

Licenciatura en Nutrición y Gastronomía



Descripción

La Licenciatura en Nutrición y Gastronomía está dirigida a jóvenes interesados en brindar atención y orientación nutricional a individuos y comunidades.

El profesional en Nutrición y Gastronomía es capaz de diseñar, implementar, ejecutar y supervisar programas enfocados a mejorar la calidad de la vida a través de una alimentación correcta adecuada a las condiciones individuales o colectivas, cuidando cualidades gastronómicas y aspectos socioculturales.

En la Universidad La Salle Cancún ofrecemos a nuestros alumnos un desarrollo profesional por medio de prácticas comunitarias y de laboratorio en antropometría con consultorios totalmente equipados, cámara de Gesell, laboratorios de Alimentos y Bebidas, de química, bromatología y tecnología de alimentos; así como en empresas gastronómicas, restaurantes y hoteles.

Perfil de egreso

Al término de la Licenciatura, los egresados serán capaces de:

CONOCIMIENTOS

- Procesos bioquímicos, patológicos, fisiológicos y socioculturales que intervienen en la nutrición del ser humano.
- Factores biológicos, clínicos, sociales, culturales y económicos que intervienen en la nutrición humana.
- Estado nutricional.
- Programas de nutrición comunitaria.
- Dietas y planes de alimentación.
- Productos alimentarios considerando la materia prima de la región.
- Tecnologías de la Información y la Comunicación para la gestión de la información y como herramienta para el aprendizaje y la actualización permanentes.
- Estrategias para una comunicación eficaz, tanto en español como en inglés.
- Tratamiento nutricional de pacientes con necesidades especiales de alimentación en condiciones crónicas o críticas, en tratamiento ambulatorio u hospitalizado (Preespecialización de Nutrición Clínica).
- Certificaciones de calidad, aplicables a las áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas en comedores industriales, hoteles, hospitales, restaurantes y en general cualquier establecimiento de la industria alimentaria. (Preespecialización en Calidad y Auditoría en Procesos Alimentarios).

HABILIDADES Y DESTREZAS

- Análisis y valoración de los procesos bioquímicos, patológicos y fisiológicos que intervienen en la nutrición humana
- Evaluación del estado nutricional de individuos o poblaciones.
- Diseño de planes alimentarios considerando aspectos nutricionales y gastronómicamente adecuados.

- Desarrollo y administración de programas de alimentación, individual o comunitaria orientados a la promoción de la salud y a la prevención de enfermedades, considerando el entorno socio cultural y económico circundante.
- Análisis de aspectos económicos, social, culturales y políticos que determinan la producción, distribución, consumo y control de calidad de alimentos a nivel nacional e internacional.
- Diseño de estrategias y programas, en instituciones públicas o privadas, orientados a asegurar una mejor provisión de alimentos de alta calidad nutricional, sensorial y sanitaria, que busquen beneficiar especialmente a grupos de población vulnerables.
- Investigación y desarrollo de dietas y menús a partir de materias primas regionales.
- Diseño de productos alimentarios a partir de materia prima de la región, de origen agropecuario y pesquero.
- Supervisión de producción de alimentos, considerando los aspectos nutricios, gastronómicos y los diversos sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.
- Aplicación correcta de herramientas de diagnóstico, tratamiento y seguimiento, en términos de una atención humana y ética para mejorar su calidad de vida de pacientes ambulatorios y/o hospitalizados. (Preespecialización de Nutrición Clínica).
- Diagnóstico, evaluación y auditoría, con base en certificaciones de calidad, de las áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas en comedores industriales, hoteles, hospitales, restaurantes y en general cualquier establecimiento de la industria alimentaria; en el desempeño de sus funciones como miembro de una organización, como agente certificador o como consultor externo, desarrollando su labor con un alto sentido ético, orientado a valores y principios de responsabilidad social y de desarrollo sustentable (Preespecialización de Nutrición Clínica).

ACTITUDES Y VALORES

- Actitud emprendedora en la elaboración de recetas y menús originales que satisfagan las necesidades del cliente, aplicando sus conocimientos de diseño alimentario y las técnicas culinarias nacionales e internacionales, con apego a la normatividad sanitaria vigente.
- Actitud innovadora en el desarrollo de proyectos sustentables que den respuesta a problemas vinculados con el campo de formación considerando las características de los entornos local y global, bajo principios de responsabilidad social.
- Disposición para favorecer el intercambio de ideas en diversos contextos y la construcción colectiva de conocimiento.
- Consolidar una actitud de respeto y valoración por sí mismo, por los demás, por diversas culturas incluyendo la propia.
- Compromiso de servicio; a partir de la reflexión y la definición de sus posturas con respecto a los valores trascendentes de la existencia humana.

Para mayor información: <https://lasallecancun.edu.mx/nutricion-y-gastronomia/>