



**Universidad
Europea Online**

Título oficial

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Semipresencial

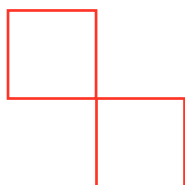
Índice

Universidad Europea Online	3
Grado en Nutrición en Humana y Dietética	5
Aspectos diferenciales	7
Solicita tu estudio de convalidaciones y gradúate en menos tiempo	8
Metodología online	9
A quién se dirige y salidas profesionales	11
Requisitos de acceso	12
Plan de estudios	13
Nuestro modelo educativo	15
Proceso de admisión	16

Universidad Europea Online

La Universidad Europea renovó en 2020 el Sello de **Excelencia Europea 500+** otorgado por **El Club Excelencia en Gestión**, siendo el máximo nivel de reconocimiento de la EFQM. Este certificado destaca a las organizaciones por su gestión excelente, innovadora y sostenible según el **Modelo EFQM**.

Además, la Universidad Europea ha sido reconocida como Embajadora de la Excelencia Europea 2020 por el **Club Excelencia en Gestión**, siendo una de las 18 organizaciones en toda España en ostentar este honor y la única universidad en alcanzar esta distinción.



EMBAJADORES DE LA
EXCELENCIA
EUROPEA





Rankings que avalan nuestro compromiso



- **QS Stars:** Cuatro estrellas sobre cinco en calidad universitaria, logrando las 5 en algunas calificaciones como: Internacionalización, Empleabilidad, Docencia, Aprendizaje online e Inclusividad.



- **Times Higher Education:** sitúa a la Universidad Europea en el top 3 de universidades privadas de España.



- **EFQM (Fundación Europea para la Gestión de la Calidad):** concede su máximo reconocimiento a la universidad con un sello de Excelencia Europea 500+ otorgado por el Club de la Excelencia en Gestión.



- **Scimago Institutions Rating:** destaca a la universidad por tener más de 100 publicaciones seleccionadas con la investigación indexada en SCOPUS (base de datos bibliográfica de resúmenes y citas de artículos de revistas).

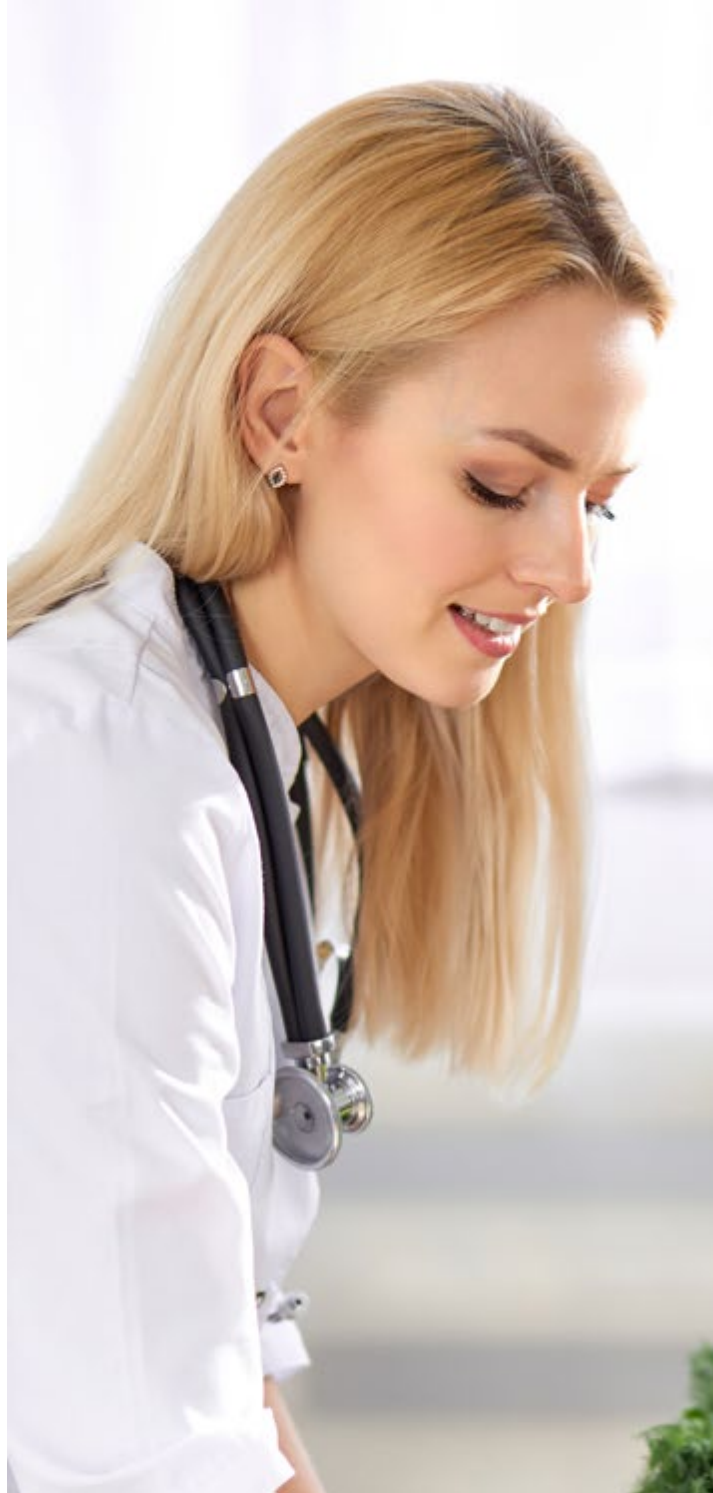
Grado en Nutrición en Humana y Dietética

El Grado en Nutrición Humana y Dietética semipresencial forma profesionales de la salud especializados en el campo de la alimentación, nutrición y dietética. Esta titulación te capacitará para llevar a cabo una evaluación completa del comportamiento y estado nutricional de las personas y para desarrollar procesos fundamentales orientados a promover el bienestar humano desde una perspectiva de prevención y salud pública. El programa se distingue por su plan de estudios innovador, que incluye prácticas presenciales obligatorias realizadas en laboratorios equipados con tecnología de vanguardia en el campus reconocido de Villaviciosa de Odón.

Si buscas flexibilidad, nuestra metodología online está diseñada para adaptarse a tus necesidades. Las clases se transmiten en directo y quedan grabadas en el campus virtual, permitiendo acceder a ellas en el momento que mejor te convenga o revisarlas en otro momento para repasar los conceptos.

Si cuentas con estudios previos, no dudes en solicitar nuestro estudio gratuito de reconocimiento de créditos. Te proporcionamos un programa de convalidaciones personalizado que te permitirá obtener tu título en un período de tiempo reducido.

[Inscríbete](#)



Duración

4 años



Modalidad

Semipresencial



Idioma

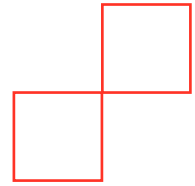
Español



N de ECTS

240

Claustro docente



100% claustro en activo

Nuestros profesores son profesionales en activo y su compromiso con la excelencia académica y su pasión por la enseñanza se reflejan en cada asignatura de nuestro programa.

Aprendizaje experiencial

Valoramos la diversidad de ideas y perspectivas, fomentando un ambiente de aprendizaje colaborativo y enriquecedor.

Red de contactos profesionales

Conexiones sólidas con el sector brindan a nuestros estudiantes oportunidades y conocimientos actualizados.



Conocer al claustro

Aspectos diferenciales



Claustro líder

Compuesto por profesionales en activo dentro del ámbito sanitario. Este grado cuenta con doctores e investigadores altamente reconocidos que se desempeñan activamente en el campo de la nutrición.



Instalaciones de Vanguardia

Oportunidad única de poner en práctica los conocimientos adquiridos en instalaciones de vanguardia: trabajarás en el laboratorio de tecnología de los alimentos y en nuestro Hospital Simulado, único en España.



Herramientas innovadoras

Durante el curso, adquirirás habilidades en el manejo de software especializado como DIETPRO, utilizado para la gestión de planes de nutrición y consultas. También tendrás acceso a LABSTER, un laboratorio virtual que ofrece actividades relacionadas con la nutrición y el metabolismo.



Clases magistrales

Podrás participar en talleres prácticos presenciales, como la clase sobre cocina vegana impartida por Andrea Calderón.



Prácticas

Durante tu formación, tendrás la oportunidad de realizar prácticas en una variedad de entornos, incluyendo empresas de la industria alimentaria, centros sanitarios de bienestar, hospitales, clínicas de nutrición, clubes deportivos y consultas de nutrición.



Titulación avalada

Nuestra titulación cuenta con el aval de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), una asociación sin ánimo de lucro formada por profesionales especialistas en las Ciencias de la Alimentación y la Nutrición, con un carácter multidisciplinar y un claro rigor científico.



Solicita tu estudio de convalidaciones y gradúate en menos tiempo

Convalidaciones sin coste adicional, ni por el estudio de convalidación de tu plan de estudios ni por los ECTS convalidados.

El estudio de la convalidación se realiza en solo 48 horas y en 3 sencillos pasos:

1. Nos mandas los documentos necesarios,
2. Nuestro equipo de convalidaciones realiza el estudio de resultados de aprendizaje
3. Lo revisas con nuestro equipo especializado

Además, tienes disponible una revisión del estudio de convalidaciones que se realiza por un comité de convalidaciones si lo consideras necesario



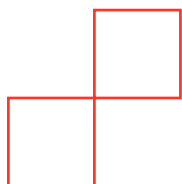
[Iniciar solicitud de convalidaciones](#)

Metodología online

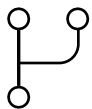


La metodología online de la Universidad Europea se centra en el estudiante y en garantizar un aprendizaje eficaz y personalizado, acompañándolo en todo momento para que logre sus objetivos. La tecnología y la innovación nos permiten ofrecer un entorno dinámico y motivador, con la flexibilidad que necesita y las herramientas que aseguran la calidad formativa.

El sistema de aprendizaje de la **Universidad Europea Online** se **basa en un aprendizaje experiencial**, con el que aprenderás de una forma fácil y dinámica, a través de **casos prácticos, recursos formativos, participación en debates**, asistencia a **clases virtuales y trabajo individual y colaborativo**, lo que favorece el intercambio de ideas y el enriquecimiento mutuo entre estudiantes.

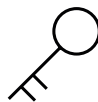


Durante tu proceso de aprendizaje, contarás con varios recursos que te facilitarán el proceso: aprendizaje. clases virtuales, que te permitirán participar y realizar tus propias aportaciones como si estuvieses en una clase presencial, cuyo contenido queda grabado para que puedas acceder a él; claustro formado por expertos que te guiarán y apoyarán durante todo tu aprendizaje, junto con los asistentes de programa y de experiencia al estudiante. Además, contarás con un sistema de evaluación continua, con un seguimiento por parte de los profesores, y un **Campus Virtual** que te permite acceder en todo momento a los materiales.



Evaluación continua

Sistema de evaluación del estudio que permite al estudiante **asimilar los contenidos de forma progresiva y eficaz** según avanza el curso.



Personalización

Centrada en garantizar en todo momento un **aprendizaje eficaz, flexible y adaptado en forma y contenido** a las necesidades del estudiante.



Tecnología e innovación

Campus virtual basado en una plataforma ágil, que **favorece el aprendizaje colaborativo** y las herramientas que aseguran la calidad formativa.



Contenido interactivo

Recursos dinámicos para facilitar la comprensión del contenido y motivar al estudiante a ampliar sus conocimientos: **clases magistrales, seminarios y tutorías semanales virtuales**.



Apoyo docente

3 figuras especializadas en la modalidad online: **claudio docente, asistentes de programa y equipo de experiencia al estudiante**. Su objetivo es apoyar el mejor desarrollo del alumno y resolver todas sus dudas.



Networking

Los estudiantes online tendrán acceso a la **red Alumni, profesores y empresas**. Se incrementa el valor de mercado de los perfiles de los alumnos, creando profesionales altamente atractivos en el mercado laboral.

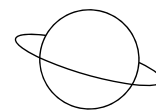
A quién se dirige y salidas profesionales



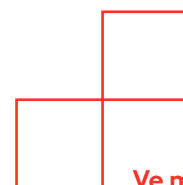
Algunas de las salidas profesionales son las siguientes:

- Consultas de nutrición en centros sanitarios acreditados.
- Empresas de asesoría en materia de alimentación, nutrición y dietética.
- Empresas de elaboración de alimentos.
- Laboratorios de control de calidad de alimentos.
- Servicios de formación para la manipulación de alimentos.
- Centros para la prevención y el tratamiento de los trastornos de la conducta alimentaria.
- Gimnasios y clínicas de estética e imagen personal.
- Supermercados y grandes superficies de alimentación.
- Centros universitarios y de enseñanza secundaria especializada en nutrición humana y dietética.
- Servicios públicos de información al consumidor.
- Administraciones públicas.

Requisitos de acceso



- Obtener la calificación de apto en la Prueba de Acceso a la Universidad, según la legislación vigente.
- Obtener la calificación de apto en las Pruebas de Acceso para mayores de 25 años y mayores de 45 años.
- Se consideran aptos los siguientes perfiles: técnicos superiores, técnicos superiores de artes plásticas y diseño, técnicos deportivos superiores, diplomados, licenciados, ingenieros técnicos, ingenieros, arquitectos o graduados.
- Los estudiantes de bachillerato de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea y de otros países con acuerdos internacionales podrán acceder al grado si cumplen con los requisitos establecidos por la normativa vigente en sus sistemas educativos.
- Los estudiantes de otros países y aquellos sin acuerdos internacionales deben homologar sus estudios y realizar las pruebas de acceso a la universidad según lo establecido en el RD 412/2014.
- Los aspirantes con experiencia laboral relacionada con la enseñanza y sin titulación académica pueden acceder a la universidad si tienen 40 años o más en el año de inicio del curso académico y cumplen con otros requisitos.
- Para cursar menciones en lengua extranjera (inglés) en el tercer año del grado, se debe acreditar un nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.

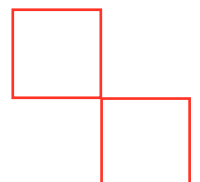


Ve más allá.

Plan de estudios



PRIMER CURSO			Total: 60ECTS
1.	Química Aplicada (6 ECTS)	6.	Fisiología (6 ECTS)
2.	Biología (6 ECTS)	7.	Bioquímica (6 ECTS)
3.	Anatomía Humana (6 ECTS)	8.	Psicología (6 ECTS)
4.	Antropología (6 ECTS)	9.	Bromatología (6 ECTS)
5.	Iniciación al trabajo de laboratorio (3 ECTS)	10.	Estadística (6 ECTS)
		11.	Botánica (3 ECTS)
SEGUNDO CURSO			Total: 60ECTS
1.	Idioma Moderno (6 ECTS)	7.	Tecnología de los alimentos (3 ECTS)
2.	Microbiología (6 ECTS)	8.	Farmacología Aplicada (3 ECTS)
3.	Genética Humana (3 ECTS)	9.	Biología Molecular (6 ECTS)
4.	Nutrición básica I (6 ECTS)	10.	Parasitología (3 ECTS)
5.	Toxicología (6 ECTS)	11.	Fisiopatología (6 ECTS)
6.	Restauración colectiva y social (6 ECTS)	12.	Prácticum I (6 ECTS)



TERCER CURSO		Total: 60ECTS	
1.	Nutrición básica II (6 ECTS)	8.	Higiene y Seguridad Alimentaria. APPCC. (3 ECTS)
2.	Legislación (3 ECTS)	9.	Nutrición Comunitaria (6 ECTS)
3.	Bioética (3 ECTS)	10.	Salud Pública y Epidemiología (6 ECTS)
4.	Nutrición en las etapas de la vida (3 ECTS)	11.	Nutrición Clínica y dietética hospitalaria (6 ECTS)
5.	Dietética (6 ECTS)	12.	Prácticum II (6 ECTS)
6.	Educación Alimentaria (3 ECTS)	13.	Nutrición en el deporte (3 ECTS)
7.	Dietoterapia (6 ECTS)		

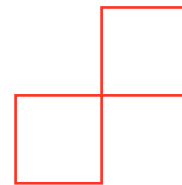
CUARTO CURSO			Total: 60ECTS
1.	Tecnología Culinaria y Cocina (3 ECTS)	7.	Inmunonutrición y Nutrigenómica (6 ECTS)
2.	Habilidades terapéuticas (3 ECTS)	8.	Fisiología del ejercicio y Nutrición (3 ECTS)
3.	Prácticum III (6 ECTS)	9.	Gestión de Establecimientos alimentarios (6 ECTS)
4.	Prácticum IV (3 ECTS)	10.	Técnicas de Investigación y Nutrición basada en la evidencia (12 ECTS)
5.	Trabajo de fin de grado (6 ECTS)		
6.	Fundamentos de Economía (3 ECTS)		

OPTATIVAS

- Inmunonutrición y Nutrigenómica (6 ECTS)
- Fisiología del ejercicio y Nutrición (3 ECTS)
- Gestión de Establecimientos alimentarios (3 ECTS)
- Nutrición y alimentación en trastornos de conducta alimentaria (3 ECTS)
- Endocrinología y nutrición (6 ECTS)
- Alimentación y Nutrición deportiva (6 ECTS)
- Planificación de menús y Técnicas culinarias especiales (6 ECTS)
- Intolerancia y alergias alimentarias (6 ECTS)
- Alimentos destinados a una alimentación especial (6 ECTS)
- Inmunología (6 ECTS)
- Análisis biológico y diagnóstico de laboratorio (6 ECTS)
- Técnicas de Investigación y Nutrición basada en la evidencia (6 ECTS)

[Ver plan de estudio completo](#)

Nuestro modelo educativo



Aprendizaje experiencial:

El estudiante aprende haciendo, sin acción no hay aprendizaje. Llevarás a la práctica los conocimientos aprendidos a través de nuestro campus virtual y de las herramientas online que ponemos a tu disposición.

Aprendizaje autónomo:

El docente fomenta que los estudiantes aprendan por sí mismos. El estudiante se concibe como un agente activo y cooperativo, protagonista de su propio aprendizaje.



Aprendizaje colaborativo:

El estudiante experimenta la sensación de “aprender juntos”, ya que se ve motivado para lograr su propio aprendizaje y acrecentar también los logros de los demás.



Aprendizaje creativo:

El desarrollo de la creatividad y la manifestación de la propia iniciativa hacen percibir el conocimiento como algo abierto que siempre es posible comprender desde otros ángulos.



Proceso de admisión

El proceso de admisión para cursar un postgrado online en la Universidad Europea puede llevarse a cabo **durante todo el año**, si bien la inscripción en cualquiera de nuestros programas está supeditada a la existencia de plazas vacantes.

Para completar el proceso deberás seguir estos sencillos pasos:

1

Documentación: Necesitarás enviar la documentación específica a tu asesor personal.

- Formulario de admisión.
- Copia de tu expediente académico o título universitario.
- Fotocopia de tu DNI.
- Curriculum vitae.
- Certificado oficial de idioma con menos de dos años desde su expedición.

2

Una vez revisada la documentación tu asesor personal se pondrá en contacto contigo.

- Entrevista personal.

3

Reserva de plaza: Formalización de la reserva de plaza a través de nuestros diferentes métodos de pago.

- Domiciliación bancaria.
- Tarjeta de crédito.
- Pago virtual.

iY ya está! Bienvenido a la Universidad Europea Online.

#Vemásallá

Inscríbete





(+34) 918 340 192



Facultad.biomedicasonline@universidadeuropea.es



universidadeuropea.com



in

f

