

## REQUISITOS DE INGRESO

Para el ingreso a la Licenciatura en Nutrición, el aspirante deberá cumplir con lo siguiente:

### **Académicos**

- Haber concluido el 100% de créditos de bachillerato.
- Certificado de secundaria.
- Certificado de preparatoria o bachillerato, legalizarlo solamente en caso de ser emitido por otro Estado o Escuelas que no pertenezcan a la UAEM.
- Formato de solicitud de inscripción.

### **De selección**

- Presentar y aprobar el examen de selección correspondiente al EXANI-II del CENEVAL, con la puntuación mínima establecida por la UAEM y de acuerdo a los espacios disponibles que determine la Facultad de Nutrición.
- Posterior a la publicación de resultados, se debe asistir a la plática informativa.
- Asistir al curso propedéutico.
- Responder la encuesta psicopedagógica y acudir a la cita en caso de ser necesario.
- Al finalizar el curso propedéutico, aprobar el examen que concreta su ingreso definitivo a la Facultad (agosto o enero).

### Información y contacto

Dirección: Calle Iztaccíhuatl #100 Col. Los Volcanes, Cuernavaca Morelos.

Teléfonos:

3 15 04 35, 3 29 79 51, 1 00 05 05

Página web:

<https://www.nutricion-uaem.com/>

## DIRECTORIO

### UAEM

DR. GUSTAVO URQUIZA BELTRÁN  
RECTOR

MTRA. FABIOLA ÁLVAREZ VELASCO  
SECRETARIA GENERAL

DR. JOSÉ MARIO ORDÓÑEZ PALACIOS  
SECRETARIO ACADÉMICO

### FACULTAD DE NUTRICIÓN

MTRA. JESICA LÓPEZ BUCIO FABIÁN  
DIRECTORA INTERINA

MTRA. ELIZABETH MARTÍNEZ CORONA  
SECRETARIA DE DOCENCIA

LN. MIGUEL ÁNGEL BAHENA CASTELAR  
SECRETARIO DE EXTENSIÓN



## FACULTAD DE NUTRICIÓN

# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

## Plan de estudios 2019



## MISIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Formar profesionales de la nutrición con las competencias necesarias para atender problemas alimentarios y nutricionales de personas y grupos poblacionales, evidenciando las habilidades y destrezas en la aplicación de los conocimientos técnicos, científicos y tecnológicos, que les permitan ser profesionales competitivos y éticos, reconocidos por su excelencia académica, Valores y compromiso con la sociedad y el desarrollo sustentable.

## PERFIL DE EGRESO

El licenciado en nutrición será capaz de:

- Interpretar la función de los nutrimentos y su interacción con otros componentes del organismo a través de los procesos químico-biológicos de la nutrición humana.
- Aplicar conocimientos científicos y tecnológicos a través de la evaluación y diagnóstico del estado nutricional de sujetos sano, en riesgo o enfermos.
- Diseñar planes de alimentación y promover estilos de vida saludables.
- Desarrollar diagnósticos situacionales y nutricionales de la población mediante la identificación de factores que vulneran la seguridad alimentaria de las poblaciones, para diseñar, implementar y evaluar intervenciones nutricionales.
- Diseñar propuestas de investigación a través de la aplicación del conocimiento científico, estadístico y epidemiológico para tomar decisiones basadas en evidencia científica y ética en problemas nutricionales.
- Transmitir nuevos conocimientos en el área de nutrición.
- Contribuir a mejorar la producción, transformación y comercialización de productos alimentarios, garantizando su calidad nutricional para prevenir, controlar y tratar enfermedades.
- Administrar servicios de alimentación.

## CAMPO LABORAL:



## MAPA CURRIULAR

| CICLO BÁSICO |  |
|--------------|--|
| 1            | Morfofisiología  |
| 2            | Química orgánica   |
| 3            | Biología celular   |
| 4            | Introducción a la nutrición                              |
| 5            | Sociología y antropología de la alimentación             |
| 6            | Bioética y nutrición                                     |
| 7            | Pensamiento lógico- matemático                           |
| 8            | Inglés I   |
|              | Formación integral                                       |
|              | Tutoría  |
| 9            | Sistema digestivo y neuro-endócrino                      |
| 10           | Bioquímica estructural                                   |
| 11           | Bases moleculares y genética                             |
| 12           | Microbiología y parasitología de los alimentos           |
| 13           | Dietocálculo en el individuo sano                        |
| 14           | Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición             |
| 15           | Comunicación oral y escrita en salud                     |
| 16           | Metodología de la investigación                          |
| 17           | Inglés II  |
|              | Formación integral                                       |
| 18           | Fisiopatología general                                   |
| 19           | Bioquímica metabólica                                    |
| 20           | Toxicología de los alimentos                             |
| 21           | Psicología y conducta alimentaria                        |
| 22           | Nutrición en el desarrollo de la vida I                  |
| 23           | Evaluación del estado de nutrición                       |
| 24           | Epidemiología de la nutrición                            |
| 25           | Aplicación de tecnologías de la información en nutrición |
| 26           | Bioestadística   |
| 27           | Inglés III   |
|              | Formación integral                                       |

| CICLO PROFESIONAL |   |
|-------------------|---|
| 28                | Fisiopatología nutricional                                    |
| 29                | Bioquímica de los alimentos                                   |
| 30                | Soporte nutricional y alimentación hospitalaria               |
| 31                | Nutrición en la actividad física del individuo sano y enfermo |
| 32                | Nutrición en el desarrollo de la vida II                      |
| 33                | Taller de evaluación y diagnóstico nutricional                |
| 34                | Salud Pública   |
| 35                | Nutrición poblacional   |
| 36                | Inglés IV   |
|                   | Formación integral  |
| 37                | Bromatología  |
| 38                | Interacción fármaco- nutrimentos                              |
| 39                | Inmunología y nutrición clínica                               |
| 40                | Nutrición en el deporte de alto rendimiento                   |
| 41                | Dietoterapia materno- infantil y del adolescente              |

## MAPA CURRIULAR

| CONTINUACIÓN CICLO PROFESIONAL |   |
|--------------------------------|---|
| 42                             | Gestión y dirección de servicios de salud       |
| 43                             | Legislación alimentaria y en salud              |
| 44                             | Educación y comunicación en nutrición           |
| 45                             | Inglés aplicado a las ciencias de la salud      |
|                                | Formación integral                              |
|                                | Tutoría   |
| 46                             | Procesos de conservación de los alimentos       |
| 47                             | Nutrigenómica                                   |
| 48                             | Microbiota e inmunidad intestinal               |
| 49                             | Dietoterapia en el adulto y el adulto mayor     |
| 50                             | Programas y políticas de alimentación           |
| 51                             | Gestión de servicios de alimentación            |
| 52                             | Emprendimiento, empleabilidad e innovación      |
| 53                             | Optativa I                                      |
|                                | Formación integral                              |
| 54                             | Producción e industrialización de los alimentos |
| 55                             | Biotecnología de los alimentos                  |
| 56                             | Mercadotecnia en nutrición                      |
| 57                             | Seguridad y calidad en nutrición                |
| 58                             | Diseño de menús en servicios de alimentación    |
| 59                             | Optativa II                                     |
| 60                             | Programación fetal                              |
| 61                             | Seminario de investigación I                    |
|                                | Formación integral                              |

| CICLO ESPECIALIZADO |  |
|---------------------|--|
| 62                  | Optativa III                           |
| 63                  | Optativa IV                            |
| 64                  | Nutrición clínica basada en evidencias |
| 65                  | Seminario de investigación II          |
|                     | Prácticas Profesionales                |
|                     | Tutoría                                |
|                     | Servicio Social*                       |