

**UEMC**Universidad Europea
Miguel de Cervantes

CON LA COMIDA SÍ SE JUEGA...
A CAMBIAR SU SABOR,
ELABORACIÓN, ENVASE,
COMERCIALIZACIÓN... DATE EL
GUSTO Y SABOREA EL ÉXITO.

GRADO EN TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

4 cursos

240 ECTS



PRESENCIAL

SALIDAS PROFESIONALES

- Innovación, desarrollo y calidad de procesos y productos alimentarios y de bebidas.
- Control de seguridad y riesgos alimentarios, nutrición comunitaria y salud pública.
- Gestión de marcas de garantía de calidad, indicaciones geográficas protegidas, denominaciones de origen, etc.
- Comercialización, comunicación y marketing.
- Asesoría legal, científica y técnica.

VALLADOLID
983 00 1000

www.uemc.es

YouTube



- ✓ • FORMACIÓN PRÁCTICA ORIENTADA A LA INDUSTRIA
- ✓ • JORNADAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL Y CATAS
- ✓ • PROFESORES VINCULADOS CON LA REALIDAD PROFESIONAL
- ✓ • PRÁCTICAS EN EMPRESAS



IMPULSAMOS
TU TALENTO
Y CARRERA
PROFESIONAL



ORIENTACIÓN
PROFESIONAL Y
BOLSA DE EMPLEO



CLUB DE
EMPRENDEDORES
UEMC



MOVILIDAD
INTERNACIONAL



INTERNATIONAL
MENTOR
PROGRAM

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO					
1º SEMESTRE		Créditos ECTS	2º SEMESTRE		Créditos ECTS
Empresa		6	Química de alimentos		6
Tecnologías de la información y comunicación (TIC)		6	Matemáticas y estadística en la industria alimentaria		6
Microbiología de alimentos		6	Innovación tecnológica de las industrias alimentarias		6
Materias primas utilizadas en la industria alimentaria		6	Física aplicada a la tecnología alimentaria		6
Biología ambiental y alimentaria		6	Técnicas de comunicación eficaz		6
SEGUNDO CURSO					
1º SEMESTRE		Créditos ECTS	2º SEMESTRE		Créditos ECTS
Marketing alimentario		6	Gastronomía y química culinaria		6
Legislación alimentaria		6	Tecnología e innovación de cereales		6
Tecnología e innovación de carne y pescado		6	Inglés I		6
Tecnología e innovación enológica y de bebidas		6	Aditivos alimentarios		6
Gestión de residuos y subproductos en industria alimentaria		6	Análisis físico-químico de alimentos		6
TERCER CURSO					
1º SEMESTRE		Créditos ECTS	2º SEMESTRE		Créditos ECTS
Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria		6	Trazabilidad alimentaria y alimentos de calidad diferenciada		6
Cálculo de procesos industriales		6	Innovación en técnicas de conservación de alimentos		6
Tecnología e innovación de productos lácteos		6	Seguridad e higiene alimentaria		6
Análisis sensorial y cata		6	Prácticas I		6
Optativas*	Tecnología e innovación de aceites y grasas	6	Optativas*	Análisis de tendencias en mercados alimentarios	6
	Tecnología e innovación hortofrutícola	6		Gestión de proyectos de innovación	6
CUARTO CURSO					
1º SEMESTRE		Créditos ECTS	2º SEMESTRE		Créditos ECTS
Innovación alimentaria		6	Internacionalización de la empresa alimentaria		6
Hostelería y restauración colectiva		6	Biotecnología alimentaria		6
Dietética, nutrición y salud		6	Innovación en técnicas culinarias		6
Prácticas II		6	Trabajo Fin de Grado		6
Optativas*	Diseño de instalaciones alimentarias	6	Optativas*	Innovación empresarial	6
	Inglés II	6		Dirección de la producción en industria alimentaria	6
	Cultura gastronómica	6		Innovación en maquinaria industrial	6

CON EL APOYO DE



**BECAS Y AYUDAS
AL ESTUDIO**



**DOBLE GRADO
POSIBLE CON:**



(*) El alumno debe elegir 24 créditos de optatividad, entre los que la Universidad puede reconocerle según la normativa vigente hasta 6 créditos por su participación en actividades universitarias de carácter cultural, deportivo, de representación estudiantil, de colaboración con departamentos, grupos y proyectos de investigación, solidarias, de cooperación o de naturaleza análoga.

Editado en junio de 2017. El contenido de estos programas podrá sufrir variaciones puntuales en función de los cambios legislativos y de ejecución de los mismos. Asimismo estará supeditado a las necesidades de organización interna.