



PERFIL DE EGRESO

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

Conocimientos

- Integrar los principios fundamentales de bioquímica, microbiología y genética en el desarrollo de proyectos empresariales.
- Diseñar procesos biotecnológicos industriales y de servicios, a partir del uso de microorganismos para obtener bio-productos de alto valor agregado.
- Gestionar equipos de investigación en el ámbito de la ingeniería en biotecnología, que busquen la obtención de productos y servicios que mejoren la calidad de vida.
- Desarrolla tecnologías y biosistemas utilizando información biológica o molecular con base en las necesidades de la industria y la sociedad.
- Implementar los programas de producción con base en los recursos humanos, materiales y los procedimientos de la organización, para cumplir con eficacia y eficiencia los compromisos.

Habilidades:

- Respetar la vida y el medio ambiente, generando productos y/o incorporando tecnologías para su cuidado.
- Utiliza técnicas de análisis para determinar las características de los productos biotecnológicos mediante parámetros físicos, químicos y sensoriales.
- Diseña la ingeniería básica de procesos biotecnológicos para obtener productos de interés industrial a través de técnicas adecuadas de ingeniería.
- Analiza los productos biotecnológicos para determinar la garantía de calidad de los mismos, utilizando las herramientas y técnicas necesarias.
- Implementa los programas de producción con base en los recursos humanos, materiales y los procedimientos de la organización, para cumplir con eficacia y eficiencia los compromisos.

Actitudes y/o valores:

- Demuestra los valores éticos de la profesión que le permitan actuar adecuadamente dentro del campo laboral y social de manera cooperativa y colaborativa con otros profesionales.
- Manifiesta una actitud emprendedora aplicando los conocimientos adquiridos que le permita generar áreas de oportunidad para su desarrollo personal y del entorno.
- Actúa con autodisciplina de su desempeño y para continuar su superación personal y profesional.
- Se muestra comprometido con una actualización profesional continua.
- Se comunica apropiadamente de manera oral y escrita en su lengua nativa.
- Capacidad de comprensión lectora en una lengua extranjera.
- Trabaja en grupos multi y transdisciplinarios, ejerciendo un liderazgo efectivo que favorece la colaboración.
- Maneja las relaciones interpersonales y los conflictos a través de la negociación con predominio en la conciliación

INVERSIÓN

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

Inscripción: _____

Colegiatura: _____

Notas: _____



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



Lateral Sur de Vía Atlixcáyotl número 7007,
Junta Auxiliar de San Antonio Cacalotepec,
San Andrés Cholula, Puebla, C. P. 72830.



Interamericana A.C.

• creatividad • voluntad • liderazgo



Licenciatura en NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

RVOE Autorizado: SEP-SES/21/114/01/568/2011
Modalidad: Escolarizada | Duración: 9 Cuatrimestres

www.lainter.edu.mx



Universidad_Interamericana



Universidad Interamericana Puebla



222 486 6043



PERFIL DE INGRESO

El aspirante a la Licenciatura en Nutrición y Tecnología de los Alimentos deberá contar con el siguiente perfil:

Conocimientos:

- Conocimientos generales en el área de Química, Física, Matemáticas, Biología.
- Habilidad para el trabajo en laboratorio.
- Interés por el fenómeno de la alimentación en sus ramas biológicas y sociales.
- Interés por los problemas relacionados con la alimentación del ser humano.
- Habilidad para relacionarse con la gente y trabajar en equipo.
- Capacidad de observación, análisis y síntesis.
- Interés por involucrarse en el aprendizaje y aplicación del método científico
- Habilidad creativa.
- Interés por mejorar la alimentación de la sociedad.
- Preocupación por el cuidado del medio ambiente y deseos de aportar para su mejoramiento.



PLAN DE ESTUDIOS

(mapa curricular ideal)

1

PRIMER CUATRIMESTRE

- Lengua extranjera I
- Introducción a la nutrición y ciencia de los alimentos
- Anatomía de sistemas I
- Tecnologías y medios digitales
- Desarrollo cognitivo y pensamiento crítico
- Química general
- Razonamiento lógico-matemático

2

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Lengua extranjera II
- Bioética
- Anatomía de sistemas II
- Química orgánica
- Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- Bioquímica
- Creatividad e innovación

3

TERCER CUATRIMESTRE

- Lengua extranjera III
- Desarrollo humano e inteligencia emocional
- Química de los alimentos
- Microbiología médica y parasitología
- Bioestadística
- Bioquímica clínica
- Fisiología general

4

CUARTO CUATRIMESTRE

- Lengua extranjera IV
- Metodología de la investigación
- Necesidades y fuentes alimenticias
- Toxicología de los alimentos
- Biología de la célula
- Nutrición en las etapas de la vida y cálculo dietético
- Fisiopatología

5

QUINTO CUATRIMESTRE

- Liderazgo y habilidades profesionales
- Farmacología aplicada a la nutrición
- Introducción a la tecnología de los alimentos
- Microbiología de los alimentos
- Nutrición clínica y taller de cálculo dietoterapéutico
- Microbiología general
- Práctica clínica I

6

SEXTO CUATRIMESTRE

- Sociedad actual, arte, cultura y visión a futuro
- Proceso de conservación de alimentos
- Preparación y manejo de alimentos
- Evaluación nutricional
- Nutrición y deporte
- Terapia nutricional
- Práctica clínica II

7

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Microbiología industrial
- Nutrición comunitaria
- Inmunología
- Salud pública
- Nutrición pediátrica
- Cálculo dieto terapéutico avanzado y diseño experimental
- Práctica clínica III

8

OCTAVO CUATRIMESTRE

- Seminario de titulación I
- Legislación alimentaria
- Estrategias para la investigación y desarrollo de alimentos
- Producción de los alimentos
- Psicología de la nutrición
- Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos

9

NOVENO CUATRIMESTRE

- Seminario de titulación II
- Nutrigenómica
- Nutrición animal
- Administración de servicios alimenticios



DOCUMENTACIÓN

◆ Se requieren documentos en extracto original

- Acta de Nacimiento Electrónica
- CURP impresión de la página <https://www.gob.mx/curp/> (no requiere ampliación)
- Certificado completo de Bachillerato Original Legalizado y dos copias (No aplican certificados parciales de bachillerato)
- Identificación oficial una copia