



CONTENIDO Perfil del alumno Malla curricular Testimonios

exígete, innova



LA NUTRICIÓN ES UN FACTOR CLAVE PARA EL DESARROLLO JUSTO E INTEGRAL DE NUESTRO PAÍS. NECESITA PROFESIONALES COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR Y LA CALIDAD DE VIDA. ¿ASUMES EL RETO?

> EN LA UPC FORMAMOS PROFESIONALES COMPROMETIDOS CON LA NUTRICIÓN POR SER FUNDAMENTAL PARA EL BIENESTAR INDIVIDUAL Y SOCIAL

Por ello, gracias a su sólida base científica y a su alto compromiso social, se desenvuelven con eficiencia en cualquiera de las áreas de la especialidad: Nutrición Clínica, Nutrición Pública o Ciencias de los Alimentos.

Para garantizar aplicación eficaz de los conocimientos, contamos con prácticas constantes en hospitales y en distintas instituciones, así como con modernos laboratorios dentro del campus. Además, te brindamos una visión empresarial que te permitirá desenvolverte con éxito en el mercado laboral y sacar adelante tus propios proyectos.









con el trabajo interdisciplinario.



Hábil para el razonamiento científico.



Interesado por el estudio de los alimentos.



Valorativo de la vida saludable.



Curioso y te interesa

funcionamiento del

cuerpo humano.

investigar el

Ético y responsable.

# UN NUTRICIONISTA MUY HÁBIL EN TODOS SUS CAMPOS DE APLICACIÓN

Por eso, podrás trabajar como:

- Gerente de industrias alimentarias o farmacéuticas.
- Nutricionista en clínicas o consultorios privados.
- Nutricionista en hospitales nacionales e institutos de salud especializados.
- Responsable de laboratorios en la industria farmacéutica y de análisis de alimentos.
- Asesor nutricional en hoteles y restaurantes, clubes deportivos y gimnasios.
- Consultor independiente en organizaciones gubernamentales relacionadas a la

alimentación y la nutrición.





UPC



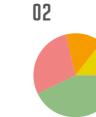
CONVENIOS INTERNACIONALES

# MALLA CURRICULAR

CICLO 2014-1

Siguiendo nuestro principio de actualización constante. la malla curricular está sujeta a modificaciones.

A partir del sexto ciclo el alumno debe realizar prácticas preprofesionales durante dos veranos.



■ Comprensión y Producción ■ Comprensión y Producción ■ Ética y Ciudadanía de Lenguaje 1 para Ciencias de Lenguaje 2 para Ciencias Bromatología de la Salud

Alimentos del Perú Aprendizaje en Grupo 1 Cuidado de la Salud Microbiología v (Liderazgo Personal) Taller de Creatividad Parasitología Cronología de los Alimentos Biología para Ciencias Bioquímica Seguridad Alimentaria

Nutricional

Matemática para Ciencias de la Salud de la Salud Química Orgánica Química General Situación Alimentaria

de la Salud

Alimentarios

Marketing

Nutrición

Instrumentos para la Gestión

Bases Moleculares y

Fisiopatológicos de la

Introducción a la Nutrición Nutricional Informática para Ciencias Seminario de Investigación de la Salud Académica

■ Legislación y Aditivos ■ Nutrición en Enfermedades ■ Bioética

■ Dietética y Diseño de Dietas ■ Programas en Salud Pública ■ Extremas

Emergentes

Evaluación Nutricional del Nutrición en el Deporte Alimentación Colectiva

Evaluación Nutricional de Materiales Educativos Sistemas de Calidad

Metodología de la Dietoterapia en Adultos Proyecto de Tesis 1\* Investigación Científica Dietoterapia en Niños Comunicación en Salud 2

Adulto y del Anciano Comunicación en Salud 1: Inocuidad Alimentaria y

la Madre y del Niño Nutrición en Comunidad Nutrición en Situaciones

Farmacología en Nutrición Educación Alimentaria

Nutricional

Gestión de Negocios de

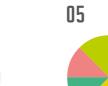
Alimentación o Nutrición Práctico Clínico - Nutricional



■ FORMACIÓN PERSONAL



NUTRICIÓN PÚBLICA



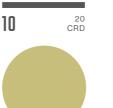
Higiene y Calidad de los Psicología para Ciencias Alimentos de la Salud Tecnología y Biotecnología Selección y Preparación de los Alimentos

de los Alimentos 1 ■ Bioquímica de los Alimentos ■ Selección y Preparación de los Alimentos 2 Morfofisiología Bases Celulares de la Bioestadística

Nutrición Economía para la Gestión Nutrición Macro y

Micronutrientes Epidemiología

Fundamentos de la Gerencia Fisiopatología y Semiología de la Nutrición





Internado en Nutrición





## MENCIONES PROPIAS EN PREGRADO

Nutrición en el Deporte y Actividad Física, Nutrición Clínica y Auditoría, y Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

### METODOLOGÍA ACTIVA

y práctico.

### INFRAESTRUCTURA Y TECNOLOGÍA

Consultorio de Nutrición Clínica, Laboratorios de Análisis de Alimentos, Dietética y Centro de Simulación.

### EXCELENTE PLANA DOCENTE

Todos los profesores cuentan con postgrado y con reconocida experiencia en el medio.

### **GESTIÓN Y EMPRENDIMIENTO**

ra que guíes tu propia empresa con éxito.







Proyecto de Tesis 2\*\*

Nutrición Enteral y

Internado en Comunidad

Parenteral

Auditoría en Servicios de Soporte Nutricional:



# MARISA MARTÍNEZ HAAKER

<sup>\*\*</sup> El alumno podrá elegir entre Proyecto de Tesis 1 o Preimplementación de Negocios.