

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 los demás en mejorar su calidad de vida, especialmente en aspectos relacionados con la nutrición y la alimentación. Actitud crítica, propositiva y de servicio. Inclínate por el trabajo multidisciplinario. Respeto y apertura ante las distintas posturas ideológicas.



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 nutrientes 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.



ENFOQUE DE LA CARRERA

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
- » Ciencia de los alimentos



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.



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.

* El 76% de los alumnos de la Ibero ya cuenta con trabajo en su área de estudios al egresar de la carrera.

Fuente: Encuesta de salida a egresados.



¿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 nacional e internacionalmente por el Consejo Nacional para la Calidad de los Programas Educativos en Nutriología (CONAPREN) y por la Academy of Nutrition and Dietetics.

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.

Nuestros egresados son reconocidos en ámbitos nacionales e internacionales en las áreas académicas, de investigación y de intervención, tanto en el sector público como en el privado.

CARMELA RIVERO JIMÉNEZ

Vicepresidenta de Investigación y Desarrollo de PepsiCo, América Latina

«El plan de estudios de Nutrición y Ciencia de los Alimentos me dio amplitud de horizontes y una visión integral que abarca desde disciplinas de la ciencia, hasta las económicas y sociales. La Ibero me despertó una conciencia de responsabilidades hacia el mundo en que vivo y me facultó para influir e impactar en los campos en que me he desarrollado.»



PLAN IDEAL

PRIMER SEMESTRE

- » Taller de Química General
- » Introducción a la Nutrición y Ciencia de los Alimentos
- » Psicología del Desarrollo del Ciclo Vital
- » Alimentación y Cultura
- » Taller de Estadística Descriptiva y Probabilidad
- » Taller de Química y Análisis de Alimentos I
- » Comunicación Oral y Escrita

TERCER SEMESTRE

- » Bioquímica General
- » Taller de Nutrición del Individuo Sano I
- » Taller de Evaluación del Estado de Nutrición II
- » Epidemiología
- » Toxicología de Alimentos
- » Taller de Inocuidad Alimentaria
- » Reflexión Universitaria I

QUINTO SEMESTRE

- » Fisiología Celular
- » Fisiopatología I
- » Taller de Nutrición y Actividad Física
- » Políticas de Alimentación y Nutrición
- » Taller de educación en Nutrición I
- » Taller de Finanzas en Alimentos y Bebidas
- » Reflexión universitaria III

SÉPTIMO SEMESTRE

- » Taller de Estrategias de Investigación en Nutrición y Alimentos
- » Nutrición Clínica II
- » Tópicos de Alimentos Funcionales
- » Práctica Profesional y de Servicio Social
- » Optativa II de Cuatro Créditos
- » Optativa III de Cuatro Créditos
- » Optativa IV de Seis Créditos

SEGUNDO SEMESTRE

- » Taller de Química Orgánica
- » Taller de Biología Celular y Genética
- » Taller de Evaluación del Estado de Nutrición
- » Teoría y Técnica de la Entrevista
- » Taller de Inferencia Estadística
- » Introducción a los Negocios
- » Taller de Química y Análisis de Alimentos II

CUARTO SEMESTRE

- » Bioquímica Metabólica
- » Fisiología de la Nutrición
- » Taller de Nutrición del Individuo Sano II
- » Salud Pública
- » Procesos de Conservación de Alimentos
- » Taller de Desarrollo de Menús
- » Reflexión Universitaria II

SEXTO SEMESTRE

- » Taller de Nutrigenómica
- » Fisiopatología II
- » Nutrición Clínica I
- » Métodos de Comunicación Masiva en Nutrición
- » Taller de Servicios de Alimentos
- » Optativa I de Ocho Créditos
- » Reflexión Universitaria IV

OCTAVO SEMESTRE

- » Internado en Nutrición Humana
- » Internado en Alimentos
- » Optativa V de Ocho Créditos

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

Ingresar a la Ibero es formar parte del sistema universitario más grande del mundo: con 8 universidades en distintas ciudades de México, más de 31 universidades jesuitas en Latinoamérica y 220 instituciones universitarias jesuitas en el resto del orbe. Es el espacio donde alumnos y maestros se reúnen a compartir su saber, a discutir y a vivir, donde confluyen diversos pensamientos, religiones y culturas.

Nuestra universidad ha sido reconocida en la categoría de Liderazgo Internacional, la más alta distinción otorgada por la Secretaría de Educación Pública (SEP), como resultado de aprobar exigentes evaluaciones de calidad aplicadas a las Instituciones de educación superior.

En la Ibero más que formar a los mejores del mundo, buscamos formar **A LOS MEJORES PARA EL MUNDO.**



ATENCIÓN PREUNIVERSITARIA

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

» INTERCAMBIOS

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

» OPCIÓN CERO PARA TITULARTE

Titúlate sin realizar tesis.

» CURRÍCULO FLEXIBLE

A partir del segundo semestre, puedes elegir tus materias, profesorado y horario, de acuerdo con tus necesidades e intereses.

Universidad Iberoamericana → preuniversitarios.ibero.mx
Estudios con reconocimiento de validez oficial por decreto presidencial del 3 de abril de 1981, SEP.

Licenciatura en

NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS



IBERO
Ciudad de México • Tijuana

Universidad Iberoamericana Ciudad de México

Planes de Estudio

La información de la carrera en este documento corresponde al plan de estudios SUJ, el cual aplica para estudiantes que hayan ingresado a la carrera hasta agosto del 2022.

Los y las estudiantes que ingresaron a partir de enero 2023 cursan materias de los Planes Manresa, los cuales puedes consultar en:

licenciaturas.ibero.mx