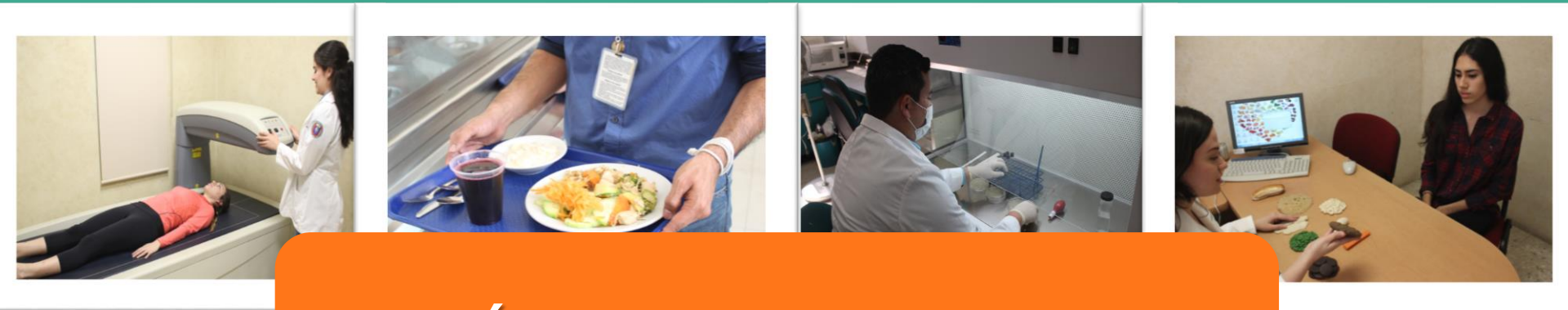




FaSPyN

Facultad de Salud Pública y Nutrición

Unidad de Vinculación y Servicios Profesionales



CATÁLOGO DE SERVICIOS

SERVICIOS POR ÁREAS

- △ CURSOS Y TALLERES
- △ INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
- △ CONSULTORÍA CLÍNICA Y ORIENTACIÓN ALIMENTARIA
- △ ANÁLISIS DE ALIMENTOS
- △ SERVICIO DE CATERING

EDUCACIÓN CONTINUA

Oferta de Cursos y Diplomados del año en curso: <http://www.faspy.n.uanl.mx/educacion-continua/>

- ✓ Cursos
- ✓ Diplomados
- ✓ Congreso bianual FaSPyN



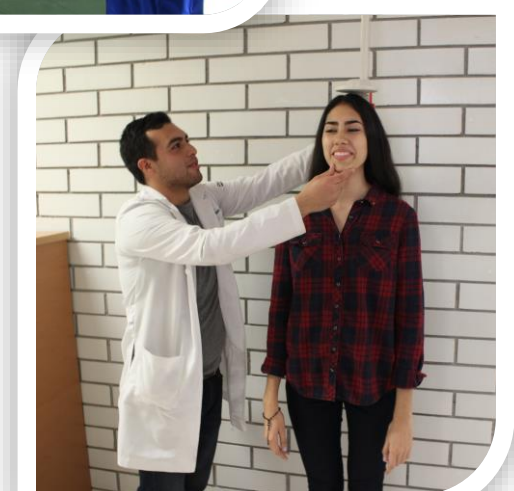
INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA

- ✓ Planeación y desarrollo de nuevos productos alimentarios.
- ✓ Desarrollo de investigaciones documentales y experimentales.
- ✓ Desarrollo de herramientas informáticas para su aplicación en programas de educación en nutrición.
- ✓ Manejo de base de datos relacionados con encuestas, elaboración de informes sintéticos y/o ejecutivos de investigación.
- ✓ Diseño y elaboración de instrumentos de recolección de datos para estudios en poblaciones.
- ✓ Diseño de materiales de divulgación científica.



CONSULTORÍA CLÍNICA Y ORIENTACIÓN ALIMENTARIA

- ✓ Programa de Atención Nutricional Integral para empresas y grupos (PANI).
- ✓ Atención a pacientes en la Clínica de Nutrición y Orientación Alimentaria.
- ✓ Conferencias y seminarios de Nutrición Clínica.
- ✓ Elaboración de menús, valor nutritivo de platillos y estandarización de recetas.
- ✓ Asesoría en el manejo y recomendaciones de suplementos dietéticos.



EVALUACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL

- ✓ Módulo de evaluación y detección de riesgos nutricios para grupos y/o Instituciones.
- ✓ Evaluación y diagnóstico de la masa ósea a través de Densitometría Dual de Rayos X.
- ✓ Evaluación y diagnóstico de músculo y grasa por bioimpedancia.
- ✓ Evaluación y diagnóstico de la fuerza muscular a través de dinamometría.



ANÁLISIS DE ALIMENTOS

- ✓ Análisis microbiológico básico de alimentos y agua (mesófilos y coliformes totales)
- ✓ Análisis microbiológico complementario de sólidos y líquidos (mesófilos, coliformes, hongos y levaduras)
- ✓ Análisis de vida de anaquel de un producto alimenticio.
- ✓ Asesoría para alargar la vida de anaquel de un productos alimenticio.
- ✓ Análisis bromatológico y elaboración de Etiqueta Nutricional Nacional.
- ✓ Evaluación bibliográfica de la calidad nutricia de un alimento o producto alimenticio.
- ✓ Determinación de la acidez de un producto alimenticio.
- ✓ Determinación del PH de un producto alimenticio.



CAFETERÍA, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- ✓ Servicio de Catering.
- ✓ Comidas completas para reuniones empresariales y/o comedores pequeños.
- ✓ Box-lunch saludables.
- ✓ Cafetería que da servicio de Lunes a Viernes de 8:00 a 19:00 hrs.





MSP. Hilda Irene Novelo Huerta
Directora de la Facultad de Salud Pública y Nutrición

Dra. Guillermina Juárez Villalobos
Subdirectora de Planeación y Proyectos Estratégicos

LN. Cinthya Laura Dávila Muñoz, NC
Coordinadora de Vinculación y Servicios Profesionales

vinculacion.faspyn@uanl.mx
Tel. 13404890 Ext. 3098