

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

DIRECTORIO

UAEM

DR. GUSTAVO URQUIZA BELTRÁN
RECTOR

MTRA. FABIOLA ÁLVAREZ VELASCO
SECRETARIA GENERAL

DR. JOSÉ MARIO ORDÓÑEZ PALACIOS
SECRETARIO ACADÉMICO

FACULTAD DE NUTRICIÓN

MCS. JESICA LÓPEZ BUCIO FABIÁN
DIRECTORA

LIC. ELIZABETH MARTÍNEZ CORONA
SECRETARIA DE DOCENCIA

LN. MARIELA LÓPEZ MARTÍNEZ
JEFE DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE
LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



FACULTAD DE NUTRICIÓN

**LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN**



La Licenciatura en Nutrición tiene como propósito:

Formar licenciados en nutrición competitivos en entornos locales, regionales e internacionales, capaces de desempeñarse de manera individual y transdisciplinar, en el diagnóstico y cuidado nutricional de personas o comunidades sanas o en estados patológicos; aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutriología para la protección y promoción de la salud en los campos profesionales básicos de nutrición clínica, nutrición poblacional, investigación, tecnología alimentaria y, en campos transversales como servicios de alimentos, educación en salud, administración, consultoría y docencia; ejerciendo su práctica profesional con autonomía, calidad y ética.

Campos laborales:

- Nutrición clínica
- Nutrición poblacional
- Servicios de alimentos
- Tecnología alimentaria
- Campos transversales

Escenarios de trabajo:

- Instituciones públicas y privadas
- Laboratorios
- Sector salud
- Empresas de alimentos
- Empresas industriales
- Institutos de investigación
- Comedores industriales
- Entre otros

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- nutrientes
39	Inmunología y nutrición clínica
40	Nutrición en el deporte de alto rendimiento
41	Dietoterapia materno- infantil y del adolescente
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	Bioteología 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*