



**NUTRICIÓN**

**y Técnicas Alimentarias**

# ¿Por qué Nutrición y Técnicas Alimentarias 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 Técnicas Alimentarias
- Licenciado/a en Nutrición y Técnicas Alimentarias
- 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!

¿Perteneceste al tercio superior en la secundaria?

Si es así, obtendrás un

%

**25% de descuento**

 (511) 617 8310

 [www.ulcb.edu.pe](http://www.ulcb.edu.pe)

 Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar



Universidad Le Cordon Bleu