

Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Formamos profesionales con calidad humana e intelectual, capaces de identificar, interpretar, prevenir y atender las principales necesidades y problemas de salud, nutrición y alimentación de individuos, grupos y poblaciones diversas y vulnerables, que contribuyan a la promoción de estilos de vida saludables y sustentables.



Perfil de ingreso

- Conocimientos básicos de aritmética y álgebra, química general y biología.
- Capacidad de comunicarse con claridad de manera oral y escrita.
- Interés por el trato con otras personas y sensibilidad hacia la atención de problemas sociales.
- Inclinação por el trabajo inter e intradisciplinario.
- Ética personal y profesional.
- Interés por el idioma inglés.
- Actitud crítica y propositiva.

Competencias

- Identificar e interpretar los determinantes biopsicosociales de la alimentación y la nutrición.
- Evaluar el estado de nutrición y proponer estrategias a través de la aplicación del Proceso de Atención Nutricia.
- Desarrollar estrategias para favorecer el acceso a entornos alimentarios saludables y sustentables.
- Evaluar las propiedades de los alimentos y diseñar estrategias de modificación nutricional.

Destacados

1. Formamos profesionales altamente competitivos(as), a nivel nacional e internacional, debido al dominio que adquieren en 4 ejes disciplinares: Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Ciencia de los Alimentos y Entornos Alimentarios.
2. El nuevo plan de estudios incorpora el "life course approach" o enfoque de curso de vida, preparándote para cambiar favorablemente trayectorias de salud y enfermedad durante el curso de vida de individuos, grupos y poblaciones, a través de la prevención y atención de problemas derivados de la transición demográfica, la sustentabilidad alimentaria, el cambio climático, la vulnerabilidad social y la globalización.
3. Podrás elegir entre 7 áreas de enfoque: nutrición materno infantil, ciencia de los alimentos, nutrición poblacional, nutrición clínica, nutrición deportiva, educación o emprendimiento.
4. Nuestra amplia vinculación nacional e internacional con clínicas, hospitales, institutos nacionales y centros de investigación, te permite realizar, desde los primeros semestres, prácticas en escenarios laborales reales en las áreas de nutrición clínica, nutrición comunitaria, ciencia básica, ciencia de alimentos y entornos alimentarios.
5. Hacia el final de la licenciatura realizarás 1200 horas de práctica supervisada (Internado en Nutrición en el Curso de Vida e Internado en Entornos Alimentarios), mismas que son reconocidas como experiencia profesional.
6. Nuestra licenciatura está acreditada de forma internacional por la *Academy of Nutrition and Dietetics*, siendo una de las 8 únicas acreditaciones otorgadas a programas de nutrición fuera de los Estados Unidos (somos los únicos en Latinoamérica). A nivel nacional, contamos con la acreditación de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).
7. La licenciatura incluye cursos y certificaciones como parte de diversas asignaturas, robusteciendo tu currículum desde la carrera. Cuentas además con la opción de cursar el Diplomado de Educador(a) en Diabetes.
8. Contamos con la Clínica de Nutrición, el Centro de Evaluación del Adulto Mayor y diversos laboratorios, espacios equipados con tecnología de punta que te permiten realizar prácticas con los equipos más actuales en el campo de la nutrición.
9. Cada estudiante cuenta con el apoyo de un(a) tutor(a) académico(a), quien le da acompañamiento estrecho a lo largo de toda su formación académica.
10. Nuestro plan de estudios contempla asignaturas en inglés y en línea, lo cual permite el desarrollo de nuevas competencias que complementarán tu formación académica.

Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos



Perfil de egreso

- Promover estilos de vida saludables a nivel individual y poblacional, de diferentes contextos y condiciones de salud.
- Participar en el desarrollo de programas y políticas de alimentación y nutrición, así como promover entornos alimentarios saludables y sustentables.
- Evaluar la calidad y proponer modificaciones a productos alimentarios que respondan a las necesidades de salud de la población.

Enfoque

Las y los estudiantes se formarán en los siguientes cuatro ejes disciplinares:

- Nutrición Clínica
- Nutrición Poblacional
- Entornos Alimentarios
- Ciencia de los Alimentos

Campo laboral

- Nutrición Clínica: Servicios de salud públicos y privados, centros educativos, deportivos y recreativos.
- Nutrición Poblacional: Centros educativos y de investigación, instituciones públicas, privadas y organizaciones de la sociedad civil.
- Entornos Alimentarios: Servicios de alimentos, instituciones públicas y privadas, centros educativos y de investigación, organizaciones de la sociedad civil.

- Ciencia de Alimentos: Industria alimentaria, instancias públicas y privadas.

Proyección internacional

La formación que damos a nuestros(as) estudiantes responde a las necesidades globales de mala nutrición, causante de desigualdades socioeconómicas que afectan al desarrollo del capital humano y económico, y prolongan el ciclo intergeneracional de la pobreza.

Intercambios

Nuestra licenciatura cuenta con convenios de intercambio internacional con varias universidades de alto nivel educativo. Las y los estudiantes principalmente eligen universidades en España, Reino Unido, Países Bajos, Canadá y Australia.

Acreditaciones

- Nacional: Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), nivel 1.
- Internacional: Academy of Nutrition and Dietetics (AND) de Estados Unidos, siendo uno de los siete programas acreditados fuera de Estados Unidos.

¿Por qué la Ibero?

La Ibero imparte este programa desde 1972, siendo el primero fundado en México. Desde entonces hemos formado nutriólogos y nutriólogas líderes, impactando positivamente en la sociedad.

A diferencia de otras universidades, las y los egresados adquieren competencias en las cuatro áreas disciplinares más importantes de la nutrición: nutrición clínica, poblacional, entornos alimentarios y ciencia de los alimentos. Esto les permite ocupar puestos de liderazgo en el servicio público, en organizaciones de la sociedad civil y en la iniciativa privada.

Contamos con dos clínicas equipadas con tecnología de punta, dentro de la universidad, que sirven como espacios de enseñanza. Además de una amplia variedad de convenios con instituciones públicas y privadas, que permiten a las y los estudiantes una inmersión temprana en escenarios reales.

Mapa Curricular

Plan de Estudios (Modalidad Escolarizada)

División de Estudios Sociales

Semestre 1 Semestre 2 Semestre 3 Semestre 4 Semestre 5

Introducción a la Nutrición y Ciencia de los Alimentos 2 HORAS	Análisis de la Literatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos 2 HORAS	Bioquímica Nutricional II 4 HORAS	Fisiología de la Nutrición 4 HORAS	Fisiopatología I 4 HORAS
Biología Celular y Genética 4 HORAS	Bioquímica Nutricional I 4 HORAS	Evaluación y Diagnóstico Nutricio 6 HORAS	Interacción Fármaco Nutrimiento 2 HORAS	Metodología de la Investigación 4 HORAS
Taller de Escritura Académica 4 HORAS	Contaminantes y Salud 4 HORAS	Sistemas Alimentarios Sustentables 4 HORAS	Salud Global 4 HORAS	Nutrición Pediátrica 8 HORAS
Taller de Integración Universitaria 2 HORAS	Estrategias Conductuales en el Manejo Nutricio 4 HORAS	Promoción de la Salud y Nutrición 4 HORAS	Nutrición en Edad Reproductiva 2 HORAS	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio 4 HORAS
Matemáticas Básicas 2 HORAS	Anatomía y Fisiología 6 HORAS	Bioestadística 4 HORAS	Epidemiología Aplicada 6 HORAS	Laboratorio de Ciencias Nutricionales 4 HORAS
Estructura de la Materia para las Ciencias Biológicas 6 HORAS	Cálculo Dietético 4 HORAS	La Persona en su Entorno Socioambiental 4 HORAS	Ciencia de los Alimentos para la Nutrición 4 HORAS	Ciudadanía Mundial y Medio Ambiente 4 HORAS
Determinantes Sociales de la Salud y la Nutrición 4 HORAS			Interpersonalidad y Trascendencias 4 HORAS	

BÁSICA

Agrupar los marcos conceptuales, las nociones disciplinares y metodológicas fundamentales, así como actividades de inducción a la Universidad.

MENOR

Asignaturas de libre elección, que complementan la formación profesional, de acuerdo con distintos ámbitos disciplinares y profesionales. Puede incluir conjuntos organizados de 3 asignaturas de cualquier departamento si se desea obtener el Diploma de estudios complementarios.

MAYOR

Promueve la aplicación del conocimiento en un ámbito profesional determinado y forma al estudiantado para un desempeño responsable.

ASE

Espacios curriculares que promueven la interdisciplinariedad y cuya intención es que el alumnado evalúe, integre y aplique la adquisición de las competencias genéricas y profesionales.

AFAS

Espacio curricular que tiene el propósito de fortalecer el compromiso y la responsabilidad social a partir del contacto directo con la realidad del país y la atención profesional a grupos vulnerables y comunidades necesitadas.

ARU

Contribuye a la formación integral del estudiantado considerando su autonomía y compromiso, logrando que sea capaz de proponer acciones conscientes, responsables y críticas frente a los desafíos de su contexto social y ambiental.

Semestre 6 Semestre 7 Semestre 8 Semestre 9

Fisiopatología II 4 HORAS	Gestión de Servicios de Nutrición y Alimentación 4 HORAS	Evaluación y Promoción de Entornos Alimentarios Saludables y Sustentables 4 HORAS	Internado en Entornos Alimentarios 8 HORAS
Nutrición en el Adulto Sano y Enfermo 8 HORAS	Nutrición en el Adulto Mayor 4 HORAS	Seminario de Integración de Nutrición Basada en Evidencia 2 HORAS	Internado en Nutrición en el Curso de Vida 8 HORAS
Inmuno-Nutrición y Microbioma 4 HORAS	Políticas de Alimentación, Nutrición y Sustentabilidad 4 HORAS	Apoyo Nutricio 4 HORAS	
Nutrición y Actividad Física 2 HORAS	Nutrigenómica 4 HORAS	Conductas Alimentarias 4 HORAS	
Tendencias Tecnológicas en la Salud 2 HORAS	Optativa 1 de Cuatro Créditos 2 HORAS	Optativa 2 de Cuatro Créditos 2 HORAS	
Optativa 1 de Ocho Créditos 4 HORAS	Optativa 2 de Ocho Créditos 4 HORAS	Optativa 3 de Ocho Créditos 4 HORAS	
Construcción de Democracia y Sostenibilidad 4 HORAS	Taller de Formación y Acción Social 2 HORAS	Optativa 4 de Ocho Créditos 4 HORAS	

Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Materias Optativas

Puedes elegir tus materias optativas en paquete (3 materias de la misma área) o mezclar áreas libremente, según tus intereses. Sin embargo para obtener un diploma por área de enfoque, deberás cursar al menos 3 optativas del área elegida.

Nutrición Materno Infantil

- Consejería en Lactancia Materna
- Nutrición y Neurodesarrollo
- Prevención y Atención de la Obesidad Infantil

Nutrición Clínica

- Nutrición y Cáncer
- Nutrición en Enfermedad Cardiovascular, Obesidad y Diabetes
- Nutrición en Enfermedades Hepáticas y Renales

Nutrición Deportiva

- Alimentos Funcionales y Suplementación
- Diseño de Planes de Evaluación e Intervención Físico Deportiva
- Nutrición Deportiva

Nutrición Poblacional

- Taller de Investigación Social
- Investigación Social Aplicada
- Entorno Económico para la Salud y Nutrición

Educación

- Didáctica I
- Evaluación del Aprendizaje
- Taller de Microenseñanza

Ciencia de los Alimentos

- Ciencia Culinaria
- Alimentos Funcionales y Suplementación
- Taller de Análisis Sensorial y Estudios con Consumidores
- Comportamiento del Consumidor

Innovación y Emprendimiento

- Innovación y Emprendimiento Sustentable
- Mercadotecnia en el Entorno Digital
- Comportamiento del Consumidor
- Administración de Servicios de Salud
- Creación de Empresas

Adicionalmente puedes elegir cursar un paquete de 3 materias optativas de otra carrera, obteniendo con ello un Diploma de Estudios Complementarios del área elegida.

Estudiar materias de otra carrera te permite tener una formación interdisciplinaria, compartir conocimientos con estudiantes de otras carreras y flexibilizar tu trayectoria académica sin perder su objetivo inicial. De igual forma, podrás crear redes con alumnos(as) de otras licenciaturas para impulsar proyectos de forma conjunta al insertarse en el mundo laboral.



◀ Medios de apoyo
para alumnos y alumnas

Atención Preuniversitaria

55 5950 4000 exts. 7440 y 4378
atencion.preuniversitaria@lbero.mx

