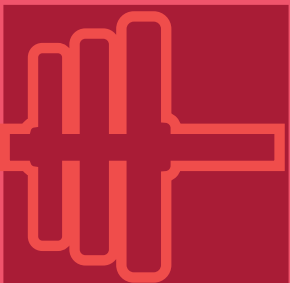
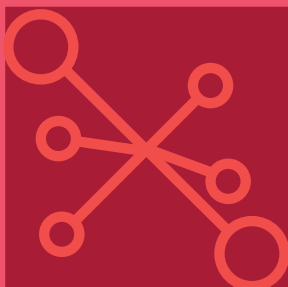




Licenciatura en
**PROCESOS
ALIMENTARIOS
Y NUTRICIÓN**



**MÁS QUE UNA
UNIVERSIDAD**

Formate como profesional integral en el campo de la nutrición y los alimentos.
Este programa combina tres áreas estratégicas: dietética, ciencia y tecnología alimentaria, y gastronomía nutricional.
Desde los primeros semestres aplicarás tus conocimientos en entornos reales, atendiendo problemáticas alimentarias con enfoque ético, técnico y social.

Plan semestral

RVOE: 2022-060

1ºSEM

Proyecto de vida I: Autoconocimiento
Metodología de la investigación

- Herramientas Digitales
- Química orgánica
- Psicología de la alimentación
- Principios de nutrición y dietética
- Anatomía y Fisiología

Idioma I

Proyecto fin de semestre

2ºSEM

Proyecto de vida II: Sentido de vida

- Microbiología de los alimentos
- Procesos digestivos y metabolismo
- Evaluación del estado nutricional
- Estadística
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición I
- Valoración nutricional

Idioma II

Proyecto fin de semestre

3ºSEM

Proyecto de vida III: Contexto social

- Bioquímica de los Alimentos
- Alteraciones Metabólicas
- Tecnología de los Alimentos
- Genómica y Alimentación
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición II

Idioma III

Proyecto fin de semestre

4ºSEM

Proyecto de vida IV: Plan de vida
Modelos Económicos Alternativos

- Formulación y conservación de alimentos
- Emprendimientos de negocios
- Alimentación en el ciclo de la vida I
- Técnicas culinarias aplicadas a la nutrición III

Idioma IV

Proyecto fin de semestre

5ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa I

- Evaluación Sensorial
- Normatividad Alimentaria
- Alimentación en ciclo de la vida II
- Alimentación y deporte
- Estancia Profesional I

Idioma V

Proyecto fin de semestre

6ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa II

- Economía y sostenibilidad de los alimentos
- Programas Hospitalarios
- Programas Comunitarios
- Nutrición Poblacional y comunitaria
- Gestión de servicios de la alimentación
- Estancia profesional II

Idioma VI

Proyecto fin de semestre

7ºSEM

Emprendizaje/Alternancia, práctica en la empresa III

- Desafíos globales de la industria alimentaria
- Ética Profesional
- Innovación y desarrollo de productos
- Estancia Profesional III

Idioma VII

Proyecto fin de semestre

8ºSEM

Proyecto fin de grado

EJES ACADÉMICOS

- Ciencia y Tecnología Alimentaria
 - Nutrición y Salud integral
 - Práctica profesional y vinculación con el entorno
 - Gestión estratégica y sostenible
- Modelo Académico



¿CÓMO SABER SI LA CARRERA ES PARA TI?

La licenciatura en Procesos Alimentarios y Nutrición es la opción perfecta para ti si: te apasiona la alimentación y la salud, te gusta trabajar con personas, tienes interés en la investigación y la innovación, quieres generar un impacto positivo en la sociedad, te gusta preparar alimentos y crear productos que favorezcan la nutrición, y te preocupas no únicamente por el bienestar físico sino también integral de las personas



PERFIL DE EGRESO

Contribuirás a mejorar la salud y calidad de vida de las personas mediante soluciones nutricionales innovadoras, personalizadas y sustentadas en evidencia científica. Integrarás conocimientos de nutrición, alimentos, salud pública y tecnología con herramientas de inteligencia artificial para analizar datos, diseñar intervenciones más precisas, desarrollar productos alimentarios y generar estrategias de prevención que impacten positivamente en individuos, comunidades y organizaciones. Serás un profesional capaz de combinar ciencia, tecnología y compromiso social para responder a los desafíos alimentarios y de salud del futuro.



CAMPO LABORAL

Podrás desempeñarte en nutrición clínica, tanto en el sector privado como el público en centros de la salud (hospitales, clínicas, centros deportivos, etc.) en la industria alimentaria, nutrición deportiva, en la gestión de procesos gastronómicos, generando estrategias en sistemas alimentarios sustentables, desarrollo tecnológico alimentario e innovación, en áreas de regulación alimentaria, creando tu propio modelo de negocio.



ALTERNANCIA

(Oportunidades de Experiencia Profesional)

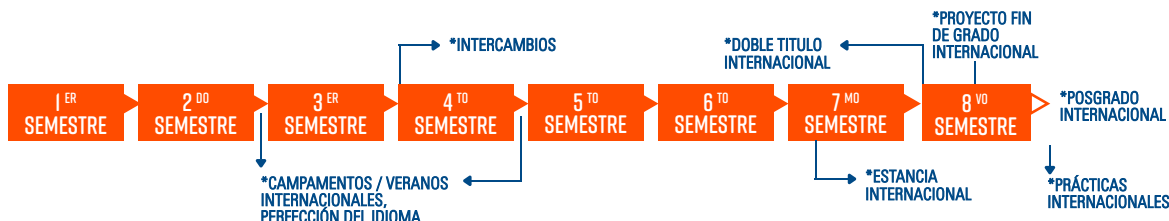
Tenemos relación con centros de salud, hospitales como el HITO, San José, comedores industriales, DIF, centros deportivos como INDEREQ, industria alimenticia como Kellanova, entre otros.



EMPRENDIZAJE

Herramientas y estrategias para la creación de tu empresa.

CONSTRUYE TU TRAYECTORIA INTERNACIONAL



*OPCIONALES

CONVENIOS INTERNACIONALES



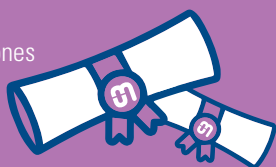
PERÚ



ARGENTINA



ESPAÑA



Contamos con las siguientes opciones para que puedas tener un

TÍTULO COMPLEMENTARIO

Sujeto a apertura de grupo y desempeño académico.

- **Desarrollo Sustentable** RVOE: 2024-077
- **Gastronomía** RVOE: 2020-005
- **Licenciatura en Educación con Énfasis en Innovación y Tecnología Aplicada** RVOE: 2023-017

DIFERENCIADORES DEL MODELO



Primera **experiencia internacional** garantizada

*Solo incluye vuelo redondo



2 años de **experiencia laboral** al egresar o tu propia **empresa**



Opción a una **titulación complementaria**



Versión **internacional** en todas las **carreras**

4 + 1

Conecta tus estudios de posgrados, **estudia** tu **maestría** al terminar la carrera



50% de nuestro programa académico está **impartido en inglés**



Certificaciones optativas **3er idioma** italiano, alemán, chino, francés y lengua de señas

ACADEMIA

Programa de Inteligencia Artificial
Seminarios
Certificación optativa

MODALIDAD
INTERNACIONAL



2da estancia **internacional** garantizada en **Europa**

*Solo incluye vuelo



3er idioma incluido
Francés, Chino, Italiano, Alemán y Lengua de Señas Mexicana



Opción de hacer **tu proyecto fin de grado y experiencia laboral internacional**

**TE UNE
AL MUNDO**