



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

► Formando profesionales con propósito

nutrition

NUTRICIÓN

y Dietética

Salt 0.2g 3%	Fiber 1g 5%	Monounsats 3g 20%	Sodium 10g 25%	Sugar 5g 7%	Calories 500
Salt 0.2g 3%	Fiber 1g 5%	Saturated 3g 20%	Sodium 10g 25%	Sugar 5g 7%	Calories 500
Salt 0.2g 3%	Fiber 1g 5%	Saturated 3g 20%	Sodium 10g 25%	Sugar 5g 7%	Calories 500

¿Por qué Nutrición y Dietética en la ULCB?

Nuestra carrera se enfoca en contribuir a mejorar la calidad de vida basándose en la prevención y tratamiento de la salud a través de una formación sólida en el conocimiento de los alimentos abordando las áreas de nutrición clínica, pública, dietética, deportiva y gestión; teniendo como ventaja competitiva la excelencia de la plana docente e infraestructura adecuada.

Grados, Título y Certificación

- Bachiller en Nutrición y Dietética
- Licenciado/a en Nutrición y Dietética
- Bachelor in Nutrition

Perfil de Ingreso

Si tienes interés y motivación por el bienestar social, asumes la importancia de una vida saludable, motivado por el efecto de la alimentación sobre la salud de las personas; es importante que te guste el estudio de las ciencias de la alimentación y nutrición para el servicio de la sociedad

Perfil de Egreso

Al finalizar la carrera de Nutrición y Técnicas alimentarias estarás capacitado para evaluar, diagnosticar, proponer e intervenir a personas sanas y enfermas de todos los grupos etáreos; así como realizar proyectos de intervención nutricional y de seguridad alimentaria basados en la evidencia científica que contribuyan a la prevención de enfermedades y mejorar los hábitos alimentarios



¿Por qué estudiar con nosotros

¡DESTACA DEL RESTO!



ESPECIALIZACIONES DURANTE LA CARRERA

Logra capacidades profesionales y especialízate mientras sigues estudiando tu carrera en la universidad.

Cursos Generales

Cursos Electivos

Malla curricular

Primer ciclo

- Comprensión y Producción del Lenguaje
- Matemáticas Superiores
- Química General
- Biología General
- Introducción a los Estudios Universitarios
- Introducción a las Ciencias de los Alimentos

Segundo ciclo

- Estrategias de Comunicación Integral
- Estadística General
- Química Orgánica
- Cálculo Dietético
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Anatomía

Tercer ciclo

- Fundamentos de la Administración
- Composición de los Alimentos
- Psicología de la Nutrición
- Fisiología Humana
- Nutrición en Etapas de la Vida
- Electivo

Cuarto ciclo

- Búsqueda y Redacción de Información Científica
- Farmacología Aplicada a la Nutrición
- Microbiología de los Alimentos
- Bioquímica
- Procesamiento de los Alimentos
- Nutrición Materno Infantil

Quinto ciclo

- Evaluación del Estado Nutricional
- Responsabilidad Social
- Bioquímica de la Nutrición
- Función y Metabolismo de Nutrientes
- Técnica Dietética
- Nutrigenético y Nutrigenómica
- Electivo

Sexto ciclo

- Dietética
- Seguridad Alimentaria
- Fisiopatología de la Nutrición
- Inmunonutrición
- Gestión de Servicios Alimentación Colectiva
- Electivo

Séptimo ciclo

- Dietoterapia del Adulto
- Educación en Salud y Nutrición
- Aseguramiento y Control de la Calidad de Alimentaria
- Metodología de la Investigación
- Ética Profesional
- Legislación Alimentaria
- Nutrición Comunitaria y Políticas Públicas en Alimentación
- Electivo

Octavo ciclo

- Dietoterapia del Niño
- Nutrición en Actividad Física y Deporte
- Epidemiología y Salud Pública
- Investigación de Mercados
- Soporte Nutricional
- Métodos Estadísticos y Diseños Experimentales

Noveno ciclo

- Investigación I
- Entrenamiento Externo en Nutrición y Técnicas Alimentarias I

Décimo ciclo

- Investigación II
- Entrenamiento Externo en Nutrición y Técnicas Alimentarias II
- Electivo

Electivos

Diploma en Tecnología de los Alimentos

- Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Tecnología de la Carne y el Pescado
- Tecnología de Productos Lácteos
- Tecnología de Ovoproductos
- Tecnología de las Fermentaciones Alimentarias

Diploma en gastronomía

- Gestión de Alimentos y Bebidas
- Cocina Vegana y Vegetariana
- Pastelería Saludable
- Gastronomía Hospitalaria

Electivos transitorios (curso cancelatorio)

- Taller de Primeros Auxilios e Inyectables

Única sede universitaria de la Red Educativa **Le Cordon Bleu Internacional.**

Enfoque en la investigación aplicada

Carreras enfocadas en la gestión sostenible y responsabilidad social

Malla curricular especializada



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 y salud pública.
- Especialista en políticas de programas alimentarios y educación profesional.
- Empresas de catering, industria alimentaria y farmacéutica.

MODALIDADES DE ADMISIÓN



Ingreso Directo

Dirigido a quienes:

- Pertenecen a otra institución superior educativa*
- Pertenecen al tercio superior en el colegio
- Tengan el grado de bachiller
- Deportista calificado por el IPD

(*) Aplican condiciones



Ingreso Regular

Dirigido a quienes han culminado el colegio y no cuentan con estudios superiores.

La evaluación consta de 2 etapas:

- Test de Aptitud Académica
- Entrevista personal



¡Premiamos tu dedicación!

¿Pertenece al tercio superior en la secundaria?

Si es así, obtendrás un

25% de descuento

%

(511) 617 8310

 www.ulcb.edu.pe

 Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar



Universidad Le Cordon Bleu