

Licenciatura en  
**NUTRICION Y**  
CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS



**CESSA**<sup>®</sup>  
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel



**CESSA**



## Si buscas:

- Aplicar la ciencia de la nutrición en el desarrollo de tu práctica profesional.
- Analizar las necesidades nutrimentales de un individuo para ofrecer una alternativa culinaria innovadora.
- Tener una ventaja competitiva única al poder planear y ejecutar menús y dietas especiales.

## Acepta el reto y conviértete en:

- Un Licenciado en Nutrición con formación sólida capaz de enfrentar los retos de salud en nuestra población.
- Experto en salud alimenticia y bienestar.
- Emprendedor capaz de integrar la nutrición y la gastronomía.

## Este futuro te espera:

- La alimentación es uno de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), según la agenda de desarrollo de la ONU para el siglo XXI.
- Las enfermedades relacionadas con hábitos alimentarios inadecuados continúan creciendo en todo el mundo.
- Según la OMS, una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de algunas enfermedades crónicas no transmisibles.
- En México, hay sólo 18 mil egresados de carreras del área de Nutrición para atender a más del 75% de la población nacional que padecen alteraciones metabólicas relacionadas con una mala nutrición.

# MATERIAS SEGÚN ÁREA DE CONOCIMIENTO

## NUTRICIÓN

Nutrición en el Ciclo de la Vida I  
Nutrición en el Ciclo de la Vida II  
Bases de la Nutrición  
Evaluación del Estado de Nutrición  
Patología I  
Patología II  
Dietoterapia I  
Dietoterapia II  
Educación en Nutrición  
Trastornos de la Conducta Alimentaria  
Obesidad y Síndrome Metabólico  
Planeación de Menús  
Fisiología de la Nutrición  
Psicología en el Ciclo de la Vida

## CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Química Orgánica  
Química de los Alimentos  
Biología Celular  
Bioquímica General  
Microbiología  
Bioquímica Metabólica  
Toxicología de los Alimentos  
Tecnología de los Alimentos  
Sanidad y Legislación de Alimentos  
Gestión de Calidad\*\*

## HUMANIDADES

Expresión Oral y Escrita  
Ética y Responsabilidad Social  
Metodología de la Investigación  
Seminario de Investigación Aplicada  
Proyecto de Vida\*\*

## GASTRONOMÍA

Preparación de Alimentos  
Alimentos Perecederos y No Perecederos\*\*  
Cocina Profesional\*\*  
Cocina Fría\*\*  
Cocina Mexicana\*\*  
Panadería y Pastelería Profesional\*\*  
Panadería y Pastelería de Cuidados Especiales\*\*  
Preparación de Alimentos para Cuidados Especiales

## SALUD

Epidemiología  
Cultura y Alimentación  
Fisiología de la Actividad Física  
Salud Pública  
Anatomía y Fisiología  
Políticas Públicas  
Teoría y Técnica de la Entrevista

## ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Habilidades Gerenciales\*\*  
Desarrollo Emprendedor\*\*  
Razonamiento Matemático  
Estadística  
Administración de Empresas de Servicios  
Administración de Servicios de Alimentos  
Control y Costos de Alimentos

## ESTANCIA PROFESIONAL

Prácticas Profesionales en Servicios de Alimentos  
Estancia Profesional en Nutrición Clínica

\*\*Materias CESSA

## OPTATIVAS

DE LAS CUALES PUEDES ELIGIR UN ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN | A ELEGIR 3

Alimentación Enteral y Parenteral  
Alimentación Industrial  
Interacción y Fármacos - Nutrimientos  
Nutrigenómica y Nutrigenética  
Alimentos Funcionales

PORQUE TUS SUEÑOS  
TAMBIÉN SE PREPARAN®

