



LICENCIATURA EN PROCESOS ALIMENTARIOS Y **NUTRICIÓN**



TU MEJOR TÚ.

Serás un profesional con una visión multidisciplinar e integradora de la alimentación como fuente de salud. Profundizarás en el papel que tiene el estudio de la ciencia de los alimentos desde su composición química nutricional, manejo, conservación, análisis sensorial hasta la aplicación de tecnología para el desarrollo de nuevos productos, con una visión emprendedora optimizando la gestión de una alimentación más saludable y sostenible.

Contarás con una certificación en entrenamiento y nutrición deportiva para el desarrollo de planes de entrenamiento y estrategias nutricionales en función de la necesidad del deportista.



TU
MEJOR
TÚ.



LICENCIATURAS

PLAN SEMESTRAL

RVOE: 2022-060



LICENCIATURA EN
PROCESOS ALIMENTARIOS Y
NUTRICIÓN

1ºSEM

Proyecto de vida I: Autoconocimiento
Metodología de la investigación

- Herramientas Digitales
- Química orgánica
- Psicología de la alimentación
- Principios de nutrición y dietética

Idioma I

Proyecto fin de semestre

2ºSEM

Proyecto de vida II: Sentido de vida

- Microbiología de los alimentos
- Procesos digestivos y metabolismo
- Valoración Nutricional
- Estadística
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición I

Idioma II

Proyecto fin de semestre

3ºSEM

Proyecto de vida III: Contexto social

- Bioquímica
- Alteraciones Metabólicas
- Tecnología de los alimentos
- Genómica y alimentación
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición II

Idioma III

Proyecto fin de semestre

4ºSEM

Proyecto de vida IV: Plan de vida
Modelos Económicos
Alternativos

- Formulación y conservación de alimentos
- Emprendimiento de negocios
- Alimentación en el ciclo de la vida I
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición III

Idioma IV

Proyecto fin de semestre

5ºSEM

Emprendizaje/Alternancia,
práctica en la empresa I

- Evaluación Sensorial
- Normatividad Alimentaria
- Alimentación en ciclo de la vida II
- Alimentación y deporte
- Estancia Profesional I

Idioma V

Proyecto fin de semestre

6ºSEM

Emprendizaje/Alternancia,
práctica en la empresa II

- Economía y sostenibilidad de los alimentos
- Programas Hospitalarios
- Programas Comunitarios
- Gestión de servicios de la alimentación
- Estancia profesional II

Idioma VI

Proyecto fin de semestre

7ºSEM

Emprendizaje/Alternancia,
práctica en la empresa III

- Desafíos globales de la industria alimentaria
- Ética Profesional
- Innovación y desarrollo de productos
- Estancia Profesional III

Idioma VII

Proyecto fin de semestre

8ºSEM

Proyecto fin de grado



CENED

CERTIFICACIÓN EN ENTRENAMIENTO
Y NUTRICIÓN ENFOCADA EN EL
DEPORTISTA

EJES ACADÉMICOS

- ESTANCIA PROFESIONAL
- CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
- DIETÉTICA Y SERVICIO DE ALIMENTOS
- GESTIÓN EMPRESARIAL Y SOSTENIBILIDAD