



## 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

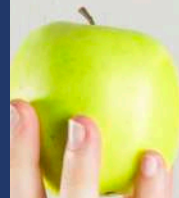


Lateral Sur de Vía Atlixcáyotl número 7007,  
Junta Auxiliar de San Antonio Cacalotepec,  
San Andrés Cholula, Puebla, C. P. 72830.



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](http://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