

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.

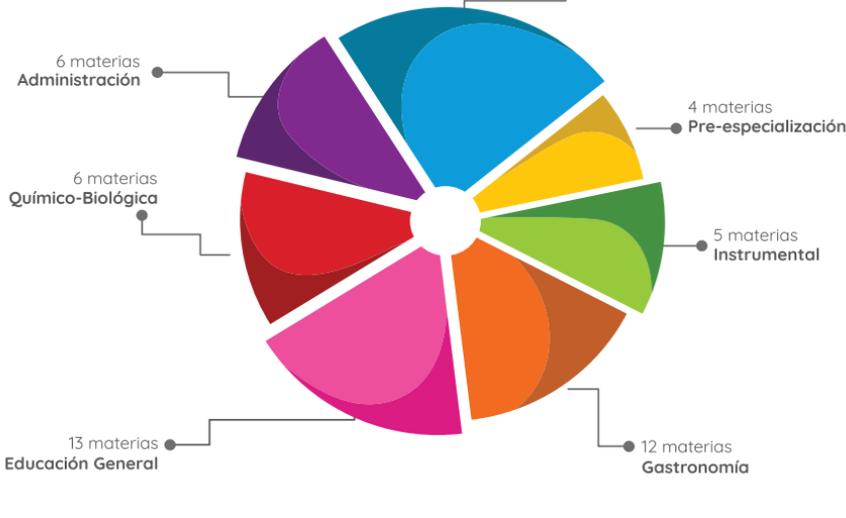
Con un solo espíritu y un solo corazón creer en un sueño; y con fe y esperanza cumplir nuestra misión lasallista.

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.