CITICAN

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE CANTABRIA

Proyectos de I+D+i Transferencia de conocimiento

Universidad Europea del Atlántico

FUNIBER

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA IBEROAMERICANA

CITICAN
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE CANTABRIA

Proyectos de I+D+i · Transferencia de conocimiento

El Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria (CITICAN) es una fundación que promueve la Universidad Europea del Atlántico (Uneatlantico) y la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER) orientada a proveer servicios de base tecnológica a empresas y organismos de diferentes sectores para **la mejora de su competitividad y eficiencia** a través de una organización dinámica.

Los puntos clave de su actividad son el apoyo de la innovación, la creación de nuevos productos, servicios o modelos de negocio, o el establecimiento de mejoras de procesos. Todo ello en base a actividades desarrolladas en colaboración con investigadores de diferentes disciplinas y guiados por profesionales en proyectos.

El Centro de Investigación y Tecnología Industrial de Cantabria (CITICAN) es el centro tecnológico especializado en servicios I+D+i de apoyo a las empresas.

CITICAN cuenta con personal investigador profesionalizado para proporcionar servicios a medida a las empresas y a la industria alimentaria de Cantabria. Además, posee una infraestructura de primer nivel en sus laboratorios de Bromatología y Tecnología de Alimentos, Técnicas culinarias, Bioquímica y Fisiología, Microbiología, Biología Celular y Molecular y un Centro de Atención Nutricional.

Tanto los laboratorios, como el Centro de Atención Nutricional están dotados de equipamiento especializado que permite ofrecer servicios analíticos específicos del ámbito de la agroalimentación en toda su cadena de valor; analizando desde la producción primaria, el diseño y la elaboración de alimentos y los efectos de éstos sobre la salud humana.

Catálogo de servicios CITICAN

ALCANCE DE LOS PROYECTOS REALIZADOS POR CITICAN

Estas son algunas de las temáticas de proyectos realizados a medida de las necesidades de las empresas. La operativa comienza con una reunión y visita a la empresa para conocer de primera mano las oportunidades y retos.

- **Revalorización de residuos de la industria láctea**
- **Mejora de las propiedades organolépticas y vida útil del producto**
- **Alimentos funcionales**
- **Herramientas digitales / gamificación aplicadas a la nutrición humana y dietética**
- **Identificación y extracción de componentes bioactivos con capacidad antitumoral, antiinflamatoria y antioxidante**

CITICAN ofrece un servicio de Investigación en Industrias Agroalimentarias que tiene como propósito buscar alternativas productivas para favorecer una incorporación de las iniciativas de desarrollo sostenible en las empresas del sector.

Para conseguir este objetivo, analiza los residuos y subproductos que se generan a lo largo de la cadena agroalimentaria y cómo los mismos pueden ser utilizados tanto en la industria agropecuaria como la industria alimentaria, o para transformar dichos residuos y subproductos en nuevas materias primas para otros sectores productivos.

El **Centro de Atención Nutricional** nace para dar forma a las últimas evidencias científicas sobre alimentación y salud, que indican la importancia de la nutrición en todas las etapas de la vida.

Desde este Centro podemos analizar el comportamiento de los alimentos en el cuerpo humano, abordando estas áreas:

- **NUTRICIÓN CLÍNICA**: dietas dirigidas a mejorar y/o tratar distintas enfermedades desde la alimentación.
- **OBESIDAD, SOBREPESO Y DESNUTRICIÓN**: planes alimenticios personalizados sólo con alimentos.
- **NUTRICIÓN DEPORTIVA**: para mejorar el rendimiento y evitar la aparición de fatiga, adaptada a cada persona y disciplina deportiva.
- **NUTRIGENÓMICA**: la nutrición personalizada, mediante un análisis genético, para la disminución de peso, mantenimiento y evitar la aparición de enfermedades metabólicas.
- **TEST DE MICROBIOTA INTESTINAL**.
- **ASESORAMIENTO NUTRICIONAL** a empresas, colegios, asociaciones...
- **CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**: revisión y supervisión del sistema APPCC, realización de fichas técnicas de menús.

La importancia del alimento: industria, innovación, tecnología, nutrición y gastronomía”

El sector agroalimentario tiene en Cantabria un peso importante en el sector primario, considerado estratégico, no solo porque tradicionalmente se hayan elaborado productos derivados de la ganadería (carne, quesos y otros derivados lácteos), la pesca (anchoas y semiconservas), la agricultura o la viticultura (aguardiente de orujo), sino por ser un gran elemento dinamizador de la economía, el empleo y el desarrollo rural, proceso en el que los cambios en los hábitos de consumo demandan un alimento de calidad y una alimentación saludable.

La industria agroalimentaria de Cantabria supone el 22% del PIB industrial y da empleo a más de 6.000 personas –el 20% del total–, siendo, en su mayoría, empresas familiares y de pequeño tamaño.

Conscientes de ello, UNEATLÁNTICO promueve y favorece el desarrollo de este sector desde todas las vertientes:

Formación de profesionales

Desde UNEATLANTICO se apuesta por la formación de profesionales que necesita el sector agroalimentario y es por ello que se ofrece la totalidad de estudios de grado universitario que abarcan toda la cadena de valor del alimento:

- **Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias**
- **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
- **Grado en Nutrición Humana y Dietética**
- **Grado en Gastronomía**

Transferencia a empresas

Para acompañar a la empresa en todos los procesos de investigación, desarrollo de producto y técnicas e innovación a través de laboratorios profesionales.

Prácticas profesionales y estancias en empresa para trabajos fin de grado

Que los alumnos de la Universidad Europea del Atlántico pueden desarrollar en empresas del sector agroalimentario.

CITICAN

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias / 240 ECTS

PRESENTACIÓN DEL GRADO

El grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias tiene una gran salida profesional dada la creciente demanda de ingenieros formados específicamente en este campo. Según datos de 2012 de la FDE *(FoodDrinkEurope)*, el sector agroalimentario es líder de empleo a nivel europeo, representando el 15% de los trabajos y facturando un 6,8% más desde el año 2009. Las industrias agroalimentarias sienten, cada vez más, la necesidad de innovar y diferenciarse de la competencia. Para lograrlo demandan ingenieros especializados en esta rama de conocimiento y capaces de hacer frente a los desafíos de un mercado globalizado y en constante evolución.

El plan de estudios de UNEATLANTICO cuenta con una base de conocimientos de la rama de ciencias e ingeniería que se completa con otras materias focalizadas en las necesidades actuales de la industria agroalimentaria; producción de materias primas, ingeniería y tecnología de los alimentos, y economía, organización y gestión. Además el título de grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias capacita para el ejercicio de la profesión regulada de ingeniero técnico agrícola en su especialización en Industrias Agrarias y Alimentarias.

La Universidad Europea del Atlántico cuenta con unas **modernas instalaciones que incluyen laboratorios técnicos** (Bioquímica y Fisiología, Bromatología y Tecnología de Alimentos, y Tecnología Culinaria) donde el alumno podrá desarrollar ampliamente las competencias prácticas del Grado y realizar proyectos transversales como los que se encontrará posteriormente en el mundo laboral.

SALIDAS PROFESIONALES

Cuando finalice los estudios, el alumno podrá desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- **Gestión y control de los procesos de producción de alimentos:** elaboración de aceites y grasas, procesado de frutas y hortalizas, cereales, productos lácteos, cárnicos, productos de la pesca, conservas, alimentos fermentados, especias, bebidas estimulantes, edulcorantes, nuevos alimentos, etc.
- **Ingeniería y consultoría:** diseño, construcción, montaje, investigación, y desarrollo tecnológico de maquinaria, instalaciones y control de procesos. Modelización y optimización de procesos.
- **Dirección técnica:** de empresas e industrias del sector alimentario, así como técnico de comercialización y marketing.
- **Otros sectores:** empresas de acreditación y certificación, entidades de aplicación y seguimiento de programas de calidad, centros de I+D+i, entidades bancarias, de valoración y seguros, y administración y enseñanza.

DOBLES GRADOS

El alumno matriculado en el grado de Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias tiene la posibilidad de cursar una doble titulación en **Nutrición Humana y Dietética**, **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** o **Ingeniería de Organización Industrial**.

GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

Plan de estudios

CURSO PRIMERO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Química	6	Bioquímica	6
Biología	6	Informática	6
Física	6	Electricidad y Electrónica	6
Expresión Gráfica	6	Microbiología y Parasitología	6
Matemáticas	6	Topografía y Cartografía	6
Total	**30**	**Total**	**30**

CURSO SEGUNDO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Matemática Numérica	6	Inglés II	6
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	6	Hidráulica	6
Bromatología I	6	Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria	6
Electrotecnia, Motores y Máquinas Eléctricas	6	Edafología y Climatología	6
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Estadística	6
Total	**30**	**Total**	**30**

CURSO TERCERO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Producción de Materias Primas Animales	6	Procesado de Alimentos de Origen Animal	6
Producción de Materias Primas Vegetales	6	Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	6
Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	6	Ingeniería de Instalaciones, Equipos y Maquinaria de la Industria Agroalimentaria	6
Tecnología de Industrias Agroalimentarias	6	Resistencia de Materiales	6
Optativa I	6	Optativa II	6
Total	**30**	**Total**	**30**
Inglés III (OP)	6	Inglés IV (OP)	6
Gestión de Riesgos Laborales (OP)	6	Deontología y Legislación Alimentarias (OP)	6
Química y Bioquímica de los Alimentos (OP)	6	Dirección de Sistemas de Información (OP)	6
Fisiología del Cuerpo Humano (OP)	6	Higiene en la Industria Alimentaria (OP)	6
Dirección Estratégica y Competencias Directivas (OP)	6		

CURSO CUARTO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Optimización de la Producción y Valorización de Alimentos	6	Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos	6
Prácticas Externas I	6	Prácticas Externas II	6
Construcciones Agroindustriales	6	Trabajo de Fin de Grado	12
Proyectos y Evaluación del Impacto Ambiental	6	Optativa II	6
Optativa I	6	**Total**	**30**
Total	**30**		
Diseño e Innovación en Alimentación (OP)	6	Bromatología II (OP)	6
Tecnología Energética (OP)	6	Economía de la Empresa y Emprendedores (OP)	6
Análisis Sensorial de los Alimentos (OP)	6	Responsabilidad Social Corporativa (OP)	6
Nutrición (OP)	6	Coaching (OP)	6
		Ingeniería Química (OP)	6
Ingeniería de Calidad (OP)	6	Envasado y Vida Útil de los Alimentos Comerciales (OP)	6
		Tecnología Medioambiental (OP)	6

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos / 240 ECTS

PRESENTACIÓN DEL GRADO

El plan de estudios del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en UNEATLANTICO ofrece una formación actual y de calidad en todos los ámbitos profesionales en que puede desenvolverse el tecnólogo de alimentos, haciendo especial hincapié en las **materias relacionadas con la seguridad alimentaria y su gestión, el procesado y la innovación en el campo del diseño de alimentos**.

Los avances tecnológicos y los nuevos descubrimientos científicos, en el ámbito de la nutrición y la tecnología alimentaria, han generado una gran demanda de profesionales formados en esta rama de conocimiento. Así, los egresados podrán ejercer su profesión en el primer sector industrial nacional: la Industria Española de Alimentación y Bebidas. Dicho sector cerró el año 2012 con unas ventas netas por valor de 86.298 millones de euros, una cifra que representa el 7,6% del PIB del país.

La Facultad de Ciencias de la Salud cuenta con unas modernas instalaciones que permiten al alumno desarrollar ampliamente las competencias prácticas del tecnólogo de alimentos. Estas instalaciones incluyen un laboratorio de Bioquímica y Fisiología, uno de Bromatología y Tecnología de los Alimentos y, finalmente, otro de Tecnología Culinaria y Gastronomía.

SALIDAS PROFESIONALES

Este Grado ofrece conocimientos para desarrollarse profesionalmente en las siguientes áreas:

- Análisis de alimentos
- Gestión y control de calidad de procesos de la industria alimentaria, así como aprovechamiento de subproductos y gestión de residuos
- Desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios
- Comercialización, comunicación y marketing alimentario
- Procesado de alimentos
- Asesoramiento legal, científico y técnico, tanto a nivel público como privado
- Docencia e investigación
- Consultorías y desarrollo de otras actividades en calidad de profesional liberal

DOBLES GRADOS

El alumno matriculado en el grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene la posibilidad de cursar una doble titulación en **Nutrición Humana y Dietética, Gastronomía** o en **Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias**.

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Plan de estudios

CURSO PRIMERO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Química	6	Química Orgánica	6
Biología Celular y Molecular	6	Bioquímica	6
Matemáticas	6	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6
Física	6	Estadística	6
Fisiología del Cuerpo Humano	6	Microbiología y Parasitología de los Alimentos	6
Total	**30**	**Total**	**30**

CURSO SEGUNDO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Fundamentos de Ingeniería Química	6	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	6
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria	6
Bromatología I	6	Bromatología II	6
Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	Inglés Aplicado a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6
Nutrición	6	Deontología y Legislación Alimentaria	6
Total	**30**	**Total**	**30**

CURSO TERCERO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Tecnología de los Alimentos	6
Producción de Materias Primas Vegetales	6	Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	6
Producción de Materias Primas Animales	6	Procesado de Alimentos de Origen Animal	6
Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad	6	Higiene en la Industria Alimentaria	6
Optativa I	6	Optativa II	6
Total	**30**	**Total**	**30**
Inglés Avanzado Aplicado a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos I (OP)	6	Inglés Avanzado Aplicado a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos II (OP)	6
Gestión de Riesgos Laborales (OP)	6	Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y *Catering* (OP)	6
Restauración Colectiva (OP)	6	Fisiología del Cuerpo Humano II (OP)	6
Alergias e Intolerancias Alimentaria (OP)	6	Ingeniería de Instalaciones, Equipos y Maquinaria de la Industria Agroalimentaria (OP)	6

CURSO CUARTO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	**CRÉDITOS**	**ASIGNATURA**	**CRÉDITOS**
Diseño e Innovación en Alimentación	6	Envasado y Vida Útil de los Alimentos Comerciales	6
Gestión de Proyectos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	6	Prácticas Externas	12
Biotecnología Alimentaria	6		
Optimización de la Producción y Valorización de Alimentos	6	Trabajo de Fin de Grado	6
Optativa III	6	Optativa IV	6
Total	**30**	**Total**	**30**
Intensificación en el Sector Cárnico y el Pescado y Ovoproductos (OP)	6	Dietética Aplicada (OP)	6
Gestión y Control de Calidad de Procesos y Productos (OP)	6	Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria (OP)	6
Nutrición y Dietética (OP)	6		
Intensificación en Análisis Sensorial de los Alimentos (OP)	6	Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos (OP)	6
Dirección Estratégica y Competencias Directivas (OP)	6	*Coaching* (OP)	6
Intensificación en el Sector Lácteo (OP)	6	Intensificación en el Sector del Aceite y Productos Derivados del Cereal (OP)	6

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Grado en Nutrición Humana y Dietética / 240 ECTS

PRESENTACIÓN DEL GRADO

La creciente evidencia científica existente que relaciona el tipo de alimentación y la salud hace necesarios a profesionales adecuadamente formados en Nutrición Humana y Dietética que intervengan sobre la salud de las personas.

El plan de estudios en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea del Atlántico ofrece una formación actual de calidad y aplicada a todos los ámbitos profesionales en que puede desenvolverse el dietista-nutricionista, permitiendo, además, una gran especialización de los alumnos gracias a la oferta de optativas disponibles.

La Facultad de Ciencias de la Salud cuenta con unas modernas instalaciones que permiten al alumno desarrollar ampliamente las competencias prácticas del Grado, incluyendo **laboratorios técnicos** (Bioquímica y Fisiología, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, y Tecnología Culinaria y Gastronomía) y un **Centro de Atención Nutricional** donde el alumno podrá ejercitar sus habilidades en consulta en un entorno totalmente real y tomar, así, un primer contacto con pacientes antes de sus prácticas externas.

SALIDAS PROFESIONALES

El Dietista-Nutricionista puede desarrollar su actividad laboral en los siguientes ámbitos:

- **Clínico y atención primaria:** actúa sobre la alimentación de personas individuales o grupos de personas sanas o enfermas (en este caso después del diagnóstico médico), teniendo en cuenta tanto las necesidades fisiológicas y/o patológicas, como las preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y/o culturales.
- **Comunitario o de salud pública:** actúa sobre colectivos específicos de la población, con el objetivo de llevar a cabo medidas de prevención y promoción de la salud.
- **Restauración colectiva:** gestiona y organiza el servicio de alimentación, velando por la calidad y la salubridad de los alimentos que se sirven. Se encarga de la formación continua del personal, así como de la planificación de menús y valoración del equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.
- **Industria:** participa en el desarrollo de nuevos productos alimentarios y procesos de producción, en el marketing social relacionado con la alimentación, en el asesoramiento legal científico y técnico de empresas a diferentes niveles.
- **Docencia:** actúa como formador en centros públicos y privados en los que se imparten conocimientos sobre alimentación, nutrición y salud.
- **Investigación:** participa en equipos multidisciplinares de investigación y desarrollo, especialmente en aquellos centrados en el área de la alimentación, la nutrición y la salud.

DOBLES GRADOS

El alumno matriculado en el grado de Nutrición Humana y Dietética tiene la posibilidad de cursar una doble titulación en **Ciencias de la Actividad Física y del Deporte**, **Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias** o **Gastronomía**.

GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Plan de estudios

CURSO PRIMERO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS
Química General y Análisis Químico	6	Química Orgánica	6
Biología Celular y Molecular	6	Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario	6
Anatomía Humana	6	Microbiología y Parasitología	6
Bioestadística	6	Bioquímica	6
Fisiología del Cuerpo Humano I	6	Fisiología del Cuerpo Humano II	6
Total	**30**	**Total**	**30**

CURSO SEGUNDO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS
Nutrición y Metabolismo	6	Valoración del Estado Nutricional y la Composición Corporal	6
Nutrición y Dietética	6	Dietética Aplicada	6
Bromatología I	6	Bromatología II	6
Fisiopatología y Farmacología I	6	Fisiopatología y Farmacología II	6
Técnicas Culinarias y Gastronomía	6	Salud Pública	6
Total	**30**	**Total**	**30**

CURSO TERCERO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS
Higiene y Seguridad Alimentaria	6	Epidemiología y Nutrición Comunitaria	6
Restauración Colectiva	6	Deontología y Legislación Alimentaria	6
Dietoterapia I	6	Dietoterapia II	6
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Prácticas Externas I	6
Optativa I	6	Optativa II	6
Total	**30**	**Total**	**30**
Producción de Materias Primas Animales (OP)	6	Higiene en la Industria Alimentaria (OP)	6
Nutrición y Deporte (OP)	6	Ayudas Ergogénicas (OP)	6
Intolerancias y Alergias Alimentarias (OP)	6	Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y *Catering* (OP)	6
Psicología de la Motivación (OP)	6	Inglés II (OP)	6
Inglés I (OP)	6		

CURSO CUARTO

SEMESTRE 1		SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS	ASIGNATURA	CRÉDITOS
Métodos y Técnicas de Investigación en Nutrición	6	Prácticas Externas II	24
Nutrición Artificial	6		
Educación y *Coaching* Nutricional	6		
Prescripción Dietética	6		
Optativa III	6	Trabajo Final de Grado	6
Total	**30**	**Total**	**30**
Diseño e Innovación en Alimentación (OP)	6		
Promoción y Prescripción de Actividad Física para la Salud (OP)	6		
Análisis Sensorial de los Alimentos (OP)	6		
Resolución de Conflictos y Mediación (OP)	6		
Alimentos Funcionales (OP)	6		

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Grado en Gastronomía
240 ECTS

PRESENTACIÓN DEL GRADO

La gastronomía, en su vertiente más moderna, científica y tecnológica, demanda nuevos profesionales con una base científica qué puedan liderar la evolución del sector y el diseño de nuevos servicios y productos gastronómicos ya sea en restauración o en industrias alimentarias.

El plan de estudios en Gastronomía de la Universidad Europea del Atlántico ofrece una formación actual de calidad aplicada a todos los ámbitos profesionales en que se podrá desenvolver el futuro graduado, permitiendo su especialización gracias a la oferta de optativas disponibles.

La Facultad de Ciencias de la Salud cuenta con unas modernas instalaciones que permiten al alumno desarrollar ampliamente las competencias prácticas del Grado. Estas instalaciones incluyen los laboratorios de Bioquímica y Fisiología, de Bromatología y Tecnología de los Alimentos, la sala de Preparaciones y finalmente el laboratorio de Ciencias Gastronómicas.

SALIDAS PROFESIONALES

El ámbito de la gastronomía ofrece un gran abanico de salidas profesionales en todos los sectores relacionados como restauración colectiva, comercial, hoteles, industria alimentaria:

- Jefe de cocina
- Gerente en servicios de restauración
- Director de Producción en industrias alimentarias
- Técnico en I+D+i en servicios de restauración o industrias alimentarias
- Consultor Gastronómico
- Director de Eventos Gastronómicos
- Formador en el campo de las ciencias gastronómicas

DOBLES GRADOS

El alumno matriculado en el grado de Gastronomía tiene la posibilidad de cursar una doble titulación en **Nutrición Humana y Dietética** o en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos**.

GRADO EN GASTRONOMÍA
Plan de estudios

CURSO PRIMERO

SEMESTRE 1	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Físico-Química Alimentaria	6
Biología Celular y Molecular	6
Contabilidad	6
Técnicas Culinarias I	6
Fisiología del Cuerpo Humano	6
Total	**30**

SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Microbiología y Parasitología Alimentarias	6
Control y Gestión de Costes	6
Tecnologías de la Información y la Comunicación Aplicadas a la Gastronomía	6
Técnicas Culinarias II	6
Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía	6
Total	**30**

CURSO SEGUNDO

SEMESTRE 1	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Higiene y Seguridad Alimentaria	6
Dirección Comercial	6
Bromatología	6
Inglés Aplicado a la Gastronomía I	6
Repostería y Panificación	6
Total	**30**

SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Inglés Aplicado a la Gastronomía II	6
Estadística	6
Deontología y Legislación Española	6
Gastronomía Española	6
Sumillería y Gestión de Bodegas	6
Total	**30**

CURSO TERCERO

SEMESTRE 1	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Gastronomía Cántabra	6
Restauración Colectiva	6
Calidad y Gestión de la Empresa Alimentaria	6
Producción de Materias Primas Animales	6
Producción de Materias Primas Vegetales	6
Total	**30**

SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Gastronomía Internacional	6
Tecnología de Alimentos, Equipos e Instalaciones en Restauración	6
Emprendimiento y Gastronomía	6
Prácticas Externas I	6
Optativa I	6
Total	**30**
Fisiología del Cuerpo Humano II (OP)	6
Inglés Avanzado Aplicado a la Gastronomía (OP)	6
Bioquímica (OP)	6
Recursos Humanos (OP)	6

CURSO CUARTO

SEMESTRE 1	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Proyectos en Gastronomía	6
Análisis Sensorial de los Alimentos	6
Prácticas Externas II	6
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía	6
Optativa II	6
Total	**30**
Diseño e Innovación en Alimentación (OP)	6
Dirección Estratégica y Competencias Directivas (OP)	6
Intolerancias y Alergias Alimentarias (OP)	6
Resolución de Conflictos y Mediación (OP)	6

SEMESTRE 2	
ASIGNATURA	CRÉDITOS
Prácticas Externas III	18
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering	6
Trabajo Final de Grado	6
Total	**30**

Centro Empresa Universidad

CEMU
Centro Empresa Universidad

Prácticas externas

El **Centro Empresa Universidad (CEMU)** de **UNEATLANTICO** tiene como objetivos facilitar a los alumnos la búsqueda de prácticas profesionales y fomentar la inserción en el mundo laboral. Para conseguir estos fines se ha creado una gran red de colaboración con empresas del sector de la alimentación que trabajan coordinadamente con la Universidad.

Todos los grados cuentan con prácticas externas curriculares (horas obligatorias al ser una asignatura más dentro del plan de estudios) y con la posibilidad de renovar a su finalización la continuidad del estudiante en la empresa como **prácticas extracurriculares**. Los estudiantes pueden desarrollar hasta **750 horas de prácticas externas por curso académico**.

La empresa puede acordar directamente con el estudiante tanto la fecha de inicio como el horario a realizar, así como las tareas en función de las competencias del grado.

Además, se puede desarrollar el Proyecto Fin de Grado (TFG) en la propia empresa en la que se han realizado las prácticas, y desarrollar un proyecto específico TFG de investigación, sobre el tema que acuerden entre empresa y estudiante. De esta forma, la empresa tiene una oportunidad para abordar un estudio de investigación concreto sobre un área de interés.

OFICINAS DE REPRESENTACIÓN:

EUROPA

España · Paseo García Faria Nº 29. 08005, Barcelona
Tel. 902 114 799 - funiber@funiber.org

Italia · Via Primo Maggio, 156 - 60131, Ancona - Italia
Tel. (39) 071 998 0281 - info.italia@funiber.org

Portugal · Rua Padre Américo, nº 11B - 1º Dto 1600-584 Carnide - Lisboa
Tel. (351) 211 212 155 - portugal@funiber.org

AMÉRICA

Argentina · Bulnes 1142 - Piso 4. C1176ABV,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel. (54-11) 4000 1150 - argentina@uneatlantico.es

Bolivia · Zona Norte, Calle Majo Nro. 58
Av. Alemania entre 2do y 3er Anillo - Zona Norte
Tel./Fax. (591-3) 3398527 - bolivia@uneatlantico.es

Brasil · Rua Vento Sul, 126. Campeche
Florianópolis/SC - Brasil - CEP: 88063-070
Fone/Fax: 55 (48) 3239 0000 - brasil@uneatlantico.es

Chile · Arzobispo Larraín Gandarillas, 70 ex.260
Comuna: Providencia. CP. 7500955 Santiago de Chile
Tel. (56-2) 2928 9700 - chile@uneatlantico.es

Colombia · Calle 40 Nº 26 A - 08 Bogotá
PBX. (571) 285 35 33 - colombia@uneatlantico.es

Costa Rica · Barrio Escalante. 200 mt al este de
la Rotonda del Farolito. Avenida 13, calle 35
PBX: (506) 2280-4522 - costarica@uneatlantico.es

Ecuador · Cdla. Kennedy Norte. Jerónimo Avilés y
Miguel H. Alcívar. Mz. 405, Solar 13. Guayaquil, Ecuador
Tel. (593 - 4) 2682721 - ecuador@uneatlantico.es

El Salvador · 87 Avenida Norte y Calle El Mirador #730
(atrás de Hotel Crowne Plaza) Colonia Escalón. San Salvador
Tel. (503) 2246 0173 / (503) 2246 0176 - elsalvador@uneatlantico.es

Guatemala · Avenida las Americas 8-42 zona 13, Nivel 11,
Edificio Américas 10, Oficina 1101. Guatemala, Ciudad
Tel. (502) 2204 3222 - guatemala@uneatlantico.es

Honduras · Centro Morazán, Torre 2, Piso 14,
Local 21407. Tegucigalpa, Honduras
Tel. (504) 2202 8960 / (504) 2270 7273 - honduras@uneatlantico.es

México · Wisconsin nº 38 Colonia Ampliación Nápoles
Benito Juárez. C.P 03810 - Ciudad de México
L/C: 01800 11 20 243 / Tel. (01 55) 5340 8370 - mexico@uneatlantico.es

Nicaragua · Colonial Los Robles, esquina opuesta del Registro
Central del Consejo Supremo Electoral, casa nº 63.
Tel. (505) 2270 5252 / (505) 2277 3729 - nicaragua@uneatlantico.es

Panamá · Fundación Ciudad del Saber, Clayton, Ancón, Calle Evelio Lara
Edificio N° 140-B. Apartado 0819-11767. Panamá, República de Panamá
Tel. (507) 315 0696 - panama@uneatlantico.es

Paraguay · Avda. Aviadores del Chaco 2050 - World Trade Center. Torre 4,
piso 7, oficina C. Asunción Paraguay, CP 1749 / Tel: 595 (021) 2386014
Celular: 0983 333 517 - 0971 555 774 - paraguay@uneatlantico.es

Perú · Calle Chimu Cápac Nº 163, Urb. Los Rosales Surco - Lima 33
Tel. (511) 448 0200 / 01 449 8000 - peru@uneatlantico.es

Puerto Rico · Carr. 658 Km 1.3 Bo. Arenalejos Sector Palaches Arecibo,
PR 00613. P.O. Box 1304, Arecibo, PR 00613-1304
Tel. 1 787 878 2121 - puertorico@uneatlantico.es

República Dominicana · Ave. 27 de Febrero, Esquina
Seminario No.272, 4to. Piso. Ensanche La Julia. Santo Domingo
Tel. (809) 540 4720 - republica.dominicana@uneatlantico.es

Uruguay · Cnel. Brandzen 1956 - Oficina 901
Edificio Cosmos. 11200 Montevideo
Tel. (00598) 2409 4962 - uruguay@uneatlantico.es

Venezuela · Av. 17 de Diciembre, Centro Comercial Virgen
del Valle, local 11 y 12. Ciudad Bolivar. Edo. Bolívar
Tel. 0285 6317310 / 0414 8744102 - venezuela@uneatlantico.es

USA · 460 Park Avenue South, 12th Floor, New York, NY 10016
Tel. (1) 866-877-9857 - usa@uneatlantico.es

ÁFRICA

Angola · Rua Ndunduma nº 83/87. Bairro Sambizanga, Luanda
Tel.: 244 - 924 84 33 44 / 994 84 33 44 - info.angola@funiber.org

Camerún · Mballa II, Carrefour Jamot B.P. 8147 Yaoundé
Tel. (237) 243 673 015 / (237) 679 274 228 - camerun@funiber.org

Gabón · Av. des Grandes Écoles, 450.Boîte Postale 9785. Libreville Gabón
Tel.: +24104348968 - gabon@funiber.org

Mozambique · Av. Cahora Bassa, nº 98 - Sommerschield - Maputo
Tel. 00 (258) 2332 4024 - info.mozambique@funiber.org

Senegal · Sicap Liberte 1, 1050, derriere Casino Bourguiba - Dakar
Tel. 221 338643870 - senegal@funiber.org

ASIA

China · Room 1407, No. 488 South Wuning Road,
Jing'an District, Shanghai, 200042 PR. China
Tel. (0086) 021 – 51182497 - china@funiber.org

CITICAN
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
INDUSTRIAL DE CANTABRIA

PARQUE CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO DE CANTABRIA
c/Isabel Torres, 21 - 39011 Santander · España

Más información:

Tel.: +34 942 948 045

contacto@citican.org

www.citican.org