

The logo for IBERO, featuring the word "IBERO" in a large, white, serif font on a dark purple rectangular background.

IBERO

CIUDAD DE MÉXICO ®

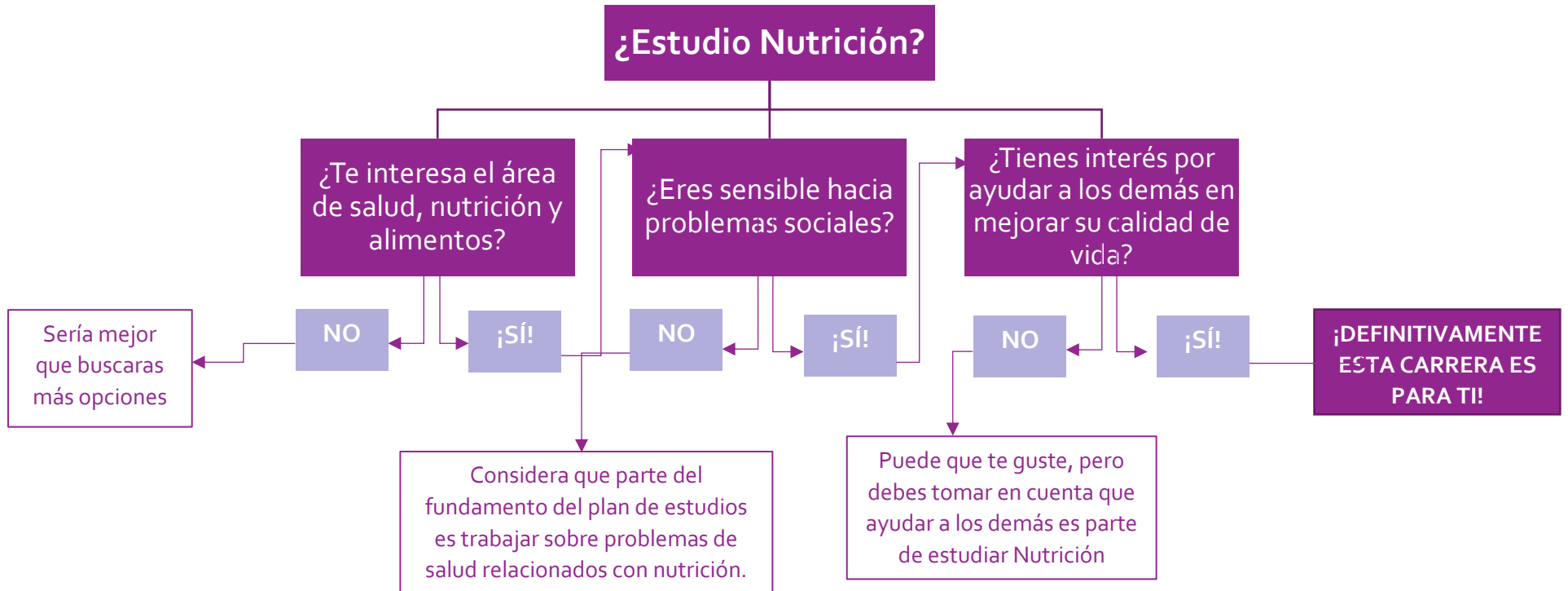
A top-down view of various fresh fruits and vegetables, including carrots, tomatoes, avocados, and berries, arranged on a wooden surface.

ADMISIÓN A LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

PLAN SUJ

EDICION 2018

VERSION OCTUBRE 2018



NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

ASPECTOS SOCIALES DE LA REALIDAD MEXICANA A LOS QUE ATIENDE FUNDAMENTALMENTE EL PLAN DE ESTUDIOS

Al igual que otros países de América Latina, México vive una época de grandes cambios que se reflejan en el campo de la salud. **Las condiciones de salud se han modificado de manera importante en los últimos años**, nos encontramos en la llamada “transición epidemiológica”, en la cual experimentamos el paso del predominio de las enfermedades infecciosas y la desnutrición como principales causas de muerte, a una **mayor prevalencia de enfermedades crónicas**, así como la mortalidad se desplaza de los niños hacia los adultos y adultos mayores. Y todo este panorama coincide con los severos problemas relacionados con las **deficiencias nutrimentales**.

Ante esta situación, la **Organización Mundial de la Salud**, propone un nuevo enfoque de atención a la salud, orientando a que la promoción de la misma propicie que la proporción de individuos en riesgo de enfermarse o enfermos disminuya en números absolutos. Así, se esperaría que los sistemas de salud vayan modificándose desde una perspectiva de tratamiento y prevención de complicaciones a una de promoción de la salud.

La Licenciatura en **Nutrición y Ciencia de los Alimentos (LNCA)** de la IBERO, considera dicho enfoque y lo incorpora a su programa por medio de las asignaturas y temas que enfatizan:

1. El Proceso del Cuidado Nutricio, el cual incluye el diagnóstico tratamiento y seguimiento tanto de las enfermedades crónicas no transmisibles como de la desnutrición.
2. La prevención de las complicaciones dadas por los padecimientos provocados por una alimentación incorrecta.
3. La promoción de la salud al fomentar un estilo de vida saludable en donde la dieta correcta y la actividad física juegan un papel fundamental.
4. La gestión de los servicios de alimentos para optimizar recursos humanos y materiales, garantizando la calidad nutricia e higiénica de los alimentos, ante la creciente demanda de este servicio a consecuencia de la urbanización.
5. El trabajo como asesores, promotores y gestores de nuevos productos alimentarios. Además de ser conocedores de la cadena de producción de alimentos.
6. La contribución con la creación de empresas y establecimientos que ofrezcan productos, bienes y servicios en el área clínica poblacional, consultoría en alimentación y nutrición, con la finalidad de generar capital para la creación de empleos y para satisfacer necesidades de diferentes sectores de la población.
7. La investigación aplicada desde sus bases nutrigenéticas y nutrigenómicas para la generación de conocimientos útiles para participar en la mejora del bienestar de la población
8. La corresponsabilidad del nutriólogo con la sociedad para la solución de los problemas.

ACREDITACIONES

La LNCA cuenta con una amplia tradición de Excelencia Académica formando nutriólogos por más de 45 años y siendo el primer programa a en ofertar la licenciatura a nivel nacional. **Cuenta con dos acreditaciones:**

1. Nuestro programa es el único a nivel nacional acreditado como Foreign Dietitian Education por la Accreditation Council for Education in Nutrition and Dietetics (ACEND®) que es la agencia acreditadora de la Academy of Nutrition and Dietetics (<https://www.eatrightpro.org/acend/accredited-programs/international-programs>)

Esta acreditación tiene énfasis en el área de: PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES, lo significa que el programa fue revisado y es comparable en contenidos y prácticas a los programas acreditados de Estados Unidos de América.

Con esta acreditación, nuestros graduados son elegibles para aplicar en un Internado acreditado por la ACEND y realizar al menos 900 horas de práctica supervisada (de las 1200 requeridas) en los Estado Unidos de América y ser candidatos para solicitar el examen de RD (dietista registrado) a la Comisión de Registro de Dietética (CDR) de la Academy of Nutrition and Dietetics, cumpliendo los requisitos determinados por ellos.

Aplicable al 1 de enero del 2024, la CDR requiere mínimo el grado de maestría para aplicar al examen RD:

2. Acreditación Nacional por CONCAPREN (Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología <http://www.concapren.org.mx/seccion.php?sec=4&ent=9>).

Estas acreditaciones posicionan a la LNCA entre las mejores a nivel de la república mexicana

Asimismo, el CENEVAL (<http://www.ceneval.edu.mx/nutricion>) otorgó a la LNCA el reconocimiento como parte del Padrón de Programas de Licenciatura de Alto Rendimiento Académico-EGEL, para el periodo 2016-2019.

PERFIL DE INGRESO

Para ingresar a esta licenciatura se quiere:

- **CONOCIMIENTOS**

- Conocimientos básicos de aritmética y álgebra.
- Conocimientos básicos de química inorgánica y orgánica.
- Conocimientos básicos de ortografía y redacción.
- Lectura de comprensión en inglés.

*Se recomienda la formación Químico-Biológica de bachillerato o preparatoria (Área 2).

- **HABILIDADES**

- Comunicarse con claridad de manera oral y escrita.
- Capacidad para integrar conocimientos de diferentes áreas.
- Trabajar en equipo.
- Organizar tiempos y recursos personales y académicos.
- Facilidad para establecer relaciones interpersonales.
- Destreza manual para el trabajo práctico en el laboratorio y talleres.

- **INTERESES**

- Interés por el área de salud, nutrición y alimentos.
- Sensibilidad hacia problemas sociales.
- Interés por ayudar a los demás en el mejoramiento de su calidad de vida.

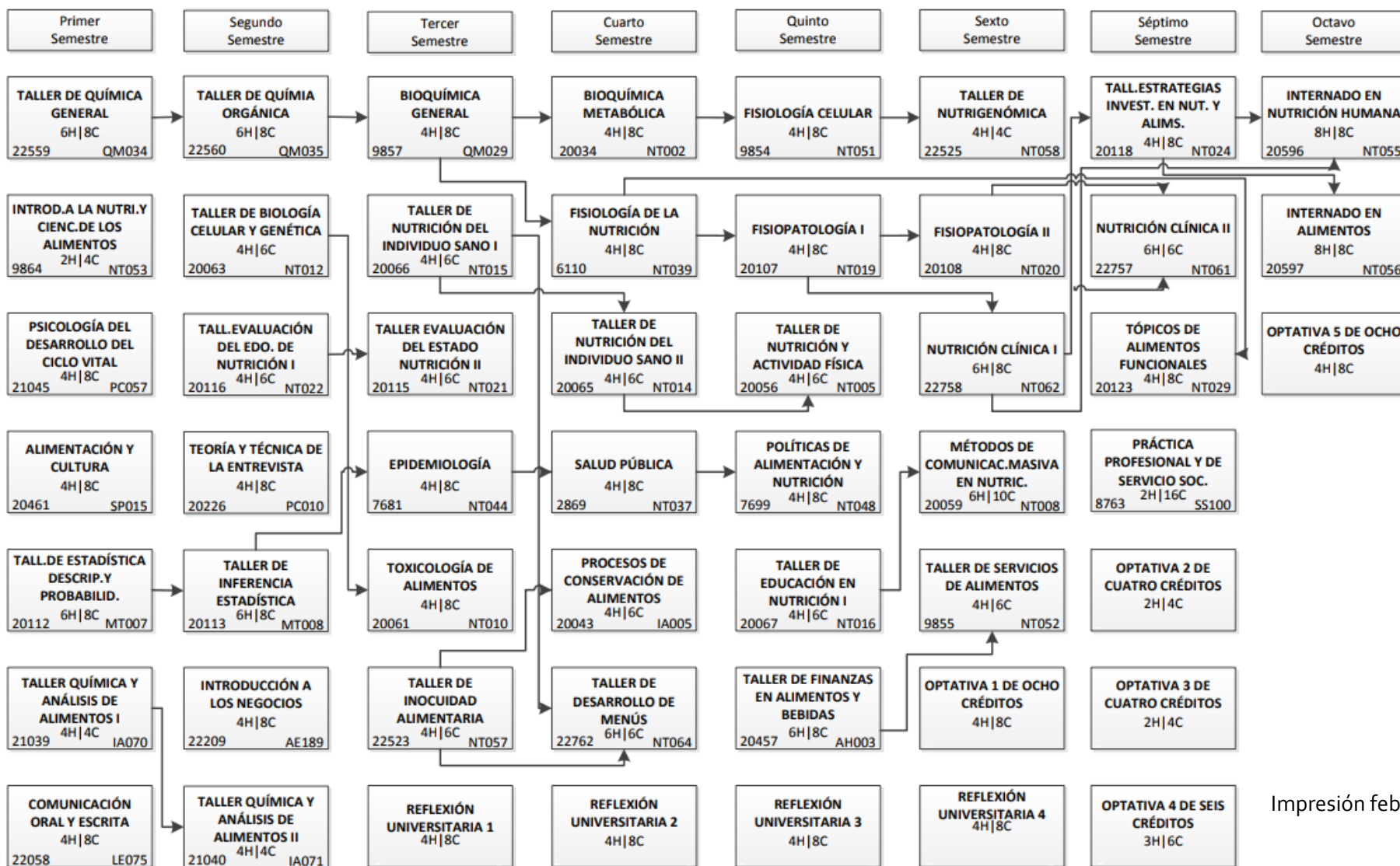
OBJETIVO DEL PROGRAMA

*La Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos (LNCA) 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 Nutricio**, la gestión de servicios, la elección apropiada de alimentos y la modificación de productos que respondan a las **necesidades de individuo, grupos y poblaciones** de diferentes edades, contextos y **condiciones de salud y enfermedad.***



3801 Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Plan Ideal
SUJ



Impresión febrero 2018

NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

GENERALIDADES DEL INTERNADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y ALIMENTOS

Las últimas dos materias que se cursan en el plan de estudios conforman el **Internado en Nutrición Humana y Alimentos**. El **Internado** representa 1200 horas de **práctica supervisada** en cuatro áreas obligatorias que son Nutrición Clínica Hospitalaria I y II, Nutrición Clínica Comunitaria, Servicios y Ciencia de los Alimentos.

El Internado se realiza **durante 30 semanas continuas**, 8 horas diarias (lunes a viernes).

Durante el Internado además de la practica supervisada, se desarrolla un proyecto de trabajo, previamente estructurado en la materia Taller de Estrategias de Investigación en Nutrición y Alimentos, cuyo producto es un documento escrito técnico científico, el cual se debe defender oralmente. Además de presentar el Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL).

El Internado propicia que el estudiante tenga una **experiencia externa de trabajo de forma práctica**, en donde integre y **aplique los conocimientos, habilidades y valores** desarrollados durante su formación académica, demostrando así el desarrollo de las competencias.

Además, **permite tener un acercamiento a la investigación**, su metodología y su aplicación en el campo profesional.

COSTO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

El costo de la LNCA se basa en la carga horaria, la cual se calcula de acuerdo a las **horas inscritas por semana**. Por ejemplo, si al semestre se inscriben 7 materias, de 4 horas a la semana cada una, se tendrá una carga horaria de **28 horas por semana**. Para determinar la colegiatura mensual, ingresar al siguiente link: <http://ibero.mx/admision-licenciaturas-paso-paso> en la parte inferior se encuentra la tabla tabulada por horas, en donde con el número de horas por semana a cursar, se identifica el monto mensual (cinco pagos) o semestral a pagar. Este procedimiento se realizará cada semestre. Las cuotas no son reembolsables.

El costo de las 1200 horas de práctica supervisada se incluye en el pago de las materias Internado en Nutrición Humana y Alimentos.

La IBERO no cobra inscripción, reinscripción, ni ningún otro tipo de cuota, las 5 mensualidades cubren la totalidad del costo del semestre, incluyendo el material y equipo de laboratorio, consulta y préstamo de libros de la biblioteca además de incluir todos los servicios y materiales universitarios (excepto estacionamiento y transporte escolar). Asimismo, se incluye el seguro de accidentes y responsabilidad civil de las prácticas supervisadas.

Las cuotas mensuales no incluyen la compra de libros, materiales o equipos específicos solicitados por los profesores como por ejemplo equipo de antropometría, uniformes para laboratorios, transporte a los sitios de práctica supervisada.

PERFIL DE EGRESO

Al concluir el plan de estudios, las principales funciones que un egresado de la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los alimentos será capaz de realizar son:

- *Promover estilos de vida saludable en individuos, grupos y poblaciones de diferentes edades, contextos y condiciones de salud y enfermedad, mediante intervenciones alimentarias, nutricias y de actividad física.*
- *Implementar el Proceso de Cuidado Nutricio en individuos, grupos y poblaciones de diferentes edades, contextos y condiciones de salud para favorecer su calidad de vida.*
- *Gestionar servicios de nutrición y alimentación de calidad para mantener y mejorar la salud de personas con diversas necesidades.*
- *Valorar las cualidades moleculares e implicaciones fisiológicas de los nutrimentos para proponer la elección apropiada de alimentos y la modificación de productos con el fin de prevenir y tratar enfermedades.*

ADMISIÓN A LA LICENCIATURA PASO A PASO

ÁREAS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL, TIPOS DE TRABAJO Y CAMPO LABORAL

El egresado de la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos podrá desempeñarse profesionalmente en cualquiera de los siguientes ámbitos:

NUTRICIÓN CLÍNICA

Se caracteriza por la atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos a través de la implementación del proceso de cuidado nutricional.

Las actividades que realiza el Nutriólogo son de promoción, prevención, tratamiento, control y rehabilitación.

Se desarrollan en unidades y servicios de salud del sector público y privado.

SALUD POBLACIONAL

Se caracteriza por la aplicación de la Nutriología en la Salud Pública.

Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutricionales de grupos o poblaciones, diseñar, organizar, implementar y evaluar programas de nutrición; participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición.

Se desarrolla en Instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil.

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

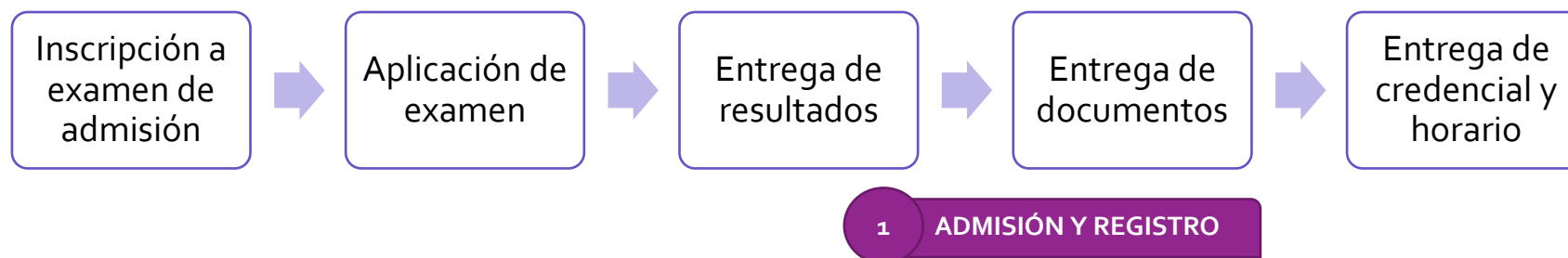
Se caracteriza por la planeación, organización, dirección y control en la operación de un sistema de servicios de alimentación, con el fin de ofrecer alimentación saludable a los usuarios.

Se desarrolla en establecimientos de alimentación institucional y comercial.

CIENCIA DE ALIMENTOS

Se caracteriza por controlar, evaluar y mejorar 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 así como participar en la innovación de productos.

Se desarrolla en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria.



1. El examen de admisión que la IBERO aplica es el **EXCOBA (Examen de Competencias Básicas)**, constituido por **180 preguntas** que evalúan las **competencias básicas**. Dicho examen tiene un peso de 40% para el ingreso, el 60% restante corresponde al promedio final de preparatoria.
 - a. Para ingresar a la IBERO se requiere **haber concluido los estudios de bachillerato**.
 - b. El ingreso a la LNCA es para el programa completo (ocho semestres), no se puede cursar solo el Internado (1200 horas de práctica supervisada).
 - c. En caso de haber cursado algún programa de Licenciatura en Nutriología en otra Universidad y que se esté solicitando continuar y concluir la licenciatura en la IBERO, se debe acudir a la Dirección de Servicios Escolares para solicitar revalidación de materias.
2. Las fechas de registro al examen de admisión, así como a las fechas de aplicación del mismo, **dependen del periodo de solicitud de ingreso**. <http://ibero.mx/alumnos-calendario-escolar>

3. **Registro:** Completar el registro de información general y pago del trámite de admisión en el siguiente link: http://enlinea.uia.mx/admision_registro/login_form.cfm Generar e imprimir el pase de ingreso en el cual se indica la hora del examen y la fecha elegida. La duración del examen es de aproximadamente 3 horas.
4. **Los resultados del proceso de admisión se consultan en el siguiente link:**
http://enlinea.uia.mx/admision_resultados/login.cfm.
 - a) Si el resultado es **ACEPTADO** se proporcionan las indicaciones para la inscripción.
 - b) Si el resultado es **NO ACEPTADO** se proporcionan las indicaciones para presentar un nuevo EXCOBA.
5. **Entrega de documentos:** al ser **ACEPTADO** a la IBERO, se deben entregar los siguientes documentos:
 - Acta de nacimiento (original)
 - Certificado total de bachillerato o Constancia de terminación (original)
 - Carta compromiso.
 - Comprobante de domicilio: recibo de luz, predial, agua o teléfono (fotocopia)
6. **Horarios y credencial:** Los horarios se **consultan vía Internet en Servicios en línea** (<https://serviciosonline.ibero.mx/>). En la Oficina de Informes se tramita la credencial de 08:00 a 21:00 horas.

La credencial además de identificar a los integrantes de la comunidad universitaria, es un monedero electrónico para pagar directamente en algunas áreas de la Universidad los servicios que éstas ofrecen.

2 BECAS Y FINANCIAMIENTO

La IBERO ofrece dos formas de apoyo: **la beca y el financiamiento educativo**. Estos pueden otorgarse de forma combinada, de tal manera que el apoyo otorgado puede tener un porcentaje de beca (a fondo perdido) y un porcentaje de financiamiento, de acuerdo con la condición socioeconómica del interesado. Para obtenerlas se deben solicitar al iniciar el trámite de admisión. <http://www.ibero.mx/admision-licenciaturas-aspirantes-primer-ingreso>

3 VISITAS GUIADAS

Para conocer todas las instalaciones y el ambiente de la IBERO además de platicar con un profesor para resolver las dudas sobre el programa de la LNCA, se ofrecen visitas guiadas en diferentes fechas, las cuales se pueden conocer en el siguiente link: <http://preuniversitarios.ibero.mx/>

PLAN DE ESTUDIOS

Dudas

Araceli.suverza@ibero.mx

judith.tovar@ibero.mx