María Cano
Fundación Universitaria
Vigilada MinEducación

INSCRIPCIONES ABIERTAS

PREGRADO PRESENCIAL MEDELLÍN

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SNIES Medellín 111556 RC No. 009370 del 7 de junio de 2023

Así de fácil te inscribes a nuestros pregrados

Aspirante nuevo

1 Ingresa a **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.**

2 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 estudo 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.

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

4 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

Agenda tu **visita a la U**

Amilbia Palacios Córdoba - Decana Facultad de Ciencias de la Salud
amilbia.palacios@fumc.edu.co - Teléfono (4) 402 55 00 ext. 128 y 119
Angélica María Zuluaga Calle - Coordinación de sede Popayán
angelica.zuluaga@fumc.edu.co - Teléfono: 300 912 1683 ext. 702

www.fumc.edu.co

304 598 2262 interesados@fumc.edu.co

mariacanooficial Maria Cano video MariaCano_col mariacanooficial

Presentación **General**

El programa de Nutrición y Dietética de la Fundación Universitaria María Cano busca formar profesionales íntegros e integrales, éticos, lideres, autónomos, con pensamiento crítico, compromiso social y visión glocal, 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, transdiciplinario 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 interdisciplinar 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 Diestista
Duración: 10 semestres
Modalidad: Presencial Medellínv
Total créditos: 169
Facultad Ciencias de la Salud

Informes Medellín
Amilbia Palacios Córdoba - Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud
amilbia.palacios@fumc.edu.co
Teléfono (4) 402 55 00 ext. 128 y 119

Informes Popayán
Angélica María Zuluaga Calle - Coordinación de sede Popayán
angelica.zuluaga@fumc.edu.co
Tel 300 912 1683 ext. 702

Semestre I

Curso	Créditos
Matemáticas I	2
Competencias comunicativas	2
Epistemología	2
Cátedra María Cano	2
Introducción a la salud	2
Morfofisiología 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
Morfofisiología 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