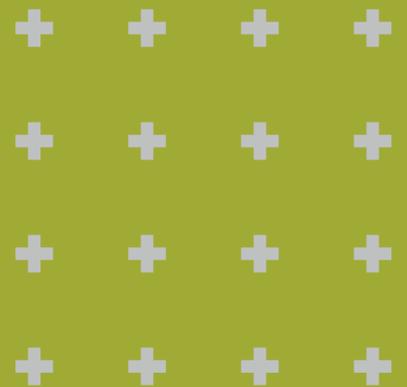


# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



## Formación con lo mejor de dos culturas

### PERFIL DE INGRESO

Haber concluido y obtenido el certificado de preparatoria o bachillerato y tener habilidades como:

- La investigación aplicada.
- Capacidad de observación.
- Genuino interés en los problemas sociales de alimentación y nutrición para facilitar la comprensión de los problemas de salud de individuos y poblaciones.
- Creatividad para el desarrollo o innovación de nuevos productos alimenticios

### PERFIL DE EGRESO

Nuestros egresados son profesionales con actitudes, habilidades y competencias para:

- Formular nuevos productos alimenticios.
- Producir alimentos sanos y ricos en nutrientes, aprovechando técnicas de producción innovadoras.
- Evaluar el estado nutricional individual y grupal.
- Gestionar la prescripción dietética para estructurar el apoyo nutricional.
- Capacitar agentes multiplicadores y personal técnico en temas de alimentación y nutrición.
- Brindar atención dietética y dieto terapéutica con un enfoque de salud integral.

### CAMPO DE TRABAJO

La carrera de Nutrición y Tecnología de los Alimentos desarrollará al alumno para desenvolverse con eficacia en: desarrollo de tecnología de alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, educación e investigación nutricional en los sectores de alimentación y salud.

### TIP ISU

Administración es la carrera número 1 a nivel nacional, en personas ocupadas.

- Fuente: STPS-INEGI

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

## CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental. Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

## OBJETIVO

Formar profesionales con sólidos conocimientos, habilidades, actitudes y valores en el área de la nutrición, con competencias en el manejo de la tecnología de los alimentos, la producción, conservación y desarrollo de nuevos productos; con un alto sentido humano, ético y responsabilidad en el cuidado del medio ambiente y la salud.

## PLAN DE ESTUDIO

### 1er. semestre

- Taller de análisis y expresión verbal
- Antropología de la nutrición
- Tecnologías de la información y la comunicación
- Biología celular
- Introducción a la nutrición y tecnología de los alimentos
- Química general
- Matemáticas para la nutrición
- Salud ocupacional
- Inglés I

### 2do. semestre

- Desarrollo humano
- Química orgánica
- Educación en nutrición
- Anatomía humana
- Microbiología general
- Fisiología humana
- Legislación de alimentos
- Creatividad e innovación empresarial
- Inglés II

### 3er. semestre

- Filosofía institucional
- Bioquímica de la nutrición
- Metodología de la investigación
- Administración
- Nutrición en el individuo sano y cálculo dietético
- Microbiología de los alimentos
- Evaluación del estado nutricional
- Construcción del conocimiento
- Inglés III

### 4to. semestre

- Bioquímica de los alimentos
- Nutrición en las etapas de la vida
- Fisiopatología
- Nutrición comunitaria
- Bioestadística y diseño de experimentos
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición I
- Conservación de alimentos y tecnologías emergentes
- Bromatología
- Inglés IV

### 5to. semestre

- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición II
- Tecnología de los alimentos I
- Genética de la nutrición
- Nutrición clínica y dietoterapia I
- Salud pública
- Análisis sensorial de los alimentos
- Toxicología de los alimentos
- Epidemiología
- Inglés V

### 6to. semestre

- Tecnología de los alimentos II
- Nutrición clínica y dietoterapia II
- Bioética
- Farmacología de la nutrición
- Psicología de la nutrición
- Administración en servicios de alimentos
- Biotecnología alimentaria
- Proyecto de investigación en nutrición y tecnología de los alimentos

### 7mo. semestre

- Proyecto de investigación I
- Trastornos de la conducta alimentaria
- Educación ambiental y beneficio social
- Tendencias alimentarias y nutrición funcional
- Apoyo nutricional
- Administración de costos y presupuestos en alimentos y bebidas
- Emprendedores y negocios
- Técnicas de entrevista nutricional

### 8vo. semestre

- Proyecto de investigación II
- Nutrición geriátrica y en circunstancias especiales
- Desarrollo de liderazgo y habilidades profesionales
- Nutrición deportiva
- Temas selectos en nutrición
- Desarrollo de productos
- Tratamiento clínico del síndrome metabólico

## PROCESO DE ADMISIÓN

1.

### VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestras licenciaturas, es necesario contar con el Certificado Oficial de Bachillerato o Constancia de Calificaciones.

2.

### REVISA SI TU PREPARATORIA O BACHILLERATO TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD

Si tu escuela de origen cuenta con el convenio con la universidad, podrás optar por solicitar el porcentaje de beca correspondiente.

3.

### REALIZA EL PRIMER PAGO PARA APARTAR TUS UNIFORMES

Una vez que realices el pago de tu inscripción, te informaremos sobre la próxima fecha para la toma de medidas de los uniformes correspondientes a tu licenciatura, así como el curso de inducción.



**EXCELENCIA  
ACADÉMICA**

Más información:

**admisiones@isu.edu.mx**  
**T. 222 296 7339**  
**isu.edu.mx**