CESSA universidad
Campus Sur | San Ángel

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

La Escuela de Negocios de la Industria 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, procesos industrializados de alimentos y también con ciencias aplicadas, como microbiología y tecnología de alimentos.

Bachelor in Nutrition and Food Science

CESSA Universidad
La Escuela de Negocios de la Industria 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 en 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 la gastronomía con las ciencias de los alimentos para aumentar nuestra especialización al integrar el primer programa de nutrición en el país que incluye gastronomía clínica, una fusión que ha demostrado su importancia en la búsqueda de soluciones para darle salud y bienestar a la sociedad.

En México solo hay
18 mil egresados del área de nutrición.

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

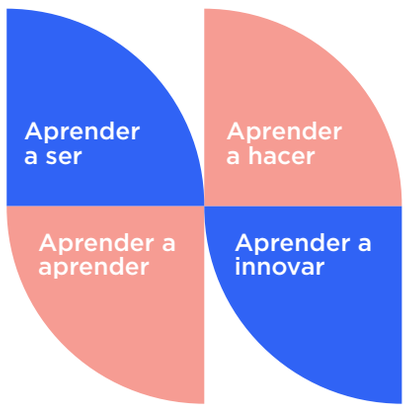
¿Sabes qué son la Nutrición y las Ciencias de los Alimentos?
En un mundo donde apremian los problemas derivados de una mala nutrición y en donde el cáncer, la obesidad y la diabetes están en constante crecimiento, el nutriólogo CESSA es una persona preparada para el desarrollo de menús y la creación de productos que se adecuan a las necesidades de salud de cada persona; 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 donde 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. Los líderes de la industria de la salud y la alimentación y docentes CESSA te podrán guiar a través de escenarios actuales reales para formarte como uno de los mejores líderes tanto en el ámbito de la salud como en la industria alimentaría, 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. ° país con más sobrepeso y obesidad en el mundo, y el **1. °** 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

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**

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

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

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

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

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

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

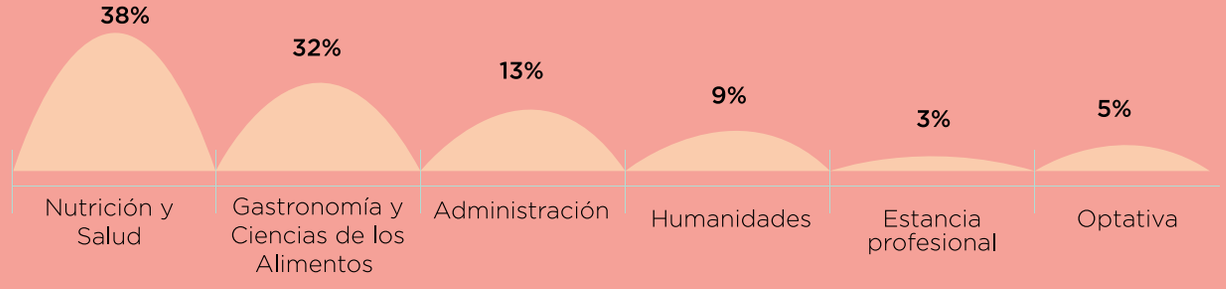
Noveno semestre
- Estancia Profesional en Nutrición Clínica

Optativas

Optativas I, II y III
- 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**



FIMPES · SEP Secretaría de Educación Pública · CANIRAC · AMR Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. desde 1948 · SKÅL International Connecting Tourism Globally · Asociación de Hoteles de la Ciudad de México

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

cessa.edu.mx