



Universidad
Humanista
de las Américas

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y ARTES CULINARIAS.



CONOCE LA CARRERA

OBJETIVO

Formar profesionistas en nutrición y artes culinarias con competencias científicas, con la finalidad de diagnosticar, diseñar e implementar programas que contribuyan a la solución de los problemas de salud que conjuguen las características nutricias y gastronómicas del alimento.

CONTEXTO

Por la necesidad social: La desnutrición alcanza sus niveles más altos en la historia moderna, así como el aumento de las enfermedades crónico-degenerativas, actualmente el Licenciado en Nutrición y Artes Culinarias es indispensable para fomentar una vida saludable por medio de la nutrición y las artes culinarias.

UNIVERSIDAD
HUMANISTA DE
LAS AMÉRICAS

SOLO SE ES, POR LO QUE SE HACE



Universidad
Humanista
de las Américas



RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS

- Conocer los procesos salud-enfermedad y dietoterapia específica para el desarrollo y elaboración de planes y programas de alimentación.
- Aprender la cultura culinaria nacional e internacional.
- Aprender los principios de la administración de servicios de alimentación para garantizar la satisfacción de los comensales; así como la planeación de menús, la operación al servicio y evaluación del mismo.

SOLO SE ES, POR LO QUE SE HACE



Universidad
Humanista
de las Américas



RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

HABILIDADES

-Para la gestión de alimentos, desde el punto de vista integral, conjuntando la parte artística, técnica y nutricional.

-Orientar a la población en el consumo de alimentos nutritivos y equilibrados para desarrollar estrategias y programas de intervención en los problemas relacionados con la nutrición clínica, deportiva, en la industria alimentaria, la investigación y la docencia

SOLO SE ES, POR LO QUE SE HACE



Universidad
Humanista
de las Américas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

APTITUDES

-Humanismo para atender individuos y comunidades en cualquier etapa de la vida y diagnosticar la situación nutricia que presenta.

-Liderazgo para asesorar tanto en el sector público como privado en programas que tenga como objetivos el mejoramiento de la alimentación y la nutrición.

-De orden y servicio, para lograr satisfacción de las necesidades de los clientes en un establecimiento gastronómico.

SOLO SE ES, POR LO QUE SE HACE



ÁREAS DE DESEMPEÑO

CAMPO LABORAL

- Servicios Gastronómicos.
- Turismo y Hotelería.
- Emprendimiento Personal.
- Hospitales y Clínicas.
- Centros de Investigación.
- Tecnología de Alimentos.
- Centros Deportivos.
- Dependencias de Gobierno.
- Docencia.

SOLO SE ES, POR LO QUE SE HACE



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER TETRAESTRE

- INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y ARTES CULINARIAS
- BROMATOLOGÍA Y ARTES CULINARIAS DE VEGETALES
- ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA
- TALLER DE EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I
- INGLÉS I
- INTRODUCCIÓN A LA COMPUTACIÓN

SEGUNDO TETRAESTRE

- FISIOLÓGIA Y BIOQUÍMICA I
- BROMATOLOGÍA Y ARTES CULINARIAS DE FRUTAS
- ALIMENTACIÓN Y SOCIEDAD
- MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
- TALLER DE EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II
- INGLÉS II

TERCER TETRAESTRE

- FISIOLÓGIA Y BIOQUÍMICA II
- CONTROL HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
- BROMATOLOGÍA Y ARTES CULINARIAS DE OLEAGINOSAS Y LEGUMINOSAS
- JUGOTERAPIA
- DISEÑO DE PRESENTACIONES Y PROYECTOS DE DIFUSIÓN
- INGLÉS III

CUARTO TETRAESTRE

- FISIOPATOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA I
- BROMATOLOGÍA Y ARTES CULINARIAS DE CEREALES
- MIXIOLOGÍA Y ENOLOGÍA
- MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA
- EPISTEMOLOGÍA Y CIENCIAS
- INGLÉS IV

QUINTO TETRAESTRE

- FISIOPATOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA II
- BROMATOLOGÍA Y ARTES CULINARIAS DE CARNES
- DIETOLOGÍA GASTRONÓMICA
- IMAGEN Y AMBIENTACIÓN
- INSTINTO Y EMOCIONES
- INGLÉS V

SEXTO TETRAESTRE

- GASTRONOMÍA NACIONAL
- FITOTERAPIA
- PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD ALIMENTARIA
- SEMINARIO DE LA TRASCENDENTALIDAD
- SEMINARIO DE RELACIONES HUMANAS I
- INGLÉS VI

SÉPTIMO TETRAESTRE

- ETIQUETA Y PROTOCOLO
- TÉCNICAS DE REPOSTERÍA
- GASTRONOMÍA INTERNACIONAL
- ECOLOGÍA
- ADMINISTRACIÓN DE EVENTOS I
- SEMINARIO DE RELACIONES HUMANAS II

OCTAVO TETRAESTRE

- TENDENCIAS Y VANGUARDIA CULINARIA
- INGENIERÍA DE PROYECTOS DE ALIMENTACIÓN
- GASTRONOMÍA DEPORTIVA
- DEONTOGÉNESIS HUMANA Y PROFESIÓN
- ADMINISTRACIÓN DE EVENTOS II
- DERECHOS HUMANOS

NOVENO TETRAESTRE

- PLANEACIÓN DE MENÚ Y MANEJO DE CARTA
- GASTRONOMÍA ECONÓMICA Y POPULAR
- GASTRONOMÍA VEGANA Y CRUDEVEGANA
- GASTRONOMÍA TERAPÉUTICA
- AXIOLOGÍA DEL BIEN UNIVERSAL
- MERCADEO DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES



Universidad
Humanista
de las Américas

“La Felicidad de tu Vida
depende de la Calidad
de tus Pensamientos”

LAS MATERIAS HUMANISTAS

ASIGNATURAS PLANTEADAS TRANSVERSALMENTE
PARA IMPREGNAR A NUESTROS ALUMNOS DE LOS
VALORES HUMANISTAS MÁS ELEVADOS

ESTAS ASIGNATURAS HACEN ENTENDER CLARAMENTE
LOS OBJETIVOS FUNDAMENTALES DEL HOMBRE EN EL
MUNDO Y DAN SUSTENTO A SUS OBJETIVOS PROFESIONALES:

- ECOLOGÍA
- DEONTOGÉNESIS HUMANA
- AXIOLOGÍA DEL BIEN UNIVERSAL
- SEMINARIO DE LA TRASCENDENTALIDAD
- EPISTEMOLOGÍA Y CIENCIAS
- INSTINTO Y EMOCIONES



Highlights



- **Convenios con Instituciones Educativas Internacionales**
- **Prácticas Profesionales**
- **EL 86% de egresados UHA consigue empleo en un período de 3 meses**



SOPORTE HUMANISTA



Estés donde estés, nuestra Plataforma Educativa Virtual siempre tendrá todo a tu alcance



La atención personalizada es un compromiso permanente. Tenemos un dpto. de atención a problemas personales e institucionales



Tendrás acceso a planes de pagos, convenios financieros y apoyos becarios que te asegurarán la continuidad de tus estudios



Ponemos a tu disposición la flexibilidad de horarios y turnos que se ajustan a tus necesidades y te permitan progresar en tu formación académica