

# INSCRIPCIONES ABIERTAS

PREGRADO PRESENCIAL POPAYÁN

# NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SNIES 111557 RC No. 009370 del 7 de junio de 2023



Así de fácil  
**te inscribes**  
a nuestros pregrados

#**Más  
María  
Cano**



Agenda tu visita a la U

Rosa Angela Macías Rosero - Coordinadora Sede  
rosa.macias@fumc.edu.co - Celular 300 912 1683 Ext.702  
Luisa Fernanda Álvarez Rodríguez - Vicerrectora Académica  
luisa.alvarez@fumc.edu.co - PBX (60+4) 540 12 20 - 402 55 00 Ext.111

[www.fumc.edu.co](http://www.fumc.edu.co)

☎ 300 912 1683

✉ [interesadospopayan@fumc.edu.co](mailto:interesadospopayan@fumc.edu.co)

📱 [mariacanooficial](#) 📺 [María Cano video](#) 📧 [MaríaCano\\_col](#) 🎵 [mariacanooficial](#)

## Aspirante nuevo



Ingresa a [www.fumc.edu.co](http://www.fumc.edu.co), haz clic en el botón **admisiones**, selecciona **inscripción pregrado** según la modalidad requerida y diligencia el **formulario de inscripción en línea**.



Al finalizar el formulario de inscripción, carga en la plataforma los siguientes documentos en formato PDF.

- **Copia** de acta de grado de bachillerato o diploma **autenticado en notaría** si aún no ha culminado el grado 11 certificado de estudio original, emitido por el colegio, con vigencia no mayor a un mes.
- Resultado pruebas **ICFES** (Saber 11).
- **Copia** legible del **documento de identidad ampliado**.
- **Foto tamaño 3x4, fondo azul claro**.
- No se reciben documentos de manera física a menos que durante el proceso de admisión se requieran.



Al finalizar la inscripción en línea, imprime el **formato de pago** o realiza el **pago mediante PSE**.



Presenta **entrevista virtual**.



Consulta el listado de **admitidos** publicado en el portal institucional o acercarse a la oficina de admisiones.

\*La Fundación Universitaria María Cano se reserva el derecho de admisión y de asignar los horarios de estudio de los estudiantes

## Presentación General

El programa de Nutrición y Dietética de la Fundación Universitaria María Cano busca formar profesionales íntegros e integrales, éticos, líderes, autónomos, con pensamiento crítico, compromiso social y visión global, expresada en la capacidad de mejorar las problemáticas alimentarias y nutricionales de la región, el país y el mundo, basados en la evidencia, la innovación y el emprendimiento; con altos estándares de calidad técnica y humana.

## Dirigido a

Bachilleres o su equivalente en el exterior que hayan presentado el examen de Estado para el ingreso a la Educación Superior. Personas que manifiesten su interés por las ciencias de la salud, la nutrición y el estudio de la misma.

## Perfil Profesional

El profesional en Nutrición y Dietética egresado de la María Cano se caracterizará por ser un ciudadano con una actitud ética, responsable y reflexiva frente a las consecuencias e incidencias de su actuar profesional; líder en la implementación de acciones que propendan por la defensa del derecho humano a una alimentación y nutrición adecuada de individuos y comunidades, especialmente de la tercera edad y de personas con discapacidad; con alta capacidad de resiliencia y de trabajo interdisciplinario, transdisciplinario y en equipo; buen manejo de segunda lengua, conocimientos tecnológicos y actitud hacia la innovación y el emprendimiento. Contará con habilidades y competencias para entender la nutrición y su relación con los estados de salud y bienestar junto con sus determinantes como procesos dinámicos que definen el estado nutricional y de desarrollo de las personas o grupos de personas, capacitándolo para ser y formar parte de un equipo interdisciplinario en los escenarios de actuación profesional como salud, educación, laboral, comunitario, académico e investigativo; donde el uso de la tecnología y los procesos de inclusión y transformación social transversalizan su quehacer.

## Perfil Ocupacional

El Nutricionista Dietista de la Fundación Universitaria María Cano, será un profesional con competencias, habilidades y actitudes suficientes para identificar las necesidades nutricionales de la población, evaluar el estado nutricional de las personas de acuerdo con el curso de vida y hacer las recomendaciones apropiadas para los individuos y las comunidades. Podrá desempeñarse en el ámbito de los servicios de restauración colectiva,

brindar atención integral a la población, especialmente a grupos vulnerables como mujeres gestantes, lactantes, niños menores de 6 años, adultos mayores y personas con discapacidad; a través de la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables. Además, se centra en el tratamiento dieto terapéutico y nutricional de pacientes con condiciones de salud crónicas como obesidad, diabetes, hipertensión arterial, dislipidemia, insuficiencia renal, entre otras

**Título que otorga:** Nutricionista Dietista

**Duración:** 10 semestres

**Modalidad:** Presencial Popayán

**Total créditos:** 169

**Facultad Ciencias de la Salud**

### Informes Medellín

Luisa Fernanda Álvarez Rodríguez - Vicerrectora Académica

luisa.alvarez@fumc.edu.co

PBX (60+4) 540 12 20 – 402 55 00 Ext.111

### Informes Popayán

Rosa Ángela Macías Rosero - Coordinadora sede Popayán

rosa.macias@fumc.edu.co

Rosa Ángela Macías Rosero

### Semestre I

Curso	Créditos
Matemáticas I	2
Competencias comunicativas	2
Epistemología	2
Cátedra María Cano	2
Introducción a la salud	2
Morfología I	3
Desarrollo humano	2
Introducción a la nutrición	1
Biología y microbiología	2

### Semestre II

Curso	Créditos
Matemáticas II	2
Gestión TIC	2
Lectura crítica	2
Psicología del desarrollo	2
Bioquímica I	3
Morfología II	3
ICEAN I	2
Evaluación del estado nutricional I	2

### Semestre III

Curso	Créditos
Estadística	2
Ética	2
Geopolítica	2
Bioquímica II	3
Salud pública	4
ICEAN II	2
Evaluación del estado nutricional II	2

### Semestre IV

Curso	Créditos
Fundamentos de investigación	2
Electiva I	2
Epidemiología	2
Tecnologías de innovación en salud	2
Nutrición comunitaria	2
Dieto terapia del embarazo y la lactancia	3
Alimentos de origen animal	2
Laboratorio de alimentos de origen animal	2

### Semestre V

Curso	Créditos
Formulación de proyectos	3
Competencias ciudadanas	2
Discapacidad e inclusión	2
Derecho progresivo a la alimentación	2
Alimentos de origen vegetal	2
Laboratorio de alimentos de origen vegetal	2
Dieto terapia del niño y el adolescente	3
Interacción droga nutriente	2

### Semestre VI

Curso	Créditos
Evaluación de proyectos	3
Seguridad y salud en el trabajo	3
Planeación alimentaria y nutricional	2
Leches y bebidas no alcohólicas	2
Laboratorio de leches y bebidas no alcohólicas	2
Dieto terapia del adulto	3
Gerencia y operación de servicios de restauración colectiva I	3

### Semestre VII

Curso	Créditos
Innovación y creatividad	3
Práctica I: procesos comunitarios	4
Gerencia y operación de servicios de restauración colectiva II	3
Dieto terapia del adulto mayor	3
Nutrición en situaciones de discapacidad	2
Nutrición del deportista I	3

### Semestre VIII

Curso	Créditos
Emprendimiento	3
Administración de servicios de salud	2
Mercadeo aplicado a la industria de alimentos	2
Nutrición del deportista II	3
Práctica II: nutrición comunitaria	4
Trastornos de la conducta alimentaria	2
Línea de profundización I	3

### Semestre IX

Curso	Créditos
Electiva II	2
Práctica III: gerencia y operación de servicios de RC y clínica I- materno infantil	8
Línea de profundización II	3

### Semestre X

Curso	Créditos
Electiva III	2
Práctica IV: clínica II- hospitalización, urgencias y cuidados intensivos	8
Línea de profundización III	3

Sí necesitas más información

**LLÁMANOS**

**☎ 300 912 1683**

