



PERFIL DE EGRESO

Los estudiantes de la Licenciatura de Nutrición y Tecnología de Alimentos serán capaces de:

- Identificar y generar un diagnóstico del estado nutricional.
- Analizar los procesos de consumo y utilización de los alimentos mediante los cuales el ser humano asimila y metaboliza los nutrientes dentro del organismo.
- Identificar los medicamentos que alteran el estado nutricional.
- Seleccionar las modificaciones necesarias en las conductas alimentarias en función de la patología y estado nutricional de los pacientes.
- Identificar los lineamientos de las normas oficiales para el manejo de riesgos en servicios de alimentación y unidades de soporte nutricional.
- Conocer las propiedades funcionales de los alimentos para la generación de nuevas alternativas alimentarias.
- Identificar los suministros necesarios para el manejo de servicios de alimentación.
- Identificar e incorporar nuevas tecnologías para la producción de alimentos.

@LaInterMx

info@lainter.edu.mx

INVERSIÓN

Por seguridad, no aceptamos pagos en efectivo. Pregunta por nuestras formas de pago.

Inscripción: _____

Colegiatura: _____

Cuota Académica: _____



Licenciatura en NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



(222) 246 50 05
(222) 242 47 00

Lomas de Angelópolis
Lateral Sur de la Vía Atlixcáyotl #7007

Universidad_Interamericana
 Universidad Interamericana Puebla

222 486 6043

PROGRAMAS DE BECAS



- Talento
- Culturales
- Académicas
- Exa Inter
- Convenio
- Deportivas



OFERTA ACADÉMICA

1

PRIMER Semestre

- Introducción a la Nutrición y Ciencia de los Alimentos
- Química General
- Biología de la Célula
- Álgebra Universitaria
- Lectoescritura y Medios
- Creatividad e Innovación
- Inglés Universitario I

2

SEGUNDO Semestre

- Introducción a la Tecnología de los Alimentos
- Química Orgánica
- Microbiología General
- Cálculo
- Anatomía y Fisiología del Aparato Digestivo
- Tecnologías de Información y Comunicación
- Inglés Universitario II

3

TERCER Semestre

- Evaluación Nutricional
- Bioquímica
- Microbiología Médica y Parasitología
- Bioestadística
- Metodología de la Investigación
- Sociedad Actual y Perspectiva
- Inglés Universitario III

DEPORTES



- Voleibol
- Karate
- Beisbol
- Básquetbol
- Fútbol
- Sóftbol
- Tae Kwon Do
- Fútbol Americano
- Tocho Bandera

DOCUMENTACIÓN



SE REQUIEREN DOCUMENTOS EN EXTRACTO ORIGINAL Y DOS COPIAS

- Acta de Nacimiento
- Presentar Identificación Oficial (INE, Cartilla Militar, VISA, Pasaporte o Licencia de Manejo)
- Certificado de Secundaria
- Certificado de Prepa
- CURP
- Presentar Comprobante de Domicilio

PERFIL DE INGRESO



Los aspirantes a estudiar este programa deberán tener:

- Interés por el área de ciencias de la salud
- Compromiso por ayudar a los demás
- Interés en una formación científica
- Habilidades de pensamiento crítico.

4

CUARTO Semestre

- Necesidades y Fuentes Alimenticias
- Bioquímica Clínica
- Microbiología de los Alimentos
- Nutrición en las Etapas de la Vida y Cálculo Dietético
- Hematología
- Liderazgo y Habilidades Profesionales
- Inglés Universitario IV

5

QUINTO Semestre

- Farmacología Aplicada a la Nutrición
- Química de los Alimentos
- Toxicología de los Alimentos
- Nutrición Clínica y Taller de Cálculo Dietoterapéutico
- Inmunología
- Fisiopatología
- Inglés TOEFL

6

SEXTO Semestre

- Nutrición Enteral y Parenteral
- Procesos de Conservación de Alimentos
- Microbiología Industrial
- Preparación y Manejo de Alimentos
- Contabilidad General y Analítica
- Nutrición y Deporte
- Terapia Nutricional

7

SÉPTIMO Semestre

- Investigación Individual Dirigida
- Producción de los Alimentos
- Estrategias para la Investigación y Desarrollo de Alimentos
- Nutrición Pediátrica
- Emprendedores y Negocios
- Optativa I
- Optativa II

8

OCTAVO Semestre

- Legislación Alimentaria
- Nutrición Animal
- Administración de Servicios Alimenticios
- Psicología de la Nutrición
- Optativa III
- Optativa IV

OPTATIVAS DE TECNOLOGÍA

- Tecnología de Alimentos Industriales
- Biotecnología de Alimentos
- Química Analítica
- Alimentos Transgénicos y Orgánicos
- Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos

OPTATIVAS DE NUTRICIÓN

- Nutrigenómica I
- Nutrigenómica II
- Trastornos de la Conducta Alimentaria
- Temas Selectos de Nutrición
- Cálculo Dieto Terapéutico Avanzado y Diseño Experimental

OPTATIVAS DE TURISMO

- Auditor del Distintivo H
- Enología y Vitivinicultura
- Administración de Eventos
- Administración del Tiempo Libre
- Sistemas de Información Turística

