

TRANSFORMA TU FUTURO

NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

SECRETOS DE LA GENTE SANA



UNIVERSIDAD

La Salle, cuenta con más de trescientos años dedicada a atender las necesidades de la sociedad; por medio de la formación integral, esto es, promueve la calidad académica, la formación humana y espiritual; es un agente de cambio social y es reconocida por la calidad académica de sus egresados; competentes, innovadores, creativos, con valores y con un amplio espíritu de servicio.

La Universidad La Salle aspira a ser una fuerza viva, capaz de contribuir a la orientación de nuestra sociedad, romper barreras y trascender por medio de sus alumnos y colaboradores, y así, como comunidad; ser Lasallistas sin Fronteras.

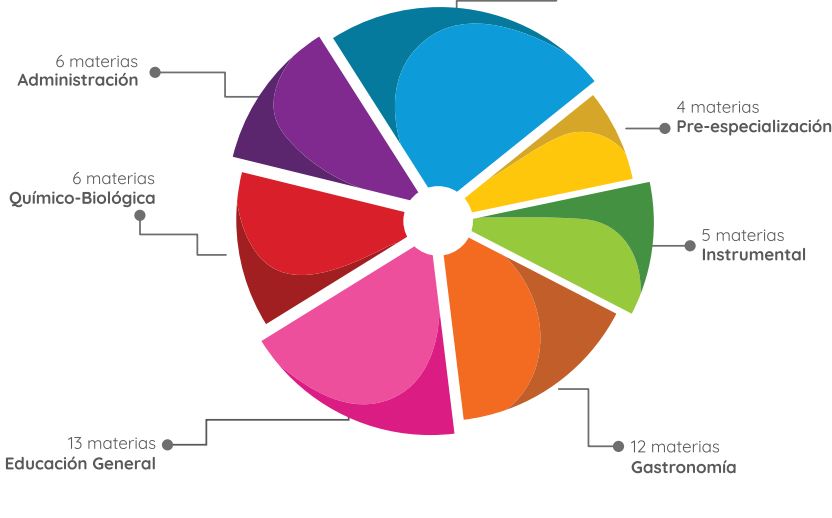
Con un solo espíritu y un solo corazón creer en un sueño: y con fe y esperanza cumplir nuestra misión lasallista.

LICENCIATURA

“La Licenciatura en Nutrición y Gastronomía está dirigida a jóvenes interesados en brindar atención y orientación nutricional a individuos y comunidades. El profesional en Nutrición y Gastronomía es capaz de diseñar, implementar, ejecutar y supervisar programas enfocados a mejorar la calidad de vida a través de una alimentación correcta, adecuada a las condiciones individuales o colectivas, cuidando cualidades gastronómicas y aspectos socioculturales.”



Áreas de Conocimiento



PLAN DE ESTUDIOS

1°	2°	3°	4°
Procesos y Expresión del Pensamiento	Creatividad y Comunicación	La Persona y su Interacción con los Otros	Lengua Extranjera I
Introducción a la Alimentación y la Nutrición	Fisiología	Fisiopatología	Diálogo Intercultural
Anatomía	Nutrición Básica	Nutrición Humana en la Salud y el Ejercicio Físico	Nutrición Humana en la Enfermedad y Dietoterapia
Bases Culinarias	Cálculo Dietético	Nutrición Materno Infantil	Evaluación Nutricia I
Química	Técnicas Culinarias	Costos e Insumos en Alimentación	Bromatología
Socioeconomía y Política en México	Bioquímica	Bioquímica Metabólica	Gastronomía e Idiosincrasia Mexicana
Estadística Básica	Sanidad Ambiental	Microbiología de Alimentos	Farmacología
	Bioestadística	Metodología de la Investigación en Salud	

5°	6°	7°	8°	9°
Lengua Extranjera II	Optativa Electiva I	Emprendedores y Sustentabilidad	T. de Empleo, Autoempleo y Act. Empresarial	T. de Proyecto Profesional Ocupacional
Fe y Desarrollo Espiritual	Práctica de Nutrición Clínica I	Valores y Ética Profesional	Obligatoria Electiva II	Nutrigenómica y Nutrigenética
Síndrome Metabólico	Programas de Nutrición Comunitaria	Práctica de Nutrición Clínica II	Psicología de la Nutrición	Nutrición y Gastronomía Aplicada a Serv. de Alimentación
Educación en Nutrición y Salud	Diseño Alimentario	Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición	Taller de Planeación Estratégica en Salud	Seminario de Investigación II
Evaluación Nutricia II	Gastronomía Saludable	Servicio de Catering y Banquetes Saludables	Seminario de Investigación I	Materia 3 de Profundización
Tecnología de Alimentos	Calidad y Productividad	Gastronomía Clínica	Materia 1 de Profundización	Materia 4 de Profundización
Gastronomía Internacional y Mexicana	Mercadotecnia para la Salud	Innovación y Desarrollo de Conceptos en Alimentos y Bebidas	Materia 2 de Profundización	
Administración				

■ Área de Profesionalización ■ Humanidades ■ Idiomas ■ Emprendimiento ■ Preespecialización



Contáctanos.
Orientación y Promoción Educativa
promocion@lasallescancun.edu.mx
Tel. (998) 886 22 01
ext. 113, 251, 252, 235
☎ (998) 143 07 12
Horarios de Atención
9:00 a 18:00 hrs.
Carretera Cancún-Playa del Carmen, km. 11.5 Mza. 1, 06140, lote 1, SM 299, 77560 Cancún, Quintana Roo, México.



lasallescancun.edu.mx

Licenciatura en NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA, incorporada a la Secretaría de Educación Pública (SEP) según Acuerdo de Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) Número: DECRETO PRESIDENCIAL PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 29 DE MAYO DE 1987 de fecha 17 DE DICIEMBRE DE 2010, con clave 2017 del plan de estudios más reciente en modalidad ESCOLARIZADA.