

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

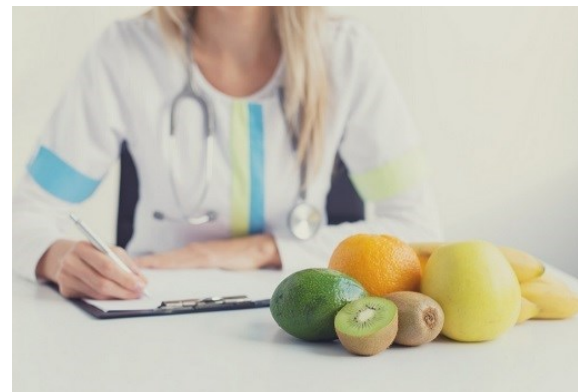
LN. MIGUEL ÁNGEL BAHENA CASTELAR
SECRETARIO DE EXTENSIÓN



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 nutrimental 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*