

Grado Tecnología e Innovación Alimentaria

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes



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.

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 Tecnología e Innovación Alimentaria** escribiéndonos a:

futurosalumnos@uemc.es

 UEMCenpersona

 @UEMC

 @UEMC

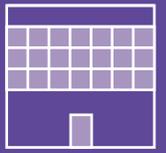
 Universidad Europea Miguel de Cervantes - UEMC

 Universidad Europea Miguel de Cervantes

Grupos reducidos y
atención personalizada



Profesores vinculados con
la **realidad profesional**



Formación práctica
orientada a la **industria**



Laboratorio especializado, análisis sensorial y catas



Posibilidad de
DOBLE GRADO

Con **Nutrición
Humana y
Dietética**



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
	Tecnologías de la información y comunicación (TIC)	6
	Microbiología de alimentos	6
	Materias primas utilizadas en la industria alimentaria	6
	Biología ambiental y alimentaria	6
2º	Química de alimentos	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	

Segundo curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Marketing alimentario	6
	Legislación alimentaria	6
	Tecnología e innovación de carne y pescado	6
	Tecnología e innovación enológica y de bebidas	6
	Gestión de residuos y subproductos en industria alimentaria	6
2º	Gastronomía y química culinaria	6
	Tecnología e innovación de cereales	6
	Inglés I	6
	Aditivos alimentarios	6
Análisis físico-químico de alimentos	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
	Análisis sensorial y cata	6
	Opt.* Tecnología e innovación de aceites y grasas	6
	Opt.* Tecnología e innovación hortofrutícola	6
2º	Trazabilidad alimentaria y alimentos de calidad diferenciada	6
	Innovación en técnicas de conservación de alimentos	6
	Seguridad e higiene alimentaria	6
	Prácticas I	6
	Opt.* Análisis de tendencias en mercados alimentarios	6
	Opt.* Gestión de proyectos de innovación	6

Cuarto curso

Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Innovación alimentaria	6
	Hostelería y restauración colectiva	6
	Dietética, nutrición y salud	6
	Prácticas II	6
	Opt.* Diseño de instalaciones alimentarias	6
	Opt.* Inglés II	6
2º	Opt.* Cultura gastronómica	6
	Internacionalización de la empresa alimentaria	6
	Biotechnología alimentaria	6
	Innovación en técnicas culinarias	6
	Trabajo Fin de Grado	6
	Opt.* Innovación empresarial	6
Opt.* Dirección de la producción en industria alimentaria	6	
	Opt.* Innovación en maquinaria industrial	6

Apoyo institucional y empresarial



(*) 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.



¿Hablamos?

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

Tel. 983 00 1000




Universidad Europea Miguel de Cervantes