

LICENCIATURA /

NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS



CIENCIAS
DE LA SALUD

iberopuebla.mx



MEJORAR EL MUNDO ES POSIBLE

CAMPUS
SUSTENTABLE



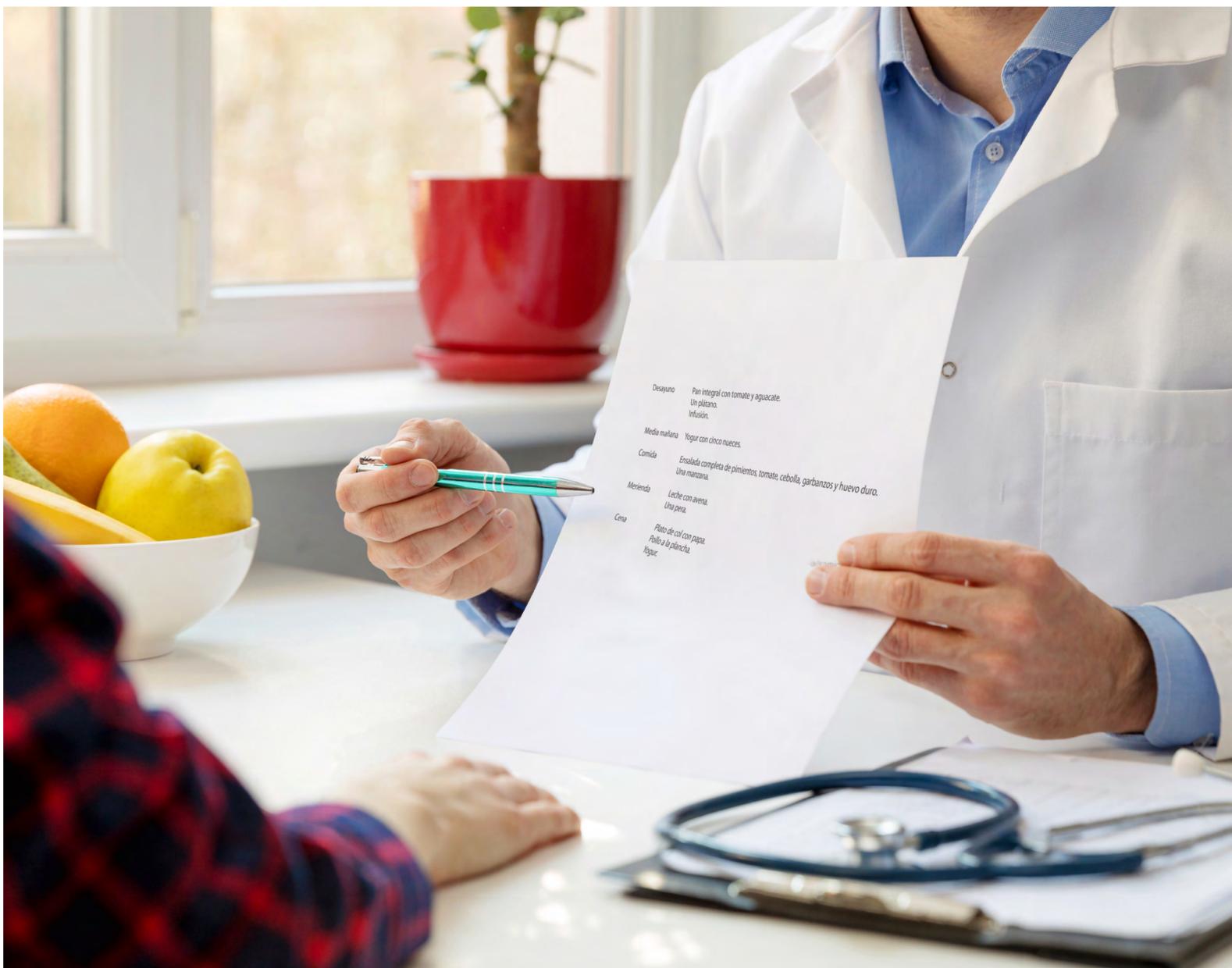
Nuestros folletos son digitales para reducir la huella ecológica causada por la tala de árboles para la producción de materiales impresos.

VAMOS POR UN MUNDO MEJOR

¿DE QUÉ VA LA CARRERA?

NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Identificarás las necesidades de alimentación y nutrición e implementarás estrategias alimentarias para mejorar la salud y el bienestar de las personas a partir de la investigación y la nutrición clínica, poblacional y deportiva, así como la gestión de calidad y servicio de alimentos. Serás capaz de diseñar y desarrollar nuevos alimentos.



¿POR QUÉ EN LA IBÉRO PUEBLA?

- › Nuestra licenciatura ha sido multiacreditada por el Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología (CONCAPREN).
- › Somos integrantes de la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN) desde nuestra fundación en 1993.
- › Contamos con un programa de certificación obligatoria en primeros auxilios impartido por la Cruz Roja.
- › Nuestra licenciatura forma parte del Padrón EGEL: Alto Rendimiento Académico del CENEVAL, nivel 1. Solo el 1% de las universidades públicas y privadas cuenta con esta distinción.
- › Como universidad confiada a la Compañía de Jesús, somos parte de la red universitaria más grande del mundo.
- › El Área de Reflexión Universitaria (ARU) es el eje formativo insignia de las universidades jesuitas. En estas asignaturas, nuestro alumnado desarrolla habilidades de discernimiento y compromiso social desde un análisis crítico y propositivo de la realidad.
- › Nuestro modelo de Servicio Social constituye un espacio de formación para la incidencia, donde el estudiantado tiene contacto con otras realidades y se deja interpelar por ellas a través de la colaboración con grupos, identidades y contextos diversos.





VIDA TIBERO

¿CÓMO SABER SI ESTA CARRERA ES PARA MÍ?

01. ¿Quieres comprender los problemas de alimentación, tanto en individuos como en poblaciones?

02. ¿Buscas identificar las necesidades de atención en alimentación ante enfermedades y situaciones fisiológicas especiales?

03. ¿Estás dispuesto a comprometerte con la atención clínico-nutricional de las personas requieran intervenciones en alimentación para mejorar su estado de salud?

04. ¿Te parece interesante identificar la naturaleza de los alimentos y su efecto en nuestro cuerpo?

05. ¿Te interesa el proceso de diseño y transformación de alimentos que tengan un impacto positivo en la salud?



NUTRICIÓN



TU MEJOR
VERSIÓN

MODEVA: TU CAMINO HACIA LA AUTONOMÍA

El **Modelo de Evaluación del Aprendizaje (MODEVA)**, basado en los principios educativos del Sistema Universitario Jesuita (SUJ), te ayudará a alcanzar un perfil de egreso basado en **competencias genéricas y específicas**.

Al terminar la universidad, no solo contarás con **conocimientos, habilidades y actitudes** para desarrollarte con excelencia en tu campo profesional, sino que serás capaz de desempeñarte de acuerdo al **magis ignaciano**: dar el máximo para buscar el bien mayor.

Tu experiencia universitaria contará con **tres niveles** de logro. En la **iniciación**, adquirirás los conocimientos básicos que distinguen a un estudiante IBERO; durante la **transición**, perfeccionarás las habilidades propias de tu profesión; y en la **autonomía**, te consolidarás como una persona capaz de responder a las necesidades de tu entorno desde un enfoque crítico y humano.

Revisarás el avance en tus competencias en cada nivel de logro en las asignaturas del **Área de Síntesis y Evaluación (ASE)**. Estos momentos servirán para hacer un alto en el camino y reflexionar sobre tu trayectoria profesional, social y de vida universitaria, que recopilarás en tu **portafolios universitario**.



PLAN DE ESTUDIOS

NUTRICIÓN Y CIENCIA
DE LOS ALIMENTOS

DISEÑADO CON EL ENFOQUE POR COMPETENCIAS, GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS

370 CRÉDITOS

PRIMER AÑO	1^{ER} PERIODO / 46 créditos	
	Lectura y Expresión Académica	6
	Fundamentos de Biología Celular	8
	Principios de Nutrición y Ciencia de los Alimentos	8
	Psicología del Desarrollo	6
	Antropología de la Alimentación	8
	Química Básica	6
	Laboratorio de Química Básica	4

SEGUNDO AÑO	3^{ER} PERIODO / 46 créditos	
	Proyecto Integrador en Ciencias de la Salud I	8
	Estadística y Probabilidad	6
	Evaluación del Estado Nutricio I	6
	Salud Comunitaria	6
	Educación en Nutrición	6
	Análisis y Etiquetado de Alimentos	8
Persona y Humanismo	6	

TERCER AÑO	5^{ER} PERIODO / 46 créditos	
	Fisiopatología I	6
	Atención Nutricia en Patologías I	8
	Nutrición Poblacional	8
	Procesos de Conservación de Alimentos	6
	Gestión de Servicios de Alimentos	8
	ARU III	6
Taller de Emprendimiento	4	

CUARTO AÑO	7^{ER} PERIODO / 38 créditos	
	Proyecto de Investigación en Ciencias de la Salud	8
	Nutrigenética y Nutrigenómica	6
	Nutrición y Farmacología	6
	Apoyo Nutricio Avanzado	6
	Temas Selectos en Alimentos	8
	Reflexión y Acción Social	4

QUINTO AÑO	9^{ER} PERIODO / 12 créditos	
	Temas Prioritarios en Salud	8
	Internado en Nutrición	4

2^{ER} PERIODO / 46 créditos	Métodos de Investigación	8
	Matemáticas Universitarias	6
	Procesos Bioquímicos en la Nutrición	8
	Fisiología y Anatomía Humana	8
	Cálculo Dietético y Dietoterapia	6
	Propiedades de los Alimentos	6
	Laboratorio de Propiedades de los Alimentos	4

4^{ER} PERIODO / 44 créditos	Bioquímica Clínica	6
	Evaluación del Estado Nutricio II	8
	Atención Nutricia Materno Infantil y del Adolescente	6
	Atención Nutricia en Etapas Adultas	6
	Normatividad en Nutrición y Alimentos	6
	Inocuidad y Calidad de los Alimentos	6
	ARU II	6

6^{ER} PERIODO / 46 créditos	Proyecto Integrador en Ciencias de la Salud II	8
	Fisiopatología II	6
	Atención Nutricia en Patologías II	8
	Desarrollo de Productos	8
	Sistemas Alimentarios Sustentables	6
	ARU IV	6
	Internado en Alimentos	4

8^{ER} PERIODO / 46 créditos	Proyecto Integrador en Ciencias de la Salud III	8
	Nutrición en el Deporte y Actividad Física	8
	Intervención Nutricia Especializada	8
	Psiconutrición	8
	Tópicos en Tecnología Alimentaria	8
	Dilemas Éticos del Profesional de la Salud	6

EN NUESTRAS PRÁCTICAS PROFESIONALES

Más de 600 estudiantes se vinculan con **800 EMPRESAS** a nivel nacional e internacional para integrarse a nuestras prácticas cada año.

- › Podrás aplicar a alguna de las más de **700 VACANTES** en empresas nacionales e internacionales.
- › Puedes realizar tu servicio social en los mejores hospitales de México: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, y el Instituto Nacional de Perinatología.
- › Tendrás la posibilidad de realizar tus prácticas profesionales en nuestra Clínica de Nutrición universitaria, donde por más de 20 años se ha brindando servicio a personas de la Comunidad Universitaria y externas.



TUS CAPACIDADES ALEGRESAR

› Serás capaz de ofrecer asesorías especializadas en el área de nutrición humana en clínicas, hospitales, consultorios, centros de promoción de la salud, escuelas y oficinas gubernamentales, así como en asociaciones y organizaciones no gubernamentales.

› En cuestión de ciencia de los alimentos, serás capaz de desempeñarte en laboratorios de análisis y control de calidad de alimentos, así como en industrias dedicadas a los procesos de producción, transformación y diseño de alimentos. De igual forma, en empresas de alimentos que requieran la supervisión de calidad en sus procesos.

› Podrás desarrollar productos alimenticios propios, así como brindar consultoría independiente en nutrición.



CAMPO LABORAL

- › Hospitales, clínicas y centros de salud, geriátricos, de desarrollo infantil y deportivos
- › Comedores industriales, servicios de alimentos, centros de investigación, instituciones educativas e industrias de alimentos

EMPLEABILIDAD

Desde los primeros semestres puedes acercarte al área de Empleabilidad, donde además de la vinculación con prácticas profesionales, contamos con tres ejes en los se apoya al estudiantado:



- › Inserción laboral: forma parte de una empresa
- › Emprendimiento: forma tu propia empresa
- › *Freelance*: trabaja con tu cartera de clientes

Dentro de la inserción laboral ofrecemos la Bolsa de Empleo, un recurso exclusivo al que estudiantes que estén por egresar pueden acceder para consultar vacantes en distintas empresas de su área profesional.

› Cuando una empresa ofrece una vacante es porque le satisface el perfil del alumnado de la IBERO Puebla.

› 80% de las empresas que publican sus vacantes en nuestra Bolsa de Empleo están convencidas de las capacidades de nuestra Comunidad Egresada.

EMPLEABILIDAD DE
LA COMUNIDAD

EGRESADA DE LA IBERO PUEBLA

Más del

82%

cuenta con trabajo
actualmente

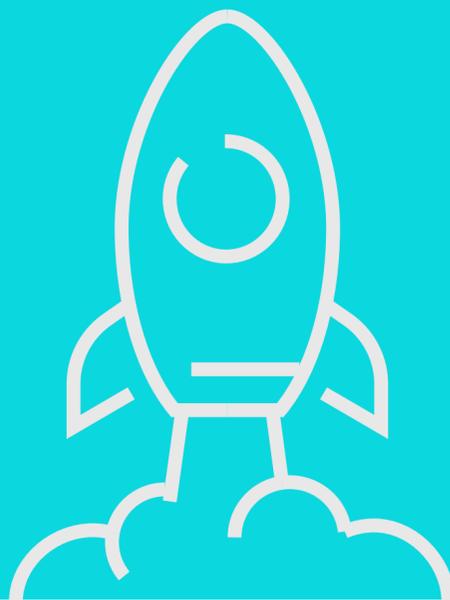
42%

tiene un salario por encima
de la media nacional

Más del

72%

ejerce la carrera
que estudió



PODRÁS PARTICIPAR EN:

Actividades deportivas, talleres artísticos, actividades culturales, voluntariado, servicio social, medios universitarios, etc.

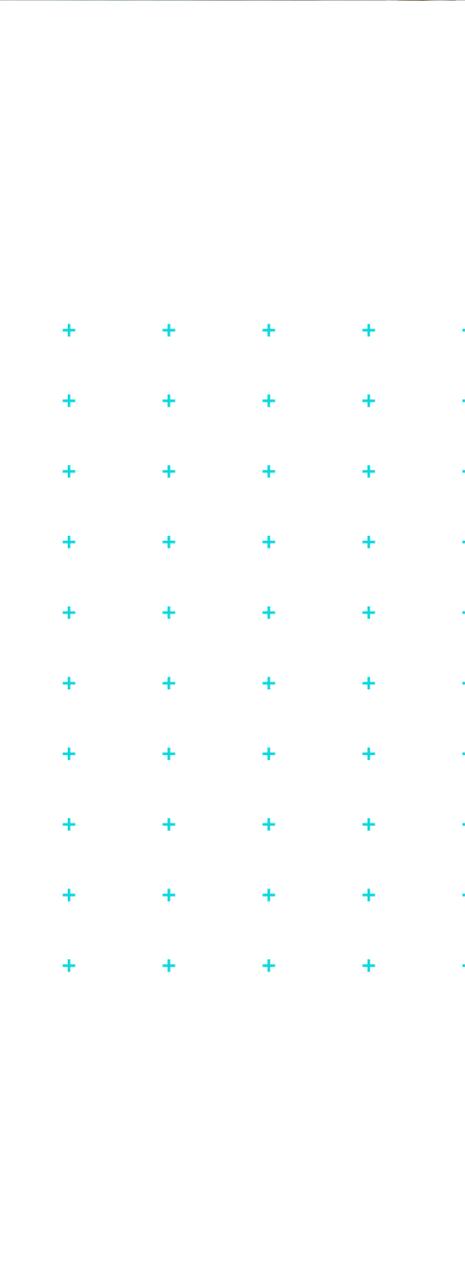
¿CÓMO ES LA VIDA IGNACIANA?

Encontrarás espacios para la reflexión, el autoconocimiento, la fraternidad y la vivencia de la espiritualidad ignaciana.

Podrás acudir a los campamentos jesuitas, ejercicios espirituales, misiones, talleres de formación humana y espiritual, misas y comunidades universitarias involucradas con la vida ignaciana.



LA IBERO LA
HACES TÚ



IDIOMAS

El Área Intercultural de Lenguas (AIDEL) te brinda las herramientas necesarias para participar en los escenarios de internacionalización que la IBERO Puebla te ofrece. El aprendizaje y práctica de lenguas distintas al español te permitirá convertirte en un ciudadano global con amplios horizontes académicos y culturales.

Los idiomas que se ofrecen son: alemán, árabe, chino mandarín, francés, inglés, italiano, japonés, náhuatl y portugués.

Como estudiante de licenciatura es indispensable la certificación de alemán, francés o inglés, por lo que cursarás al menos dos asignaturas en otro idioma.

La materia de idioma la llevarás a partir del 2º periodo, ya que es indispensable certificar una de las siguientes lenguas como requisito para titulación: inglés, francés o alemán.



EXPERIENCIAS ACADÉMICAS INTERCULTURALES

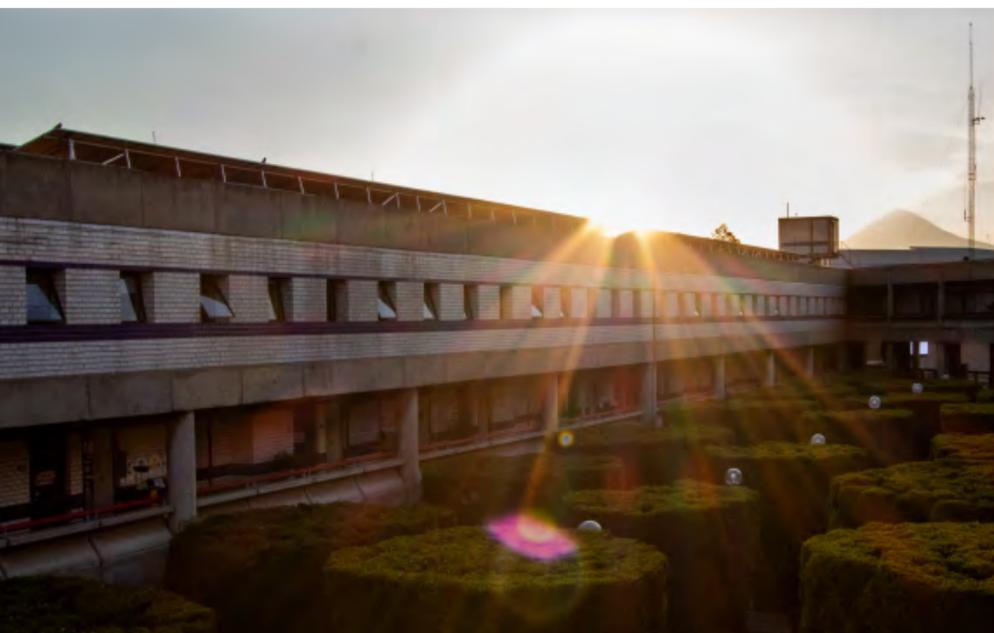
Es posible realizar intercambios en universidades pertenecientes al Sistema Universitario Jesuita y en aquellas que no se encuentran en él. Desde tu segundo año podrás escoger opciones en diversas partes del mundo como España, Alemania, Colombia, Chile y China.

Atrévete a crear una experiencia única de crecimiento personal y profesional.

LA IBERO FORMA PARTE DE
**LA RED EDUCATIVA
MÁS GRANDE DEL MUNDO**

TU SEGUNDA CASA

Visita el
RECORRIDO 360°
Clic o tap aquí



Edificios centrales
←

- + +
- + +
- + +
- + +
- + +
- + +
- + +
- + +
- + +
- + +

Gimnasio IBERO ↓



Área flexible ↓



↑ Biblioteca

Instituto de
Diseño e Innovación
Tecnológica (IDIT) ↓



LICENCIATURA /

NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

CIENCIAS
DE LA SALUD

¿CÓMO POSTULARSE?

- › Paso 1. Llena la solicitud de ingreso y envía tus documentos
- › Paso 2. Presenta el examen de admisión
- › Paso 3. Verifica tus resultados
- › Paso 4. Paga tu anticipo y entrega tus documentos originales

CONTACTO

Coordinación de la Licenciatura en
Nutrición y Ciencia de los Alimentos

nutricion@iberopuebla.mx

APOYOS EDUCATIVOS

T. 222 229 07 00 ext. 17310

Directo: 222 372 3026

impulso@iberopuebla.mx

ADMISIONES

Lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas

Sábados de 10:00 a 14:00 horas

admisiones@iberopuebla.mx

T. 222 372 3030

 222 579 4566

  IBERO Puebla

iberopuebla.mx/admisiones/licenciaturas

admisiones@iberopuebla.mx

**MEJORAR
EL MUNDO
ES POSIBLE**