

MODALIDADES DE ADMISIÓN

Modalidad extraordinaria

- Ingreso por entrevista personal
- Primeros puestos en el colegio
- Tercio superior en el colegio
- Deportista calificado IPD



Accede al descuento del 30% sobre la pensión asignada durante el 1er. ciclo, con la posibilidad de renovar en los ciclos posteriores, sujeto a los requisitos vigentes.

Modalidad ordinaria

- Ingreso por entrevista personal y examen de conocimientos
- Alumnos de 4to. y 5to. de secundaria
- Personas sin estudios superiores previos



*Para iniciar tus estudios en la universidad debes haber concluido satisfactoriamente la secundaria completa.

Modalidad traslado externo

- Ingreso por entrevista personal
- Traslados de otras universidades e institutos*
- Traslados de universidades no licenciadas*



*Pregunta por los convenios con institutos y convalidación preferencial según Plan Corporativo para universidades no licenciadas.



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

NUTRICIÓN

y Técnicas Alimentarias

997 835 023

(511) 617 8310
anexos 8376/8378

Av. Salaverry 3180,
Magdalena del Mar

www.ulcb.edu.pe



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Nutrición y Técnicas Alimentarias

La carrera de Nutrición y Técnicas Alimentarias de la Universidad Le Cordon Bleu contribuye a mejorar los estilos de vida de una forma saludable, mejorando los hábitos alimenticios, desarrollando conocimientos en prevención, intervención y tratamiento nutricional.

La variedad de nuestros cursos garantiza una adecuada formación profesional para un correcto abordaje nutricional y conocimientos sobre la diversidad, seguridad y calidad de los alimentos.

GRADOS Y TÍTULOS

- Bachiller a Nombre de la Nación
- Título a Nombre de la Nación

Perfil del Egresado



de nuestros egresados trabaja ejerciendo su profesión.



¿Por qué estudiar con nosotros?

¡DESTACA DEL RESTO!



Reconocido con los créditos académicos europeos.

Podrás convalidar tu carrera en el extranjero, especialmente en los más de 25 países donde hay una sede Le Cordon Bleu.



Malla curricular

- Gestión de Servicios
- Investigación
- Clínica
- Salud Pública
- Cursos Generales
- Cursos Electivos

Primer ciclo

- Comprensión y Producción del Lenguaje
- Matemáticas Superiores
- Química General
- Biología General
- Introducción a los Estudios Universitarios
- Actividades de Autodesarrollo

Segundo ciclo

- Estrategias de Comunicación Integral
- Estadística General
- Química Orgánica
- Anatomía y Fisiología Humana I
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Introducción a la Nutrición

Tercer ciclo

- Anatomía y Fisiología Humana II
- Bioquímica
- Función y Metabolismo de Macro y Micronutrientes
- Antropología Aplicada
- Realidad Nacional
- Electivo 1

Cuarto ciclo

- Búsqueda y Redacción de Información Científica
- Fisiopatología de la Nutrición
- Bioquímica de la Nutrición
- Nutrición en Etapas de la Vida
- Química de los Alimentos
- Procesamiento de Alimentos I

Quinto ciclo

- Evaluación del Estado Nutricional
- Procesamiento de Alimentos II
- Microbiología de los Alimentos
- Nutrición Materno Infantil
- Técnica Dietética
- Psicología de la Nutrición
- Electivo 2

Sexto ciclo

- Dietética
- Farmacología Aplicada a la Nutrición
- Tecnología de los Alimentos
- Epidemiología
- Administración y Marketing de Negocios en Nutrición
- Responsabilidad Social
- Electivo 3

Séptimo ciclo

- Dietoterapia del Adulto
- Educación en Salud y Nutrición
- Aseguramiento y Control de la Calidad de Alimentaria
- Metodología de la Investigación
- Ética Profesional
- Inglés
- Electivo 4

Octavo ciclo

- Dietoterapia del Niño
- Nutrición en Actividad Física y Deporte
- Gestión de Servicios Alimentación Colectiva
- Nutrición y Salud Pública
- Soporte Nutricional
- Métodos Estadísticos y Diseños Experimentales

Encuentra tu #propósito

Noveno ciclo

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

Décimo ciclo

- Investigación en Nutrición y Técnicas Alimentarias I
- Entrenamiento Externo en Nutrición y Técnicas Alimentarias II
- Electivo 5

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

Diploma en ciencias de los alimentos

- Tecnología de las Fermentaciones Alimentarias
- Biotecnología Alimentaria
- Análisis Instrumental de Alimentos
- Evaluación Sensorial de los Alimentos

Diploma de la gastronomía saludable

- Alimentos Funcionales
- Cocina Vegana y Vegetariana
- Pastelería Saludable
- Gastronomía Hospitalaria

Electivos transitorios (curso cancelatorio)

- Taller de Primeros Auxilios e Inyectables



ESPECIALIZACIONES DURANTE LA CARRERA

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

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

Más de 10 años formando profesionales en gastronomía, ciencias de los alimentos, hotelería, turismo y gestión empresarial con compromiso hacia el desarrollo de soluciones sostenibles y responsables para los diversos desafíos que atraviesa nuestro país en el ámbito social y cultural.

