



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:

- Respeta 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 Atlixáyotl número 7007,
Junta Auxiliar de San Antonio Cacalotepec,
San Andrés Cholula, Puebla, C. P. 72830.



Interamericana A.C.

• creatividad • voluntad • liderazgo



Licenciatura en NUTRICIÓN

RVOE: 20241373

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

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

2

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Nutriología
- Anatomía de sistemas II
- Bioquímica
- Biología de la célula
- Creatividad e innovación
- Bioética
- Lengua extranjera II

3

TERCER CUATRIMESTRE

- Educación nutricional
- Anatomía y fisiología del aparato digestivo
- Bioquímica clínica
- Bromatología y análisis de los alimentos
- Desarrollo humano e inteligencia emocional
- Bioestadística
- Lengua extranjera III

4

CUARTO CUATRIMESTRE

- Nutrición en las etapas de la vida y cálculo dietético
- Fisiología general
- Necesidades y fuentes alimenticias
- Química de los alimentos
- Comunicación, calidad y seguridad del paciente
- Salud pública
- Lengua extranjera IV

5

QUINTO CUATRIMESTRE

- Nutrición clínica y taller de cálculo dietoterapéutico
- Fisiopatología en la nutrición
- Preparación y manejo de alimentos
- Microbiología de los alimentos
- Nutrición basada en evidencia
- Práctica clínica I

6

SEXTO CUATRIMESTRE

- Evaluación del estado nutricional
- Inmunología
- Planeación y diseño de menús
- Toxicología de los alimentos
- Metodología de investigación
- Práctica clínica II

7

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Cálculo dieto terapéutico avanzado y diseño experimental
- Nutrición pediátrica
- Nutrición comunitaria
- Tecnología de los alimentos
- Legislación en salud y alimentaria
- Práctica clínica III

8

OCTAVO CUATRIMESTRE

- Farmacología aplicada a la nutrición
- Psicología de la nutrición
- Nutrición artificial
- Terapia nutricional
- Seminario de titulación I
- Práctica clínica IV

9

NOVENO CUATRIMESTRE

- Nutrigenómica
- Nutrición y deporte
- Gestión en servicios de alimentos
- Trastornos alimentarios y de la ingesta de alimentos
- Seminario de titulación II



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