

Doble Grado

Tecnología e Innovación Alimentaria

Nutrición

UEMC

Universidad Europea Miguel de Cervantes



Salidas profesionales



Tecnología e Innovación Alimentaria

- Innovación, tecnología, calidad de procesos y productos alimentarios y de bebidas.
- Seguridad alimentaria, hostelería, restauración, nutrición comunitaria y salud pública.
- Comercialización, marketing, asesoría legal, científica y técnica.
- Biotecnología, gastronomía, química culinaria.

Dietista-nutricionista

- En la sanidad pública y privada: atención primaria, especializada, mutuas, etc.
- En el ámbito socio-sanitario: centros educativos, residencias, restauración, industria alimentaria, etc.
- En la actividad física y el deporte: centros deportivos, gimnasios, clubes, 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 sobre todas las ayudas disponibles para este Doble Grado** escribiéndonos a:

futurosalumnos@uemc.es

UEMCenpersona

@UEMC

@UEMC

Universidad Europea Miguel de Cervantes - UEMC

Universidad Europea Miguel de Cervantes

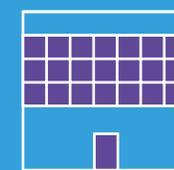
Amplio perfil profesional muy valorado en el sector

Grupos reducidos y atención personalizada



Laboratorios, Gastrolab, Sala de Catas...

Prácticas en empresas



Formación práctica y visitas a empresas



Bonificaciones **INICIA** para el estímulo del talento profesional

C/ Padre Julio Chevalier, 2
47012 Valladolid

www.uemc.es

UEMC

Universidad Europea Miguel de Cervantes

Primer curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Empresa	6
	Biología ambiental y alimentaria	6
	Microbiología de alimentos	6
	Materias primas utilizadas en la industria alimentaria	6
	Anatomía humana	6
	Fisiología I	6
2º	Inglés I	6
	Matemáticas y estadística en la industria alimentaria	6
	Innovación tecnológica de las industrias alimentarias	6
	Física aplicada a la tecnología alimentaria	6
	Técnicas de comunicación eficaz	6
	Fisiología II	6

Segundo curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Gestión de residuos y subproductos en industria alimentaria	6
	Tecnologías de la información y comunicación, TIC	6
	Legislación alimentaria	6
	Química de los alimentos	6
	Fisiopatología	6
	Metodología de la investigación	6
2º	Gastronomía y química culinaria	6
	Aditivos alimentarios	6
	Análisis físico-químico de alimentos	6
	Psicología de la nutrición	6
	Bioquímica	6

Tercer curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria	6
	Cálculo de procesos industriales	6
	Tecnología e innovación de productos lácteos	6
	Tecnología e innovación de carne y pescado	6
	Nutrición I	6
2º	Trazabilidad alimentaria y alimentos de calidad diferenciada	6
	Innovación en técnicas de conservación de alimentos	6
	Seguridad e higiene alimentaria	6
	Tecnología e innovación de cereales	6
	Endocrinología	6
	Nutrición II	6

Para realizar el Plan Académico Específico el alumno ha de cursar las asignaturas optativas que se incluyen en el mismo, aunque para las no especificadas la Universidad puede reconocerle 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.

Cuarto curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Prácticas I	6
	Innovación alimentaria	6
	Marketing alimentario	6
	Tecnología e innovación enológica y de bebidas	6
	Optativa 1: Cultura gastronómica	6
	Toxicología de los alimentos	6
2º	Prácticas II	6
	Internacionalización de la empresa alimentaria	6
	Biotecnología alimentaria	6
	Innovación en técnicas culinarias	6
	Optativa 2	6
	Inmunología	6

Quinto curso

Semestre	Asignatura	ECTS
Anuales	Prácticas externas I	12
1º	Análisis sensorial y cata	6
	Hostelería y restauración colectiva	6
	Optativa 3	6
	Dietética I	6
	Farmacología	6
	Optativa 4	6
2º	Trabajo Fin de Grado	6
	Dietética II	6
	Educación nutricional	6
	Política alimentaria	6

Sexto curso

Semestre	Asignatura	ECTS
Anuales	Prácticas externas II	12
1º	Nutrición y suplementación deportiva	6
	Dietoterapia	6
	Optativa	6
2º	Trabajo Fin de Grado	6

¿Hablamos?

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

Tel. 983 00 1000

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes

