



RECONOCIMIENTOS EN NUTRICIÓN 2023

Estudios de origen: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Universidad de procedencia: UMU
Plan de estudios:2009

Asignatura	Créditos	Asignatura origen	Créditos	Reconocida
ANATOMÍA HUMANA	6	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	6	NO
BIOESTADÍSTICA	6	ESTADÍSTICA	6	SI
NUTRICIÓN HUMANA	6	NUTRICIÓN HUMANA	6	NO
PRINCIPIOS DE ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	3	GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	4,5	SI
MICROBIOLOGÍA	6	MICROBIOLOGÍA	6	SI
BIOQUÍMICA	6	BIOQUÍMICA I Y II	6+6	SI
QUÍMICA	6	QUÍMICA I Y II	6+6	SI
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	6	SI
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	6	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	4,5	SI
BIOLOGÍA CELULAR E HISTOLOGÍA	6	BIOLOGÍA	6	NO
BROMATOLOGÍA	9	BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA/ BROMATOLOGÍA APLICADA	6+6	SI
AGENTES DE CONTAMINACIÓN BIOTICA	6	HIGIENE ALIMENTARIA	9	SI
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	4,5	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	4'5	SI
COMUNICACIÓN Y MARKETING ALIMENTARIO	3	MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS	4,5	SI
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	6	ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	SI
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	4,5	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I	6	NO
NUTRIGENÓMICA Y ALIMENTOS FUNCIONALES	3	ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRIGENÓMICA	3	SI
TECNOLOGÍA CULINARIA	4,5	TECNOLOGÍA CULINARIA	3	NO
SALUD PÚBLICA	6	SALUD PÚBLICA	3	NO
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	3	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	NO
DIETÉTICA	12	DIETÉTICA	4,5	NO

Los presentes antecedentes pueden sufrir revisiones y, por tanto, modificaciones en cualquier momento incluso antes de su caducidad (su validez actual es hasta el curso 2027/28).