Física y Alimentación	6
<b>Créditos Tercer Curso</b>	<b>60</b>

### CUARTO CURSO

Primer semestre	ECTS
Nutrición Hospitalaria	6
Marketing y Emprendimiento	6
Gestión de Calidad, Legislación Alimentaria y Deontología	6
Optativa I	3
Optativa II	3
Optativa III	3
Optativa IV	3
Segundo semestre	ECTS
Trabajo Fin de Grado	12
Prácticum	18
<b>Créditos Cuarto Curso</b>	<b>60</b>

### Optativas

- Atención ante Situaciones de Urgencia.
- Cuidados en Trastornos de la Conducta Alimentaria.
- Nutrición en Poblaciones Especiales.
- Nuevas Tendencias en la Preparación de Alimentos.
- Alimentos Funcionales y Nuevos Alimentos.
- Complementos Alimenticios.
- Integración del Metabolismo Energético.
- Valoración Cineantropométricas.

De las **ocho optativas** ofertadas, se elige cuatro (12)