

Salidas profesionales



- En la sanidad pública y privada: centros de atención primaria, atención especializada en centros hospitalarios, mutuas laborales, centros o gabinetes de dietética y nutrición, profesionales autónomos, etc.
- En el ámbito socio-sanitario: comedores colectivos, servicios de catering, centros educativos, residencias, equipos de promoción y prevención de la salud, restauración, industria alimentaria, etc.
- En la actividad física y el deporte: centros deportivos, gimnasios, escuelas deportivas, clubes, federaciones, centros de entrenamiento personalizado, etc.
- En el ámbito lúdico, de ocio y estético: centros de tratamiento físico-estético.

Becas



- Públicas (Ministerio de Educación y CC.AA.)
- UEMC a la excelencia académica
- UEMC para deportistas
- Bonificaciones Inicia

Solicita tu estudio personalizado e infórmate de todas las ayudas disponibles para el Grado en Nutrición Humana y Dietética escribiéndonos a:

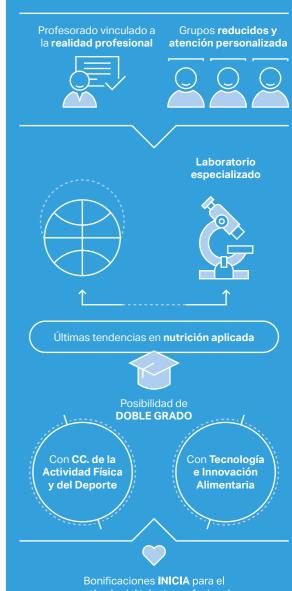
futurosalumnos@uemc.es

- UEMCenpersona
- @UEMC
- ⊚UEMC
- Universidad Europea Miguel de Cervantes UEMC
- in Universidad Europea Miguel de Cervantes

C/ Padre Julio Chevalier, 2 47012 Valladolid

www.uemc.es





Primer curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1°	Anatomía humana	6
	Fisiología I	6
	Química de los alimentos	6
	Inglés	6
	Alimentación y cultura	6
	Fisiología II	6
2º	Bioquímica	6
	Psicología de la nutrición	6
	Tecnologías de la información y comunicación	6
	Política alimentaria	6

Segundo curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Metodología de la investigación	6
	Bromatología	6
	Microbiología de los alimentos	6
	Nutrición I	6
	Fisiopatología	6
2°	Estadística aplicada	6
	Economía y gestión	6
	Nutrición II	6
	Inmunología	6
	Endocrinología	6



Llámanos y ven a nuestra Jornada de Puertas Abiertas, reserva una visita personalizada o pídenos más información:

Tel. 983 00 1000



Tercer curso

Semestre	re Asignatura			
Anuales	Prácticas externas I	12		
1º	Toxicología de los alimentos	6		
	Dietética l	6		
	Farmacología	6		
	Legislación alimentaria	6		
2º	Higiene y seguridad alimentaria	6		
	Educación nutricional	6		
	Restauración colectiva	6		
	Dietética II	6		

Cuarto curso

Semestre	etre Asignatura				
Anuales	Práctica	as externas II	12		
	Diototo	rania	6		
	Dietoterapia		_		
	Nutricio	on y suplementación deportiva	6		
1º		Análisis sensorial y cata	6		
		Nutracéuticos y fitoterapia	6		
	Opt.*	Alimentación y envejecimiento	6		
		Endocrinología en el deporte	6		
		Psiquiatría y nutrición	6		
		Marketing alimentario	6		
	Nutrició	ón comunitaria	6		
	Trabajo	Fin de Grado	6		
		Innovación en técnicas culinarias	6		
2º	0.14	Dietética deportiva	6		
		Cáncer y alimentación	6		
	Opt.*	Inmunología del deporte	6		
		Nutrición en el embarazo y lactancia	6		
		Fisioterapia y nutrición	6		

(*) Optativas: 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 diversas actividades universitarias.

Edición: Octubre de 2018. El contenido de este folleto podrá sufrir variaciones en función de posibles cambios académicos, legislativos y de organización interna de cada curso académico.