

Licenciatura en **NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS** ▶



La licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos pretende formar profesionales capaces de favorecer estilos de vida saludable a partir de intervenciones alimentarias, nutricias y de actividad física con base en la aplicación del proceso de cuidado nutricional, la gestión de servicios, la elección apropiada de alimentos y la modificación de productos que respondan a las necesidades de individuos, grupos y poblaciones de diferentes edades, contextos y condiciones de salud y enfermedad.



PERFIL DE INGRESO

- Conocimientos a nivel bachillerato de: aritmética, álgebra, química orgánica e inorgánica, así como ortografía, redacción y lectura de comprensión en inglés. Se recomienda la formación en el área químico-biológica de bachillerato o preparatoria.
- Habilidades: comunicación oral y escrita. Capacidad para integrar conocimientos de diferentes áreas, trabajar en equipo, organización de tiempo y recursos. Facilidad para establecer relaciones interpersonales y destreza manual para el trabajo práctico en el laboratorio y talleres.
- Interés: por el área de salud, nutrición y alimentos. Sensibilidad hacia problemas sociales. Interés por ayudar a las y los demás en mejorar su calidad de vida, especialmente en aspectos relacionados con la nutrición y la alimentación. Actitud crítica, propositiva y de servicio. Inclinación por el trabajo multidisciplinario. Respeto y apertura ante las distintas posturas ideológicas.

PERFIL DE EGRESO

- Promover estilos de vida saludable en individuos, grupos y poblaciones de diferentes edades, contextos y condiciones de salud y enfermedad, a través de intervenciones alimentarias, nutricias y de actividad física.
- Implementar el proceso de cuidado nutricional en individuos, grupos y poblaciones de diferentes edades, contextos y condiciones de salud para favorecer su calidad de vida.
- Gestionar servicios de nutrición y alimentación y de calidad para mantener y mejorar la salud de personas con diversas necesidades.

SERÁS CAPAZ DE...

- Proponer soluciones a problemáticas de salud en materia de alimentación y nutrición acordes con los estándares nacionales e internacionales que favorezcan el uso de sus recursos de forma sustentable.
- Valorar las cualidades moleculares e implicaciones fisiológicas de los nutrimentos para la elección apropiada de alimentos y la modificación de productos, con el fin de prevenir y tratar enfermedades.
- Gestionar servicios de nutrición y alimentación de calidad para mantener y mejorar la salud de personas con diversas necesidades, promoviendo el uso responsable de los recursos humanos, financieros, físicos y materiales.

Licenciatura en **NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS** ▶▶



- Valorar las cualidades moleculares e implicaciones fisiológicas de los nutrimentos para proponer la elección apropiada de alimentos y la modificación de productos, con el fin de prevenir y tratar enfermedades.

ENFOQUE

El programa de la licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos pone énfasis en promover estilos de vida saludable donde la actividad física y la dieta correcta juegan un papel fundamental. Además, en congruencia con el perfil de egreso, el enfoque de la licenciatura está sustentado en el desarrollo de competencias en las siguientes áreas académicas: Nutrición clínica, Nutrición de comunidades, Programas de servicios de alimentos con calidad y sustentabilidad y Ciencia de los alimentos.

CAMPO LABORAL

- Nutrición clínica: en la atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos, a través del diseño, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional en hospitales, clínicas o tu propio consultorio.
- Salud poblacional: aplicando la nutrición a la salud pública. Podrás identificar y evaluar problemas nutricionales

de grupos poblacionales, así como diseñar, implementar y evaluar programas de nutrición en instituciones públicas, privadas y de sociedad civil.

- Servicios de alimentación: en la planeación, organización, dirección y control en la operación de un sistema de servicios de alimentación, con el fin de maximizar la dieta correcta, salud y bienestar de los consumidores. Esta labor se realiza en forma de consultoría en empresas, industrias e instituciones de cualquier sector social.
- Ciencia de alimentos: en el control, evaluación y mejoramiento de la calidad nutricional y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo, con el fin de promover la salud. Podrás participar en la innovación de productos en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria.

INTERCAMBIOS

Cursa un semestre o año en cualquiera de las más de 250 instituciones con las que tenemos convenio por el mismo costo.

¿POR QUÉ LA IBERO?

La licenciatura, fundada en 1972, fue la primera del ramo en crearse en el país y es la única que conjunta aspectos de nutrición y ciencia de los alimentos.

Contamos con laboratorios con equipos avanzados en biología, microbiología, nutrigenómica (procesos metabólicos), preparación y análisis de alimentos, así como una Clínica de Nutrición, para realizar tus prácticas.

Nuestra licenciatura está acreditada nacionalmente por los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) e internacionalmente por la Academy of Nutrition and Dietetics, siendo ésta última una de las acreditaciones otorgadas a sólo 8 programas de nutrición fuera de Estados Unidos (somos los únicos en Latinoamérica).

Podrás realizar tus prácticas profesionales en diversas comunidades, así como en instalaciones hospitalarias; actualmente tenemos convenios con institutos nacionales de salud, hospitales generales y con instancias privadas. Al concluir la carrera contarás con más de 1,200 horas de práctica, mismas que son reconocidas como experiencia profesional.

Nuestras y nuestros egresados son reconocidos(as) en ámbitos nacionales e internacionales en las áreas académicas, de investigación y de intervención, tanto en el sector público como en el privado.

Licenciatura en NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS



MAPA CURRICULAR IDEAL División de Ciencia, Arte y Tecnología

PLAN DE ESTUDIOS (MODALIDAD ESCOLARIZADA)

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Taller de Química General » 6 HORAS	Taller de Química Orgánica » 6 HORAS	Bioquímica General » 4 HORAS	Bioquímica Metabólica » 4 HORAS	Fisiología Celular » 4 HORAS	Taller de Nutrigenómica » 4 HORAS	Taller de Estrategias de Investigación en Nutrición y Alimentos » 4 HORAS	Internado en Nutrición Humana » 8 HORAS
Introducción a la Nutrición y Ciencia de los Alimentos » 2 HORAS	Taller de Biología Celular y Genética » 4 HORAS	Taller de Nutrición del Individuo Sano I » 4 HORAS	Fisiología de la Nutrición » 4 HORAS	Fisiopatología I » 4 HORAS	Fisiopatología II » 4 HORAS	Nutrición Clínica II » 6 HORAS	Internado en Alimentos » 8 HORAS
Psicología del Desarrollo del Ciclo Vital » 4 HORAS	Taller de Evaluación del Estado de Nutrición » 4 HORAS	Taller de Evaluación del Estado de Nutrición II » 4 HORAS	Taller de Nutrición del Individuo Sano II » 4 HORAS	Taller de Nutrición y Actividad Física » 4 HORAS	Nutrición Clínica I » 6 HORAS	Tópicos de Alimentos Funcionales » 4 HORAS	Optativa 5 de Ocho Créditos » 4 HORAS
Alimentación y Cultura » 4 HORAS	Teoría y Técnica de la Entrevista » 4 HORAS	Epidemiología » 4 HORAS	Salud Pública » 4 HORAS	Políticas de Alimentación y Nutrición » 4 HORAS	Métodos de Comunicación Masiva en Nutrición » 6 HORAS	Práctica Profesional y de Servicio Social » 2 HORAS	
Taller de Estadística Descriptiva y Probabilidad » 6 HORAS	Taller de Inferencia Estadística » 6 HORAS	Toxicología de Alimentos » 4 HORAS	Procesos de Conservación de Alimentos » 4 HORAS	Taller de Educación en Nutrición I » 4 HORAS	Taller de Servicios de Alimentos » 4 HORAS	Optativa 2 de Cuatro Créditos » 2 HORAS	
Taller de Química y Análisis de Alimentos I » 4 HORAS	Introducción a los Negocios » 4 HORAS	Taller de Inocuidad Alimentaria » 4 HORAS	Taller de Desarrollo de Menús » 6 HORAS	Taller de Finanzas en Alimentos y Bebidas » 6 HORAS	Optativa 1 de Ocho Créditos » 4 HORAS	Optativa 3 de Cuatro Créditos » 2 HORAS	
Comunicación Oral y Escrita » 4 HORAS	Taller de Química y Análisis de Alimentos II » 4 HORAS	Reflexión Universitaria I » 4 HORAS	Reflexión Universitaria II » 4 HORAS	Reflexión Universitaria III » 4 HORAS	Reflexión Universitaria IV » 4 HORAS	Optativa 4 de Seis Créditos » 3 HORAS	

* Estudios con reconocimiento de validez oficial por decreto presidencial del 3 de abril de 1981, SEP.



**ATENCIÓN
PREUNIVERSITARIA**

5950 4000 exts. 7440 y 4378 atencion.preuniversitaria@lbero.mx

