

Grado Nutrición



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



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

Completa toda la información y **contacta con nosotros** escaneando este QR



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

C/ Padre Julio Chevalier, 2
47012 Valladolid

www.grados.uemc.es



Profesorado vinculado a la realidad profesional



Grupos reducidos y atención personalizada



Laboratorio especializado



Últimas tendencias en nutrición aplicada



Posibilidad de
DOBLE GRADO

Con CC. de la
Actividad Física
y del Deporte



Bonificaciones INICIA para el
estímulo del talento profesional

Primer curso

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

Tercer curso

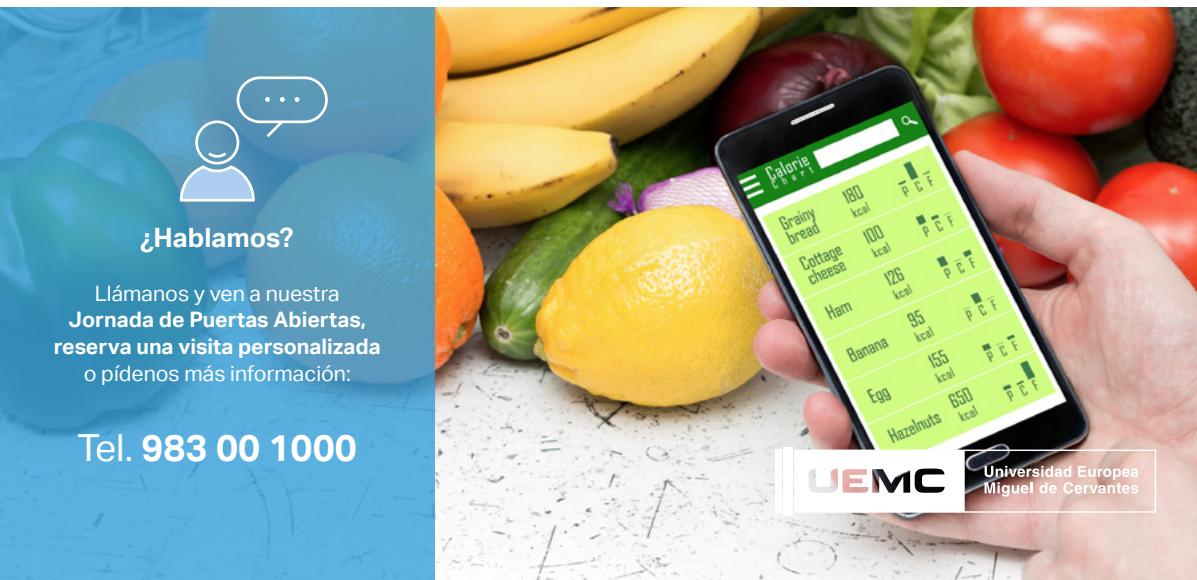
Semestre	Asignatura	ECTS
1º	Educación nutricional	6
	Toxicología de los alimentos	6
	Dietética I	6
	Farmacología	6
	Legislación y política alimentaria	6
2º	Higiene y seguridad alimentaria	6
	Nutrición comunitaria	6
	Restauración colectiva	6
	Dietética II	6
	Nutrición en el deporte	6

Segundo curso

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

Cuarto curso

Semestre	Asignatura	ECTS
Anuales	Prácticas externas I	12
	Prácticas externas II	12
	Trabajo de Fin de Grado	6
1º	Dietoterapia	6
	Alimentación y envejecimiento	6
	Opt.* Endocrinología e inmunología en el deporte	6
	Planificación dietética deportiva y ayudas ergogénicas	6
	Bioética y deontología	6
2º	Cineantropometría y composición corporal	6
	Opt.* Nutrición oncológica	6
	Nutraceuticos y fitoterapia	6



(*) Optativas: El alumno debe elegir 18 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: Noviembre de 2021. El contenido de este folleto podrá sufrir variaciones en función de posibles cambios académicos, legislativos y de organización interna de cada curso académico.