



CESSA
universidad

campus sur | san ángel

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

Bachelor in Nutrition and Food Science

El licenciado en **Nutrición y Ciencias de los Alimentos** es un experto en alimentación que tiene la capacidad de vincular la nutrición y la gastronomía clínica, con habilidades de producción culinaria, así como con procesos industriales de alimentos y ciencias aplicadas como la microbiología y la tecnología de alimentos.

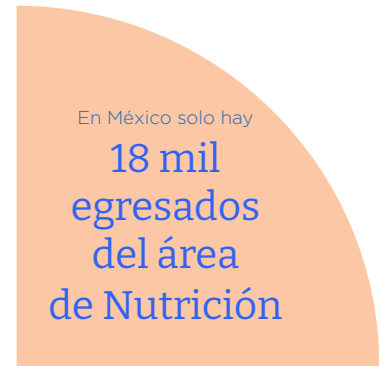
Bachelor in Nutrition and Food Science

CESSA Universidad La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

Desde 1976, en CESSA hemos sido pioneros en la creación de propuestas educativas y soluciones profesionales para formar directivos, empresarios y emprendedores altamente competitivos alrededor de los sectores con mayor potencial de crecimiento a nivel global: Gastronomía, Nutrición, Ciencias de los Alimentos, Hotelería, Hospitalidad, Turismo, Viajes, Relaciones Públicas, Eventos y Restaurantes.

En CESSA innovamos al implementar el primer programa en alimentación que une a la Gastronomía con las Ciencias de los Alimentos. Y, hoy en día, aumentamos nuestra especialización al integrar el primer programa de Nutrición en el país que incluye a la Gastronomía Clínica, una fusión que ha demostrado su importancia al buscar soluciones para darle salud y bienestar a la sociedad.

Esto es CESSA, un semillero de líderes que contribuyen, generación tras generación, a crear un futuro mejor para todos.



¿Sabes qué es la Nutrición y las Ciencias de los Alimentos?

En un mundo donde apremian los problemas derivados de una mala nutrición y en donde el cáncer, la obesidad y la diabetes están en constante crecimiento, el nutriólogo CESSA es una persona preparada para el desarrollo de menús y la creación de productos que se adecuan a las necesidades de salud de cada persona; todo ello, sin perder de vista los factores que nos hacen disfrutar de cada comida.

¿Te imaginas el potencial profesional al estudiar esta licenciatura?

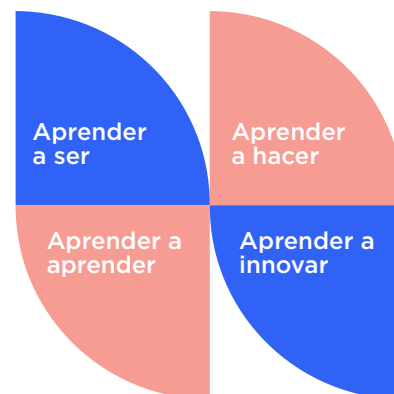
Estas son las áreas en las que los nutriólogos

CESSA se pueden desarrollar:

- Consultorios especializados
- Área de nutrición en clínicas y servicios hospitalarios
- Servicios de alimentación institucional, comedores ejecutivos y escolares
- Empresas de desarrollo de alimentos y bebidas
- Organismos de asistencia social, ONG y fundaciones
- Residencias para adultos mayores
- Investigación y docencia

Modelo Educativo

Nuestro Modelo Educativo combina la teoría y la práctica en todo momento. En donde los líderes de la industria de la salud y la alimentación y docentes CESSA te podrán guiar a través de escenarios reales que suceden hoy en día para formar mejores líderes que se destaquen tanto en el ámbito de la salud, como en la industria alimentaria, la cual tiene una gran demanda a nivel mundial.



16.9% de los mexicanos son diabéticos

Fuente: Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico

75% de los mexicanos

padecen alteraciones metabólicas relacionadas con una mala nutrición

Fuente: Organización Mundial de la Salud

México es el:
5.º país con más sobrepeso y obesidad en el mundo

1er país en obesidad infantil

Fuente: Organización Mundial de la Salud

Plan de Estudios

Primer semestre

- Química Orgánica
- Bases de la Nutrición
- Razonamiento Matemático
- Anatomía y Fisiología
- Cultura y Alimentación
- Sanidad y Legislación de los Alimentos
- Expresión Oral y Escrita

Cuarto semestre

- Bioquímica General
- Cocina Fría**
- Fisiología de la Actividad Física
- Nutrición en el Ciclo de Vida II
- Salud Pública
- Microbiología
- Planeación de Menús

Séptimo semestre

- Dietoterapia II
- Panadería y Pastelería de Cuidados Especiales**
- Metodología de la Investigación
- Trastornos de la Conducta Alimentaria
- Obesidad y Síndrome Metabólico
- Habilidades Gerenciales**
- Optativa I

Segundo semestre

- Química de los Alimentos
- Preparación de Alimentos
- Estadística
- Evaluación del Estado de Nutrición
- Psicología en el Ciclo de Vida
- Proyecto de Vida**
- Alimentos Perecederos y No Perecederos**

Quinto semestre

- Bioquímica Metabólica
- Cocina Mexicana**
- Tecnología de los Alimentos
- Patología I
- Control de Costos de Alimentos
- Administración de Servicios de Alimentos
- Teoría y Técnica de la Entrevista

Octavo semestre

- Desarrollo Emprendedor**
- Preparación de Alimentos para Cuidados Especiales
- Seminario de Investigación Aplicada
- Optativa II
- Optativa III

Tercer semestre

- Biología Celular
- Cocina Profesional**
- Fisiología de la Nutrición
- Nutrición en el Ciclo de Vida I
- Epidemiología
- Toxicología de los Alimentos
- Administración de Empresas de Servicios

Sexto semestre

- Dietoterapia I
- Panadería y Pastelería Profesional**
- Ética y Responsabilidad Social
- Patología II
- Políticas Públicas
- Educación en Nutrición
- Gestión de Calidad**
- Prácticas Profesionales en Servicios de Alimentos

Noveno semestre

- Estancia Profesional en Nutrición Clínica

Optativa

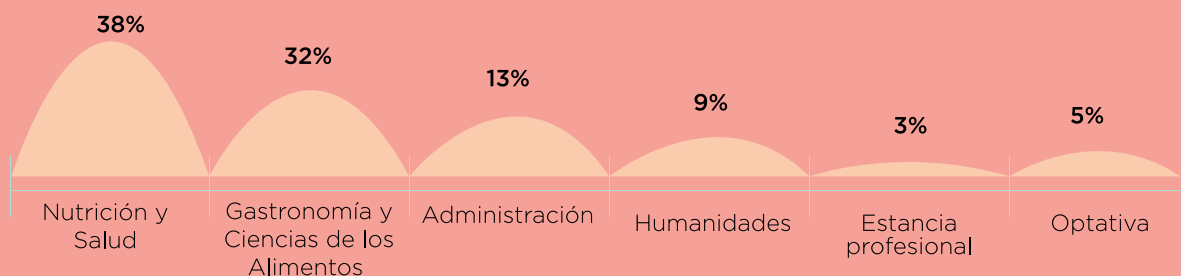
3 a elegir.

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

**Materias CESSA

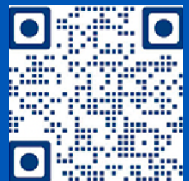
Licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos

Plan ideal de 9 semestres. Modalidad Escolarizada | Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel | **RVOE SEP No. 20230772 de fecha 7 de marzo de 2023.**





› Campus Sur | San Ángel
sanangel@cessa.edu.mx
+52 (55) 8503 8800



cessa.edu.mx

