



**UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®**

Nutrición y Técnicas Alimentarias



Certificación Internacional como
Bachelor in Nutrition.

Certificado otorgado por:



Nutrición y Técnicas Alimentarias

(5 años | 10 semestres académicos)

La carrera de **Nutrición & Técnicas Alimentarias**, forma nutricionistas con una sólida base en los campos de la salud, la ciencia de los alimentos y las técnicas culinarias, para una alimentación saludable.

Nuestros egresados tendrán una visión integral buscando soluciones a la problemática alimentaria nutricional de nuestro país.

Además tendrán la capacidad de liderazgo, administración y gestión de proyectos alimentarios con una visión globalizada y un fuerte compromiso social.

C

Malla Curricular

1 Ciclo

Lengua I
Matemática I
Química I
Biología
Gestión del conocimiento
Ciencia de los alimentos
Taller de primeros auxilios e inyectables
Actividades de autodesarrollo I
Inglés I

2 Ciclo

Lengua II
Matemática II
Química II
Francés técnico
Microbiología I
Buenas prácticas de manufactura
Psicología
Actividades de autodesarrollo II
Inglés II

3 Ciclo

Anatomía y fisiología humana
Realidad nacional y política alimentaria
Bioquímica I
Estadística I
Psicología aplicada a la dieta
Composición de los alimentos
Actividades de autodesarrollo III
Introducción a la cocina
Inglés III

4 Ciclo

Análisis de alimentos
Microbiología II
Parasitología
Bioquímica II
Procesamiento de alimentos I
Física general
Actividades de autodesarrollo IV

5 Ciclo

Nutrición y dietética I
Procesamiento de los alimentos II
Fisicoquímica de los alimentos
Evaluación sensorial de los alimentos
Planificación sanitaria
Epidemiología
Tecnología de alimentos
Electivo

6 Ciclo

Nutrición y dietética II
Administración y gestión de servicios de salud
Introducción a la pastelería
Metodología de la investigación
Control de calidad de alimentos
Nutrición y responsabilidad social
Nutrigenoma y biotecnología
Electivo

7 Ciclo

Nutrición y salud pública
Evaluación nutricional de alimentos
Farmacología y nutrición
Planeamiento y servicios de alimentos
Cocinando en cantidad
Procesos de educación en salud, alimentación y nutrición.
Nutrición y dietética III
Electivo

8 Ciclo

Dietoterapia
Nutrición, deporte y estética
Nutrición e inmunidad
Alimentos naturales y transgénicos
Farmacognosia, nutracéutica y fitoterapia
Nutrición comunitaria
Formulación de proyectos en nutrición y técnicas alimentarias
Deontología profesional
Electivo

9 Ciclo

Prácticas pre profesionales supervisadas I
Terapia nutricional y antienviejecimiento
Alimentación naturista
Investigación en nutrición y técnicas alimentarias I
Electivo

10 Ciclo

Prácticas pre profesionales supervisadas II
Investigación en nutrición y técnicas alimentarias I
Consultorio nutricional
Electivo

ELECTIVOS



- Creatividad empresarial
- Ecología
- Refrigeración y conservación de alimentos
- Administración general
- Tecnología de productos cárnicos
- Tecnología de productos lácteos
- Ofimática
- Ciencias sociales
- Relaciones públicas
- Sistema agroalimentario del Perú
- Fundamentos de Marketing



Campo laboral

Consultorios particulares, organizaciones internacionales de cooperación y desarrollo alimentario.

Clubes deportivos, gimnasios, hoteles, restaurantes y afines.

Institutos de salud especializados, hospitales, clínicas entre otros.

Entidades a cargo de programas nacionales de alimentación, salud pública.

Especialista en políticas de programas alimentarios y educación profesional.

Empresas de catering, industria alimentaria y farmacéutica.

Información importante

Grado Académico

Bachiller en Nutrición y Técnicas Alimentarias

Título Profesional

Licenciado en Nutrición y Técnicas Alimentarias

*Con la finalidad de cumplir con nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

ulcb.edu.pe

informes@ulcb.edu.pe

+511 617 83 10 |

Av. Salaverry 3180 Magdalena del Mar, Lima - Perú