

¿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

Seminario de Investigación
Entrenamiento Externo I
Electivo

Décimo ciclo

Trabajo de Investigación
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