

# NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

**IBERO**  
CIUDAD DE MÉXICO ®

*ve más allá*



Te gustaría  
**¿resolver** las  
deficiencias y excesos  
**nutricios** y  
alimentarios de una  
**población ?**

**Nutrición y Ciencia  
de los Alimentos**  
es tu opción

## **Serás capaz 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 nutricional.
- Administrar servicios de alimentación, elegir apropiadamente alimentos y modificar productos alimentarios, que respondan a las necesidades de individuos, grupos y poblaciones de diferentes edades, contextos y condiciones de salud y enfermedad.
- Proponer soluciones a problemáticas de salud en materia de alimentación y nutrición, acordes con los estándares nacionales e internacionales que favorezcan el uso de recursos de forma sustentable.
- Valorar las cualidades moleculares e implicaciones fisiológicas de los nutrimentos para la elección apropiada de alimentos y la modificación de productos, con el fin de prevenir y tratar enfermedades.
- Gestionar servicios de nutrición y alimentación de calidad para mantener y mejorar la salud de personas con diversas necesidades, promoviendo el uso responsable de los recursos humanos, financieros, físicos y materiales.



The image shows two young women with long dark hair, smiling warmly. The woman on the left is wearing a grey top with a blue and white patterned vest. The woman on the right is wearing a colorful vertically striped short-sleeved top and a long, multi-strand necklace. They are standing in front of a brick building with windows. The right side of the image is partially obscured by a dark grey overlay containing text.

## ¿Por qué la Ibero?

- La licenciatura, fundada en 1972, fue la primera del ramo en crearse en el país y es la única que conjunta aspectos de nutrición y ciencia de los alimentos.
- Contamos con laboratorios con equipos avanzados en biología, microbiología, nutrigenómica (procesos metabólicos), preparación y análisis de alimentos, así como una Clínica de Nutrición, para realizar tus prácticas.
- Nuestra licenciatura está acreditada nacional e internacionalmente por el Consejo Nacional para la Calidad de los Programas Educativos en Nutriología (CONAPREN) y por la Academy of Nutrition and Dietetics, lo que te permitirá certificarte internacionalmente.
- Podrás realizar tus prácticas profesionales en diversas comunidades, así como en instalaciones hospitalarias; actualmente tenemos convenios con institutos nacionales de salud, hospitales generales y con instancias privadas. Al concluir la carrera contarás con más de 1,200 horas de práctica, mismas que son reconocidas como experiencia profesional.
- Nuestros egresados son reconocidos en ámbitos nacionales e internacionales en las áreas académicas, de investigación y de intervención, tanto en el sector público como en el privado.

# Plan de estudios

Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Séptimo semestre	Octavo semestre
Taller de Química General	Taller de Química Orgánica	Bioquímica General	Bioquímica Metabólica	Fisiología Celular	Taller de Nutrigenómica	Taller de Estrategias de Investigación en Nutrición y Alimentos	Internado en Nutrición Humana
Introducción a la Nutrición y Ciencia de los Alimentos	Taller de Biología Celular y Genética	Taller de Nutrición del Individuo Sano I	Fisiología de la Nutrición	Fisiopatología I	Fisiopatología II	Nutrición Clínica II	Internado en Alimentos
Psicología del Desarrollo del Ciclo Vital	Taller de Evaluación del Estado de Nutrición	Taller de Evaluación del Estado de Nutrición II	Taller de Nutrición del Individuo Sano II	Taller de Nutrición y Actividad Física	Nutrición Clínica I	Tópicos de Alimentos Funcionales	Optativa V de Ocho Créditos
Alimentación y Cultura	Teoría y Técnica de la Entrevista	Epidemiología	Salud Pública	Políticas de Alimentación y Nutrición	Métodos de Comunicación Masiva en Nutrición	Práctica Profesional y de Servicio Social	
Taller de Estadística Descriptiva y Probabilidad	Taller de Inferencia Estadística	Toxicología de Alimentos	Procesos de Conservación de Alimentos	Taller de Educación en Nutrición I	Taller de Servicios de Alimentos	Optativa II de Cuatro Créditos	
Taller de Química y Análisis de Alimentos I	Introducción a los Negocios	Taller de Inocuidad Alimentaria	Taller de Desarrollo de Menús	Taller de Finanzas en Alimentos y Bebidas	Optativa I de Ocho Créditos	Optativa III de Cuatro Créditos	
Comunicación Oral y Escrita	Taller de Química y Análisis de Alimentos II	Reflexión Universitaria I	Reflexión Universitaria II	Reflexión Universitaria III	Reflexión Universitaria IV	Optativa IV de Seis Créditos	

# Encontrarás trabajo fácilmente\* en ...

- **Nutrición clínica:** en la atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos, a través del diseño, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional en hospitales, clínicas o tu propio consultorio.
- **Salud poblacional:** aplicando la nutrición a la salud pública. Podrás identificar y evaluar problemas nutricionales de grupos poblacionales, así como diseñar, implementar y evaluar programas de nutrición en instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil.
- **Servicios de alimentación:** en la planeación, organización, dirección y control en la operación de un sistema de servicios de alimentación, con el fin de maximizar la dieta correcta, salud y bienestar de los consumidores. Esta labor se realiza en forma de consultoría en empresas, industrias e instituciones de cualquier sector social.
- **Ciencia de alimentos:** en el control, evaluación y mejoramiento de 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. Podrás participar en la innovación de productos en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria.

\* El 76% de los alumnos de la Ibero ya cuenta con trabajo en su área de estudio al egresar de la carrera (fuente: Encuesta de salida a egresados).



# *Vete de intercambio a cualquier continente ...*

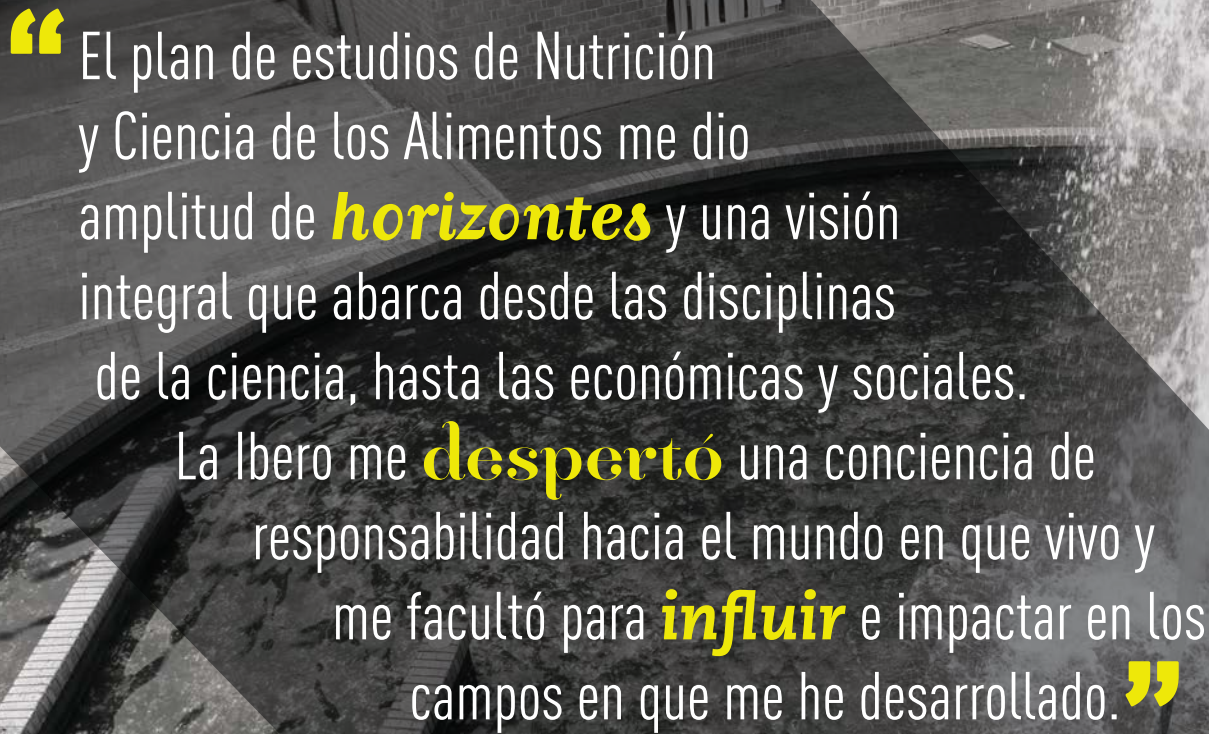
Cursa un semestre o un año en cualquiera de las más de 200 instituciones con las que tenemos convenio en todo el mundo, por el mismo costo.

## *Opción Cero para titularte*

Titúlate sin realizar tesis. El título se expide cuando hayas cubierto todos los créditos y los requerimientos del plan de estudios respectivo.

Si quieres participar en una visita guiada y platicar con académicos de esta carrera, llámanos al **5950 4378** o escríbenos a **[atencion.preuniversitaria@iberomex.mx](mailto:atencion.preuniversitaria@iberomex.mx)**





“ El plan de estudios de Nutrición y Ciencia de los Alimentos me dio amplitud de **horizontes** y una visión integral que abarca desde las disciplinas de la ciencia, hasta las económicas y sociales. La Ibero me **despertó** una conciencia de responsabilidad hacia el mundo en que vivo y me facultó para **influir** e impactar en los campos en que me he desarrollado. ”

**Carmela Rivero Jiménez**

Vicepresidenta de Investigación y Desarrollo de PepsiCo, América Latina



Estudios con reconocimiento de validez oficial por Decreto presidencial del 3 abril de 1981, SEP.

**ibero.mx /**  
**preuniversitarios**

Universidad Iberoamericana Ciudad de México  
Prolongación Paseo de la Reforma 880  
Lomas de Santa Fe, 01219, México, D.F.  
Tel. 5950 4000, exts. 4378 y 7440  
[atencion.preuniversitaria@ibero.mx](mailto:atencion.preuniversitaria@ibero.mx)

