



Elige ser el mejor profesional











¿QUÉ PODRÁS HACER?

- Analizarás y resolverás los problemas nutricionales del individuo y la población.
- Desarrollarás acciones de prevención, promoción y educación para la salud.
- > Gestionarás con eficiencia centros o espacios con áreas de nutrición y salud.
- > Formularás y ejecutarás planes y programas de alimentación y salud.



¿DÓNDE LO PODRÁS HACER?

- > Hospitales, clínicas o centros de salud.
- Consultorías nutricionales privadas.
- > Industrias alimentarias, empresas agrícolas, laboratorios farmacéuticos y sistemas de control de calidad de alimentos.
- > Empresas privadas de sectores alimenticios y servicios de alimentación.
- > Instituciones deportivas, gimnasios y centros de alto rendimiento.
- Investigación y docencia.
- > Programas sociales, ONG y fundaciones nacionales e internacionales.

PLAN DE ESTUDIOS

CICLO I 21 cred.

- Actividades I
- Antropología religiosa
- Biología
- > Conceptos matemáticos
- Inglés I
- Lengua: comunicación escrita académica
- › Química orgánica e inorgánica



CICLO II 24 cred.

- Anatomía
- › Bioquímica general
- Inglés II
- Redacción académica
- Teología I
- Lengua nativa I
- > Electivo I



CICLO III 22 cred.

- Bioquímica y propiedades de los alimentos
- Bromatología y análisis de los alimentos
- Estadística aplicada
- Ingles III
- Fisiología
- Microbiología de los alimentos
- Teología II



CICLO IV 21 cred.

- > Evaluación del estado nutricional de la gestante,
- niño y adolescente
- > Ingles IV
- Fisiopatología de la nutrición
- > Higiene y calidad de los alimentos
- Interacción fármaco- nutriente
- Nutrición y metabolismo de los macronutrientes
- > Epidemiología



CICLO V 23 cred.

- > Dosificación de alimentos y procesos gastronómicos
- > Economía, gestión y seguridad alimentaria
- > Ingles V
- Ética, deontología y bioética
- Evaluación del estado nutricional del adulto y del adulto mayor
- Metodología de la investigación
- Nutrición y metabolismo de los micronutrientes



CICLO VI 21 cred.

- Dietética general
- Estrategias de prevención y promoción de la salud
- > Ingles VI
- Gastronomía I
- > Seminario de investigación I
- > Técnicas de formulación dietética
- Tecnología de los alimentos



CICLO VII 22 cred.

- > Educación y rehabilitación Alimentaria nutricional
- > Fisiología y nutrición en el deporte
- Fisiopatología y dietoterapía del niño y el adolescente
- Gastronomía II
- Inglés VII
- Nutrición pública
- Lengua nativa II



CICLO VIII 26 cred.

- Administración en servicios de alimentación, nutrición y gastronomía
- Fisiopatología y dietoterapía del adulto
- Intervención nutricional comunitaria
- > Seminario de investigación II
- Soporte nutricional: nutrición enteral y parenteral
- › Electivo II
- > Inglés VIII



CICLO IX 23 cred.

Internado IInglés IX



CICLO X 25 cred.

- > Internado II
- > Inglés X
- Curso de trabajo de investigación - Taller de Sustentación de Tesis*

TÍTULOS PROFESIONALES







* Las mallas curriculares pueden estar sujetas a cambios.



LA UCSS EN EL PERÚ



FILIAL: MORROPÓN, CHULUCANAS

994 619 831

⊠ informeschulucanas@ucss.edu.pe

www.ucss.edu.pe



CONVENIOS INTERNACIONALES















































Miembros desde el año 2019.