

## ¿Dónde podrás trabajar al egresar de este Programa Universitario?

- Entidades hospitalarias públicas y privadas y Centros de atención primaria.
- Entidades públicas como Municipalidades, y ONG, etc.
- Empresas relacionadas al sector alimentación.
- Gestión de servicios de restauración colectiva (universidades, institutos, colegios, etc.).
- Federaciones y clubs deportivos, comités olímpicos, gimnasios y centros de alto rendimiento deportivo.
- Investigación y docencia.
- Consultoría privada.

# MODALIDADES DE ADMISIÓN

1

### Admisión por ingreso directo:

Si cumples con alguno de los siguientes requisitos, podrás ser admitido por ingreso directo sin rendir la evaluación académica:

- Excelencia académica\*.
- Haber obtenido el grado de Bachiller.
- Ser deportista calificado por el Instituto Peruano del Deporte (IPD).
- Traslado Externo/Interno.
- Tener alguna discapacidad (CONADIS).
- Ser beneficiario de PRONABEC.

(\*) Consulta las condiciones específicas.

2

### Admisión por evaluación académica

Dirigido a egresados de secundaria tanto en el Perú como en el extranjero.



**NUTRICIÓN**  
y Dietética

# Nuestro Propósito

Formar profesionales éticos, creativos, solidarios y socialmente responsables que buscan elevar la calidad de vida y bienestar de la comunidad, a través de la promoción de la alimentación saludable. Además de trabajar en sinergia, buscando soluciones a problemas actuales alrededor de la educación alimentaria y nutricional, para el desarrollo y evolución de la sociedad.

## Grado y Título Profesional

- Bachiller en Nutrición y Dietética
- Licenciado en Nutrición y Dietética

A nombre de la Nación (Universidad licenciada por SUNEDU)

## Diploma Internacional

- Bachelor in Nutrition

Otorgado por la Fondation Le Cordon Bleu

## Perfil de Ingresante



## Perfil de Egresado

- Diseñarás e implementarás planes nutricionales para brindar atención nutricional a personas sanas, en riesgo o enfermos a nivel individual y colectivo, favoreciendo sobre el proceso de recuperación nutricional.
- Promoverás cambios en el comportamiento individual y colectivo, que contribuyen al mejoramiento de la salud, fomentando adecuados hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.
- Gestionarás las políticas públicas de desarrollo en alimentación, nutrición y seguridad alimentaria.
- Elaborarás investigaciones alimentario nutricional, logrando aportes al desarrollo del sector alimentario basados en la evidencia, analizando la realidad nutricional del país y promoviendo la inclusión social.

## 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  
Electivo

### Quinto ciclo

Evaluación del Estado Nutricional  
Responsabilidad Social  
Bioquímica de la Nutrición  
Función y Metabolismo de Nutrientes  
Técnica Dietética  
Nutrigenética 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

### 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 I  
Electivo

### Décimo ciclo

Investigación II  
Entrenamiento Externo II

### 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

¿Por qué estudiar con nosotros?



Única sede universitaria de la RedEducativa Le Cordon Bleu Internacional

Doble certificación: Grado de Bachiller + Diploma Internacional

Malla Curricular especializada e interdisciplinaria

Enfoque en la investigación aplicada